

www.mivino.info

miVino

MARZO DE 2009

NÚMERO 139

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
CARPACCIO DE
PIQUILLOS
DE LODOSA



Bodegas Ejemplares
VIÑA MAYOR

Práctica de Cata
MUSEUM REAL
RESERVA 2003

Desde mi Terruño
MAS DE MASOS

RIBEIRO
**PEQUEÑAS BODEGAS
GRANDES VINOS**



ESTE TINTO
ES EXCELENTE

ÉSTE,
SOBERBIO

PERO ÉSTE
ESTÁ DE LUJO



LA CALIDAD ANDALUZA
ESTÁ DE LUJO

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



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

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

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



- 14 CON MUCHO GUSTO
- 15 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 16 PRÁCTICA DE CATA
- 17 SEPA DE LO QUE HABLA
- 18 EXPERIENCIAS DE SUMILLER
- 19 DESDE MI TERRUÑO
- 20 EL COLECCIONISTA
- 21 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 24 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 25 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN
- 26 DÓNDE ENCONTRARNOS

12

BODEGAS EJEMPLARES VIÑA MAYOR

En Viña Mayor, la ruta que sigue el proceso del vino se convierte en un dédalo donde el espacio y la luz juegan al escondite con los sentidos. Y allí nace Secreto Roble, un vino con menos de un año en barrica en el que pervive e incluso domina la fruta madura, la uva potente y viva, y en la nariz todas las sugerencias de ese campo que se asoma a las cristaleras.



RIBEIRO PEQUEÑAS BODEGAS, GRANDES VINOS

Hay nombres que no se olvidan. Y Ribeiro siempre ha figurado en la memoria del conocedor como vino entrañable, cordial, simpático y en cualquier caso inolvidable. Incluso en épocas en las que las zafias falsificaciones y cuentos míticos (aquellas en las que el vino blanco, falaz falsificación a veces,

cuando la ocasión lo requiera, era enturbiado con harina, y el tinto, hijo de acerbos mostos de híbridos, "manchaba la taza" como pruebas inequívocas de tipicidad), el consumidor lo tomaba alegremente sin importarle demasiado esos defectos, los mismos que en otros productos le causarían indignación.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Carlos Delgado

Popular pero desconocido

Para conocer, y no sólo beber, el mejor vino de Ribeiro, que ya no es aquel que tintaba la taza si era tinto o dejaba un sabor agreste y perfumado cuando viraba a blanco, hay que ir a Leiro, el centro neurálgico de O Ribeiro. O sea, miles de cepas que comparten el espacio vital con el río Avia y con el monte. Leiro esconde una de las mayores explotaciones vitivinícolas de Galicia, donde, sin ánimo chauvinista alguno, sólo se deja franco el paso a la uva autóctona. El viaje a Ribadavia completa esta vista de tierras bañadas por el Miño y sus afluentes, donde el viñedo de calidad, aunque menos productivo, se sitúa en empinadas laderas. Ribadavia fue el hogar de miles de judíos que se dedicaron, entre otras cosas, al negocio del vino. La mejor judería de toda Galicia se halla en esta localidad, muestra del esplendor de un pueblo que perfeccionó el negocio con regadíos y potenció el aprovechamiento del terreno en terrazas. Cómo han cambiado las cosas en Ribeiro, que en el mundo del vino es tanto como decir en Galicia. En esta D.O., la más popular entre los consumidores después de Rioja, conviven en armonía los extremos. Provoca una emoción sostenida por la calidad de su extraordinario blanco la bodega de Javier Alén, Viña Meín, construida con sensibilidad y buen gusto aprovechando un edificio de los siglos XVII y XVIII. Con vocación de pazo, se encuentra situada en un paisaje bucólico, rodeado de viñas, más allá de la locura urbana. La bodega posee el pequeño tesoro de 12 hectáreas de viñedo, en las que las protagonistas son las variedades autóctonas de la zona, fundamentalmente Treixadura. En el otro extremo, pero con el mérito de haber integrado en la más moderna tecnología la viticultura orensana, la bodega Vitivinícola de Ribeiro, la mayor cooperativa de Galicia, llevada con mano segura y temple diplomático por Tito Levoso, su director general, que ha informatizado plenamente la bodega, reflejando cada una de las parcelas del viñedo en uno de los estudios estadísticos más rigurosos y completos del país. Tras sucesivas ampliaciones y reformas, se ha convertido en la bodega más determinante de Galicia. Entre ambas, más de un centenar de bodegas se afanan en superar lo que queda, que cada vez es menos, de una imagen dominada por el granel y la picaresca.



RIBEIRO

Un microcosmos de vinos

Hay nombres que no se olvidan. Y Ribeiro siempre ha figurado en la memoria del conocedor como vino entrañable, cordial, simpático y en cualquier caso inolvidable. Incluso en épocas en las que las zafias falsificaciones y cuentos míticos (aquellas en las que el vino blanco, falaz falsificación a veces, cuando la ocasión lo requería, era enturbiado con harina, y el tinto, hijo de acerbos mostos de híbridos, “manchaba la taza” como pruebas inequívocas de tipicidad), el consumidor lo tomaba alegremente sin importarle demasiado esos defectos, los mismos que en otros productos le causarían indignación. En la actualidad, la gran comarca de los vinos gallegos vive uno de los mejores momentos, muchas de sus casas más prestigiosas llevan y venden sus productos a lugares tan alejados como Nueva Zelanda, Japón o América y los pequeños elaboradores ponen el apreciado contrapunto de lo artesano bien entendido.

LA DIVERSIDAD DE UNA COMARCA

Ribeiro no es sólo vino. Una multitud de posibilidades aguardan al visitante en esa bella comarca marcada por el agua como principal horizonte. Precisamente en sus aguas salutíferas posee uno de sus baluartes preferidos para atraer al turismo de calidad, ese que busca la sana paz del balneario. No menos importantes a la hora de motivar el viaje y la visita son sus bien conservados *mosteiros*, algunos de ellos verdaderamente impresionantes. Sus vinos se hallan estrechamente ligados a la tierra y al sentir de los paisanos. Por ello la Denominación de Origen Ribeiro tiene expresamente un apartado dedicado a los *colleiteiros*, bodegueros que elaboran pequeñas cantidades de vino y generalmente de su propia producción. De ellos hay que destacar a Emilio Rojo, cuyo mérito reside en elaborar siempre menos de 10.000 botellas y sin embargo ser uno de los productores más famosos de España. Eso sí, el vino lo merece. Otro pequeño en cantidad y grande en calidad es Francisco García, de Adegado Moucho, en la misma ciudad de Ribadavia, con un vino que tiene una magnífica expresión varietal. Los dos ejemplos anteriores son de vinos blancos, pero el tinto también tiene sus paladines,

por ejemplo, Casal de Paula, un buen ejemplo de renovación, o el clásico llamado Vilerma, un tinto original, capaz de sorprendernos con alguna crianza en botella. O el Pazo Tizón, un tinto diferente, con más volumen en boca de lo habitual (Tempranillo y Garnacha). En fin, nos han gustado muchos, entre ellos Teira X, muy fragante y con nervio; Terra Minei, maduro, mineral y con mucho peso de fruta. Viña Farnadas, mucha dimensión frutal y un conjunto armónico. Casanova Máxima, el Ribeiro bien entendido y mejor elaborado. Mais de Cunqueiro, muy mineral y con definición frutal clara.

LA VOZ DE LA EXPERIENCIA

El Ribeiro posee un ejemplo de empresa cooperativa poco usual en España. Es la Cooperativa del Ribeiro, que a su vez es una de las mayores empresas vitivinícolas de Galicia. Su gerente, Tito Levoso, ha logrado un gran equipo con Emilio, director técnico, a la cabeza. Su inquietud hace que sea una de las bodegas más investigadoras, capaz de sacar todos los años alguna novedad. También gusta la tremenda regularidad de Viña Meín, tanto en sus variados blancos (excelente expresión del fermentado en barrica, una verdadera joya) como en su original tinto. Gomariz Viño de Encostas de Xistos gusta por su mineralidad y armonía, además de por su magnífica relación calidad-precio (9-10 euros). Loable labor del Lagar do Merens, mucho más expresivo el joven que el fermentado en madera, un poco dominado por ésta. Bodegas Campante tiene una notable regularidad, su Gran Reboreda está bien equilibrado. Varias casas han seguido la estela del tostado y ya hay varios en el mercado.

En definitiva, Ribeiro es una comarca comparable a un cálido y armonioso calidoscopio, capaz de transmitir esa sensación de artesanía de sus pequeñas bodegas y la profesionalidad de las grandes. Y, cómo no, hay que resaltar la encomiable labor de los voluntariosos trabajadores de la Denominación de Origen. Concretamente, en este número de *MiVino* dedicado a los mejores producidos en la comarca, nos han facilitado la labor como en pocas ocasiones. Gracias.



CATA DE VINOS DE RIBEIRO

D.O. RIBEIRO

2 H 2007

Dos Hectáreas. Tel. 609 877 149
Directo y fresco en su despliegue aromático, claras notas de albaricoque y níspero sobre un lecho mineral. Muy jugoso y elegante en su recorrido, expresivo y finísimo. Magnífico hallazgo de tan sólo 3.000 botellas.

ACINUS 2007

Alfredo Alvarado Pires. Tel. 988 488 165
Maduro, con gratas notas de piel de membrillo, melocotón y piña. Goloso, de paso franco y final fresco.

