

www.mivino.info

mivino

JUNIO DE 2009

NÚMERO 142

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
COCHINILLO
CON BECHAMEL
DE BOLETUS



Bodegas Ejemplares
MAIOR DE MENDOZA

Práctica de Cata
OSTATU 2005

Desde mi Terruño
PAGO DE SANTA CRUZ

MONTSANT Y PRIORAT MODERNO EMBRUJO MINERAL





descubre

Rioja se mueve. La fuerza de la tradición impulsa un presente de creatividad e innovación. Lo mejor del viejo y nuevo mundo del vino. Una marca renovada para impulsar el valor de un vino universal. **Descubre los Vinos de Rioja.**

riojawine.com

REDACCIÓN

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

UNA PUBLICACIÓN DE



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

DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDAD
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es
COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
Óscar García
o.garciaolias@opuswine.es
ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
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
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 QUESO Y VINO
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 19 DESTILADOS
- 20 DESDE MI TERRUÑO
- 21 EL COLECCIONISTA
- 22 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 24 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 25 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN
- 26 DÓNDE ENCONTRARNOS

12

BODEGAS EJEMPLARES MAIOR DE MENDOZA

Dos primorosos viñedos son la base de la bodega, uno en el Salnés y el otro asomado a los arenales donde, en marea baja, las marisqueras cosechan las exquisitas almejas de Carril. Para acompañarlas en la mesa, e incluso para plantar cara a platos más rotundos, los vinos de Maior de Mendoza encierran el aroma y la memoria de este prodigioso paisaje.



VINOS DE MONTSANT Y PRIORAT MODERNO EMBRUJO MINERAL

Conserva Tarragona esa tradición milenaria, añeja, amante de la enología, que en tiempos pasados la erigió como la proveedora de vino más significativa del Imperio Romano. En su limitada provincia conviven nada menos que cinco denominaciones de origen y una D.O.Q. Y no es para menos. En esa parte del

Mediterráneo, la viña parece vivir en su perpetuo paraíso. Es una tierra de gran variedad de paisajes, de suelos y microclimas, muy fecunda en las riberas, durísimo en las montañas. En la actualidad sus vinos son modernos, atractivos, tanto para el sesudo conocedor como para el consumidor espontáneo.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

E D I T O R I A L

Carlos Delgado

Vinos sobre blanco y negro

Tiene Priorat un laberinto de colinas donde el terreno se desliza abruptamente en estratos fascinantes, mientras el sol juega al escondite con las sombras de las cepas varadas en sus cadenciosas laderas. Es la accidentada orografía formada por las estribaciones de la Sierra de Montsant, con viñedos que llegan hasta los 1.000 metros, en pequeñas parcelas que tapizan sus lomas, formando bancales donde el exuberante color verde, luego rojo, de las cepas contrasta con el negro suelo de la licorella. Es el reino de la pizarra, de las garnachas hechas mineral, del tiempo vegetativo lento, difícil, arriesgado, de los vinos de terruño con vocación de grandeza, incluso desde su insignificancia numérica. De aquí, con esmeradas elaboraciones, saldrán los nuevos prioratos. La conjunción de fuerzas tectónicas y la propia selección natural han logrado el milagro de su aterciopelada y sensual exquisitez. Son tintos difíciles, escasos y caros, con cuerpo y garra, aromas intensos y complejos, cálida frutuosidad, sobresalientes paisajes de crianza en madera y un magnífico paladar, amplio, sabroso, suave, con plenitud tánica y una expresividad gusto-olfativa que necesita del tiempo para desarrollar toda su potencialidad. Priorat no sólo tiene un mercado en expansión, sino que es capaz de premiar su plus de personalidad y singularidad con buenos precios. Pero hay también en estas tierras, amparadas por la misma sierra, abrazándose como dos amantes, otros colores, otro cromatismo: el blanco calizo de Montsant, donde la cepa se viste, elegante, de tierra y pedernal. Donde el encanto del viñedo se integra en el paisaje, rompiendo las forestas, embebido de un clima que se hermana con la moderación mediterránea para regalar vinos de intensa frutuosidad, fuerte estructura, refrescante frescura, orgullosos de la presencia, sin complejos, de sus taninos, y el sabor penetrante y amplio. En Priorat y Montsant, con Falset de capital compartida, que es de unos y otros sin dejar de ser ella misma, los vinos escriben en pizarra o cal su personalidad y grandeza. Un pozo enológico sin fondo donde un grupo de audaces viticultores, la mayoría jóvenes, extraen verdaderas obras de arte efímero para gozo de santos bebedores.



 DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



VINOS DE MONTSANT Y PRIORAT

Moderno embrujo mineral

Conserva Tarragona esa tradición milenaria, añeja, amante de la enología, que en tiempos pasados la erigió como la proveedora de vino más significativa del Imperio Romano. En su limitada provincia (algo más de 6.300 kilómetros cuadrados) conviven nada menos que cinco denominaciones de origen y una D.O.Q. (Denominació de Origen Qualificat). Y no es para menos. En esa parte del Mediterráneo, la viña parece vivir en su perpetuo paraíso. Es una tierra de gran variedad de paisajes, de suelos y microclimas, muy fecunda en las riberas, durísimo en las montañas. En la actualidad sus vinos son modernos, atractivos, tanto para el sesudo conocedor como para el consumidor espontáneo. De entre todas surge la figura indiscutible de los vinos con una gran personalidad: Priorat, aunque, habrá quien se pregunte: ¿cómo es posible que en una comarca del mismo nombre -Priorat- haya que hacer dos denominaciones de origen? Pues, créanme, está totalmente justificado. Si hay una denominación en España que se ajusta a la máxima de los criterios de las famosas Appellation d'Origine Contrôlée francesas, es el Priorat. Tiene esta denominación el embrujo radical de la pizarra como signo más influyente, en sus montes la viña sobrevive con verdaderas dificultades, y en esos montes resacos, ofrece vinos de gran personalidad. La Denominación de Origen Montsant se engarza en la otra como un enorme cruasán. Sigue toda la línea que marca la pizarra, sin adentrarse en ella, y sus terrenos son mucho más calizos.

TAN CERCA, TAN LEJOS

Tal es la cercanía física entre las dos denominaciones incluso comparten algún municipio: el ejemplo más notable es el de la capital de la comarca, Falset. No es de extrañar, por tanto, que haya elaboradores que posean bodegas en ambas denominaciones, como la familia René Barbier, cuyo tinto Espectacle -de Montsant- es el más caro de su gama. También los Pérez (de Bodegas Mas Martinet), la familia Capafons Ossó o Joan Manuel Serrat, con su bodega Mas Perinet, y alguno más.

El Priorat, que ya era una zona de fama internacional en 1932 y así lo reconocía el Ministerio de Agricultura, fue además una de las primeras denominaciones en España. Con la última revolución enológica ha sido distinguida con el apellido *Qualificat*, honor que además de esta zona

sólo ostenta la Denominación de Origen Rioja Calificada. Ahora, Priorat posee unas 1.660 hectáreas de las cuales se cosechan aproximadamente 4.670.000 kilos.

Montsant, sin embargo, con una superficie total de unas 2.000 hectáreas que producen una media de 10 millones de kilos, es de creación reciente (la mayor parte de la Denominación actual pertenecía a la subzona Falset de la D.O. Tarragona). A pesar de la cercanía, en general son vinos muy distintos, más minerales los prioratins, de mayor concentración de fruta los de Montsant.

PARA TODOS LOS GUSTOS

Además de las *vacas sagradas*, que han extendido sus poderes hasta el Montsant, ésta es una denominación donde trabajan enólogos jóvenes -o relativamente jóvenes- que adaptan sus elaboraciones al gusto actual. Es el caso de Joan D'Anguera, una de las bodegas más veteranas, en la que los hermanos Anguera hacen tintos como el Bugader, complejo y frutal. También Les Sorts, de la Cooperativa de Masroig, todo un descubrimiento hace unos años, o la de Capçanes, un ejemplo de eficacia. Para abundar todavía más en la importancia que las cooperativas tienen en esta denominación, debemos citar a la de Falset: vinos con personalidad y buen beber. La segunda generación de los pioneros ha elaborado vinos sobresalientes, como el Venus, de Sara Pérez y René Barbiér; o el de los hermanos Coca, Coca i Fitó. En el Priorat hay numerosos elaboradores meticulosos que se apoyan en el viñedo como filosofía de trabajo. Siguen ofreciendo excelentes vinos René Barbier (Mogador), Josep Lluís Pérez (Martinet), Álvaro Palacios (Les Terrasses), Celler Vall-Llach (Embruix), Viticultors Mas d'en Gil y tantos otros. Además, ya de otra hornada, es muy agradable encontrar vinos de la talla de Nita, de Meritxell Pallejà; Clos Abella, de Marco Abella; Trío Infernal, de Combié-Fischer-Gerin- o Torroja Vi de Poblet, de Terroir al Limit, este último con un estilo borgoñón. En las dos denominaciones podríamos nombrar muchos más elaboradores, vinos que marcan tendencias, finos y elegantes, que buscan frescura sin perder identidad. Además de sus blancos corpulentos, a base de garnachas o la bien adaptada Viognier. Diversidad de sabores varietales, con la Garnacha y Cariñena como fondo, pluralidad de precios, desde los más altos de España a tarifas totalmente asequibles, para guardar o consumir en seguida.



D.O. MONTSANT

BUGADER 2005 (★★★★★)

Joan D'Anguera. Tel. 977 418 348

Maceración y madurez justa, con riqueza aromática (flores, tiza) y un paso de boca trabajado, con nervio, pero muy placentero. Largo.

CASTELL DE FALSET 2007 (★★★★★)

Agrícola Falset-Marçà. Tel. 977 830 105

Dominan sus notas de pera, de melocotón almibarado y sugerente vainilla-humo. Acidez inesperada -dada su madurez de golosina-, graso, envolvente y amplio.

CLÒNIC CRIANZA 2007 (★★★★★)

Cingles Blaus. Tel. 977 326 080

Perfume potente, succulento en recuerdos de cerezas, algo de pera asada y penetrantes notas de incienso y cedro. Para beber ya.

CLOS MARÍA 2007 (★★★★★)

Mas Perinet. Tel. 977 821 079

Garnacha Blanca, Moscatel y otras. Con menos madera exhibiría mejor su plenitud frutal (lichis, lilas, heno, tiza). Su frescura en boca es magnífica, ligada al conjunto con maestría. Para guardar durante dos años.

