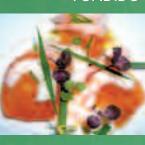
JULIO/AGOSTO 2009

«En mis brumas sin rostro y en mi vino me quedan por legar tantas historias...» MARIO BENEDETTI

ARMONÍAS QUESO ZAMORANO **FUNDIDO**







REDACCIÓN

DIRECTOR
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@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

a.caballero@opuswine.es UNA PUBLICACIÓN DE



Ángel Caballero

C/Camino de Húmera, 18-E Colonia Los Ángeles 28223 Pozuelo de Alarcón Madrid Tel. 91 512 07 68 Fax. 91 518 37 83 mivino@opuswine.es

GERENTE
Heinz Hebeisen
heinz.hebeisen@vinum.info
EDITOR
Manuel Saco
m.saco@opuswine.es
DIRECTORA GENERAL
Cristina Butragueño
c.butraqueno@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDAD
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es

COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
I.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

CJJosé 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 Blancas juegan y ganan

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 SUMILLER

18 QUESO Y VINO

19 PRÁCTICA DE CATA

20 DESDE MI TERRUÑO

20 EL COLECCIONISTA

21 NOTICIAS DE ACTUALIDAD

24 SHOPPING

25 OTRA FORMA DE LEER MIVINO

26 DÓNDE ENCONTRARNOS

BODEGAS EJEMPLARES FONTANA

El principio fue la tierra. Una espectacular viña ondulada, Monte Carbonero, tierra de La Alcarria y de Toledo, alta, bien ventilada, de suelo arenoso y arcilloso que refleja el sempiterno sol y retiene y drena a la vez la avara lluvia de La Mancha. Antes aún fue una familia, los Cantarero, que dominaba la uva del entorno de su villa conquense.



12

EL COLOR NO LO ES TODO EL BLANCO SE HA HECHO MAYOR

El vino blanco está de moda. Para bien de los buenos aficionados (por aquello de poseer un abanico más amplio donde elegir), en los últimos tiempos los enólogos han encaminado su creatividad hacia la elaboración de vinos blancos singulares, al amor de cierta tendencia al alza de su consumo. Ya hace algunos años muchos de

nuestros grandes enólogos husmearon el posible cambio de tendencia y decidieron emprender su particular cruzada en busca de un blanco distinto al que se producía. Destacan sus elaboraciones impecables que pretenden conquistar al consumidor por el olfato, recreándose, sobre todo, en su escaparate de aromas primarios.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAI

Bartolomé Sánchez

ubo un momento en España que los buenos conocedores temieron por la salud de uno de los vinos más singulares del mundo: el blanco. Frente al extraordinario brío, fama y desarrollo que los vinos tintos experimentaron en los últimos veinte años, los blancos fueron relegados al olvido, casi borrados del mapa enológico nacional. No había rincón donde no se probara hacer algo de vino tinto, incluso donde el blanco estaba bien enraizado, como ocurrió con la denominación de Origen Rueda, el reino de la Verdejo, o con regiones como La Mancha, ese gran mar de cepas blancas. Los varietales tintos, tanto autóctonos, como de las más raras especies, fueron colonizando el terrirotio tradicional de las blancas, hasta el punto de que ahora existen más hectáreas de cepas tintas que de Airén y compañía. Afortunadamente el sentido común ha vuelto del exilio para reconquistar sus antiguos dominios. La enología nacional ha despertado al vino blanco, derribando esa norma dictada por un insensato que aconsejaba no intentar extraer grandes blancos en tierras extremadamente soleadas. El renacer de estos magníficos vinos, buenos para beber, grandes para guardar, ha surgido en las tierras del norte, famosas por sus blancos, sobre todo en Galicia, aunque también en Navarra, en Cataluña, o en Castilla y León. En realidad, cualquier zona vinícola alberga ya magníficos ejemplos de sabiduría enológica aplicada a terruños, incluso donde salvaguardar la frescura y la potencia aromática de un blanco parecía hasta ahora una proeza. Nuestros vinos blancos de varietales autóctonos triunfan en el mundo. Albariños, godellos, treixaduras, verdejos y viuras son demandados y admirados fuera de España, en feliz compañía con otras variedades menos conocidas, como la Malvasía, la Vijariego, el Xarel.lo o la Garnacha blanca. Y no faltan magníficos vinos de variedades foráneas como la ya clásica Chardonnay, la Sauvignon blanc, la Viognier, la Rosanne o la Marsanne, todas ellas venidas en apoyo de la diversidad y como antídoto al aburrimiento. En este resurgir del blanco español hemos aprendido que la madera ha de utilizarse en dosis más sutiles. Porque el alma del blanco es, precisamente, su expresión primaria, la frescura de frutas, flores, hierbas, y la complejidad que proporciona el terruño con su fondo mineral.

EL COLOR NO LO ES TODO

El blanco se ha hecho mayor

l vino blanco está de moda. Para bien de los buenos aficionados (por aquello de poseer un abanico más amplio londe elegir), en los últimos tiempos los enólogos han encaminado su creatividad hacia la elaboración de vinos blancos singulares, al amor de cierta tendencia al alza de su consumo. Ya hace algunos años muchos de nuestros grandes enólogos husmearon el posible cambio de tendencia y decidición emprender su particular cruzada en busca de un vino blanco distinto al que generalmente se producía. Destacan sus elaboraciones impecables que pretenden conquistar al consumidor por el olfato, recreándose, sobre todo, en su escaparate de aromas primarios. En las creaciones actuales, un verdejo o un albariño, dos de las variedades más demandadas por los consumidores, suelen expresar lo mejor de los aromas varietales pues es lo que se espera. Y es que hoy, en la mayoría de las zonas, se busca la identidad varietal como signo de distinción.