ADEGA DO MOUCHO 2007

Francisco García Pérez. Tel. 988 470 243
Se impone el roble, aunque tiene una base frutal espléndida con matices de pomelo, tiza y heno que recuerdan a un buen borgoña. Magnífica dimensión. Largo. Una apuesta segura.

AGÁS DO TEMPO 2007

Herederos de Jesús Freijido. Tel. 988 470 066
Aroma pausado pero conciso, con finas notas de espliego, papaya y lima, con un deje mineral. Goloso, envolvente y muy gustoso.

AIRÓN 2007

Celsa Pajarín Campos. Tel. 988 271 223.
A las notas de cereal, de anís y manzana añade un toque fresco del carbónico que se refleja inmediatamente en boca. Jugoso y afable.

ALEJANDRVUS EN BARRICA CON LÍAS 2007

Antonio Montero Sobrino. Tel. 988 471 132
Perfume meloso que atrapa: coco, mermelada de limón, humo y fondo de mandarina. Untuosidad notable, aunque fresco y frutal, y final ahumado.

ALMA DE REBORDA 2005

Bodegas Campante. Tel. 988 261 212
Es un tostado, un vino naturalmente dulce. Su aroma recuerda al saúco, con notas de miel -curiosa mezcla-. Su dulzor es muy equilibrado (gracias a la acidez) con un final de miel y orejones muy original.

BEADE PRIMICIA 2008

A Portela. Tel. 988 480 050
Aroma fino de manzana y ciruela amarilla con briznas cítricas. Trago con equilibrio loable y franco, muy conseguido.

BELTANE 2007

Jesús Nores Pérez. Tel. 988 488 019
Melocotón y batata, con pinceladas anisadas que ofrecen un paladar gustoso, mejor de lo esperado, con un seductor fondo frutal.

CASAL DE ARMÁN 2007

Casal de Arman. Tel. 699 060 464
Comienza con un concentrado de ciruelas y flores (petunia) que desemboca en un trago graso, de inesperado volumen frutal, goloso y amplio.

CASAL DE PAULA 2007

Emilio Docampo Diéguez. Tel. 639 332 790
Abundante, aunque delicado, en matices de hiedra, tiza, mango y un toque de saúco. Deliciosa dimensión, con melosidad que aporta más placer al conjunto. Bien elaborado.

CASANOVA 2007

Pazo Casanova. Tel. 988 384 196
Aroma perfilado que funde los recuerdos de pomelo, manzana y tiza con el eco del saúco. Muy equilibrado, con guiños a la acidez, y gustoso.

CASANOVA MÁXIMA 2007

Pazo Casanova. Tel. 988 384 196
Expresión frutal bien definida (membrillo, mandarina), además de espliego, con un trago fresco y bien aderezado de peso frutal.

COL. 68 DE COSTEIRA TREIXADURA BARRICA 2008

Vitivinícola do Ribeiro. Tel. 988 477 210
Reina la prudencia y la finura en su concentración aromática: chirimoya, mango y acerola, tras un acertado trabajo de lías. Todo fluye en armonía, sin aristas. Mejorará. Imprescindible.

COLECCIÓN COSTEIRA TREIXADURA 2008

Vitivinícola do Ribeiro. Tel. 988 477 210
A las finas notas de laurel y espliego se une la piña en almíbar. Trago goloso, con dimensión frutal notable que adereza su buena acidez.

COTO DE GOMARIZ 2007

María Álvarez Serrano. Tel. 988 488 249
Penetrante e inmediato en aromas de chirimoyas, lirios o aloe vera. Trago jugoso, sazonado y ampliamente frutal con un delicado fondo amargo que aumenta su persistencia.

COTO DE GOMARIZ COLLEITA SELEC. 2006

María Álvarez Serrano. Tel. 988 488 249
Tímidamente se impone la fruta (pomelo, membrillo) a la elegante madera (vainilla, tostados) hasta conseguir una perfecta armonía. En boca, su afilada acidez pide paciencia. Guardarlo sería una apuesta segura.

CUNQUEIRO III MILENIUM 2007

Cunqueiro. Tel. 988 489 023
Madurez finísima, delicada, con fondo de níspero, chirimoya y un toque floral sugerente. Balance golosidad-grasa conseguido, con una acidez todavía por domar y afinar.

CUÑAS DAVIA 2007

Valdavia. Tel. 669 892 681
Cóctel aromático formado por el melocotón, el anís o el laurel seco en amable sintonía. Posee un acento ácido notable aunque su fruta-golosidad lo doman y neutralizan.

DIVINO REI 2007

Castro Rei. Tel. 988 472 069
Fruta sazonada, expresiva (pomelo, pera, lías finas). Trago goloso, fresco y envolvente, con un final chispeante de limas.



CATA DE VINOS DE RIBEIRO

EDUARDO BRAVO 2007
 José González Álvarez. Tel. 988 488 233
 Un vino directo, con notas de papaya y dátil. Fresco y sencillo con un elegante amargor final.

ELISA COLLARTE BLANCO FB. 2007
 Elisa Collarte Bernárdez. Tel. 986 473 266
 Ha sufrido un ligero paso por buena barrica que enriquece el conjunto aromático (tiza, jengibre, lirios). Estructurado en boca, aunque quizá esperáramos más de este vino.

ELISA COLLARTE TINTO BARRICA 2007
 Elisa Collarte Bernárdez. Tel. 986 473 266
 Color y madurez frutal espléndidos (cerezas, grosellas, lilas) con una madera todavía por ensamblar (cedro-canela). Trago muy carnoso y fresco que desemboca en un conseguido final frutal.

ELOI LORENZO 2007
 Javier Monsalve Álvarez. Tel. 677 457 614.
 Presencia del carbónico, con aroma clásico de manzana, lima e hinojo. Goloso, franco y alegre en su trago.

EMILIO ROJO 2007
 Emilio Rojo Bangueses. Tel. 988 48 80 50
 Si su perfume es un prodigio (notas de cera, de espliego, acerola...), en boca es majestuoso: una delicada acidez hace de contrapunto a su firme estructura. Un gran ribeiro.

EXTRAMUNDI 2007
 Pazo Tizón. Tel. 627 565 615
 Oro intenso, delicado en aromas (fruta escarchada, jengibre, ciruelas); trago envolvente, ajustado de acidez con final tentador de fruta.

FLORAVIA TREIXADURA 2007
 C. San Roque. Tel. 988 471 522
 Bello despliegue aromático (cardamomo, lima) con un trago fresco, armónico y bien definido. Perfecto para marisco.

GOMARIZ VIÑO DE ENCOSTAS DE XISTOS 2007
 María Álvarez Serrano. Tel. 988 488 249
 Madurez perfecta, con claridad aromática, notas de pomelo, piel de mango, tiza... Impecable. Un remanso de fruta sazónada, jugosa, con final dimensionado elegantísimo. Insuperable relación calidad-precio.

GRAN REBOREDA 2008
 Bodegas Campante. Tel. 988 261 212
 Fragante y directo en recuerdos de saúco, piña y un toque de mandarina que aporta profundidad. Goloso y grato en su desarrollo.

LAGAR DO MERENS 2007
 José Merens Martínez. Tel. 988 493 045
 Color oro que envuelve finas notas de mandarina, de piña en almíbar o heno recién cortado. Magnífico equilibrio, graso, fresco y atractivo.

LAGAR DO MERENS FB 2007
 José Merens Martínez. Tel. 988 493 045
 Fino aroma de membrillo fresco, pedernal y vainilla. En su trago domina la acidez, bien acompañada de grasa y justa fruta.

LEIVE PARADIGMA 2007
 Áurea Lux. Tel. 988 470 368
 Su color oro despista, el aroma es delicado con notas abundantes de rosas y ciruelas en licor. Goloso y prudente en acidez.

MAIS DE CUNQUEIRO 2007
 Cunqueiro. Tel. 988 489 023
 Fragante e inmediato, ofrece notas de lima, pomelo y minerales (tiza). Magnífica boca con un balance grasa-fruta-acidez delicioso.

MANUEL ROJO 2007
 Manuel Rojo. Tel. 670 309 688
 Muy fino y con armonía aromática (pera, tiza, membrillo). Trago personal, bien diseñado y envolvente. Amplio.

PAZO DO MAR EXPRESIÓN 2008
 Pazo do Mar. Tel. 988 261 256
 Perfume distinto con un halo floral (rosas) y de mandarinas dulces que atrapa desde el principio. Goloso y de marcada acidez.

PAZO DO MAR EXPRESIÓN BARRICA 2007
 Pazo do Mar. Tel. 988 261 256
 Claridad frutal (mango), madera discreta. Acertado en su perfil aromático. Mucha dimensión, graso, envolvente y realmente fresco. Para guardar.

PAZO LODEIRO 2007
 Xulio Vázquez Quintela. Tel. 988 243 426
 Extraordinaria mineralidad (tiza-grava) con la fruta muy fresca (membrillo, pomelo). Equilibrado, cauto en dimensión, y gustoso.

PAZO TIZÓN 2006
 Pazo Tizón. Tel. 627 565 615
 Tempranillo y Garnacha que escriben un panorama aromático muy personal (moras, ciruelas) con el eco del roble. Sorprendente dimensión frutal, taninos fundentes y recuerdo frutal. Muy conseguido.

PAZOS DE ALBOR TREIXADURA 2007
 Alfonso Albor Rodríguez. Tel. 626 903 725
 Describe con delicadeza notas de cítricos y laurel. Jugoso y agradable en su paso, con la sencillez como estandarte.

QUINTA DO AVELINO 2007
 Parente García. Tel. 660 411 350
 Amarillo brillante, claramente mineral (tiza), con desarrollo delicado de limas y heno. Muy buen equilibrio y tacto graso satisfactorio.