COCA I FITÓ 2006 (★★★★★)

Coca i Fitó. Tel. 619 776 948

Muy cerrado. Un vino mediterráneo con frutos rojos frescos y florales. Es en boca donde más sorprende: toda la contundencia tánica, cuerpo y dimensión atemperadas por su frescura.

DOSTERRAS 2006 (★★★★★)

Celler Dosterras. Tel. 678 730 596

Marca con destreza el carácter de Priorato renovado (pizarra y grosella fresca) con dosificada crianza. Destaca su frescura bien integrada, fina fruta y la armonía del conjunto.

ESPECTACLE 2005 (★★★★★)

Espectacle Vins. Tel. 977 839 171

El vino más fino creado en la zona, deliciosamente armónico, con aromas de fruta fresca (grosella), notas florales (lavanda) y un deje mineral. Trago meticulosamente definido, fresco, casi etéreo, con un tanino sedoso y un final espléndido. Muy recomendable.

FURVUS 2006 (★★★★★)

Vinyes Domènech. Tel. 670 297 395

Buena maduración y fundido de las variedades, con notas de cereza, tinta y boj. Carnoso, con fluidez bien definida y gustoso.

GALLICANT 2004 (★★★★★)

Los Trovadores. Tel. 679 459 074

Estilo moderno (buena definición frutal, roble nuevo tostado). Trago fresco, aunque necesitaría más extracto de fruta para soportar su crianza.

GOTIA 2005 (★★★★★)

Mas Perinet. Tel. 977 821 079

Inicio lácteo; fusión de las variedades con recuerdos de frutos negros, monte bajo y el roble por ensamblarse. Trago frutoso, con extracto, fresco y sin angulosidades. Para guardar un tiempo.

L'ESPARVER 2005 (★★★★★)

Agrícola Falset-Marçà. Tel. 977 830 105

Su perfume viste el olfato de fruta fresca (fresa, sandía), eucalipto, tostado. Trago sencillito, fresco y con final de canela bien definido.

LES SORTS BLANC 2007 (★★★★★)

El Masroig. Tel. 977 825 026

Fruta abundante, con expresión fina (pomelo, limas, pera), vainilla que se impone y ecos de minerales y hierbas aromáticas sugerentes. Graso y con dimensión, cálido y largo.

LES SORTS VINYES VELLÉS 2005 (★★★★★)

El Masroig. Tel. 977 825 026

Impresiona por su franqueza, amplia versatilidad aromática (grosella, espliego, pizarra, cedro) y profundidad. Trago fresco, con dimensión (ligero acento cálido), de tacto delicioso y largo final. Magnífica elaboración.

MAS COLLET 2006 (★★★★★)

Celler de Capçanes. Tel. 977 178 319

Conjunto sencillito, con riqueza frutal prudente, buena dosis de roble, jugoso aunque de tacto algo rudo, y final envolvente de moras.

MAS DE L'ABUNDANCIA 2006 (★★★★★)

Mas de l'Abundancia. Tel. 637 415 263

Estilo clásico, de fruta pasa (higos, dátil), de maderas aromáticas (cacao, pólvora) bien fundidas. Trago depurado, largo, complejo y muy gustoso. Recomendado para iniciarse en el conocimiento de la zona.

MAS FRANCH OPTIM 2005 (★★★★★)

Natur Montsant. Tel. 647 353 176

Domina el Cabernet. Maduro, potente (arándanos), notas de pólvora que le prestan un tacto placentero; bien trabajado y frutal.

MASIA ESPLANES 2004 (★★★★★)

Celler Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201

En plena evolución. Un buen escaparate de aromas nítidos de ciruela pasa, higos, canela, tabaco, cacao, que sobresalen en su bien trabajado paso de boca; gustoso y de largo buqué.

PASCONA EVOLUCIÓ 2006 (★★★★★)

Pascona Montsant. Tel. 690 291 770

Concentrado en color, en aromas de arándanos, hiedra, lirios y pedernal, sin interferencias toneleras. Trago frutal, fresco, de dimensión justa y por redondearse. Guardar.

VENUS "LA UNIVERSAL" 2006 (★★★★★)

Órbita Venus "La Universal". Tel. 977 830 545

Al principio engaña su aroma de fruta macerada, madura, con tostados muy pronunciados, porque a continuación se transforma en boca en un trago jugoso, suave y sumamente placentero.

VESPRES 2007 (★★★★★)

Celler Dosterras. Tel. 678 730 596

Imprescindible airearlo. Abundantes notas de ciruela pasa, con regaliz rojo que se funden con la pizarra y las hierbas secas. Acento ácido, con tacto fundente y grata sensación final.



Azpilicueta
CASA



A propósito del sabor.

D.O.Q. PRIORAT

17-XI 2005 (★★★★)

Buil & Giné. Tel. 977 830 483

Aroma sazonado de mermelada de arándanos, con fino cacao y cedro, regala de su crianza. Trago delicioso, sin aristas, y muy equilibrado, con una discreta calidez.

AKYLES 2007 (★★★★★)

Viñedos de Ithaca. Tel. 977 660 080

Fragante mineralidad (polvo de pizarra) y sosegado roble (cardamomo) bajo un lecho de fogosa frutuosidad (moras). Buena calidad tánica, fina, fundente, aliada con la frescura.

BARRANC DELS CLOSOS 2006 (★★★★★)

Mas Igneus. Tel. 977 262 259

Reducción positiva, un trago fiel a la tipicidad, carnoso, mineral y con más fruta de la esperada (fresón, moras, espliego). Muy agradable.

BARRANC DELS CLOSOS BLANC 2008 (★★★★★)

Mas Igneus. Tel. 977 262 259

Floral (tulipán) y potente en su estreno, abrazado por notas de hierba y un eco de miel. Golosidad bien hilada a su acidez, a su delicada estructura. Buen resultado.

CAMÍ PESSEROLLES 2006 (★★★★★)

Mas Martinet Viticultors. Tel. 629 238 236

Riqueza y diversidad aromática: grosellas ácidas, tiza, un toque ferruginoso y una buena interpretación del roble. Trago inmenso, llena la boca de fruta, grasa, mineralidad y frescura. Complejo. Una apuesta segura.

CLOS ABELLA 2005 (★★★★★)

Marco Abella. Tel. 933 712 407

Recorrido frutal maduro (ciruelas), con limpia expresión mineral y grata crianza. El conjunto está arropado por notas de violetas muy frescas. Magnífico tacto, fresco de principio a fin, frutal y cautivador aunque mejorará notablemente en botella.

CLOS DE L'OBAC 2004 (★★★★★)

Costers del Siurana. Tel. 977 83 92 76

Está en su momento óptimo. Complejidad (trufa, tabaco, pizarra, granada, cedro) y armonía en boca, sin aristas y con huella aromática dilatada.

CLOS FONTÀ 2006 (★★★★★)

Viticultors Mas d'en Gil. Tel. 977 830 192

Potente aunque fino, con recuerdos de mermelada de arándanos, de licorella (pizarra), pólvora y fino roble. Trago jugoso, con extracto frutal (menos que otros años) y muy largo.

CLOS GALENA 2006 (★★★★★)

Domí de la Cartoixa. Tel. 606 443 736

Revela mucha identidad mineral, definida con brillantez, fruta madura y roble muy presente. Trago jugoso, amplio, perfumado, y de tacto rudo.

CLOS MOGADOR 2006 (★★★★★)

Clos Mogador. Tel. 977 839 171

Posee esta añada una frescura frutal y mineral magnífica, con fresón, arándanos y polvo de pizarra en perfecta armonía con la madera. Trago fresco al inicio, envolvente, depurado en tacto y cálido al final.

COMA ALTA FB. 2008 (★★★★★)

Viticultors Mas d'en Gil. Tel. 977 830 192

Seña frutal muy clara, nítida, profunda (pomelo, guayaba) con presencia mineral (tiza) y el abrazo del roble ligeramente presente. Gran equilibrio de sabores, plenitud, intensidad frutal y calidez.

CORELIUM 2005 FINCA LA COMETA (★★★★★)

Terra de Verema. Tel. 607 421 310

Aroma fino, grosellas ácidas, un toque mineral más calizo, con integrada crianza. Hay finura en su recorrido, tacto, frescura inicial, extracto frutal y recuerdos de golosina roja. Para beber en próximos cinco años.

DARA RESERVA 2006 (★★★★)

Sangenís i Vaqué. Tel. 977 828 238

Estilo clásico de fruta pasa (ciruela-higo), con rico fondo de cacao y canela. Suave en su tacto y aromático en el final (chocolate).

EMBRUIX 2006 (★★★★★)

Celler Vall-Llach. Tel. 977 828 244

Fruta más madura de lo habitual, con bonita expresión floral y una crianza protagonista. Goloso, de gratos taninos y final fresco que hace el conjunto muy apetitoso.

EUSEBIO ROBLEDO CEPAS VIEJAS 2005 (★★★★★)

La Perla del Priorat. Tel. 977 825 202

Clásico en su concepto, en el recorrido aromático (granada, manzana verde, pizarra, cedro) con un trago amable, fundido y fresco. Está en su mejor momento de consumo.

GALENA 2006 (★★★★★)

Domí de la Cartoixa. Tel. 606 443 736

Ofrece abundantes notas de arándanos macerados, teñidos de polvo de carbón, cedro y tinta china. Goloso aunque fresco, de buen tacto y final cálido y frutoso.

GRAN CLOS 2002 (★★★★★)

Celler Fuentes. Tel. 977 830 675

Funde la buena evolución frutal (granada, frambuesa, lirios) con su acertada madera y fondo mineral (arcilla). Conjuntado, algo rudo en tacto pero en su mejor momento. De factura conservadora.

ISARAL 2006 (★★★★★)

Cellers Escoda Ribero. Tel. 680 99 48 15

Cerrado. Su trago es placentero, con tacto fino, fruta bien desarrollada, delicada en extracto y con succulento buqué final (canela, ciruela, higos). Para beber ahora.

IUGITER CRIANZA SELEC. VIÑAS VIEJAS 2005 (★★★★★)

La Conreria d'Scala Dei. Tel. 977 827 063

Lucha de poderes: fruta en licor y maderas tostadas aromáticas que buscan la armonía. Se agradecería una mayor concentración frutal aunque lo suple con un final complejo.