EL TRIUNFO DEL BLANCO

Más de un 40% de la producción de vino en España se concentra en los blancos. En ese mar de vino se pueden encontrar varios tipos: desde el clásico blanco colmado de aromas de crianza en barricas al vino de garaje o de tirada muy limitada, casi de coleccionista, pasando, claro está, por esos vinos frescos y ligeros que tan bien sientan al paladar en los días donde el calor penibético hace estragos. Éstos suelen presumir de precios imbatibles aunque su periodo de vida es limitado. Los otros, de producciones más escasas y precios altos, ofrecen una visión profunda, individual, concentrada y realmente diferente. Hay una apuesta por la mineralidad, la mejor expresión aromática, lo que unido a otras técnicas de elaboración como el battonage (mecido de las lías finas) y la crianza en madera los hacen más longevos. Estos vinos están acabando con esa leyenda urbana que dice que "el vino blanco aguanta poco tiempo". Si hacemos el esfuerzo de guardarlos algunos años, descubrire-

mos aromas insospechados que sólo los grandes vinos, tanto blancos como tintos, están capacitados para producir.

PERSONALIDAD VARIETAL

Muchos de estos blancos entendemos que no se pueden descorchar todos los días, pero no sería trivial darnos el capricho en vacaciones o en alguna ocasión especial. La variedad y posibilidad de combinaciones es ya una realidad. El marisco o el pescado

son recursos pobres que no indagan en el abanico de posibilidades que ofrecen estos grandes vinos. Para abrir boca, nada mejor que comenzar con las grandes zonas en producción de vinos como Galicia, que en Rías Baixas ofrece albariños del calibre de Don Álvaro de Bazán, Do Ferreiro, Fefiñanes III Año, Tricó... o Gallaecia, este año insuperable; en Ribeiro, el extravagante Emilio Rojo, con su elegante vino blanco, o el fiel Viña Meín, Coto de Gomariz y el increíble Colección Costeira, con la variedad Treixadura como bandera, son otra alternativa al mismo nivel; la D.O. Valdeorras tiene el gran mérito de dignificar la Godello, como demuestran los vinos de Guitián, As Sortes o Godeval, entre otros.

En Rueda, de igual forma, se apuesta por varietales de Verdejo con mayor identidad como el clásico Belondrade y Lurton -que en la última añada ha hecho un cambio apostando por más prudencia en su crianza- o los nuevos proyectos V3, Ossian, Náyades, todos muy sorprendentes. Cataluña, el otro gran motor de producción de blancos, tiene vinos consagrados como Milmanda o Jean Leon, pero además en el resto de zonas de esta comunidad se está despertando un interés en esta misma línea; como ejemplos, el Sauvignon de la bodega Gramona o el irresistible Rocallis, con variedades tan exóticas en su mezcla como Incroccio Manzoni. Y si lo que buscamos es exotismo, la apuesta está en Canarias, con el Marmajuelo de Viñátigo como ejemplo, aunque hay muchas más.

En foráneas, la variedad Chardonnay cobra todo su esplendor en Navarra, de la mano de Chivite, con su Colección 125 clamando a la elegancia. Hay otras versiones también muy elogiables como el mallorquín

Miquel Gelabert. Pero la tarea más complicada la tienen variedades de condición teóricamente más neutra, como la Viura riojana, que subraya su encanto cuando encontramos elaboraciones como la nueva apuesta de Allende, con su vino Mártires, y otros varietales de la misma uva de la talla de Muga, Luis Alegre o los consagrados Murrieta, Tondonia y Marqués de Cáceres. En conclusión, prueben y disfruten de la nueva hornada de vinos blancos que harán las delicias de nuestras mesas, en general a precios muy prudentes. La novedades crecen en cualquier zona, tanto que estas casi setenta muestras que traemos a nuestras páginas son sólo un reflejo de lo mucho y bueno

que se puede encontrar en España.



CATA DE GRANDES BLANCOS

Marqués de Alella Pansa Blanca FB (15-20 €)

Parxet. D.O. Alella. Tel. 93 395 08 11

Flores blancas y fruta (pera, albaricoque), delicioso trabajo de lías finas. Graso aunque fresco y de tacto magnífico. [Pescado blanco en salsa].

Milmanda FB 2006 (Más de 20 €)

Miguel Torres. D.O. Conca de Barberá. Tel. 938 177 400

Sutileza y profundidad aromática: chirimoya, papaya, miel, humo, cera. Grasa-acidez-fruta bien aderezadas, dejando una espléndida huella aromática. [Pescado azul al horno].

EIXADERS FB 2007 (15-20 €)

L'Olivera. D.O. Costers del Segre. Tel. 973 330 276

Buen momento de consumo, pleno de fruta (membrillo fresco, heno y lías finas), trago fresco, con recorrido homogéneo. [Fabes con almejas].

AUZELLS 2008 (10-15 €)

Tomàs Cusiné. D.O. Costers del Segre. Tel. 973 176 029

Notas de acerola y pimienta blanca muy singulares que permanecen en boca; fresco y armónico en todo su recorrido. [Lasaña].