RECHAMANTE MENCÍA Y TEMPRANILLO 2007
 María del Pilar Vázquez Pérez. Tel. 988 475 236
 Aroma nítido de golosinas rojas, sandía y arándanos. Su trago muestra cierta aspereza, pero también una apreciable carga frutal.



SABOREANDO Asturias

Rutas de los alimentos del paraíso



Los Señores del Vino de la Tierra de Cangas
Por Tom Fernández

El Código Afuegal' Pitu
Por Juan Antonio Quiñós

Desayuno con Cabrales
Por Nacho Carbullo

Hasta que llegó su Sidra
Por Tom Fernández



SABOREANDO Asturias
Rutas de los alimentos del paraíso

En Asturias tú eres el protagonista
Se puede viajar de múltiples maneras, y disfrutar de los lugares visitados de otras tantas. En las Rutas de los Alimentos del Paraíso te invitamos a disfrutar del Pirineo de Asturias de una manera diferente, un viaje en el que los protagonistas serán nuestros visitantes, que nos invitan a disfrutar y descubrir una Asturias distinta a cada paso, pero también a cada sabor, estas Rutas que te sugieren el camino a seguir y que te invitan a ser el protagonista que escribe su propia historia, su propio guión. más información en www.infoasturias.com o en el 902 300 202



CATA DE VINOS DE RIBEIRO

SAMEIRÁS 1040 2007 

Antonio Cajide Gulín. Tel. 988 491 812

Concentrado en fruta madura (pomelo, acerola) con un trabajo de lías magnífico y discreta madera. Vibrante y frutal. De futuro prometedor.

SAMEIRÁS BLANCO 2007 

Antonio Cajide Gulín. Tel. 988 491 812

Un bálsamo de ciruela claudia, laurel e hinojo impregna la copa; su trago, graso, frutal y comedido, deja huella sin artificios.

SAN CLODIO 2007 

Produccions Amodiño. Tel. 606 219 043

Perfume maduro de melocotón y lichis, con una vena herbácea insinuante. Goloso y alegre en su recorrido.

SENSO VADIO TINTO 2007 

Emilio Docampo Diéguez. Tel. 639 332 790

Mucha zarzamora, fina retama y pólvora. Tiene un buen peso de fruta, y una acidez sostenida que envuelve el conjunto felizmente.

SEÑORÍO DE BEADE 2008 

A Portela. Tel. 988 480 050

Piña, melocotón y hierbas frescas en delicada armonía. Equilibrado, virando hacia la frescura, con un final frutal comedido.

SEÑORÍO DO BARÓN 2007 

Xulio Vázquez Quintela. Tel. 988 243 426

Sazonado, recuerdos de piña y chirimoyas, con un fino toque de hiedra. Frescura que abrillanta el conjunto de espléndida definición frutal.

SEÑORÍO DO LANCERO 2007 

Peña. Tel. 988 489 094

Aroma de fruta madura (melocotón) con fondo de eucalipto sorprendente. Goloso y graso, con volumen y gratas sensaciones. Mejor de lo esperado.

TEIRA X 2007 

Manuel Formigo de la Fuente. Tel. 627 569 885

Aroma que se vuelve fragante, por su delicadeza (papaya, mango, pera) y deje herbáceo. Equilibrado, de un tacto vibrante todavía.

TERRA DO CASTELO TREIXADURA 2007 

C. San Roque. Tel. 988 471 522

De sugerente frescura, aunque detrás asoma la fruta madura (melocotón, níspero). Un trago jugoso e interesante.

TERRA MINEI 2007 

Francisco Fernández Sousa. Tel. 988 489 077

Aromas envolventes, que atrapan por su madurez (achicoria, pomelo, tiza). Balance graso-acidez perfecto que ensalza su carga frutal. Estupendo.

TOSTADO DE COSTEIRA 2006 

Vitivinícola do Ribeiro. Tel. 988 477 210

Mucha bollería, notas de orejones, miel y mango. Dulzor bien atemperado por su acidez, y un final persistente.

TOSTADO DE TEIRA 2006 

Manuel Formigo de la Fuente. Tel. 627 569 885

Recuerda a los vinos rancios catalanes. Complejo, con notas de orejones, dátiles y jengibre. Dulce-amargo equilibrado, con un delicado final de fruta seca.

VAL DE NAIROA 2007 

Nairoa. Tel. 988 492 867

Reducción inicial que desaparece fruto de la evolución, con recuerdos de cardamomo y pera. Trago equilibrado. En su mejor momento.

VAL DO RIAL 2007 

Dolores Villanueva Cobelas. Tel. 988 493 121.

Bien definido, sencillo, pero con todos los ingredientes para conquistar: limas, heno, pomelo. Un trago muy equilibrado.

VENDIMIA ORO 2007 

Docampo. Tel. 988 470 258

Baño aromático de frutas cítricas (pomelo, acerola) con guiños minerales; buen balance fruta-acidez-grasa, y un final equilibrado.

VIÑA CABADIÑA 2007 

Luis Manuel Bocija Carnero. Tel. 988 268 913

Maduración al límite que desprende aromas de melocotón, piña en almíbar y anís. Trago goloso, envolvente y gustoso.

VIÑA DO CAMPO BARRICA 2007 

Docampo. Tel. 988 470 258

Aroma tan concentrado en nariz como en boca, donde narra toda la potencia, dimensión y carácter de la zona (pera, membrillo, mango) además del añadido de una madera perfecta.

VIÑA DO CAMPO MENCÍA 2007 

Docampo. Tel. 988 470 258

Maduro, que no es poco, con notas de mora y arándano, y un toque de pimienta. Más volumen del esperado, carnoso y de tacto delicioso.

VIÑA FARNADAS 2007 

Pazo de Vieite. Tel. 600 281 433

Es un Ribeiro profundo, con formación frutal (pomelo, níspero) abundante y mineral. Excelente dimensión frutal (acidez, peso fruta, alcohol), todo en armonía. Recomendable.

VIÑA MEÍN 2007 

Viña Meín. Tel. 988 488 400

Elegante, profundo, fino y bien maduro (papaya, pomelo, eneldo). Graso, con buena dimensión frutal, penetrante y verdaderamente placentero. Imprescindible. Para beber ya.

VIÑA MEÍN FERMENTADO EN BARRICA 2007 

Viña Meín. Tel. 988 488 400

Potente, concentrado en fruta blanca (chirimoya, pera) y fino roble (cedro, humo). Acidez extraordinaria que ensalza la fruta y la grasa y regala un final todavía por escribir. Para guardar.

VIÑA REBOREDA MENCÍA '07 

Bodegas Campante. Tel. 988 261 212

Desprende un fondo de granadas ácidas, canela y pizarra muy sugerente. Sorprende su toque goloso, sin descuidar una apreciable frescura y una gran personalidad.

| 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. | |

Azpilicueta



A propósito del sabor.



BODEGAS EJEMPLARES**VIÑA MAYOR**

En Viña Mayor, la ruta que sigue el proceso del vino se convierte en un dédalo donde el espacio y la luz juegan al escondite con los sentidos. Y allí nace Secreto Roble, un vino con menos de un año en barrica en el que pervive e incluso domina la fruta madura, la uva potente y viva o apenas compotada, y en la nariz todas las sugerencias de ese campo que se asoma a las cristaleras.



Conocer el vino pasa por la copa y la sala de cata, pero sobre todo por desvelar sus secretos a lo largo de un recorrido por la historia y la leyenda que lo envuelven. Así se ha gestado la fórmula de una visita enoturística diferente, didáctica, activa... en la que música e imagen se funden como el humo de una lámpara maravillosa para transportar al visitante a lo más recóndito de pasadizos y laberintos.

Un viaje mágico al fondo de la copa

Corona la Milla de Oro de Ribera del Duero, justo en el epicentro de ese controvertido camino que flanquea el río hacia Valladolid y que amenaza con transformarse en autovía y llevarse por delante algunas de las mejores cepas de este país. El tótem de pulido acero de la firma refleja el cielo deslumbrante de Valladolid, la viña mimada y, en la cumbre, el integrado y discreto complejo de la bodega Viña Mayor. Integrado, de modo que parece haber estado allí desde siempre, como si formara parte del paisaje. Discreto, porque sobre el suelo apenas aflora una mínima parte de lo que encierra, de las naves subterráneas donde la tierra profunda y oscura es la mejor aliada para la climatización y donde los corredores, la ruta que sigue el proceso del vino, se convierten en un dédalo donde el espacio y la luz juegan al escondite con los sentidos.

Viña Mayor es una de las cinco bodegas que componen el grupo Hijos de Antonio Barceló, ubicadas en Rioja, Ribera, Toro, Rueda... Y actualmente convertida en la imagen pública y emblemática de su forma de entender el enoturismo, más allá de la mesa o el alojamiento.

Y EL VINO SE HIZO ARTE

Lo primero fue el vino. Preparar y ver crecer un viñedo primoroso en una atalaya que contempla los chopos de la orilla del Duero pero que, por altura, pendiente y distancia, sufre el estrés hídrico justo y medido para concentrar las mejores propiedades de la Tinta Fina, la tempranillo de la Ribera.