LA CONRERIA 2007 (★★★★)

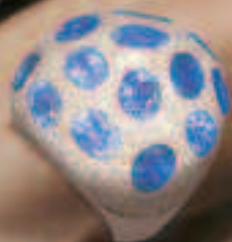
La Conreria d'Scala Dei. Tel. 977827063

Mezcla aromática de fruta fresca (lirios, fresa) y mermelada (moras) con crianza presente y limpieza del conjunto. Trago anguloso (acidez), con extracto frutal y aún por depurarse.



NICOL'S

Joyeros • madrid 1917



Sortija "BLUE GALAXY". Pieza única.

ZENITH

CORUM

GP
GRAND-PERRIGNE

SWATCH

FRANC VILA

HYSEK

ARMANDO TESTA

CHAUMET
PARIS

GRAHAM

nubeo

MERIMOTO

DE LA CHAPELLE

HERMÈS
PARIS

SAUMEL & MERCIER

TAGHEUER

LONGINES

HAMILTON

RAYMOND WEIL

GUCCI

ZENITH-WATCHES BARCEL

dunhill

José Ortega y Gasset 11. Tel. 91 576 06 93 • Serrano 88. Tel. 91 431 60 17 • Serrano 70. Tel. 91 435 44 12 • Goya 12. Tel. 91 435 41 77 • Goya 55. Tel. 91 435 72 65 • MADRID

www.nicols.com • marketing@nicols.es

CATA DE VINOS DE MONTSANT Y PRIORAT

LES TERRASES 2007

Álvaro Palacios. Tel. 977 839 195

Roble y fruta bien madura forman un solo cuerpo. Trago fresco, acertado en la maduración, bien trabajado, con un final de sándalo-fresón envolvente.

MANYETES 2006

Clos Mogador. Tel. 977 839 171

Añada menos concentrada que las anteriores, pero ha ganado en mayor definición frutal, en su exhibición mineral y el justo apoyo del roble. En boca disfrutamos de su delicioso y conquistador tacto.

NITA 2007

Meritxell Pallejà. Tel. 670 960 080

Un magnífico trabajo de fusión fruta-madera. En boca reina la suavidad táctil. Este vino ofrece una versión de los Priorat sencilla aunque elegante.

ODYSSEUS 2004

Viñedos de Ithaca. Tel. 977 660 080

Además de una buena mineralidad, aporta notas de tinta china y hierba seca bajo un techo de maderas y una arriesgada maduración. Percepción gustativa envolvente, angulosa (acidez-alcohol) y de gustosos taninos.

PERINET PLUS 2005

Mas Perinet. Tel. 977 821 079

Aroma complejo, de fruta madura con recuerdos a bayas negras, hinojo, cacao, cedro, pedernal y boj, todavía por fundirse. Acidez angulosa, magnífica carga frutal y buen tacto en boca.

PERPETUAL 2006

Miguel Torres. Tel. 938 177 400

Apuesta por un vino de terruño (mineral), complejo, con frutos negros envueltos en un halo de recuerdos cítricos y de sándalo. Tacto fundente muy trabajado que incita a beberlo (tiene sobrada dimensión) o guardarlo.

PISSARRES 2006

Costers del Priorat. Tel. 618 203 473

Es todo un escaparate de frutas confitadas (ciruela, arándano), de chocolate, y aromas intensos de cedro. Goloso, de fruta grasa envolvente y final largo todavía por afinarse (áspero). Para guardar.

PRIOR DE NEO 2006

Julio César Conde Delgado y otros. Tel. 669 403 169

Un vino con carácter. Armónicas notas de arándano, grafito y crianza todavía por integrarse. Boca trabajada, muy gustosa. Para beber ya, aunque aguanta un buen tiempo de guarda.

PRIOR PONS 2006

Celler Escoda Ribero. Tel. 680 994 815

Concentrado de fruta, con recuerdos de ciruela y boj, y el roble bien dosificado. Tacto poderoso, algo rudo, y muy sabroso.

RIU 2007

Combiér-Fischer-Gerin. Tel. 977 839 403

Aroma por desarrollarse, aunque muy interesante ahora (arándano, arcilla, tilo) con una paso de boca trabajado, largo en fruta y delicado en su tacto.

ROTLLÁN TORRA RESERVA 2004

Rotllán Torra. Tel. 977 839 285

Complejo buqué (tabaco, ciruelas negras, incienso) envuelto en clásica crianza. Balance gustativo equilibrado, sin aristas, con un largo final gustoso.

SALANQUES 2006

Celler Mas Doix. Tel. 977 827 040

Aroma cerrado, netamente mineral (pizarra), limpio, con la fruta lozana (grosella) y el roble bien integrado. Trago realmente fresco, bien definido, con el peso frutal justo. Añoramos más longitud frutal.

SALMOS 2006

Miguel Torres. Tel. 938 177 400

Fruta madura (ciruela, mora) con acierto en la crianza. Bien conjuntado. Trago gustoso, con el extracto frutal justo, cálido y de un final aromático que enfatiza el conjunto.

SCALA DEI CARTOIXA 2005

Cellers Scala Dei. Tel. 977 827 027

Fruta fresca (grosella, lirios) y mineralidad distinta (arcilla) con buen dominio del roble. Demuestra un magnífico equilibrio, extracto frutal y una calidez tánica deliciosa.

SIRSELL 2006

Cellers Capafons-Ossó. Tel. 977831201

Muy floral (jazmín), delicado y armónico en aromas, mineral (tiza-pizarra). Buen balance fruta-acidez, extracto, profundidad, cálido y largo en el recuerdo.

TORROJA VI DE POBLET 2006

Terroir al Limit. Tel. 977 828 057

Filosofía borgoñona. Domina su carga frutal, bien definida (casis, guindas), con fondo mineral y leve tostado. Su trago envuelve el paladar de fruta, de principio a fin, sin distorsiones, todo generosidad y con estilo propio. Muy interesante, y para sorprender.

TRÍO INFERNAL LA COLECCIÓN N° 1/3 2006

Trío Infernal (Combiér-Fischer-Gerin). Tel. 977 839 403

Aroma fragante: floral (lirios), fruta fresca (frambuesa), regaliz rojo y perfecto roble. Demuestra finura tánica, sabrosura y cierta angulosidad ácida. Para guardar.

TRÍO INFERNAL LA COLECCIÓN N° 2/3 2006

Trío Infernal (Combiér-Fischer-Gerin). Tel. 977 839 403

Aroma mineral (pizarra), cerrado, de fina crianza con mucha sensación de fruta en boca, tacto vibrante, calidez. Para guardar. Un buen ejemplo de Priorat.

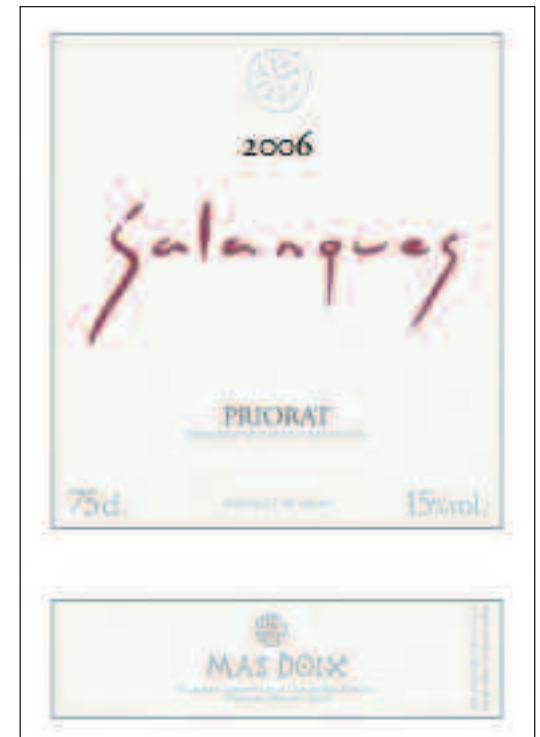
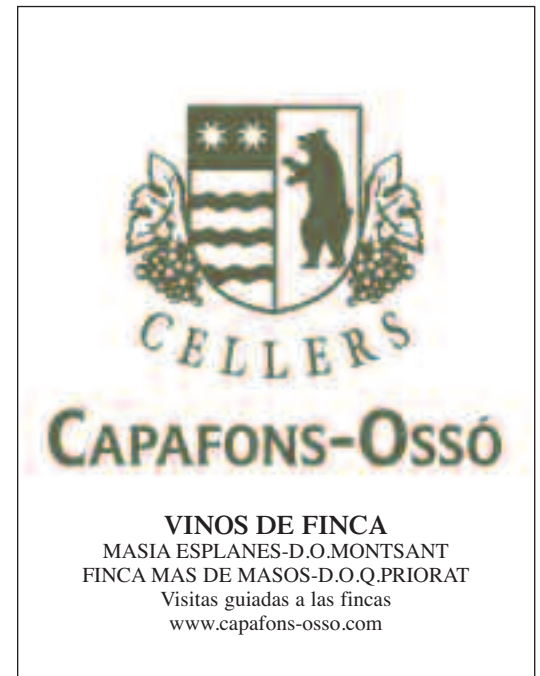
TRIUMVIRAT 2007

Terra de Verema. Tel. 607 421 310

Huye de la concentración, que la tiene, pero su apuesta es por la fruta sin excesos (mora), en armonía con el roble y su deje mineral que componen un paso equilibrado, sin aristas, cálido y gustoso.

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.	





BODEGAS EJEMPLARES

MAIOR DE MENDOZA



Los vinos de Maior de Mendoza triunfan allá donde van: este año han obtenido un oro en el Challenge International du Vin; un oro en el Concours Mondial de Bruxelles; una plata en Vinalies Internationales y acaban de recibir el único oro de Rías Baixas en el International Wine Challenge, muestras de una lista tan merecida como interminable...



Dos primos viñedos propios son la base de la bodega, uno en el Salnés y el otro asomado a los arenales donde, en marea baja, las marisqueras con la falda remangada cosechan las exquisitas almejas de Carril. Para acompañarlas en la mesa, e incluso para plantar cara a platos más rotundos, los vinos de Maior de Mendoza encierran el aroma y la memoria de este prodigioso paisaje.