Cristiari 2007 (5-10 €)

Vall de Baldomar. D.O. Costers del Segre. Tel. 932 851 783

Si la añada 2007 apostaba por la maduración, este 2008 es más fresco en fruta (chirimoya, piña), hierba y con mejor acidez, recomendando beberlo en los próximos dos años. [Ensalada campera].

Manuel Manzaneque Chardonnay FB 2006 (10-15 €) ▶

Manuel Manzaneque. D.O. Finca Elez. Tel. 967 585 003

La mejor añada de la bodega, tremendamente mineral (arcillo-calcáreo) con notas florales (tulipán) y mango-mandarina en armonía con el roble. Frescor perfecto, graso y envolvente. [Ave en salsa].

Fontal Verdejo y Sauvignon 2008 (5-10 €)

Fontana. D.O. La Mancha. Tel. 969 12 54 33

Armonía varietal, sin artificios, de aromas limpios y claros (piel de melón, pomelo). Trago goloso pero fresco y frutal. [Revuelto de ajetes y gambas].

Ariyanas Moscatel Seco 2007 (5-10 €)📥

Bentomiz. D.O. Málaga y Sierras de Málaga. Tel. 952 115 939

Perfume franco (hierba, pomelo), nitidez mineral (pizarra), lías finas y un paso de boca fresco, largo y elegantemente amargoso. [Verduras al horno].

DIDO MACABEU Y GARNATXA 2008 (Más de 20 €)

Órbita Venus "La Universal". D.O. Montsant. Tel. 977 830 545

Azucenas, mandarinas, lichis, humo. Sorprendente Montsant que en boca crece en frescura y sensación frutal. [Quesos variados].

Odaiza de Vega Sindoa 2007 (10-15 €)

Bodegas y Viñedos Nekeas. D.O. Navarra. Tel. 948 350 296

Su perfume aún está por gestarse. En boca irradia frescura; final evocador de hierba y fruta de hueso, con delicadísimo tostado. [Hígado encebollado].

Castillo de Monjardín FB 2007 (10-15 €)

Castillo de Monjardín. D.O. Navarra. Tel. 948 537 412

De recorrido aromático delicado (papaya, membrillo, tiza, laurel) con el suave eco de la mantequilla y el humo. Su trago se mantiene vivo, frutal y bien dosificado de grasa. Guardar dos o tres años más. [Pollo guisado].

CHIVITE COLECCIÓN 125 2006 (Más de 20 €)

Julián Chivite. D.O. Navarra. Tel. 948 811 000

Armónico, aromas elegantes (pomelo, pera, mantequilla, grafito, humo) . Su frescura penetra el paladar, bien arropada de fruta y con un increíble final aromático que crecerá aún más. [Carne roja con especias].

FINCA LA BOLTANA XAREL.LO VIÑAS VIEJAS 2008 (10-15 €)

Alsina Sardá. D.O. Penedès. Tel. 938 988 132

Aroma maduro de confitura de melocotón, con notas de humo y un eco de boj. Equilibrio entre frescura y jugosidad en boca. [Sopa de verdura].

Rocallís 2004 (Más de 20 €)

Can Ràfols dels Caus. D.O. Penedès. Tel. 938 970 013

Una vez aireado muestra su laberinto olfativo: papaya, acerola, tiza, helecho... sin distorsiones de crianza. Trago voluptuoso, equilibrado y elegante. [Carne estofada].

Raissant 2008 (5-10 €)

Giró Ribot. D.O. Penedès. Tel. 938 974 050

Todo un desparpajo aromático de mandarina, rosas o jazmín. Golosidad prudente, fresco y muy agradable. [Pollo especiado].

Gramona Sauvignon Blanc FB 2004 (15-20 €)📥

Gramona. D.O. Penedès. Tel. 938 910 113

Claridad aromática sin demasiado boj (acerola, pomelo) con rasgos minerales (tiza) amplificados. Muy fragante. Gran equilibrio, con dimensión y plenitud. [Brandada de bacalao].

Jean Leon Chardonnay FB 2006 (Más de 20 €)

Jean Leon. D.O. Penedès. Tel. 938 995 033

Elegantes y armónicos aromas de apaya, albaricoques y humo, sin excesos de grasa, con un final aún por escribir. [Pescado ahumado].

CLOS DELS FÒSSILS CHARDONNAY 2008 (5-10 €)

Llopart. D.O. Penedès. Tel. 938 993 125

Varietal muy floral (azucena), de frutal fresca (piña) y un trago goloso aunque fresco con grato final perfumado. [Pescado adobado].

Emendis Chardonnay Xarel.lo FB 2006 (10-15 €)📥

Masia Puigmoltó. D.O. Penedès. Tel. 938 186 119

Hay un muy buen trabajo de battonage (mecido de lías finas): notas de pera, acerola y leve mineralidad (arcilla). Madera por integrar. Trago con dimensión y fortaleza. [Verduras plancha].

Castellroig Xarel.lo 2008 (10-15 €)

Sabaté i Coca. D.O. Penedès. Tel. 938 911 927

Expresión muy fina de fruta (pera, melocotón), vainilla y helecho. Sorprendente frescura que realza su dimensión. [Arroz de mariscos].