En 1986 se inauguró la primera nave de elaboración, con eficaces depósitos de distinta capacidad, incluso liliputienses, para experimentar con las diferencias de la uva de un pequeño rodal especialmente soleado o con un suelo peculiar. Experiencias que gestan a veces la producción exclusiva, los vinos *top* más limitados o irrepetibles. En el año 2000, la excavadora dio por concluida bajo el cerro una nueva sala de guarda a medida que crecían las barricas y se apilaban los botelleros. Y a la vez vieron también cómo aumentaban las visitas, junto con las exigencias para certificaciones de calidad, sobre todo las de algunos de los 25 países a los que exportan, de modo que a la eficacia de hacer buenos vinos se sumó el lujo de lucirlos.

EL CAMINO SECRETO

No hizo falta decoración ni ornato: el espacio, las barricas, las botellas... son el mejor adorno de una bodega. El ingenio y la magia de los encargados de ponerlas en valor consistió apenas en enfocarlas, en iluminarlas. Y así la visita, con Juan Fernández de Navarrete como guía, es tan sorprendente como el camino de baldosas amarillas de la tierra de Oz. Las baldosas tienen aquí los tonos del vino tinto y los techos son tan variados y mudables que cabe todo, la historia, la leyenda, la mítica, el arte del vino. Y todos sus secretos. De ahí el nombre de su más reciente elaboración, las dos líneas de Secreto, el Reserva y el moderno Roble. José Nuño, el enólogo, es el primer paladín de estas innovaciones y transmite con pasión su trabajo en la clara sala de cata.

Es notable el contraste entre la línea clásica Viña Mayor y la nueva Secreto. Tienen en común siempre la elegante presencia del roble francés o americano -uno más rápido e incisivo, el otro más lento y profundo- que deja en los reservas un largo recuerdo de tostados amables, de golosos tofes, mientras en los más jóvenes, el Crianza 2005 Viña Mayor o el Secreto Roble con menos de un año de barrica, pervive e incluso domina la fruta madura, la uva potente y viva o apenas compotada y en la nariz todas las sugerencias de ese campo que se asoma a las cristaleras, del sobrio monte bajo castellano, los hinojos, los tomillos. Ése es el Secreto en la copa. El otro podemos visitarlo diariamente a las 10:00, 13:00 y a las 16:30, o cuando convenga al caminante, sin más que llamar. Ante todo, anfitriones.



BODEGAS Y VIÑEDOS VIÑA MAYOR
CTRA. VALLADOLID-SORIA, KM 325,6
47350 QUINTANILLA DE ONÉSIMO
(VALLADOLID)
TEL. 983 680 461
VISITAS. 650 451 733
WWW.HABARCELO.ES

**LA CESTA DE LA COMPRA**

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



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es

CON MUCHO GUSTO

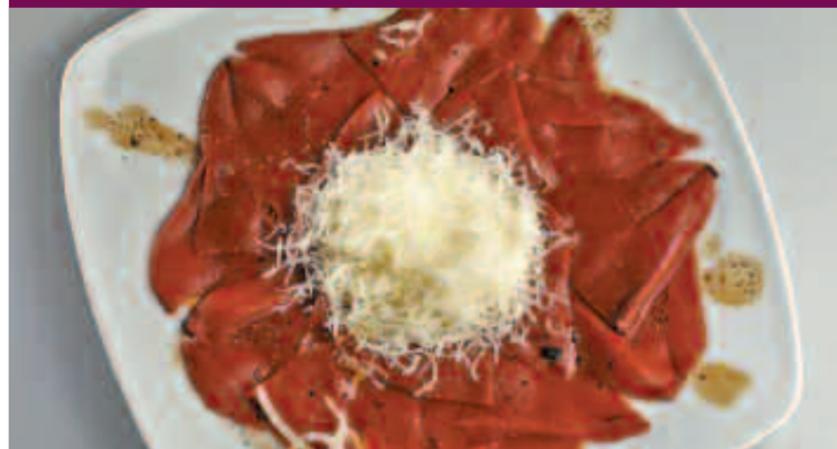


FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Carpaccio de Piquillos de Lodosa, nube de Idiazábal y balsámicos

En el centro de Pamplona, en el 32 de la popular calle San Nicolás, está el Baserri, un singular combinado de bar y restaurante. La idea de su propietario, Roberto Monreal, es ofrecer al comensal una amplia carta de menú a buen precio y con excelente materia prima, porque, como afirma Roberto, "se puede disfrutar de una gran y variada cocina sin necesidad de pagar una elevada cuenta". Una carta repleta de exquisiteces, muy al gusto navarro, como este colorido y delicioso carpaccio.

Ingredientes: 6 pimientos del Piquillo de Lodosa, brotes de borraja, reducción de aceite balsámico, queso Idiazábal rallado, aceite de oliva, gelatina de boniatos, sal Maldon, azúcar, tomate concentrado, germinado de cebolla y 2 dientes de ajo.

Preparación: Freír los ajos en láminas hasta que tomen color. Añadir los pimientos, sal y azúcar y confitar lentamente. Aparte, elaborar un puré con cebollas y boniatos. Gelatinizarlo con agar-agar, enfriar y cortar en dados. Rallar finamente el queso. Meter los tomates al horno y asar (4 horas a 60 grados). Quitarles la piel y hacer un puré con la pulpa para el tomate concentrado. Abrir los pimientos como un libro, quitar las pepitas, extenderlos sobre el plato y colocar los toques de balsámico, los brotes, hierbas frescas, los dados de boniato, el queso, el tomate concentrado y el germinado de cebolla.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: Los espumosos Brut Nature o Brut, Reserva o Gran Reserva son la alianza perfecta. Los blancos, con aromas prudentes y elegante amargor o golosidad, son idóneos. Los rosados, a ser posible de garnacha, no desmerecen. En tintos, hay que apostar por la frescura y justo cuerpo, sin madera ni aristas. Y, si queremos sorprendernos, una manzanilla fresca será el colofón, siempre que cambie las virtudes de queso por lascas.

NUESTRA SELECCIÓN

BLUME VERDEJO 2007 ***
Pagos del Rey. Tel. 983 868 182
La prudencia del verdejo es la clave, pues respeta el plato. Incluso su amargor define cada bocado y aporta profundidad.

MESTRES BRUT NATURE 2005 ***
Cavas Mestres. Tel. 938 910 043
Encuentro perfecto, fusión de sabores dulces, neutraliza el picante del pimiento con un final largo y armónico de aromas.

MANZANILLA CARA DE GALLO **
Osborne. Tel. 956 855 211
Encuentro triunfal, fresco. En la despedida parece que se desligan pero al final se reencuentran aromáticamente.

SEÑORÍO DE SARRÍA 2008 **
Bodega de Sarría. Tel. 948 202 200
El aroma a cerezas del vino se funde con el plato y el amargor dota de dimensión al conjunto y dilata las sensaciones.

ENATE CHARDONNAY 234 2008 *
Enate. Tel. 974 302 580
El Chardonnay domina en aromas, en frescura sin llegar a distorsionar. Limpia y añade matices especiados al plato.

VÍA ROMANA MENCIA 2008 *
Viñedos Vía Romana. Tel. 982 421 212
Aunque el vino domina, no llega a intimidar la armonía. Mejora si se acompaña con pan, el encuentro es más carnoso.



LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Sueños cumplidos

Tras 19 años dirigiendo con acierto la Denominación de Origen Campo de Borja, Pedro Aibar (toda una institución en el mundo del vino aragonés) por fin se decidió y puso en marcha una pequeña bodega al pie del Moncayo. La acertada iniciativa proporcionará mayor colorido a una zona de excelentes viñedos pero todavía con pocas bodegas comercializadoras. El lagar es cómodo, coqueto y provisto de la maquinaria precisa (con algunas innovaciones como los depósitos de plástico respirable -flextank-) para que el enólogo chileno, Gonzalo Marchant Trincado, trabaje con todo a su favor. Por ahora elabora unas 40.000 botellas y tres vinos diferentes, aunque esta Garnacha sea para mí la estrella de la casa. La excelente materia prima para su elaboración es recogida en un pequeño pago llamado La Marga, de suelo muy calizo y cepas de 25 años. Resulta un vino pleno de frescura y autenticidad varietal del que sólo se han elaborado unas 10.000 botellas.

DONDE LA VIÑA ES UN MILAGRO

Reservemos la cualidad de los esforzados al equipo de esta singular bodega, al bodeguero Fernando Mailló, al enólogo Alberto Martín Vaz, porque no es poco llegarse a su tierra a jugar entre el rigor de la tradición y la moderna enología. Y en Salamanca, en el maravilloso entorno de su Parque Natural de la Sierra de Francia, han decidido salvar del olvido y la destrucción aquellas viejas viñas que aún sobreviven. Muy penosas de trabajar, a 900 metros de altitud y con marcadas pendientes, sobre duros suelos de granito y pizarra y una variedad autóctona que marca la diferencia: la cepa Rufete, una rareza a punto de desaparecer si personas como éstas no lo remedian. Para no dañar el entorno en sus diez hectáreas, practican la agricultura ecológica, nada de tratamientos agresivos, y para salvar aquellas duras pendientes el laboreo lo llevan a cabo con caballerías. Todo para obtener 2.592 botellas de vinos con una gran personalidad.

PAGOS DEL MONCAYO GARNACHA 2007

PAGOS DEL MONCAYO. CTRA. Z-372, KM. 1.6 - 50580 VERA DE MONCAYO (ZARAGOZA). TEL. 976 90 02 56
WWW.PAGOSDELMONCAYO.COM. D.O. CAMPO DE BORJA. PRECIO: 12 €.
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: GARNACHA. CRIANZA: DIEZ MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO.
FECHA DE ENTRADA: 5/1/2009. ARMONIZA CON: CODORNICES AL HORNO ENVUELTAS EN COL Y BACON.
CONSUMO ÓPTIMO APROX: TRES AÑOS A 16/18° C. PUNTAJACIÓN: 8'8/10.