Elegancia atlántica, pionera en Rías Baixas

Lunares de sol revolotean sobre las aguas azul grisáceo, sobre las inmóviles bateas de mejillones y las intrincadas orillas, eternamente verdes de la ría de Arosa. El mirador de Coto de Xiabre es un nido cristalino sobre una viña de Albariño que bien podría ser el anuncio, el emblema, de los vinos de Rías Baixas. Es la sala de cata de Maior de Mendoza, rodeada de una terraza que es un regalo para todos los sentidos: para dejarse acariciar por la brisa húmeda, para aspirar la explosión balsámica de los eucaliptos, para escuchar la revolución de los nuevos pájaros de primavera y, sobre todo, para la vista, para la contemplación, para seguir día a día la veloz vegetación de la viña a los pies de la casa. Y seguir con los ojos el desparece de los pámpanos y el caminar de los zarcillos sobre las columnas de granito, a lo largo de las guías, hasta que las plantas se abrazan en lo alto convertidas en un entoldado protector de esos racimos que ya -jentre los sentidos faltaba el gusto!- hacen la boca agua adivinando la próxima cosecha, la próxima copa.

UNA BODEGA A MEDIDA

Así espera el verano esta primorosa bodega que miman Marcos y su padre, José Barros, con la ayuda de una enóloga experimentada y sensible que conoce la zona como la palma de su mano, Cristina Mantilla.

La viña son apenas dos hectáreas, en un claro entre los árboles. Es la única en los alrededores y eso garantiza que no recibirá de otras plaga o daño, de modo que no requiere más protección ni tratamiento que la propia naturaleza: la brisa marina, ese solecillo, esa

tierra sana, esos perfumes y hasta esos trinos alegres que, milagrosamente, perviven después, encerrados en la botella.

El resto de las uvas que componen Maior de Mendoza viene de la finca que rodea la Rectoral de Padrenda, en el Valle del Salnés, 10 hectáreas fundacionales plantadas en 1978, cuando aún no existía ni el Consejo Regulador. Además controlan algunas fincas ajenas donde imponen las mismas exigencias de cultivo: pasillos amplios, orientados para que corra el aire, nada de herbicidas, eliminar las raíces superficiales para que profundicen buscando la roca y la mineralidad en el sabor, y estrictas podas y desnietados para que penetre el sol y la producción no sea abundante. Todo han tenido que inventarlo y aprender con la experiencia porque no había manuales para estos vinos atlánticos.

LA ESPLÉNDIDA REALIDAD

La bodega de elaboración que diseñó Cristina es, ante todo, pulcra, diáfana, eficaz, porque a la hora de vendimiarse con la madurez justa la prisa es oro. Si el tiempo es malo, una cuadrilla de 120 vendimiadores abrevia. Si el sol aprieta, las pequeñas cajas de 20 kilos acuden a la bodega en camiones frigoríficos. Allí se despalilla y se macera a baja temperatura para extraer limpia toda la intensidad de aromas. La prensa es delicada, no hay que escatimar porque el bagazo henchido se transformará en otra de las joyas de la casa al destilarse para aguardientes.

Y el mosto fermenta a baja temperatura, aguarda lo suficiente para suavizarse en la fermentación maloláctica y, ya convertido

en vino, se trasiega una y otra vez antes de estabilizar y filtrar.

Ése es el proceso base del Fulget, fresco, vital aunque estructurado, mientras que los Maior de Mendoza prolongan la elaboración con el tiempo de maceración pelicular previa con nieve carbónica, más el que duermen sobre sus lías finas y, en el caso del 3 Crianzas, incluso con la guarda en botella durante al menos cinco meses. La riqueza, la profundidad que adquieren recomienda no tomarlos demasiado fríos para disfrutarlos en plenitud. Para que se hagan patentes los recuerdos florales, las notas de hueso almendrado, la golosa fruta confitada que le confiere la uva Albar, y la memoria mineral que se prolonga en boca y en un largo posgusto.

Los mas altos reconocimientos internacionales refrendan lo que cualquiera puede comprobar, sentir, disfrutar, en la copa.



MAIOR DE MENDOZA
RUA DE XIABRE, 58
CARRIL (VILLAGARCÍA DE AROSA)
36600 (PONTEVEDRA)
TEL. Y FAX 986 50 88 96
WWW.MAIORDEMENDOZA.COM



LA CESTA DE LA COMPRA

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



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es



CON MUCHO GUSTO



Rulo de cochinillo con bechamel de boletus y reducción de frambuesa

Un escondido callejón en el madrileño barrio de Carabanchel Alto, en la calle Joaquín Turina, 42, deleita nuestra sección con su receta. Es el Restaurante Asador Avelino, dirigido por dos hermanos, Manuel y Carlos Bovia, con formación en la Escuela de Hostelería y un bagaje de nota. Su cocina es tradicional, de asados y buen comer con matices modernos y una inquietud que los desborda. Lo mejor, además de su comida, la atención y cariño del personal, valor en extinción hoy día.

Ingredientes para dos personas: 650 g de cochinillo, 35 g de bacon ahumado, 25 cc de nata, 5 g de harina, 1 huevo, 25 g de salsa bechamel y boletus, 20 cc de reducción de frambuesa y un ramillete de romero fresco.

Preparación: Asar el cochinillo y la piel aparte, picar la carne. Preparar una mezcla de nata, huevo y harina a la que añadimos la carne picada. Extender el bacon sobre papel sulfurizado y pintar con una fina capa de bechamel con boletus; añadir la mezcla de cochinillo y enrollar. Meter a horno 180° C durante 30 minutos. Presentar el rulo acompañado de una reducción de frambuesa, la piel tostada y el romero.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: Es un plato delicadamente graso y refinado en su potencia que exige vinos de esta disciplina. Así, blancos de Chardonnay, Viognier, Viura... (poco exóticos) fermentados en barrica son magníficas opciones; los rosados, preferiblemente carnosos y frescos sin caer en golosidades o falta de estructura; en tintos, casan bien tanto frescos, con dimensión o tintos de la Ribera del Duero, algo más golosos, y siempre con precaución en la crianza. Otros candidatos que consigan armonías por contrastes serían un amontillado (no muy potente) o un Riesling de cuatro años. Y mucho cuidado con los espumosos: el choque gustativo graso-acidez provoca sabor metálico. Los vinos demasiado golosos también desvirtúan la combinación.

NUESTRA SELECCIÓN

CHARDONNAY ROURE 2007 ***

Vins Miquel Gelabert. Tel. 971 821 444
Fusión aromática magnífica. La golosidad del vino en boca envuelve el conjunto y aporta frescura y un delicado amargor.

ELISA COLLARTE BARRICA 2007 ***

Elisa Collarte Bernárdez. Tel. 986 473 266
La frescura y el tanino granuloso fundido de este original vino encajan con el manjar y regalan bocados muy carnosos.

CLOS LOJEN 2008 **

Ponce. Tel. 677 434 523
Encuentro respetuoso que mejora en boca gracias al frescor-amargor del vino, que neutraliza la grasa y ensalza el cochinillo.

CUMBRE MONTECILLO 2005 **

Montecillo. Tel. 941 440 125
Vino moderno de recuerdos clásicos que crea un buqué muy apetitoso que envuelve con nota la combinación.

MAZACRUZ CIMA 2006 **

Dehesa de los Llanos. Tel. 967 243 100
Sencillo, depurado en boca y con cierta longitud que realza el cochinillo y hace la fusión muy placentera y nada pesada.

DUC DE FOIX CAB. SAUV. 2008 *

Covides. Tel. 938 172 762
Para gustos golosos prudentes, pues la armonía potencia este sabor en boca y premia los recuerdos de hierbas y hongos.



YA AMENAZA EL CALOR Y, AUNQUE HA SUPERADO EL CARÁCTER ESTACIONAL, ES LA TEMPRADA REINA DE LA CERVEZA. BEBIDA UNIVERSAL Y ETERNA QUE SUPERA CAMBIOS Y MODAS, QUE SE PERFECCIONA Y SE DIVERSIFICA DÍA A DÍA, DESDE SU MÁS REMOTO ORIGEN, ANTERIOR A LAS PIRÁMIDES DE EGIPTO, Y QUE EN ELABORACIONES PLENAS DE SABOR Y CARÁCTER ES CAPAZ NO SÓLO DE REFRESCAR EL APERITIVO SINO DE ACOMPAÑAR LA MESA



TIEMPOS DE CERVEZA ESPUMA, FRESCA NUBE

Mesopotamia, Sumeria, Caldea, Asiria compiten como cuna de un trago sin fronteras que es, básicamente, el resultado de la fermentación del grano, trigo, cebada, malta...

El hallazgo casual ha de ser más antiguo, prehistórico, el producto de unas espigas desgranadas que quizá recibieron una beneficiosa lluvia y espontáneamente fermentaron hasta producir agüilla espesa y dorada, un punto ácido y refrescante, capaz de alimentar y producir sorprendentes efectos euforizantes. Con ese pasaporte, con su carácter hidratante, fresco, nutritivo y estimulante, se convirtió en la dieta, a veces única, de los esclavos que edificaron en pleno desierto las tumbas de los faraones. Y a juzgar por los resultados, no era mal menú.

Como no lo fue en los monasterios centroeuropeos, donde el conocimiento y la técnica de elaboración se refugiaron al caer el Imperio Romano. Esa figura del fraile orondo cervecero ha llegado hasta nuestros días, así como sus recetas, trucos, variantes, peculiaridades...

En España sus primeros valedores fueron los godos y mucho más tarde la dinastía de los Austrias, presidida por aquel rey Carlos que fue a la vez de España y de Alemania, de donde importó a la corte, eminentemente vinícola, la moda de la cerveza y sus propios artifices especializados. Estos últimos años ha vuelto por sus fueros. En las más exquisitas ferias de alimentación y en el comercio de todo nivel aparecen nuevos formatos y estilos, desde la natural sin filtrar que deja un regusto ácido de sidra ligera a la oscura de alta fermentación que casi puede cortarse con cuchillo y tenedor. Y por supuesto, muchas Ale, las de tipo Pilsen, tan adaptables a cualquier gusto y momento.

La que ha elegido El Corte Inglés para poner su sello Gourmet es una cerveza especial elaborada por Alhambra, una marca histórica nacida en 1925 en Granada, apadrinada por dos experimentados cerveceros,



Knörr y Bouvard. Tiene 7º de alcohol, fermentación baja y combina equilibradamente un cuerpo robusto con ligereza de paladar, es decir, plena pero fácil de beber. Tiene un color dorado intenso, aroma limpio, amargor franco y un posgusto con marcado carácter. Una cerveza que, por su graduación alcohólica y características, se acomoda como acompañamiento de muchos platos y menús.