Sumarroca Muscat 2008 (5-10 €)

Sumarroca. D.O. Penedès. Tel. 938 911 092

Mejor expresión que la añada anterior, notas de melón, hiedra y mandarina. Delicado y frutal, de elegante amargor final. [Queso].

Abadal Picapoll 2008 (5-10 €)

Abadal Masíes d'Avinyó. D.O. Pla de Bages. Tel. 938 757 525

Menos profundo que otros años. Piña, flores blancas y un toque de helecho. Goloso, fresco y placentero. [Ensalada campera].

MIQUEL GELABERT SELECCIÓN ESPECIAL 2006 (Más de 20 €)

Vins Miquel Gelabert. D.O. Pla i Llevant - Mallorca. Tel. 971 821 444 Melocotón, papaya, membrillo en infusión con finas notas de cacao y laurel seco. Fresco, intenso, y emocionante. Está en un momento perfecto. [Aves asadas].

Gran Veigadares FB 2005 (Más de 20 €)

Adegas Galegas. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 657 400

Espectacular concentración frutal (mango, mandarina) y minerales (grafito) además de roble por afinar (humo-vainilla). [Pollo especiado].





CATA DE GRANDES BLANCOS

Don Álvaro de Bazán 2006 (Más de 20 €)

Agro de Bazán. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 555 562

Infusión de frutas (pomelo, lichis, papaya), notas minerales (grafito). Un espectáculo gustativo, fersco y de largo final. [Guiso de pescado].

Tricó 2007 (Más de 20 €)

Compañía de Vinos Tricó. D.O. Rías Baixas.

De aroma en formación, penetrante frescura y final de lías finas (tiza y lichis) y buen peso frutal. Guardar tres años. [Ave guisada].

Do Ferreiro Cepas Vellas 2005 (Más de 20 €)

Gerardo Méndez. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 747 046

Concentrado, de inmensas dosis de fruta (mango, pomelo) y mineral (tiza). Trago bien definido y deliciosamente frutal. [Pescado azul al horno].

Via XIX Albariño Roble Francés 2007 (15-20 €)

Lagar da Condesa. D.O. Rías Baixas. Tel.986 541 422

Buena definición frutal (piel membrillo, papaya) con guiños minerales (tiza) y roble (vainilla). Trago fresco. [Ensalada de ave].

PAZO PIÑEIRO DE LUSCO 2006 (Más de 20 €)

Lusco do Miño. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 658 519

Hierbas y especias (heno, cardamomo, laurel) y un toque de mango. Graso, fresco y frutal dejando un elegante amargor final. [Sopa de pescado].

3 Crianzas 2006 (Más de 20 €)

Maior de Mendoza. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 508 896

Menos consistente que otros años, frutal (pomelo, piña, lilas) y mineral. Goloso, espléndida sensación frutal y jugosa frescura. [Marisco cocido].

GALLAECIA 2004 (Más de 20 €)

Martín Códax. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 526 040

Vendimia tardía (maracuyá, genjibre, mandarina), cardamomo... Sensación frutal, equilibrio aromático. Imprescindible. [Verduras plancha].

Albariño de Fefiñanes III 2005 (Más de 20 €)

Palacio de Fefiñanes. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 542 204

Frutas confitadas (maracuyá), mantequilla, humo, minerales... Embaucador. Buena dimensión en boca. [Carne blanca asada].

Pazo de Señorans Selección Añada 2003 (Más de 20 €)

Pazo de Señoráns. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 715 373

Un ejemplo del poder de envejecimiento del Albariño. Mango, jengibre, membrillo, tiza... ¡magnífico! Bien dimensionado en boca. [Arroz meloso].

Terras Gauda O Rosal 2008 (10-15 €)

Terras Gauda. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 621 001

Finura en su perfume, con recuerdos de manzana, albaricoque y un deje de higuera. Trago equilibrado, envolvente y apetitoso. [Pescado frito].

Nora da Neve 2006 (Más de 20 €)

Viña Nora. D.O. Rías Baixas. Tel. 986 668 210

Muy mineral, limpio: pomelo, lima, lichis, con finas notas de hierba y humo. Buena frescura, envolvente aroma frutal. [Pescado de río al horno].

EMILIO ROJO 2007 (Más de 20 €)

Emilio Rojo Bangueses. D.O. Ribeiro. Tel. 988 488 050

Si su perfume es un prodigio (notas de cera, espliego, acerola) en boca es majestuoso. De fina acidez, bien dimensionado. [Carne guisada].

Coto de Gomariz Colleita Selección 2006 (15-20 €)

María Alvarez Serrano. D.O. Ribeiro. Tel. 988 488 249

Tímidamente se impone la fruta (pomelo, membrillo) a la fina madera (vainilla, tostado). En boca su afilada acidez pide paciencia. [Patés].

Viña Meín FB 2007 (10-15 €) **№**

Viña Meín. D.O. Ribeiro. Tel. 988 488 400

Potente, fruta blanca (chirimoya, pera) y roble (jengibre, humo). Acidez extraordinaria que ensalza la fruta. Para guardar. [Chipirones].

Colección 68 de Costeira Treixadura Barrica 2008 (5-10 €) 📥

Vitivinícola do Ribeiro. D.O. Ribeiro. Tel. 988 477 210

Reina la prudencia y la finura en su escaparate aromático: chirimoya y acerola; excelente trabajo de lías. Armónico, sin aristas. [Pasta con verdura].