1ª Cata: Mantiene un rabioso color cereza picota brillante. Impactante expresión aromática donde se perciben unos fragantes frutillos de bosque, notas de regaliz y especias. Muy sabroso en boca, carnoso, amplio y equilibrado. Sus deliciosos taninos envuelven el paladar con el brío y la inmediatez de la juventud. Final pleno de frescura, fortaleza sávida e intensidad frutal.

CÁMBRICO 2004

VIÑAS DEL CÁMBRICO. 37658 VILLANUEVA DEL CONDE (SALAMANCA). TEL. 923 28 10 06.
INFO@CAMBRICO.COM. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN. PRECIO: 42 €.
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: RUFETE. CRIANZA: 18 MESES EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS.
FECHA DE ENTRADA: 2/12/2008. ARMONIZA CON: CIV ET DE LIEBRE. CONSUMO ÓPTIMO APROX: CINCO AÑOS A 16/18° C. PUNTAJACIÓN: 9'2/10.

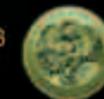
1ª Cata: Color cereza con tonos rubí, limpio y atractivo. Complejo buqué en el que destacan aromas de fruta silvestre, roja y negra, notas florales, especias y un toque mineral. Resulta un vino arrebatador, bien estructurado, con finos taninos que prolongan las sensaciones sápidas. Si se desea disfrutar de sus virtudes aromáticas en estos momentos, es necesario airearlo vigorosamente.

Gran Medalla de ORO, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Roble" único vino español con este galardón

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Clásico"

Medalla de Oro, Vinales Internacionales París 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Unión Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

WINE SPECTATOR 87/100, Canforrales Reserva 1998
Wine S. 87/100, Mejor Compra Abril 2004, Canforrales Roble

CANFORRALES CLÁSICO

Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España por las mejores Guías, Gourmet 8.5/100, Campsa 88/100
Guía 300 vinos, Peñín 85/100





Una gran cita

26 - 28 Abril 2009

gastrónoma

vino elite

RestAliment

ESPAIDOLC

Exposición & Fruits

Colabora: GENERALITAT VALENCIANA

Patrocina: WINTERFELT

FERIA VALENCIA

MARZO DE 2009 *miVino* 16

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Museum Real 2003
Un reserva exclusivo

En 1997, el Grupo Barón de Ley anunció la intención de iniciar su expansión vitícola fuera de La Rioja. Un año después, aquel compromiso comenzó a hacerse realidad. Se trataba de afrontar un proyecto que guardara coherencia con la filosofía de esta firma: vinos de excelente relación calidad-precio destinados a un consumidor medio. Así surge Finca Museum, ubicada en las altas tierras de la meseta castellana, concretamente en Cigales (Valladolid). Eligió las partes altas de la orografía del Valle del Pisuerga, de suelos extremadamente pobres aunque generosos con la calidad de la fruta, para extraer de la Tinta del País (también llamada Tempranillo) todo su potencial. Sólo se utiliza esta variedad para sus vinos, que proviene de un viñedo propio muy viejo (entre 30 y 70 años), del que se obtiene poca fruta pero de exquisita calidad. Esta selección natural se complementa en bodega con una mesa de selección que desecha como media un 30% de la vendimia. No es de extrañar que los vinos de Museum, que envejecen con mimo y silencio, sean intensos, concentrados y con amplia riqueza de matices. Es el caso del Museum Real Reserva 2003, cuya degustación le proponemos, que tras dos años de minuciosa crianza en barricas de roble francés muestra con poderío las cualidades de un reserva exclusivo.

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.

| MUSEUM REAL RESERVA 2003 |
|--------------------------|
| COLOR |
| LIMPIDEZ |
| INTENSIDAD |
| TIPO |
| ATAQUE |
| EVOLUCIÓN |
| DESCRIPCIÓN GENERAL |

SEPA DE LO QUE HABLA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Armonías
La búsqueda del placer

No hablaremos de maridaje, pues no queremos obligar a nadie a casarse con un plato, sino de armonía, de libertad para elegir la mejor combinación entre plato y vino. Existen dos posturas claramente diferenciadas a la hora de entender estas combinaciones: una, por asociación, que consiste en buscar similitud aromática y gustativa de ambos alimentos, comida y vino; y otra, por contraste, que busca nuevos aromas o sabores que aporten una nueva dimensión al conjunto. Para nosotros, esta última es la deseada y, realmente, la más difícil de conseguir. Por ejemplo, una armonía por asociación sería un chuletón con un tinto crianza de la Ribera del Duero y, por contraste, unas alcachofas con amontillado. Pero no podemos generalizar en este campo, pues cada paladar se comporta de forma diferente, nuestra herencia alimentaria puede condicionarnos y hay una gran variedad de factores que influyen en nuestra percepción del sabor. Para empezar, debemos huir de la creencia popular que coloca los sabores (dulce, salado, ácido, amargo, metálico y umami) de forma parcelada, pues se encuentran distribuidos por toda la lengua. Tenemos unas 10.000 papilas gustativas, que se regeneran cada dos semanas, aunque la cantidad disminuye en las personas mayores, que tienen unas 5.000. Por eso, un mismo alimento puede tener distinto sabor para un niño, un anciano, e incluso para un fumador. También si estamos constipados o tenemos alergia cambia nuestra percepción de los aromas y sabores que se liberan en la masticación. La saliva, compuesta por agua, sales minerales y proteínas, también es determinante. Producimos entre un litro y un litro y medio de saliva al día, y lo importante es que su composición puede variar en función de los estímulos (fragancia o aspecto de un manjar o vino) aumentando el pH. Por eso decimos que la boca se nos hace agua cuando vemos algo que nos gusta. También el gusto adquirido o el inculcado por nuestra cultura nos condiciona. Por ejemplo, los callos, que aquí son una delicia, en otras culturas son aborrecidos. Y el sabor amargo es detestado por un gran número de personas debido a que antaño era la base de todos los venenos. Como conclusión a todo lo expuesto, déjenos darle un consejo. Si, como se dice, la armonía es la búsqueda de placer más absoluto, para encontrarlo influyen factores como la añada del vino, el estado anímico, la perfección del plato, la compañía... ¿Sería capaz de lograr esta conjunción varias veces? Cuando la encuentre, disfrute del momento porque será irrepetible.

MARZO DE 2009 *miVino* 17



NUEVO

CASA DE LA ERMITA ROBLE

MONASTRELL PETIT VERDOT
3 meses de crianza en roble francés

"Afrutado, intenso, agradable y equilibrado"

Más información
Telf.: 968783035 email: bodega@casadelaermita.com
www.casadelaermita.com



www.vinosdebulgaria.com
 www.vinosdebulgaria.com
 www.vinosdebulgaria.com



EXPERIENCIAS DE SUMILLER



Josep Roca
 Maestro de la humildad

Tiene Josep Roca, *Pitu* para sus amigos, una de esas miradas profundas, escudriñadoras, que parece que radiografíen a su interlocutor. Y es que gran parte del secreto de su éxito estriba en analizar a sus clientes, en averiguar exactamente qué desean y complacerles. Muchos considerarían este ejercicio un don, que puede serlo, pero hasta llegar ahí hay un enorme trabajo. Empezó en el bar familiar, con los menús. Su formación transcurrió entre la escuela de hostelería, la de sumiller o la formación continuada de la que intuye que “nunca sabremos nada y siempre mantendremos la curiosidad”. Su rostro cansado pero lleno de brillo en los ojos refleja los 21 años de buen hacer que lleva en el restaurante.

Esquiva nuestras preguntas acerca del vino y comienza hablando de la cocina. Deduce que no existía un peso excesivo de la tradición y que, por ese motivo, nuestra gastronomía ha evolucionado con una gran carga de libertad. “Ahora se respira ilusión entre los fogones, y los sumilleres son la plataforma para proyectarlo siempre que exista originalidad, creatividad y conocimiento”, matiza. La sumillería pasa actualmente por un momento mágico que todos deberían aprovechar.

En cuanto al vino, ahora sí entra de lleno, siente debilidad por los de Andalucía y confiesa que su corazón ha sido robado por los amontillados. Para vender estos vinos increíbles necesita de la generosidad de su hermano, que es el encargado de proyectar y diseñar platos que susurran la esencia de Jerez. Además, cuenta con la complicidad del cliente que quiere aprender, que quiere disfrutar de lo único y lo grande. Y, ¿cómo se las ingenia? Sirve, por ejemplo, un amontillado en la cantidad necesaria, con cuentagotas. Sabe que una dosis mínima es más que suficiente para embriagar el alma del más puro placer.

AMONTILLADO COLISEO
 Bodegas Valdespino. Tel. 956 321 004. D.O. Jerez
 De la sencilla variedad blanca Palomino pueden surgir inolvidables vinos como éste. Simboliza toda la grandeza de un carácter único, magnánimo en su despertar con una sapienza yodada y de oxidación noble espectacular. Su sabor único, concentrado y visceral no se puede encontrar en ningún otro vino del mundo.