El medido amargor que le aporta el lúpulo es capaz de resistir con valor y acierto esas combinaciones donde el vino se resiente, como los espárragos y las alcachofas. Y frente a ahumados fuertes y pescados grasos y contundentes, nada mejor que ese trago potente y limpiador. Incluso para enfrentarse con ensaladas y escabeches donde el vinagre marca su huella y, cómo no, como perfecto bombero frente a los ardores de los picantes francos, como nos enseña México.

Pero lo mejor es probar el propio paladar, experimentar junto a la barbacoa del jardín o bajo el sol de la terraza insólitas combinaciones. Así, ¿quién teme al calor?



CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

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

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

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

CASTELLÓN

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

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

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

MÁLAGA

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

MURCIA

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

NAVARRA

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

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

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

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

LOS VINOS DEL MUNDO

LE INVITA A COMPRAR

ONLINE

www.losvinosdelmundo.com

OFERTA JUNIO 2009

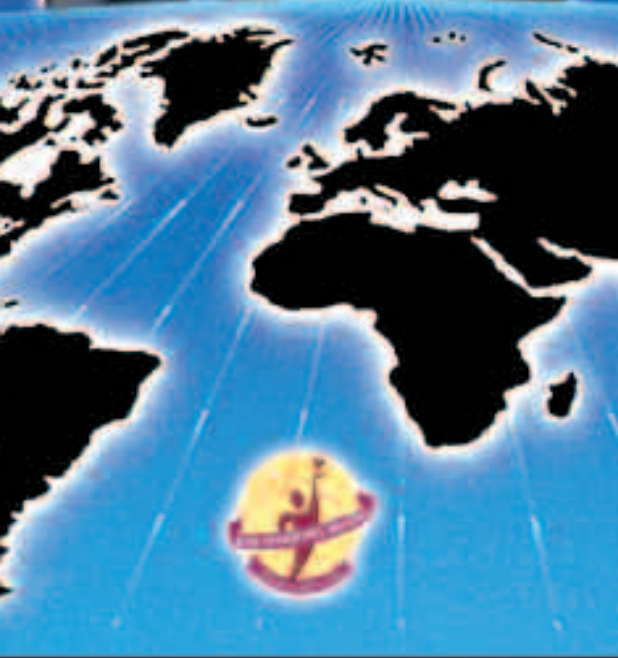
La Cella
Malbec Reserva
Descuento: 30%

J. Morau
Petit Chablis
Descuento: 25%

Chateau de
Pierrefeu Brouilly
Descuento: 30%



Vallejo solo vino siempre online. Sujeta a disponibilidad de stock



Los Vinos del Mundo

Tel.: 93 486 42 42

info@losvinosdelmundo.com

JUNIO DE 2009 *miVino* 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



La reivindicación de las raíces

A veces, en el mundo de la enología hay notables contrasentidos difíciles de explicar. Como el que protagoniza la sufrida Airén. Es la variedad más plantada y reproducida de nuestro planeta y, sin embargo, posiblemente sea la más denostada. Y es que en contadas ocasiones se ha valorado seriamente para algo más que para hacer destilados o las ancestrales mezclas, aloques o claretes. No obstante posee muchas aptitudes para desarrollar un tipo de vino ligero, fresco y de agradable ingesta. Como el que elaboran los inquietos miembros de la bodega de J. A. Mejía, pionera además en modernizar los tintos valdepeñeros hace ya unos años. Se trata de una selección de uva de sus viñedos, unos 27.000 litros, que ya ha ganado el 1º Premio Calidad D.O. Valdepeñas 2008 y que, estoy seguro, estará entre los mejores en el Concurso Airén que auspicia la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha. Y lo mejor, y más en estos tiempos, es que para gozarlo no hay que desembolsar una pequeña fortuna.

VELAR POR LA TRADICIÓN

La trayectoria enológica de José Antonio Flores es un reflejo fiel de la viticultura de tradición canaria (los comienzos familiares se remontan a 1880). Sus vinos son directos, auténticos, raciales, nada glamurosos y además consigue que tengan una notable regularidad. Arraigado en su tierra, este productor construyó una nueva bodega en 1972, que a la postre sería el embrión de la Denominación Específica Tacoronte-Acentejo, en la vertiente norte de Tenerife. Su precioso y privilegiado viñado (dividido en distintas parcelas y municipios) es el cimiento en el que se sustenta la calidad de sus vinos. Dispone de algo más de seis hectáreas plantadas de variedades autóctonas, con especial profusión de la Listán Negro. El lagar es sencillo, limpio y con la tecnología suficiente para elaborar unas 10.000 botellas y, claro, cada año se encuentra con mayores dificultades para satisfacer la demanda de sus seguidores.

CORCOVO 2008

BODEGAS J. A. MEJÍA E HIJOS. MAGDALENA, 33. 13300 VALDEPEÑAS (CIUDAD REAL).

TEL. 926 34 78 28. JAMEJIA@CORCOVO.COM. D.O. VALDEPEÑAS. PRECIO: 3,25 €.

TIPO: BLANCO. VARIEDADES: AIRÉN. CRIANZA: NO TIENE. FECHA DE ENTRADA: 3/5/2009.

ARMONIZA CON: APERITIVOS. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: UN AÑO A 8/9º C. PUNTUACIÓN: 8/10.

1ª Cata: Pálido y brillante color, reflejos verdosos. Aromas de fruta fresca (manzana verde), algo de hierbas recién cortada, flor del árbol del paraíso (también llamado *pangino*) y posee esos recuerdos anisados tan característicos de la variedad. Muy agradable, equilibrado y ligero, fresco en el paso de boca. Su final levemente amargoso confiere elegancia y armonía al trago.

VIÑA FLORES 2007

BODEGA J. A. FLORES. CUCHARERAS BAJAS, 2. LA MATANZA (TENERIFE). TEL. 922 57 71 94.

D.O. TACORONTE - ACENTEJO. PRECIO: 6,50 €. TIPO: TINTO. VARIEDADES: LISTÁN NEGRO, NEGRAMOLL Y ALGO DE LISTÁN BLANCO. CRIANZA: NO TIENE. FECHA DE ENTRADA: 6/4/2009. ARMONIZA CON: COCHINO NEGRO ASADO A LA MANERA TENERIFEÑA. CONSUMO ÓPTIMO APROXIMADO: DOS AÑOS A 14/16º C. PUNTUACIÓN: 8'6/10.

1ª Cata: Atractivo color rojo picota, tonos violáceos y brillante, es profundo y aromático, con variados matices de fruta fresca (frutillos rojos), recuerdos florales, un llamativo toque mineral (característica fundamental que aleja a estos vinos canarios de los de otras latitudes). Es muy vivo, alegre y jugoso. Paso de boca succulento y equilibrado, agradable final pleno de aromas frutosos que perfuman el paladar.

QUESO Y VINO

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Queso Ulibarri Artzaiak Al placer por el pasto

Pocos quesos, de los que llevamos expuestos en esta cuidada sección, pueden presumir de tener una leche tan exquisita. Pero olvidemos los secretos y recurramos a la evidencia, a la tradición, al ganado alimentado por la naturaleza. Así es como Iker y Asier Ulibarri, propietarios de esta quesería familiar en Álava, defienden la calidad de su leche: sus ovejas se alimentan exclusivamente de pasto. Son unos privilegiados, pues muchos queseros pagarían por tener pasto fresco durante todo el año. La quesería, que nació en 1978 y hoy cuenta con 250 cabezas de rebaño propio, apuesta desde hace 10 años, cuando los hermanos se hicieron cargo del caserío, por la explotación ecológica. En su tiempo libre, aprovechan para elaborar un magnífico *txakoli* fermentado en bodega llamado Artzai, el complemento perfecto para acompañar este queso.

EL QUESO

ULIBARRI ARTZAIK CURADO DE LECHE CRUDA
Quesería Isuzkitza Handia Baserria. Gordexola (Vizcaya).
Tel. 665 725 735/ 945 898 146.

ELABORACIÓN

Ordeño diario con trasiego de la leche a depósitos de acero inoxidable a cuatro grados. Después se traslada a las cubas para calentarse a 32° C, se añade el cuajo y se corta la cuajada con una lira en diminutos trozos. Esta pasta desmenuzada se introduce en moldes para prensarse. Obtenida la forma del queso, se sumerge en salmuera para adquirir el punto de sal deseado, se saca y pasa a la sala de oreo durante un mes. Finalmente, se mantendrá entre seis meses y un año en la cámara de maduración.

D.O. No tiene. Tipo: pasta prensada. Raza: oveja churra.
Maduración: seis meses. PVP: 30-35 € (según la maduración).

EL VINO

ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO 2005
Plaza de Fefiñanes, s/n. 36630 Cambados (Pontevedra).
E-mail. feñinanes@feñinanes.com.

D.O. Rías Baixas. Tipo: blanco. Variedad: Albariño.
Alcohol: 13% vol. PVP: 28 €.

Un queso así, puro, excelso en aromas de leche, mantecilla, hierbas, con un bocado mantecoso, pero jugoso e intenso, no podemos acompañarlo con cualquier vino. Necesitamos que respete su poderío y un albariño profundo, mineral, con un toque goloso en la entrada, aunque en esencia fresco, resulta emocionante. Los tintos, en general, enmascaran la inmaculada personalidad del queso, pero sobre gustos...



JUNIO DE 2009 *miVino* 17

Adan, Eva y Godeval

En nuestros viñedos crecen cepas de la variedad ancestral Godello.
En este pequeño paraíso, en las laderas pizarrosas del río Sil, elaboramos
nuestros caldos con mimo y tranquilidad, para que puedas disfrutar
de un vino único en el mundo.



MEJOR TINTO JOVEN
DE ESPAÑA

JUNIO DE 2009 *miVino* 18



PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Ostatu 2005 Juego de sensaciones

Ostatu es el resultado de la fusión que hace la familia Sáenz de Samaniego de su experiencia y multitud de factores externos e internos para conseguir unos vinos con estilo, fruto de la influencia del microclima que envuelve a esta hermosa bodega de aspecto señorial rodeada de viñas -ubicada en la localidad alavesa de Samaniego- y de las características de los suelos en los que se asientan sus viñedos. En esta casa tienen una particular forma de entender el vino y la vida centrada en la búsqueda de la excelencia a través del equilibrio entre el ayer y el hoy, sin estar pendientes de modas.