Baigorri FB 2008 (10-15 €)

Baigorri. D.O. Ca. Rioja. Tel. 945 609 420

Crianza comedida, buena definición frutal (melocotones y albaricoques en sazón), y mineral. Buena avenencia entre grasa y acidez. [Guiso pescado azul].

CONDE DE LOS ANDES RESERVA 2001 (10-15 €)

Federico Paternina. D.O.Calificada Rioja. Tel. 941 310 550

Buqué de hierba seca y jengibre con él roble muy marcado; la frescura ensalza la comedida fruta y deja un final largo y clásico. [Guiso de carne].

MÁRTIRES 2008 (Más de 20 €)

Finca Allende. D.O. Ca. Rioja. Tel. 941 322 301

Acerolas, chirimoya. Fina crianza. Magnífica simetría grasa-acidez con un recorrido largo, de frutosidad justa y delicioso ahumado. [Pescado a la sal].

REMELLURI 2006 (Más de 20 €)

Granja Ntra. Sra. de Remelluri. D.O. Ca. Rioja. Tel. 945 331 801

Armonía fruta-madera, con notas de papaya, pedernal y humo. Muy personal. Graso, aunque fresco, y frutal. [Guiso de carne blanca].

Luis Alegre Selección de Robles Europeos FB 2007 (10-15 €) 🕪

Luis Alegre. D.O. Ca. Rioja. Tel. 945 600 089

Longitud frutal (lichis, níspero) con presencia acusada de la madera. Perfecta calibración de sabores, gustoso y con persistencia. [Pescado en salsa].

Antea FB 2008 (5-10 €)

Marqués de Cáceres. D.O. Ca. Rioja. Tel. 941 454 000

Menos aromático que otros años, de comedida crianza, delicada piel de melocotón y una definición en boca equilibrada. [Guiso de carne blanca].

Capellanía FB 2004 (15-20 €)

Marqués de Murrieta. D.O. Ca. Rioja. Tel. 941 271 370

Albaricoque, níspero, algo de tiza y un roble sosegado que respeta los valores del vino. Muy gustoso y profundo. [Verduras a la plancha].

Muga 2008 (5-10 €)

Muga. D.O. Ca. Rioja. Tel. 941 311 825

Potente, limpio, frutal (albaricoque, melocotón) y un deje floral-tostado. Un toque goloso, bien hilado con su frescura. [Crema de verdura].

Viña Tondonia Reserva 1990 (15-20 €)📥

R. López de Heredia-Viña Tondonia. D.O. Ca. Rioja. Tel. 941 310 244 Perfume ensamblado, finas notas de orejones, cacao, jengibre, cedro y miel. Ha ganado en definición frutal, buena acidez, final complejo. [Guiso de carne especiada].

Organza 2008 (10-15 €)

Sierra Cantabria. D.O. Ca. Rioja. Tel. 902 334 080

Consistencia frutal (melocotón, pera, lichis) con dosis de roble más acertada. En boca crece en frescura y armónica frutosidad. [Pescado en salsa].

FINCA ALTO CANTABRIA FB 2008 (5-10 €)

Valdemar. D.O. Ca. Rioja. Tel. 945 622 188

Maduración en su exposición frutal (ciruela blanca y melocotón), anís y fina vainilla. Graso y de acento ácido. [Ensalada de verdura].





Premios Baco 2008



AN BALLE DE DRO PRESSO LUIS MISALM

QUIVIRA VERDEJO

Altaencina Global S.L. (D.O. Rueda)

BACD DE UNO ESPECIAL DE ACEUAS MARCAS

CAPA TEMPRANILLO

Vinnico Expart 5.L. (Vino Tierra de Castilla)



BACDIDE ON ABADAL PICAPOLL

Masies D'Avinyò (D.O. Pin de Bagés)

VERDEAL

Bodejas Verdeal S.L. (D.O. Rueda) CASA DE LA VEGA SAUVIGNON

Avelino Vegas S.A. (D.O. Rueda)

SYNERA ROSADO

Bodegas Roqueta S.A. (D.O. Catalunya)

FINCA LUZON

Bodegas Luzón S.L. (D.O. Aumilla)

VILLAVID TEMPRANILLO JOVEN

Bodegas Villavid-Duice Nombre de Jesús Soc. Coop. (D.O. Manchuele)

LAUS FLOR DE CHARDONNAY

Bodegas Laus S.L. (D.D. Somontano)

CANFORRALES SELECCIÓN

Rodogas Campos Reales (D.O. La Mancha)

HOYA DEL NAVIO

Finns La Homaca (D.O. Tacoronte-Acentejo)

SILVANO GARCÍA DULCE MONASTRELL

Bodedas Silvano García (D.O. Jumilla)



MACO DE PLATA

BIOCA GODELLO

Mª Teresa Nüñez Vega (D.O. Valdeorras)

CASTROCELTA

Adega Castrocelta S.L. (D.O. Rias Baxas)

5A ROTA BLANC

Bodeges Bordoy S.L.U. (D.O. Pla I Llevanti AULA BOBAL ROSADO DE LÁGRIMA

Bodegas Coviñas (D.O. Utiel-Requer

VIÑA NORTE TINTO MACERACIÓN CARBÓNICA Bodegas Insulares de Tenerife S.A. (D.O. Tacoronte-Apentejo)

Viñaciva Sdad. Coop. (D.O. Ribera del Guadiana) JAUME SERRA CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA

Jaume Serra-J. Garcia Carriôn S.A. (D.O. Penedês)

LA VENDIMIA

Bodegas Palacios Remando S.A. (D.O.Ca. Rioja)

ECCO DE MARQUES DE VITORIA

Bodegas Marques de Vitoria (D.O.Ca. Rioja)

DULCEMAR

Dehesa El Carrescal S.L. (D.O. Almanas)



BAGO DE BRONCE

Bodegas Gorka Izagirre (D.O. Bizkalko Txakolina)

TERRA DE ASCREI

Terra de Asorei A.L.E. (D.O. Rias Backas)

FINCA LA COLINA SAUVIGNON

Vinos Sanz S.A. (D.O. Rueda) ABAD ROSADO

Bodeges Félix Sanz S.L. (Vino Tierra de Castilla y Lebri)

ALTOZANO TEMPRANILLO-SYRAH

González Byass S.A. (Vino Tierra de Castilla)

VALDELOSFRAILES JOVEN

Bodega Valdelosfrailes (D.O. Ogales)

SAMEIRAS 1040

Antonio Calide (D.O. Ribeiro)

COTO DE HAYAS GARNACHA CENTENARIA

Bodeges Aragonesas S.A. (D.D. Campo De Borja)

E-BINIGRAU

Binigrau Vins i Vinyes S.A.T. (Vino Tierra de Malforca)

ESTRELLA 10 BLANCO

Bodegas Murviedro S.A. (D.O. Valencia)







CATA DE GRANDES BLANCOS

Caudalía 2007 (5-10 €)

Vallobera. D.O. Ca. Rioja. Tel. 945 621 204

Entre la chirimoya y la piña, madurez bajo un lecho de lías finas bien definido. Golosidad bien ligada a su frescura. [Verduras a la plancha].

Valserrano FB 2007 (5-10 €) **№**

Viñedos y Bodegas de la Marquesa. D.O. Ca. Rioja. Tel. 945 609 085 Buen trabajo de lías, notas de tiza, acerola, mantequilla y humo. Balance armónico golosidad-acidez, con final de vainilla. [Gazpacho].

Martivillí Verdejo 2008 (5-10 €)

Ángel Lorenzo Cachazo. D.O. Rueda. Tel. 983 822 481

Hierba, pomelo, lilas, con un paso de boca equilibrado, de buena dimensión frutal y elegante amargor. [Arroz con pescado].

BELONDRADE Y LURTON 2005 (Más de 20 €)

Belondrade y Lurton. D.O. Rueda. Tel. 600 593 237

Inmenso en aromas (papaya, incienso, níspero), mineral (tiza) y un fondo de humo-vainilla. Muy elegante en boca y largo. [Guiso de ave].

Carrasviña Verdejo 2008 (5-10 €)

Félix Lorenzo Cachazo. D.O. Rueda. Tel. 983 822 176

Manzana, lima y notas tropicales. Equilibrio hacia la frescura, con la fruta justa. [Ensalada de verdura].

Finca Montico (5-10 €)

Marqués de Riscal. D.O. Rueda. Tel. 983 868 029

Amplitud y definición aromática (acerola, níspero, heno) con madurez embaucadora. Graso, frescura-fruta en armonía. [Arroz]

Lurton FB Cuesta de Oro 2007 (10-15 €)

JF Lurton. D.O. Rueda. Tel. 983 034 030

Corteza de mango, heno, tiza (lías) y un toque de mandarina sin exageración de madera. Tan fresco como frutal y graso. [Guiso de ave].

Naiades FB 2006 (15-20 €)

Naia. D.O. Rueda. Tel. 983 810 645

Huye del perfil demasiado exótico, mineral (tiza), chirimoya y acerola; goloso, fresco y dimensionado. Muy mineral. [Guiso de carne blanca].

Ossián FB Agricultura Ecológica 2007 (15-20 €)

Ossian Vides y Vinos. D.O. Rueda. Tel. 921 594 207

Maduración frutal (mango, níspero, hoja de higuera), maduro, mineral (tiza). Fresco, penetrante y de sobrio amargor. [Carne blanca a la parrilla].

V3 Verdejo Viñas Viejas 2006 (15-20 €)

Terna Bodegas. D.O. Rueda. Tel. 983 816 571

Una infusión frutal (mango, paraguaya), notas minerales (pedernal) y ajustado roble. Graso, con cuerpo y fresco. [Ave al horno].

Marqués de Riscal Verdejo 2008 (5-10 €) 🕪

Vinos de los Herederos de Marqués de Riscal. D.O. Rueda. Tel. 983 868 029 Más contenido en aromas (fruta tropical, heno e hinojo) con la acidez en boca muy bien medida. [Guiso de marisco].

FINCA LA COLINA VERDEJO CIEN X CIEN 2008 (5-10 €) ▶

Vinos Sanz. D.O. Rueda. Tel. 983 868 100

Notas de boj y hoja de higuera. Boca mucho más consistente y gustosa de lo esperado, con longitud y delicado amargor. [Crema de pescado].

Nieva FB 2006 (5-10 €)

Viñedos de Nieva. D.O. Rueda. Tel. 921 594 628

Claridad y armonía del conjunto aromático (grafito, fino mango, heno) con sutil cedro. Magnífico equilibrio y final perfumado. [Verduras al horno].