DESDE MI TERRUÑO



Mas de Masos
 Savia de Llicorella

Si el concepto de *terroir* bordelés abarca o comprende la interrelación existente entre todas las variantes que intervienen (tales como suelo, exposición, altitud, cepaje, microclima, microfauna o microflora) para que el resultado final, o sea el vino, surja diferente e inconfundible, en el Priorat se eleva al grado sumo. En esa privilegiada comarca de vinos únicos, Francesc Capafons ha logrado reunir en la finca llamada Mas de Masos (masía de pequeñas masías, en catalán) una veintena de pequeños bancales, que entre todos apenas llegan a las veinte hectáreas de viñedo. El pizarroso terreno mira al mediodía y comienza a subir desde los 350 hasta los 600 metros de altitud. Los majuelos están bien acompañados de bosque de pino mediterráneo, encinas y matorrales, que proporcionan ese paisaje agreste tan característico del Priorat. La familia Capafons Ossó aporta su especial visión del vino prioratino con Mas de Masos, su producto estrella. Y es que nunca sacan al mercado una cosecha sin que tenga los años precisos de crianza en la bodega. Asegura Francesc que “el vino es para disfrutar en la mesa y conviene que salga de nuestra casa en su punto ideal de consumo. Así, podemos asegurarnos de que nadie rechace una botella por su excesiva fuerza o su comportamiento arisco”.

LA VIÑA

MAS DE MASOS
 La hacienda forma unos pequeños anfiteatros en el que la espesa Llicorella surge en la superficie de las formas y colores más diversos. El espesor o fondo es de varios metros de dura pizarra, con lo que la cepa ha tenido que excavar a base de años entre las lajas con sus profundas raíces para buscar la humedad y el sustento. Las uvas base de la casa proceden de unas 6.000 cepas plantadas en 1952.

MAS DE MASOS 2001

D.O. PRIORAT.
 VARIEDADES: GARNACHA, CARINYENA, GARNACHA PELUDA, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH.
 CRIANZA: 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS NUEVO.
 ALCOHOL: 14,5%.
 PRODUCCIÓN: 8.000 BOTELLAS. PRECIO: 42 €. Fermentación en barricas de roble francés a las que se les retira una tapa. Después, ya repuesta, sigue el envejecimiento. Resalta el elegante conjunto en su fino buqué (aromas balsámicos, de pimienta y fruta confitada) y en su equilibrada estructura en boca.



Llevaba millones de años esperando en la tierra, pero la espera, ha merecido la pena



EL PAGO VALDELAYESGA PRODUCE UNAS UVAS DE GRAN COLOR Y ESTRUCTURA DEBIDO A LA GRAN PROPORCIÓN DE ARCILLAS CALCÁREAS FRUTO DE LA SEDIMENTACIÓN DE PARTÍCULAS QUE EL RÍO GROMÉJÓN LLEVÓ EN SUSPENSIÓN HACE MILLONES DE AÑOS EN EL TERCIARIO

ESTE PAGO FORMA PARTE DEL REAL SÍMBO DE VENTOSILLA, LA MAYOR FINCA DEL NORTE DE ESPAÑA, UN ENCLAVE HISTÓRICO Y ENTORNECIDO ARRABO POR EL RÍO DUERO Y EN CUYO INTERIOR EL GROMÉJÓN LA POSADA REAL

EL CLON QUINTANA DE LA VARIEDAD TRITA FINA HA SIDO SELECCIONADO A PARTIR DE CERAS CENTENARIAS Y APROVECHA LA RIQUEZA DEL SUELO DEL PAGO QUE LE APORTA LA COMPLEJIDAD NECESARIA PARA LOGRAR UN CRIANZA EXCEPCIONAL DE LA RIBERA DEL DUERO

PRADO REY CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA DEL PAGO VALDELAYESGA HA REPOSADO EN NUESTRAS BODEGAS DURANTE 30 MESES HASTA QUE HA ALCANZADO EL EQUILIBRIO PERFECTO

www.bodegaspradorey.com
 bodega@pradorey.com
 www.pradorey.com

PradoRey Crianza
 Vendimia seleccionada finca Valdeleyegua



ALMA
CORAZÓN
Y VIDA

LUZÓN
BODEGAS



FINCA DE LUZÓN
BACO DE ORO
2008

BODEGAS LUZÓN, S.L. HE-2303 AU
CTRA. JUMILLA CALAMARÍA - KM. 3,1 ARZÚO
JUMILLA-MERLIZALBA (BAJO)
T. 968 78 41 35 / F. 968 78 19 11
WWW.BODEGASLUZON.COM

MARZO DE 2009 **miVino** 20

EL COLECCIONISTA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Sangre, amor y vino

Una vez más el arte del diseño y el de hacer vino se unen para gozo del degustador esteta. Y dónde mejor que en ARCO (la Feria Internacional de Arte Contemporáneo de Madrid). Elena del Ribero, artista valenciana autora de obras tan sensibles como su serie *Cartas a* expuesta hasta en el MoMA neoyorquino. La creadora se ha cobijado en el espíritu de varias heroínas para realizar esas cartas. Acomete este proyecto inspirada en la parisina historia medieval, triste y terrible, de los desgraciados amores de Heloïse y Abelardo, a los que el destino juega una mala pasada cuando los une en casa de Fulberto, tío de ella. Abelardo ejerce de profesor, Heloïse es todavía adolescente y en seguida la pasión hace estragos en sus almas, como narra el maestro en sus memorias, *Historia Calamitatum*: "Los libros permanecían abiertos, pero el amor más que la lectura era el tema de nuestros diálogos, intercambiábamos más besos que ideas sabias. Mis manos se dirigían con más frecuencia a sus senos que a los libros". La narración acaba con los protagonistas encerrados en sendos monasterios. Sólo los mantuvo vivos su relación epistolar.

Alrededor de esta obra, la sutil inspiración de la artista valenciana ha vestido 206 botellones elaborados en el Señorío de Arínzano, la joya de la corona de la casa Julián Chivite. Ella ha diseñado desde el original (y complicado) estuche que protege el mágnam hasta la artística etiqueta revestida de pan de oro. Así, el Sangre de Heloïse Mágnam 2002 se convierte en una de esas obras catalogadas como "arte útil", obras que se pueden palpar, oler, comer o beber. En este caso, tan sumamente escasa que sólo unos pocos privilegiados la podrán conseguir.

Pero un mal pensamiento nos reconforta a los miles de estas, gastrónomos, sibaritas y demás frustrados que ni soñamos con alcanzar, por una u otras circunstancias, el preciado mágnam. Y es que su consumo lleva implícita la pena de quedarse sin la obra de arte, de cada una de las 206 obras de arte, víctimas de su golosidad e impaciencia. ¿Pero de verdad nuestra envidia tendrá premio? Pues no, la casa Chivite lo tiene todo controlado. Ha previsto estas y otras dudas. A los felices poseedores de estos mágnam les ofrece la oportunidad de rellenarles la botella con vino de la misma cosecha, una vez disfrutado el original. El arte también se puede beber.

LA SANGRE DE HELOÏSE 2002 MÁGNAM
Vinos de Pago Arínzano
D.O. Pago de Arínzano
Precio: 300 €.

Baileys Despertar los sentidos

Baileys, la crema irlandesa líder en España, lanza una nueva campaña destinada a despertar los sentidos. *Listen to your lips*, esencia de esta acción promocional, invita a dejarse guiar por lo que expresan nuestros labios cuando disfrutamos de lo que nos rodea. Desarrollada por la agencia de publicidad JWT, la campaña resume las credenciales de la marca, basadas en la sensualidad, el disfrute, la autenticidad, la originalidad y la calidad. Las imágenes empleadas son



el resultado de un *casting* realizado entre más de 100 modelos de todo el mundo con la colaboración del prestigioso fotógrafo inglés Rankin. Otra novedad de la marca es su nuevo *look*. Baileys vuelve a sus orígenes y recupera la imagen que ya la hizo famosa en los setenta. De nuevo, el paisaje irlandés, símbolo de autenticidad y originalidad de la marca, se sitúa en la etiqueta frontal de la botella, que estiliza sus líneas y gana en altura y comodidad.

Enocava Versátil bodega privada

La mejor elección para disfrutar de los vinos en óptimas condiciones es la bodega Enocava, un novedoso sistema, exclusivo y patentado que permite que las botellas se conserven como

si estuviesen aún en la sala de crianza de la bodega: mantiene la temperatura natural, oscuridad, ventilación y humedad perfectas, libre de vibraciones, para la conservación y envejecimiento de los vinos e incluso



Permiten su instalación bajo cualquier espacio de la vivienda, independientemente del tipo de estructura horizontal existente.

tendrá espacio para sus licores, conservas... Además, el aficionado a los puros contará con un lugar óptimo para su almacenamiento. Se instala en menos de 15 días debajo del salón, la cocina, el garaje... sin importar el tipo de terreno. Se puede elegir el modelo (redondo u ovalado) y varias dimensiones (desde 800 hasta 3.000 botellas).

SON NOTICIA

Los orígenes del vino Con humor y diversión

Euroeditions publica el interesante manuscrito de Manuel Becerril *Los orígenes del vino: historia y leyendas*. ¿Dónde nace el vino y cuándo y por qué se llama vino? ¿Qué tienen que ver las mujeres? ¿Quién fue el primer hombre en beber vino, una mujer persa tal vez? ¿Qué tienen que ver los mamuts y los elefantes de combate con el vino? ¿Quién se cogió la primera borrachera? La respuesta a estas y muchas otras preguntas las encontramos a lo largo de este agradable libro. Desde las nuevas investigaciones científicas hasta los escritos más antiguos. Destaca la iconografía de la obra, hecha de cuadros y esculturas relaciona-



das con el mundo del vino de los museos más importantes del mundo. En definitiva, un paseo por la Historia de forma divertida.