Combinan en armonía la tradición y la experiencia familiar con las técnicas enológicas más modernas, lo que tiene como resultado unos vinos de gran calidad producidos y mimados desde antes de que las vides den su fruto hasta que el consumidor abre una botella de Ostatu para disfrutar. Su descorche deja que emerjan incontables sensaciones, como le transmitirá el tinto Ostatu 2005, que plasma el clima, la tierra en la que descansa el viñedo, el paisaje que rodea a éste y, sobre todo, el carácter y la personal impronta de esta casa. En esta labor buscan y logran siempre unas cualidades genuinas sin perder en ningún momento la tipicidad de la zona, otra de las características en las que se apoyan todos los vinos de esta bodega.

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

mabel
cervantes
bodas | restaurante

SALONES MABEL

13600 Alcázar de San Juan - Teléfono: 926 54 76 62

SALONES CERVANTES

13610 Campo de Criptana - Teléfono: 926 56 41 51

www.salonesmabel.com
contacto@salonesmabel.com

OSTATU 2005

COLOR

LIMPIEZA

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL



Chantal Comte Una dama cañera

Pocas personas conocen la figura del *negociant* (que se dedica a comprar materia prima para venderla con su propia marca y estilo) y mucho menos la asocian a una mujer. Es la profesión de Chantal Comte desde hace 25 años, cuando un amigo que trabajaba en la destilería de Saint-Pierre en la isla de La Martinica le propuso vender su ron, debido a su experiencia como productora de vinos en la A.O.C. Costières de Nîmes. El ron agrícola -elaborado de la caña de azúcar fresca y considerado un producto aristocrático- le fascinaba y no lo dudó. Sabía que era un mundo nuevo aunque tenía cierta destreza en el arte de mezclar vinos; aun así tuvo que “trabajar mucho la degustación, comparando, visitando destilerías, leyendo...”. Ahora tiene más claras las ideas: un buen ron necesita “una destilería limpia, cierta tecnología, el ingenio y la precisión de un maestro destilador y que la materia prima, la caña, sea de calidad”. Además, para ella, la frescura es importante: cuanto más cerca esté una caña de la destilería, mejor, “hay que evitar largos viajes, que provocan deshidratación”. Su boceto sobre un ron excepcional tiene tres partes: “el color debe ser más dorado claro que caoba, si es natural, es decir, sin caramelo; el buqué, preferiblemente complejo, con flores, frutas tropicales, especias... En definitiva, fragante y sin agresividad alcohólica; por último, el perfume es vital que continúe en boca, persistente y arropado por un magnífico equilibrio gustativo amplio, con finura, elegancia y complejidad en un solo núcleo”. Sabe que la madera es necesaria -tradicionalmente se utilizan barricas que han contenido bourbon-, pero no debe avasallar. Por eso, asegura que “elegir barricas no es fácil”. Pone como ejemplo a los obreros medievales, que utilizaban andamios de madera en la construcción de las catedrales, pero que los retiraban al acabar la obra para que se pudiera apreciar su belleza. “Actualmente, tanto en el ron como en el vino suelen olvidarse de quitar la madera y no se aprecia su belleza”, apunta. Uno de los defectos más generalizados es el “gusto a madera”, el color oscuro, como si la barrica estuviera sucia. El sabor amargo también delata que la barrica está demasiado tostada.



RON BLANCO FIGHTING SPIRIT

Chantal Comte. Distribuidor: Los Vinos del Mundo
50% vol. Perfume fino y nítido de caña fresca que evoca fruta (papaya, lichis), especias (pimienta blanca y vainilla) y hongos, sin agresiones del alcohol o la crianza. Su frescura y buen trabajo táctil envuelven su grado alcohólico y crean un conjunto equilibrado y pleno de aromas a caña fresca. PVP: 43,30 euros.



BOGEGAS ARAGONESAS, S.A.
Carretera de Magallón, s/n
50529-Fuendejalón, Zaragoza • España
www.bodegasaragonesas.com
Tel.: 976 862 153 • Fax: 976 862 363



LA VIÑA

PAGO DE SANTA CRUZ

Situado en La Horra (Burgos) a 814 metros de altitud (rayando el límite del páramo), en una prolongada ladera que baja hacia el Duero. El suelo es arcilloso-calcáreo con mucho fondo y el clima es continental extremo. Fue plantada hace unos 70 años con una densidad de 2.500 pies de Tinto Fino por hectárea. El rendimiento no llega al kilo por cepa y su cultivo es natural, sin tratamientos agresivos.

Estrellas al límite

El pago de Santa Cruz, con una extensión total de 45 hectáreas, representa un firme pilar de los vinos de la Ribera del Duero. Perteneció a un grupo de agricultores, entre ellos la bodega de los Hermanos Sastre, que posee ocho hectáreas -con las cepas más viejas del terreno- situadas en lo mejor del pago. Ya este majuelo pertenecía a la familia cuando la bodega se fundó en 1992, aunque los Sastre ya tenían una larga tradición vitivinícola. Desde su fundación, la casa se ha sustentado sobre la calidad de sus productos, que le han reportado muy buena fama entre los conocedores. Famosos son sus vinos estrella, el Regina Vides (una pequeña selección de

uvas del Pago de Santa Cruz) o el raro y diferente Pesus, una original visión de la Ribera del Duero del que apenas se elaboran unas 1.500 botellas. La preciosa y amplia bodega está dotada de una moderna tecnología suficiente para una producción que ronda las 200.000 botellas anuales, de las que unas 20.000 son Pago de Santa Cruz 2005. Isabel Chico, administradora y copropietaria, asegura: "El Pago de Santa Cruz reúne en el rojo amoratado de su líquido cuerpo la esencia de la luz, el aire, el agua y la tierra de Castilla. Con Pago de Santa Cruz, el amor de una familia ha sido capaz de moldear con paciencia y sabiduría este magnífico regalo de la naturaleza".

PAGO DE SANTA CRUZ 2005

D.O. RIBERA DEL DUERO.

VARIEDAD: TINTO FINO.

CRIANZA: 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO.

ALCOHOL: 15%.

PRECIO: 33 €.

Añada difícil por el contraste de la crudeza del invierno y la sequía y altas temperaturas del verano. Ha necesitado cuatro trasiegos y crianza en bodega. Mantiene una fruta roja notable, que se une a los tonos especia- dos, minerales y regaliz. Sabroso y bien estructurado, amplio y con un final muy potente.



www.elgrifo.com

EL COLECCIONISTA

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



JUNIO DE 2009 *mi vino* 21

El placer del infierno

Existen en la toponimia canaria numerosas referencias al infierno, claro exponente del magnetismo atávico que el fuego inspira en el ser humano. Desde la misma formación de Las Afortunadas, el extremo calor ha torturado sus entrañas, incluso a veces en el exterior, y muestra su poder y magnificencia moldeando su admirable orografía, en claro contraste con la dulzura de su clima o su esplendorosa flora. Sobre este poder de la naturaleza, incontrolado por el hombre, se han edificado las más bellas leyendas del repertorio canario. Para los guanches, los volcanes eran las entradas del infierno, donde habitaba Tibizena, demonio demoledor, sagaz y fisgón. En el bello municipio de Tegueste, en el norte de la isla de Tenerife, valle colmado de volcanes, hay un barrio llamado precisamente El Infierno, donde la familia Viera trabaja su bien cuidado viñedo perteneciente a Tacoronte-Acentejo, denominación de las más antiguas de Canarias. La usanza bodeguera de la familia se remonta al abuelo, que elaboraba y guardaba sus vinos en una cueva enclavada en los volcánicos parajes. Uno de sus nietos, Daniel, se ha permitido un capricho enológico muy interesante, porque el objetivo es transmitir a la última generación, Azariel e Ivana, los valores tradicionales. La familia posee 13 hectáreas de viñedos, y con lo mejor de ellos ha diseñado un vino casi en exclusiva para la saga familiar. Contó con las variedades autóctonas Listán Negro, Negramoll y algo de Baboso, que fermentaron por separado. Más tarde, el vino se pasó a barricas de roble húngaro y de Allier, donde realizó la fermentación maloláctica y se mantuvo hasta el mes de mayo. Como ya es imperante en estos vinos exclusivos, nada de filtrados o de clarificados. En resumen, nada que pueda enturbiar sus facultades naturales. El resultado es sugestivo, muy exótico, de aromas de fruta negra, profunda carga mineral y una sutil carnosidad. Un vino que recoge la tradición canaria bien entendida. Pero el problema es que la corta tirada, de apenas de 1.000 botellas, lo hace casi inalcanzable, incluso para Tibizena, que de esos negocios de la indagación, el artificio y el embeleco siempre se ha considerado un pozo de sabiduría. Así como la sana codicia de los miembros de la familia, que con su afán acaparador aspiran a conservar la mayor parte de la cosecha.

TIBIZENA 2007

Cueva El Infierno. D.O. Tacoronte-Acentejo.

Subida Antonio Viera, 10. 38280 Tegueste (Tenerife).

E-mail: daniel@cuevadelinfierno.com. Precio: 15 €.

Bienvenido al club
de los grandes
descubridores



WINE SPECTATOR: "La región vinícola más joven
de España está consiguiendo hacerse un nombre...
Montsant es un descubrimiento". WINE SPECTATOR

mon+ sant
DENOMINACIÓN D'ORIGEN

CONSEJO REGULADOR D.O. MONTSANT

Plaça de la Quartera, 6 - 43730 Falset (Tarragona) Tel. 977 83 17 42



B O D E G A S



LUIS ALEGRE

Bodegas Luis Alegre

Ctra Navaridas s/n

01300 Leguardia - Álava

T: +34 945 600 089

F: +34 945 600 729

luisalegre@bodegasluisalegre.com

www.bodegasluisalegre.com

SON NOTICIA

Gran Final Primer 2008 Viña Norte, ganador

Viña Norte, de Insulares de Tenerife, fue el ganador de la Gran Final de Primer 2008, celebrada el pasado 8 de mayo en la Escuela de Hostelería Diocesanas de Mendizorrotza en Vitoria-Gasteiz. Un año más, los 12 vinos participantes destacaron por su elevadísima calidad y sedujeron a los miembros del jurado, que en esta XI edición estuvo formado por Iñaki Ramírez de la Pecina, de la vinoteca Vinum de Vitoria; Mayte Santa Cecilia, propietaria de la vinoteca Santa Cecilia de Madrid; Andrés Proensa, periodista y Editor de la Guía de Vinos Proensa; M^a Jesús Hernández, de la revista PlanetaVino; Manu Martín, enólogo y sumiller, propietario de la Vinoteca Manu Martín de Bilbao; Mayte Sánchez, enóloga; Carlos Echapresto, sumiller ganador del Premio Sumiller Rioja 2008; Mikel Garaizabal, técnico del Gobierno Vasco; Javier Pulido, coordinador de catas de OpusWine, y Bartolomé Sánchez, periodis-

ta y subdirector de la revista MiVino.