ENATE UNO CHARDONNAY 2006 (Más de 20 €)

Enate. D.O. Somontano. Tel. 974 302 580

Manzana golden, melocotón, miel, y fina vainilla (roble). Huella grasafruta-frescura con el recuerdo de sus lías finas y buena mineralidad. Son 300 euros de buen hacer. Para guardar. [Ave guisada con especias].

Absum Gewurztraminer Somontano 2007 (15-20 €)

Irius. D.O. Somontano. Tel. 902 122 211

Aroma más maduro que otros años, notas de matalauva, hoja de higuera, laurel y pomelo. En boca fresco, frutoso, de ligero amargor. [Paté].

Clarión Selección 2007 (10-15 €) www.

Viñas del Vero. D.O. Somontano. Tel. 974 302 216

Hierba fresca y fruta (pomelo), con leve eco de humo. Trago bien calibrado, intenso y muy elegante en el final. [Arroz con marisco].

Guitián Godello sobre Lías 2008 (10-15 €)📥

A Tapada. D.O. Valdeorras. Tel. 988 324 195

Espléndida frutosidad (cáscara de membrillo, de mandarina), minerales (ferruginoso) y de lías finas (tiza). Trago dimensionado, pletórico de sensaciones, de un gran final. [Pescado azul al horno].

Godeval Cepas Vellas 2007 (15-20 €)

Godeval. D.O. Valdeorras. Tel. 988 325 309

Madurez ajustada con embaucadora frutosidad (níspero, lichis), grafito y sutil toque de humo. Grasa-frescura en armonía, con dimensión y persistencia. [Empanada de pescado].

As Sortes FB 2008 (Más de 20 €)

Rafael Palacios. D.O. Valdeorras. Tel. 988 310 162

Frutal, con deliciosas notas maduras de melocotón y de mandarina-heno. Frescura penetrante, graso, de elegante amargor final. [Verduras estofadas].

Pezas da Portela 2006 (15-20 €)

Valderroa, SAT. D.O. Valdeorras. Tel. 988 337 900

Notas de fruta de hueso, con dejes minerales (pedernal) y hierbas frescas. Magnífico equilibrio y justa dimensión. [Carpaccio de carne roja].

Viñátigo Marmajuelo 2008 (5-10 €)🝁

Viñátigo. D.O. Ycoden - Daute - Isora. Tel. 922 828 768

Descarada frutosidad (boj, alcachofa, mango), notas de mandarina y té. Sorprendente. Goloso, con dimensión justa. [Pollo a la plancha especiado].

NELIN 2006 (Más de 20 €)

Clos Mogador. D.O.Q. Priorat. Tel. 977 839 171

Potente aunque fino; armonía entre fruta y madera, membrillo fresco, orejón, hierbas, flores y grafito. Poderoso, enérgico, graso. [Guiso de ave].

VALLEGARCÍA VIOGNIER 2007 (10-15 €) Pago de Vallegarcía. V.T. Castilla-La Mancha. Tel. 915 745 534

Añada madura, notas de helecho, pera y un fino toque de mantequilla-humo. Trago muy gustoso, graso y envolvente. [Ave al horno].

CÓDIGO DE INTERPRETACIÓN

Buena relación calidad/precio

Entre corchetes se indican las posibles combinaciones de alimentos con cada vino. Por supuesto se trata tan sólo de una sugerencia, válida también para platos con similares ingredientes.

Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.





el blanco con más mensaje



www.ribeiro.es









BODEGAS EJEMPLARES

FONTANA





El Parador de Alarcón, vecino del mural de Jesús Mateo, fue el escenario de la fiesta de presentación del X aniversario de Quercus, el vino estrella de Bodegas Fontana. La reducida edición, una joya de coleccionistas, es de la cosecha 2005 y viene vestida por Mateos en un oro tan regio como el contenido, y con la sensualidad que sugiere abrir todos los sentidos frente a la copa.

Fontana bautizó a su tinto alto de gama con el nombre de Quercus, evocación de la barrica, del roble donde mece su crianza. Con su innovador estudio Terroir -basado en la teoría del terruño-, lleva años atendiendo al clima y a los suelos, donde nace. Ahora la botella que celebra la décima vendima, la de 2005, se viste de gala en manos de un reconocido artista, Jesús Mateo.



Vestido de oro para Quercus X, rey de Fontana

l principio fue la tierra. Una espectacular viña ondulada, Monte Carbonero, tierra de La Alcarria y de Toledo, alta, bien ventilada, de suelo arenoso y arcilloso, de modo que refleja el sempiterno sol y retiene y drena a la vez la avara lluvia de La Mancha.

Antes aún fue una familia -los Cantarero-, que desde hacía mucho dominaba la uva del entorno de su villa conquense, Fuente de Pedro Naharro. La actual generación son los tres hermanos, Jesús, Ana y Rocío, dinámicos, tenaces, inagotables y tocados con ese punto de osadía que conduce al éxito. Así, además de la bodega, Jesús auspició y preside la reciente Denominación de Origen Uclés, la novena de la región, a la que se adscriben sus vinos Mesta y Misterio.

En 1997 plasman la vocación bodeguera, construyen una casona clásica en torno a un vasto patio manchego, hermosa, eficaz y crecedera. Son 20.000 metros donde se procesan sin apreturas dos líneas independientes, para blancos y tintos, y donde, en perfectas condiciones de climatización, reposan 2.500 barricas y 400.000 botellas en un sólido botellero de ladrillo mozárabe.