Ibéricos 2006 El Rioja de Torres

Torres y La Rioja se han unido finalmente. La aventura se inicia en 2005, cuando la familia Torres, siguiendo su estrategia de expansión hacia distintas Denominaciones de Origen españolas, decide invertir en La Rioja. Y lo hace en la zona alavesa, donde encuentra un enclave excepcional para construir una moderna bodega, en Labastida, en un bello paraje denominado Alto Otero. La parte construida en la primera fase comprende una superficie de 7.800 m², que incluye desde la zona de prensado hasta la de envejecimiento en botella. Actualmente se está desarrollando la parte final del proyecto, la integración paisajística

de la bodega en el entorno y está prevista, a medio plazo, la instalación de placas solares en el techo de la bodega. Lo que ya es una realidad es su vino: Ibéricos 2006, un crianza 100% Tempranillo envejecido en barricas de roble americano y francés durante 12 meses y seis más en botella. Se han comercializado 480.000 botellas y la previsión es doblar esta cifra en los próximos dos años.



Fe de errores

En la noticia sobre la III Copa Jerez del anterior número, cambiamos el nombre del Moscatel que acompañó al postre ganador. Aparecía *Goyesco* cuando en realidad debía figurar *Zuleta*.

MARZO DE 2009 **miVino** 21



vinícola
de Tomelloso

vinícola de los
de Tomelloso

www.vinicolatommeloso.com

Azpilicueta 2005 Al gusto belga

Azpilicueta Crianza 2005 ha sido elegido Mejor Vino Español en la feria Megavino de Bélgica, el salón más grande de vinos que se celebra en ese país, por un jurado formado por siete profesionales, doce lectores del periódico *De Morgen* y un grupo de ocho aficionados. La nota media obtenida por Azpilicueta Crianza ha sido de 84,61 sobre 100. Este salón reúne a importadores de vinos y otras bebidas alcohólicas que tienen su sede en Bélgica. En la feria, que concentra a importadores y distribuidores belgas de vinos de todo el mundo, además, se han dado cita tres sectores: el de vino y licores, el gastronómico y el de muebles para botellas.



Ruta Gastronómica Alcorta De tapeo por España

Tras recorrer con éxito el pasado año casi toda España, la Ruta Gastronómica Alcorta arranca ya y visitará hasta el mes de mayo ciudades como Santiago de Compostela, Lleida, Logroño, Madrid, Valencia, Sevilla y Zaragoza, entre muchas otras. La propuesta es que reúna a sus amigos para divertirse recorriendo los lugares propuestos en la guía y ganar estupendos regalos descubriendo lo mejor de la gastronomía española. Basta con hacerse con la guía-pasaporte de la Ruta Alcorta de su ciudad, en la que han colaborado destacadas personalidades de la gastronomía local, y podrá encontrar todos los

locales participantes. Un plan original y ameno, siguiendo las recomendaciones de la guía y degustando lo mejor de cada casa, eso sí, siempre acompañado de una copa de Alcorta. Cuando de por finalizada la ruta, entregue su pasaporte con sellos de, al menos, cuatro locales distintos y podrá optar a diversos obsequios, deferencia de la marca. Alcorta, fundada en 2001, es una de las bodegas más reconocidas en La Rioja, símbolo de la nueva arquitectura del vino, y se distingue por su dedicación exclusiva al vino de crianza, reserva y gran reserva.

Más información en la página web www.alcortavino.com.

De la mano del Grupo Osborne 5J seduce a Harrods

El jamón, uno de los tesoros más apreciados de la gastronomía española, aterriza en forma de restaurante en Londres. Gracias al Grupo Osborne, el jamón 5J de Sánchez Romero Carvajal estará presente en uno de los lugares más emblemáticos de la capital británica, el centro comercial Harrods. Un concepto innovador hecho restaurante con identidad propia, cuidada gastronomía y atmósfera española. *The Ibérico Ham House*, como se ha bau-

tizado este primer local, se ubica en un espacioso lugar dentro de Harrods para ofrecer a sus clientes una carta cuidada y creada por uno de los mejores restauradores españoles, José Luis Rodríguez, con muchos años de experiencia y una estrella Michelin colgada en su restaurante de Illescas, El Bohío. Esta aventura surge del espíritu empresarial de una compañía con vocación internacional y cuyo deseo es acercar al resto del mundo uno de los manjares más codiciados.



Numerosos profesionales pudieron comprobar en Londres las virtudes del rosado navarro. En la foto, la consultora británica Angela Mount.

Rosados de Navarra Promoción en Londres

Un total de 20 bodegas han llevado sus rosados a Londres de la mano del Consejo Regulador de la D.O. Navarra y la Asociación de Bodegas de Navarra. La nueva añada 2008, que ya está en el mercado, se presentó en el Reino Unido en la sala de catas de la sede de Vinos de España en la capital británica. Es la primera vez que se realiza una acción promocional de este tipo y logró la asistencia de numerosos profesionales que pudieron catar más de una veintena de vinos y descubrir las particularidades del rosado de esta zona, vino de larga tradición en Navarra reconocido también internacionalmente. Una fama merecida

por su cuidada elaboración, que se basa en un selecto método de vinificación del "sangrado" (la piel de las uvas se deja en contacto con el mosto a baja temperatura para obtener el color y los aromas, para después separarlas para la fermentación). En la D.O. no está permitido extraerlo a partir del prensado directo ni mezclar uvas blancas y tintas. La variedad principal empleada es la Garnacha, que aporta aromas dulces y afrutados y fresca en el paladar. También se están usando Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot para obtener nuevos matices. Estos vinos deben consumirse mientras son jóvenes, para disfrutar de su frescura y aromas.

Propuestas de Divinum Vitae Ocio y descanso entre viñedos



Acto de presentación a cargo de Diana Moreno (izda.), gerente de Divinum Vitae; Pilar Cuevas, directora general de Turismo y Artesanía de Castilla-La Mancha, y Miguel Ángel Castiblanque, presidente de Divinum Vitae.

El potencial enoturístico de Castilla-La Mancha ya se ha hecho realidad. Las bodegas castellano-manchegas integradas en Divinum Vitae, y que conforman el Club de Producto de Turismo Enológico del Instituto de Promoción Turística de Castilla-La Mancha, están recogiendo los frutos de los cerca de tres años de intenso trabajo. Fitur 2009 fue el marco elegido para presentar las nuevas propuestas de la asociación. Entre ellas, destaca el inicio de la actividad comercial propia a través de su web ([\[castillalamancha.es\]\(http://castillalamancha.es\)\), en la que los viajeros ya están cerrando reservas que pueden personalizar a su gusto. También ocupó un lugar preferente la propuesta de 16 fines de semana entre viñedos que Divinum Vitae comercializará en los más de 220 puntos de venta que el Grupo Unida tiene en toda España y a través de su mayorista *on-line* \(\[www.unsol.es\]\(http://www.unsol.es\)\). En el terreno de la comercialización, ámbito en el que la asociación está concentrando actualmente sus esfuerzos, ya se han cerrado otros acuerdos con diversas agencias de viajes.](http://www.enoturismo-</p></div>
<div data-bbox=)

Lavinia Premio a su labor

La tienda Lavinia ha recibido un galardón como reconocimiento a su labor de acercamiento de los vinos al consumidor. Se trata de la segunda edición de los Premios Empresariales Mercados del Vino y la Distribución, otorgados por la publicación del mismo nombre, que distinguen los méritos y esfuerzos empresariales en los diferentes ámbitos del sector del vino y la distribución en España. El jurado ha estado compuesto por personas de prestigio profesional procedentes de diversas organizaciones, prensa especializada, empresas privadas y organis-

mos públicos como el Ministerio de Agricultura, el ICEX, la Federación del Vino o la UPM, entre otros. El perfil del consumidor de Lavinia es una persona que vuelve y no sólo por la variedad de productos que ofrece, sino también por los consejos de los sumilleres, por las posibilidades de probar diferentes vinos gracias al Espacio de Degustación, por los cursos y catas que se organizan y por las armonizaciones de vino con la cocina de mercado de su Espacio Gastronómico. Está presente en España, Francia, Suiza y Ucrania y también *on-line* a través de sus tiendas virtuales.



Para Thierry Servant, presidente de Lavinia, "desde nuestros inicios, quisimos ser más que una tienda y hemos conseguido convertirnos en un punto de encuentro para los consumidores, expertos y amateurs".

Castillo de Tabernas A la conquista de Europa



El chef almeriense Pedro Berroguí, elaborando sus platos con un ingrediente clave: el aceite de oliva extra Castillo de Tabernas.

Una selección de los chefs más prestigiosos y la prensa especializada de Bélgica y Holanda ha vuelto a rendirse ante la calidad y el sabor del aceite de oliva virgen extra Castillo de Tabernas, protagonista de las creaciones que el chef almeriense Pedro Berroguí, del restaurante la Costa de El Ejido, ofreció en la *European Fine Food Fair* de Maastricht

(Holanda) -que en cada edición reúne una gama de los mejores productos delicatessen del mundo y en la que reputados cocineros ofrecen demostraciones gastronómicas- y en el Hotel Carbon de Genk (Bélgica), donde se celebró una cena en la que pudieron degustarse varios productos almerienses a través de la cocina de vanguardia de Berroguí.