El jurado consideró, tras una cata ciega realizada ante notario, que Viña Norte, de Insulares de Tenerife, debía ser el triunfador. De este modo, esta bodega consigue su primer triunfo en esta feria, una sorpresa que tuvo una gran acogida entre los asistentes al acto. La segunda posición fue para Erre Punto R., de Remírez de Ganuza, y la tercera para Luberrí, de Luberrí Monje Amestoy. Mayte Santa Cecilia, propietaria de la vinoteca Santa Cecilia de Madrid (en la imagen), recogió el premio en nombre de la bodega ganadora de manos del consejero de Agricultura del Gobierno Vasco, Gonzalo Sáenz de Samaniego, quien dio la bienvenida a los asistentes y les felicitó por la calidad de sus vinos. Además, mostró su



satisfacción por la consolidación de Primer. En los mismos términos se manifestó Víctor Pascual, presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja. El excelente ágape ofrecido en esta XI Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica fue servido por alumnos de la Escuela de Hostelería Diocesanas de Mendizorrotza de Vitoria-Gasteiz, quienes destacaron por su enorme profesionalidad.

Los Vinos del Mundo Wemyss, whiskies únicos



La importadora Los Vinos del Mundo - François de Graeve organizó unas *master classes*, en el salón de actos del Recinto Ferial de Ibiza y en el restaurante taberna O Secreto de A Coruña (Galicia), para presentar una gama de whiskies muy singulares de la casa escocesa Wemyss. Susan Colville, representante de Wemyss, fue la encargada de conducir la degustación de sus whiskies, que tienen la peculiaridad de estar elaborados con una sola malta y proceden de un solo tonel. Wemyss no es una destilería, son criadores: seleccionan toneles de

varias destilerías de Escocia siguiendo las directrices de un estricto panel de cata que encabeza Charles MacLean, considerado una autoridad en la materia. Su objetivo es ofrecer al conocedor whiskies originales y de muy alta calidad. Los nombres de sus whiskies hacen mención a las sensaciones olfativas y gustativas que provocan, como: *Smoked Sausages* (de la región de Islay), *Angels and Devils* y *Apples and Pears* (de Speyside), y *The Smooth Gentleman* (un blended whisky). Precisamente estos últimos fueron los protagonistas de ambas citas.

Ribeiros do Avia Imagen de calidad

Ribeiros do Avia es una asociación sin ánimo de lucro que surge del interés de un grupo de bodegueros que sienten desde hace años la necesidad de crear una imagen de marca de calidad para los vinos de Ribeiro. Sus cinco integrantes (Casal de Arman, Coto de Gomariz, San Clodio, Vilerma y Viña Mein) comparten una filosofía común: variedades autóctonas, adaptadas al microclima y a los suelos de Valle del Avia; bodegas familiares, pe-

queñas explotaciones que sólo utilizan su propia uva; viticultura cuidadosa, respetando al máximo el binomio suelo-planta, y tradición y nuevas tecnologías unidas, conservando siempre la identidad de los vinos. Esto les ha permitido elaborar vinos muy atractivos, en los que a pesar de procesos de elaboración semejantes, situación geográfica muy próxima y uso de las mismas variedades, son muy diferentes entre sí y sorprenden a todo tipo de consumidores.

El OEMV estrena web

El Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV) ha lanzado una web dinámica y de fácil navegación (www.oemv.es) que ofrece una gran cantidad de recursos así como secciones para prensa y empresas del sector y un espacio específico para los expertos.

Busca, además, ser un verdadero foro de debate y una herramienta de trabajo para el desarrollo de los proyectos del OEMV. También recopila estudios de mercado sobre distintos tipos de vino y en distintos países con el fin de conocer mejor al consumidor actual o potencial.

SICER 2009 Gijón, capital de la sidra



Las mejores sidras del mundo tienen de nuevo escenario de difusión y promoción, SICER, la Segunda Muestra Internacional de la Sidra de Calidad, que se celebrará en Palacio de Exposiciones del recinto ferial de Gijón (Asturias) los próximos 16 y 17 de junio. SICER reunirá a los elaboradores de las principales zonas productoras del mundo: de España, una amplia representación de las sidras asturianas en todas sus variedades, fundamentalmente las acogidas a la D.O. Sidra de Asturias; del País Vasco, las sidras naturales de los valles de Guipúzcoa y Vizcaya, que podrán degustarse junto con las de Navarra, Galicia; de Francia, las sidras de Bretaña y Normandía; de Alemania, las sidras que se elaboran en los alrededores de Frankfurt; de Italia, Argentina, Rusia, México... Y de Canadá, que se presenta con una singular propuesta: las sidras de hielo, dulces y ligeramente ácidas, en las que la concentración de azúcar antes de la fermentación es producto de la acción del intenso frío. Acudirán a la muestra algunos de los más relevantes elaboradores de estas sidras, como La Face Cachée de la Pomme o Leduc-Piedimonte. Se espera la presencia de 60 elaboradores y cerca de 300 tipos de sidra. Además, SICER contribuirá a la proyección mundial de esta bebida gracias a la repercusión del evento en los más prestigiosos medios internacionales especializados de todo el mundo. Las catas dirigidas y los debates y ponencias sobre aspectos técnicos del cultivo y producción de la sidra completarán las actividades de la Muestra.

Aniversario Campo Viejo Exposición 'De toda la vida'

El pasado mes de mayo, se inauguró en el paseo del Prado de Madrid (frente al Banco de España) la exposición *De toda la vida*, organizada por Campo Viejo con



motivo de su 50º aniversario y que reúne a 16 marcas españolas que, al igual que los vinos, han evolucionado e innovado y que a pesar del medio siglo

transcurrido, siguen presentes en los hogares españoles. La exposición continuará su recorrido por Barcelona, Valencia, A Coruña, Logroño y Sevilla.

Real Sitio de Ventosilla Visita de Elena Espinosa

Dentro del fin de semana de la reunión de la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural, celebrada en Burgos, la ministra de Agricultura y los consejeros del ramo de las comunidades autónomas, pudieron disfrutar del encanto patrimonial y cultural de Burgos, así como de la comarca vitivinícola de la Ribera del Duero con paradas obligatorias, como la realizada en la finca de Real Sitio de Ventosilla, en Gumiel de Mercado. Durante su visita a las instalaciones de esta bodega, en la que quiso conocer de primera mano los aprovechamientos

del viñedo, los innovadores sistemas de elaboración de sus vinos o su evolución desde su fundación, se mostró confiada en llegar a un consenso entre todas las comunidades para la aplicación de la reforma de la Política Agrícola Común (PAC).



De izq. a dcha., Javier Cremades (pte. del Grupo Cremades), Elena Espinosa (ministra de Agricultura), Alfonso Velasco (dtor. gral. de la finca) y Silvia Clemente (consejera de Agricultura de Castilla y León), durante la visita a la finca.

Vinhos do Douro e Porto Campaña para Efecto Directo

La empresa especializada en *marketing* y comunicación Efecto Directo llevará a cabo la campaña de promoción en España del Instituto dos Vinhos do Douro e Porto y es el contacto de esta institución en nuestro país. La acción comienza el 19 de mayo en el hotel Palace de Madrid con un *show-room* para profesionales en el

que participarán 21 quintas portuguesas y al que se espera que asistan 200 personas. También se han organizado dos catas-mari-daje dirigidas a chefs, sumilleres y prensa especializada. Además, los vinos de Douro y Oporto serán los oficiales en las Comidas con el Director en la LVII edición del Festival de Cine de San Sebastián en septiembre.

Rioja Vega-IED Colaboración vinícola

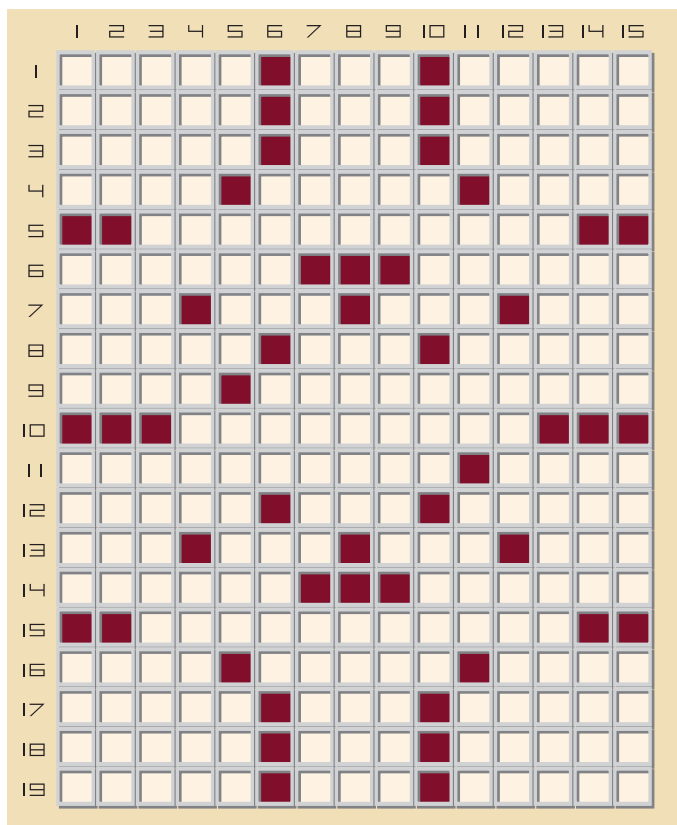
Bodegas Rioja Vega y el prestigioso Instituto Europeo de Design (IED) de Madrid han firmado un acuerdo de colaboración para formar a sus alumnos en materia de creación y diseño de marcas, *namings* y *packaging*

vinícolas. Como punto de partida del proyecto se establecen dos líneas de trabajo: la creación de una marca de vino del IED como regalo corporativo y un concurso anual para crear la imagen de un producto de Rioja Vega.

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

En un lugar de La Mancha

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. Familiar del vino. Ordenador del iTunes. Sitios confortables. 2. Señal de cansancio. Asegura el resultado. Pértiga del tranvía. 3. Albert de *La peste*. Facultativos del Insalud. Dorada. 4. DO de la Monastrell. Nada calurosas. Donde cae Despeñaperros. 5. Localidad manchega con feria de vino. 6. Intactas. Pequeño constructor de diques. 7. Sonido hueco. Buey de largas melenas. *Dolce* ____ *niente*. Antaño se trillaba ahí. 8. Fabulista clásico. Gardner de Hollywood. ¡Mecachis! 9. Parte de $E=mc^2$. Rosada. 10. Localidad manchega con 4.000 cuevas vinícolas. 11. Pintarrapear cuartillas. Sitúo en el calendario. 12. Vecino del saudí. Tecla desbloqueadora. Gran bodega de Valdepeñas. 13. Carrera del MIR. ____ *longa, vita brevis*. Pariente del IVA. Opuesto a OSO. 14. Cohete europeo. VIP de Brunei. 15. Localidad manchega con complejo enoturístico. 16. Monarca de los Andes. Allí va la uva para su prensado. Rho latina. 17. Carlos campeón de rallies. Laroche de moda. Triunfar en la conquista. 18. Pone un sobrenombre. Deja mustio. Salvatore de románticas canciones. 19. Frescas y vigorosas. Maldon, para Arguiñano. Extraños de ver.

VERTICALES. 1. Variante del café con leche. Entrada del cuestionario. La 2 es explosiva. Cánticos de Canarias. 2. Enganche del botón. Tapadera de piedra. El Nuevo Mundo (abrev.). Coppola hace vino en este valle. 3. Cavas intermedios. Peligrosa emisión. 4. Recursos del prestidigitador. Rústico y vulgar. Vicente director de Juana la Loca. 5. Enemiga del FLN. Coco o Hueso, en el Caribe. Teodoro ____ Nguema. Adjunto de zis. 6. Equivale a media semicorchea. Personaje del Quijote. No ficticio. 7. Nata del jerez. Cintas musicales. Discípulos de Harry Potter. 8. Soporte de la partitura. Papeles canjeables. Carbónico de algunos tintos. 9. Luz de Negra sombra. Oriana periodista italiana. Tejido burdo. 10. Extracción del fino de las botas. Apócope de amor. Sujetar por el mango. 11. Sra. canonizada. Subcomandante zapatista. Sede olímpica de 1988. Espíritu del hogar. 12. Aguardientes de alambiques. Terminal eléctrico. Ciutat destacada de Cataluña. 13. Extranjera. Dejar amorrado. 14. Combine en el crisol. Sugerencia piadosa. Vasiija de crianza. Florido obsequio. 15. Penn actor de renombre. Marca del tonel gaditano. Jueguen con fuego. Dios griego del amor.

Vinum

GANADORES DEL CONCURSO DE
CATA MIVINO Nº 140
CONDE DE VALDEMAR
ROSADO 2008

Ana Martínez Sanz
C/ Arroyo de los Pilillos,
20 - 4º A. 28030 Madrid.

Andrés Gonzalo Fernández
C/ Mateo Garza, 35 - Bajo.
24400 Ponferrada (León).

María Luisa Navas
C/ La Pitanza, 5 - 2º Izq.
05250 Hoyo de Pinares (Ávila).

Micaela Rubio García
C/ José Huerta, 11. 16620
Alberca de Zancara (Cuenca).

Patxi Aierbe
C/ Ibaondo, 3 - 4º izq.
20247 Zaldibia (Guipúzcoa).

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 141

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 141
Paloma Sedeño

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

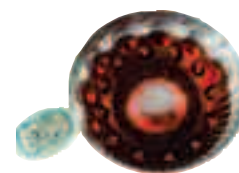


A un golpe de clic



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
ANTAVIANA Figueres (Girona)	Vinay Selva de Mar '07 Petrea '03 Ossian '07	Finca la Milana d'Albet i Noya '05 Les Terrasses '06 Predicador '07	M.R. '06 Château Derezsla 5 Puttonyos '03 Don PX Toro Albalá '79
BOCA Y MANTEL Ponferrada (León)	Viña Somoza Godello '08 Prado Rey Verdejo '08 Viñas del Vero Gewürztraminer '07	Legaris Cr. '05 Gotin del Risc Mencia '06 Raimat Merlot '06	Codorniu Pinot Noir Brut Ana Codorniu Brut Nature Don PX '05
BODEGA DE LA VILA Vila-Real (Castellón)	Naia Verdejo '08 Enate Gewürztraminer '08 Terras Gauda '08	Clio '06 12 Volts '07 Almirez '07	Gramona Vi de Gel Gewürzt. '07 L'Hereu de Nit '06 Milesime '04
CASA BERNAL El Palmar (Murcia)	Montespina Verdejo '08 Santiago Ruíz Albariño '07 Gessami Gramona '08	Montecastro '05 Corral de Campanas '07 Divus '06	Ochoa Moscatel '07 Olivares dulce '06 Tokaj 3 Puttonyos
DE VINS MENORCA Maó (Illes Balears)	Basa '08 Guitian Sobre Lías '07 Petit Caus '07	Sierra Cantabria '06 Binifadet Negre Jove '07 12 Volts '07	Castaño Dulce Llopart Brut Nature Ch. Derezla 3 puttonyos
MONCLUS LICOR Tortosa (Tarragona)	Parrus Chardonnay '07 El Perro Verde Veredajo '08 Petit Caus Blanc '08	Mas D'en Pol Negre '08 Barbara Forés Negre '06 Viña Sastre Roble '07	Rovellats Premier Brut Nature Gramona Vi de Gel Gewürzt. '07 Josefina Piñol Garnacha Dulce '06
PARRILLA VINO TINTO Valladolid (xxx)	Viña Mocén Verdejo '08 Oter de Cillas Verdejo '06 Palacio de Bornos '08	Arzuaga Cr. '06 Terra D' Uro '06 Mauro	Palacio de Menade Semidulce
ALDEBARÁN Badajoz	José Pariente Verdejo '08 Enate Chardonnay 234 '08 Fillaboa '07	Remelluri Rva. '04 Aalto Rva. '05 Roda Rva. '05	PX Noé Château Violet Lamothe Pedro Ximénez

CASTILLO de ALBAI

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

UN VINO POR DESCUBRIR



PAGOS
DEL REY



AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardía), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardía). **URTEGI-ALDE** (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), **Albacete:** ÁLVAREZ, DALIA (Chinchilla de Monte Aragón), EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfajara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquén), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCA-MAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMIÁN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Alier), 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 Sadurn d'Anoia), CAN BALADIA (Argenton), 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 Soller- 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, 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 (Figuera), 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:** 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 Umbria), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), 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, 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 FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTITO (El Molar), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMANOS FEITO, L'OBRRADOR, LA BARDENCILLA- (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 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, OXIRE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Paretón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), LAS PEDANÍAS-HOTEL EL PASO (Águilas), 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 KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN, 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'ASPIG (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:** SANCHICO. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE, 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 GALLEGU (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres),

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 (Mérida). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón – Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINO-TECA 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 Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINIARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurn d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINA-COTEC, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHOS DIVINOS (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHOS DIVINOS (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** 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 TITIVUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTERIA SERRA (Palafugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafugell). **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-GIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** LA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AINSA VINOS Y DELICIAS (Ainsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAS VINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgell), VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS TRIGO, CAMILÍN, CUENLLAS, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), 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, LICORLANDIA, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTERIA MALLORCA (La Moraleja), PASTERIA MALLORCA (Las Rozas), PASTERIA MALLORCA (Pozuelo), PASTERIAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINO GULA, 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), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIQUE (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALIADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilla Baja), DON MORAPPO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, 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:** AGUILLO VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, 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), PASTERIA 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, FELICITI, 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.



ZARCILLO
2009
CONCURSO INTERNACIONAL DE VINO

PREMIADOS

ZARCILLO GRAN ORO 2009

CONCURSO INTERNACIONAL DE VINO



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Agricultura y Ganadería



Capricho de Goya, VINOS TINTOS

Bodegas Camilo Castilla S.A.
D.O. Navarra, España

Viñadecanes Tinto Mencía Crianza 2003, VINOS TINTOS

Juan Jose Martínez Yebra S.L.
D.O. Bierzo, España

**Jaume Giró I Giró Gran Reserva Brut Nature 2002,
VINOS ESPUMOSOS**

Jaume Giró I Giró
D.O. Cava, España

Cruz de Alba 2006, VINOS TINTOS

Bodegas Ramón Bilbao
D.O. Ribera del Duero, España

Cuatro Rayas Sauvignon 100% 2008, VINOS BLANCOS

Agrícola Castellana SCL
D.O. Rueda, España

Rulandské Sedé 2008, VINOS DE LICOR

Cebav S.R.O.
Republica Checa

Abadía de San Quirce Finca Helena 2005, VINOS TINTOS

Bodegas Imperiales
D.O. Ribera del Duero, España

Don PX Gran Reserva 1982, VINOS DE LICOR

Bodegas Toro Albalá S.L.
D.O. Montilla-Moriles, España

Hnos. Frías del Val Expresión 2006, VINOS TINTOS

Hermanos Frías del Val S.L.
D.O. Rioja, España

Maria de Molina Verdejo 2008, VINOS BLANCOS

Bodegas Frutos Villar S.L.
D.O. Rueda, España

Dulcemar 2007, VINOS DE LICOR

Dehesa El Carrascal S.L.
D.O. Almansa, España

**Teulada Moscatel Reserva 2003,
VINOS DE VARIEDADES AROMÁTICAS**

Bodega Coop. San Vicente Ferrer
D.O. Alicante, España

Vives Ambros Salvatge 2004, VINOS ESPUMOSOS

Vives Ambros S.L.
D.O. Cava, España

Zarzuela 2007, VINOS TINTOS

Bodega Cooperativa Virgen de la Asunción
D.O. Ribera del Duero, España

E.O.T 2003, VINOS TINTOS

Bodegas Gran Ducay
D.O. Cariñena, España

Rosso Pio Uva Unico 2007, VINOS TINTOS

Giordano Vini SPA
I.G.T. Tarantino, Italia

Torinos 2004, VINOS TINTOS

Bodegas Torinos S.L.
V.T. de Castilla y León, España

Moscatel de Pasas Los Madroñales, VINOS DE LICOR

S. Coop de Andalucía Católico Agrícola,
D.O. Jerez-Xeres-Sherry
y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda..., España

Bouza Tannat Las Violetas 2007, VINOS TINTOS

Bodega Bouza Chacras del Sur S.A.
Sin D.O., Uruguay

Alexander The Great 2005, VINOS TINTOS

Alexander Winery
Sin D.O., Israel



GRAN FEUDO