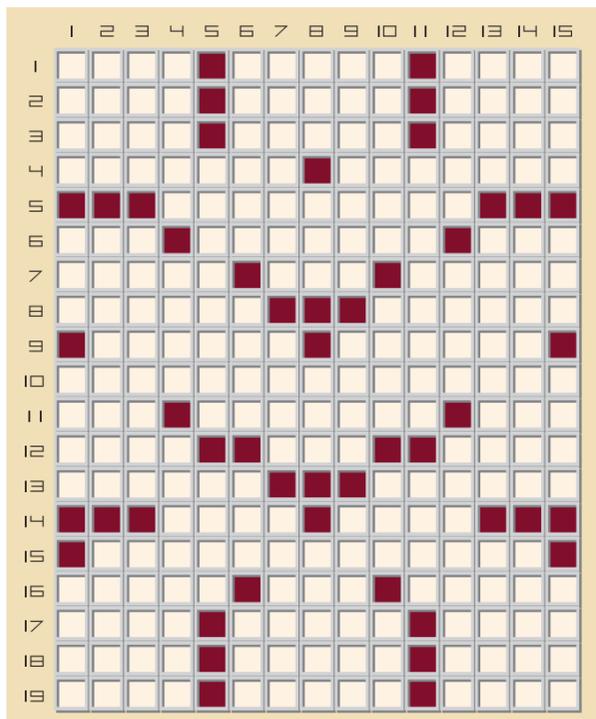
OTRA FORMA DE LEER
MiVino

Recuerde que puede mantenerse informado de la actualidad del mundo del vino en www.mivino.info

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Iniciación a la cata

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. Socio de Chandon. Uvas dulces. Posible defecto del tinto. 2. Orden del cochero. Quiéreme. Desgastad lentamente. 3. Armstrong al mando del Apolo XI. Lector óptico. Bolsón del cartero. 4. Estuche de viaje. Pedazos del patchwork. 5. Reina rusa del siglo XVIII degustadora de vinos. 6. Música breakdance. Dividir con muros. Sección de la ONU. 7. Toma posesión de la plaza. Gardner sex symbol. Lleven a remolque. 8. Uno de los tres ejércitos. Tranquilizaré. 9. Mineral de Aznalcóllar. Muy falto de humedad. 10. Lugar donde probaban vinos los primeros cristianos. 11. Se encomienda a Dios. Tinajas de museo. Paloma ___ Basilio. 12. Panchito comestible. Líder de la Larga Marcha. Contenido del benjamín. 13. Considerablemente rellena. Complementan a los sabores. 14. Respuesta a ¿Quién, yo? Protestar los pequeñuelos. 15. Censo de predios donde se analizan vinos. 16. Grupo vinícola de Los molinos. Riega Alsacia y sus viñedos. Tejido vaquero. 17. Arteria del Cáucaso. Facción religiosa. ¡No le hagas ni ___! 18. Bahía protegida. Soldados de Mordor. Accesorio de billar. 19. Velo del jerez. Rival de Tío Pepe. Moscatel del Piemonte.

VERTICALES. 1. Thomas de La montaña mágica. CD, quizá con XP. ¿De qué manera? Se necesitan tablas para practicarlos. 2. Oxígeno el ambiente. Concentrar la atención. Material del arrecife. 3. Clapton a la guitarra. Estricto de moralidad. Listo para el vuelo. 4. Sector de AT&T. Hoguera en el Ganjes. Echar gota a gota. 5. Démoniaca. Algunos son hábiles. 6. Gama de colores. Pescado de Zahara. Enfermero del SAMUR. Elemento de la fotosíntesis. 7. Aterrizaba sobre el agua. Bandas del transistor. Ciudad sevillana de los Quintero. 8. Cía. de vuelo sueca. Mitad de CVIII. Serpiente del Nuevo Mundo. Nina de la alta costura. 9. Descubrimiento colombino. Como un perro verde. Puerta pesada. 10. Hermana de Venus. Buena ____, saludo italiano. Atender al conferenciante. DIN fotográfico. 11. Reino de Gárgoris. Primo de la mandolina. 12. Minoría nómada de Kenia. Lo mismo digo, Casivs. Dada por válida. 13. Agarre del botón. No triunfar. Repetido, perfume de Cacharel. 14. Elabora. Vehículo del hangar. Gran pianista y compositor húngaro del XIX. 15. Himnos en liras. Number solitario. Yerno de Caifás. Coloso de la Isla de Pascua.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 137
PALACIO DE OTAZU
DIMENSIÓN CRIANZA 2004

Antonio López González
C/ Empordá 7 - D 17200
Palafrugell (Girona).

Guillermo Portillo
C/ Gral. García Escámez, 1
duplicado. 4º B11008 Cádiz.

Jesica Luque Adeva
C/ Velarde, 6 (Res. Emilia
Riquelme) 40003 Segovia.

José Luis Carvajal Fernández
C/ de los Ángeles, 10 - 2º A
28944 Fuenlabrada (Madrid).

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

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 138

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 138
Lorenzo Vaquero Burgos

OTRA FORMA DE LEER MIVINO



Entra en www.mivino.info
y suscríbete gratuitamente

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



A un golpe de clic



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 |
|---|--|--|--|
| A CATARLO TODO Teulada (Valencia) | Ermita Veracruz Verdejo '07 A Coroa Godello '07 Palacio de Otazu Chardonnay '05 | Arzuaga Cr. '06 Pago de Carraovejas Cr. '06 Fontal Roble '07 | Pago del Vicario Merlot Dulce Cristhina Dulce Casta Diva Cosecha Miel |
| BODEGA VIDAL Madrid | Mas D'En Just Viognier '06 Tierras de Lantáño '06 Recato Sauvignon Blanc F.B '07 | Tempore Terrae Eco.Garnacha '07 Finca Los Alijares Eco. Cr. Barr. '06 D'Anguix '01 | Pago del Vicario Merlot Dulce '04 Castaño Dulce Monastrell '05 Cava Dioro Baco Semi-Seco |
| CASA PEDRO Madrid | Protos Verdejo '07 Marqués de Riscal Verdejo '07 Puerta del Sol Malvar '07 | Macareno '06 Tagonius Cr. '05 Alión '01 | Gramona vino de hielo Moscatel Ochoa Don PX 1979 |
| CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN Murcia | Palacio de Bornos Verdejo '08 Urbezo Chardonnay '08 Gramona Sauvignon Blanc F.B. '08 | Arzuaga Cr. '05 Predicador '06 Avgstvs Cabernet Franc '06 | Agusti Torello Gran Rva. Nature Brumas de Ayosa Malvasía dulce Recaredo Brut Nature |
| COLEDI VINS Denia (Alicante) | Martivilli Sauvignon Blanc '07 Enrique Mendoza Chardonnay '07 Cueva del Monge '06 | Enrique Mendoza Cab. Sauv. Cr. Condado de Haza Cr. '05 Cup tinto '06 | Dolç de Mendoza 1/2 Moscatel de Teulada Fruit D'Autor Rosat |
| JOAN GATELL Puerto de Cambrils (Tarragona) | Ermita D'Espiells '07 Morlanda '07 Clos Montblanc '07 | Optim '05 Pago de Carraovejas Cr. '06 Les Terrasses '05 | Milegne '06 Reserva Real Freixenet Vi de Missa |
| MARTÍN BERASATEGUI Lasarte (Guipúzcoa) | Abel Mendoza Malvasía '06 Pazo de Señorans Selección '03 Val de Sil '07 | Valbuena '02 Cerrado de Castillo de Cuzcurrita '01 Pagos Viejos '04 | Dolce Tita Pago de Tharsys PX Noé |
| ZALDIARÁN Vitoria (Álava) | Izadi F.B '06 José Pariente '06 Pazo de Señorans '07 | Izadi Cr. '05 Finca Villacreces '05 Orben '05 | Casta Diva cosecha miel Tokaj Aszú Oremus 5 Puttonyos Oporto quinta do Noval |

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-c-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:** ALEJANDRO LUALBE (Rozetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquívan), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GUJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ DE VINOS (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), LA ZAMORANA (Gijón), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Solter- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** 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). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR, EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbría), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TURGALICIA S.A. (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA PATATA, 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 PUNTILO (El Molar), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAJOR, LA BARDENCI-LLA - (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL Balcón de Alcalá, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS FOGONES DEL PRÍNCIPE (Boadilla del Monte), LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE EBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** EL SAUCE (Coiñ), RTE. CLUB NAÚTICO, TRAGABUCHES (Ronda). TRIJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Paretón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIX-KIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCHO 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE. **Zaragoza:** JENA MONTECANAL, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **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), 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). **Almería:** BODEGA CORTIJO DE LA VIEJA, ENOTECA EL ABUELO (El Egido), ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL 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 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), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** 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), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRO-DUCTS SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERÍA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIA NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHICO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHICO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** 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 TITIUS (Olot), 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, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTE CIA (Zarauz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE LAÍNSA VINOS Y DELICIAS (Ainsa), 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 VINICOLAS (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, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), CAMILÍN, CUENLLAS, DE BUENA CEPA, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), EXQUESTITES LA RIOJANA (Moralzarzal), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, 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, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINO GULA, VINOS DE ETIQUETA, VINOTECA LA BUENA FE, VINOTECA LA FISNA, VINOTECA LA HERRADURA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), LICORES J.J. (Benalmádena Costa), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIEPQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALIADA (Puentetecinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutivá Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDO-ETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESEN. **Segovia:** EL CAPRICHICO 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 (Aragón), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SEL-ECTA 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). **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICIT, FONCEA, LA GARNACHA CLUB DE VINOS, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), 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.

ENOFORUM 2009

UNDÉCIMO ENCUENTRO DE ENÓLOGOS

5 y 6 de Marzo de 2009.
Hotel Rafael Atocha.
C/ Méndez Álvaro, 30-32. Madrid



OPUSWINE

amable **vino** armonioso aromático
 ribeiro suave atractivo ribeiro
 moderno **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