La tierra desde el espacio

A lo largo de estos años, toda su labor se fundamenta en una permanente investigación basada en conocimiento y respeto al terruño, que tomó cuerpo en el primer estudio en profundidad promovido por una bodega particular sobre su territorio y clima. El proyecto Terroir ha supuesto determinar en el viñedo el lugar idóneo para cada

variedad de uva. Y posteriormente -como microterroir-, calificar la calidad de cada parcela para aplicarla a un vino determinado, además de su momento idóneo de madurez, lo que permite racionalizar el proceso de vendimia y optimizar la rapidez de llegada de uva a bodega y con ello el perfecto estado del grano.

La naturalidad no nace, se hace. Desde el año 2005, un satélite ha hecho llegar periódicamente imágenes en alta resolución que siguen el desarrollo de la viña en cada etapa de su vida vegetativa. En paralelo, unas catas del terreno exhiben minuciosamente el funcionamiento del suelo y las raíces. Todo, como explica Ana Cantarero, para "descubrir y expresar la tipicidad de cada terroir en cada vino". De modo que se crían en óptimas condiciones 350 hectáreas de Tempranillo, la reina de la casa, 35 de Merlot y de Cabernet Sauvignon, 30 de Syrah y 50 de Verdejo, Sauvignon Blanc y la curiosidad de una Moscatel de grano menudo.

En cuna de roble

El Fontal Crianza, el Vendimia Seleccionada y el Misterio de Fontana estrenan barricas de roble americano para perfeccionar sus modales entre 10 meses a un año. Las barricas de segundo uso, es decir, ya bien educadas y sin excesos, son las que acunan Quercus, el estandarte de la bodega. Se elabora con Tempranillo de la mejor parcela antigua, de mas de 40 años, recogido racimo a racimo. Se macera cuidadosamente durante un mes para que salga a luz toda su riqueza aromática, la estructura plena, la golosa madurez de la uva, y después de la

fermentación maloláctica se encierra en las mejores barricas durante 15 meses.

Empezó a elaborarse con la vendimia de 1999, apenas 8.500 botellas que fueron aumentando hasta 38.000. Pero ahora, su décimo aniversario se celebra con una puntillosa selección de 14.500 botellas de 2005 que Ana, la directora, define como "una joya de colección, un vino exclusivo vestido con una obra de arte, la etiqueta diseñada por el pintor Jesús Mateo", el artista que concibió y realizó el sorprendente mural de la iglesia de Alarcón, declarado de Interés Artístico Mundial por la Unesco, loado por artistas de todos los campos y convertido en el monumento más visitado de la provincia. Para resaltar la excelencia de Quercus, acude al oro y a evocaciones de divinidades tan ancestrales como la tierra que lo ve nacer y que deja en la copa su profundo sello mineral.



BODEGAS FONTANA
C/ EXTRAMUROS S/N
16411FUENTE DE P. NAHARRO (CUENCA)
TEL. 969 125 433 / FAX 969 125 387
E-MAIL: BF@BODEGASFONTANA.COM
WWW.BODEGASFONTANA.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.



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

Medaila de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004 "Canforrales Clasico"

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003 "Union Espeñola de Catadores"



JULIO/AGOSTO DE 2009 **M∖ÀVIDO** 14

Medalla de Oro Baco 2008 "Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumilier 2003, mejor vino tinto joven de España

WINE SPECTATOR 87/100, Canforrales Reserva 1998 Wine S. 87/100, Mejor Compile Abril 2004, Canforrales Robie

CANFORRALES CLASICO
Considerado el Mejor Vino Tinto Joven(sin Barrica) deEspaña
por las mejores Guias, Gournet 8.5/100, Campsa 88/100
Guia 300 vinos,
Péñia 85/100





Queso zamorano fundido, orejones de tomates, gamba y pan de especias

s El Rincón de Antonio un restaurante de altura. Y no sólo lo decimos por su cocina, sino por su magnífica situación en la parte alta de la zona amurallada de Zamora, adornado con unas preciosas vistas al Duero. Su estilo gastronómico es una apuesta por la cocina de autor con los ingredientes que regala la zona y un servicio acogedor. Los platos estrella de Antonio Jesús González, jefe de cocina y propietario, se recrean en los garbanzos o el queso zamorano, como la receta que nos sugiere. Ingredientes para cuatro personas: para el queso fundido: 300 g queso zamorano, 75 g leche oveja, 75 g agua limpia; para los orejones: tomates, azúcar, aceite de oliva para freír; para el pan de especias: 100 g pan lechuguino, 200 g leche de oveja, especias (siso, sésamo blanco y negro, samsho, algas, pimienta de Sichuang, guindilla); para las gambas: 8 por persona, aceite de girasol para conservar.

Preparación: Hervir la leche, el agua y el queso rallado batiendo hasta conseguir una crema homogénea. Quitar la piel a los tomates, vaciar y meter en el horno espolvoreados con azúcar hasta su deshidratación. Mojar el pan con leche, escurrir, deshidratar, freír y triturar con las especias. Escaldar las gambas y conservar en aceite. En plato hondo se dispone el pan, la crema de queso y sobre ésta los orejones de tomate y las gambas, y se decora con germinados.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: El vino blanco comedido en aromas y el fino son los reyes de esta armonía por su respeto y refuerzo al conjunto. También son bien recibidos blancos con leve roble. Sin embargo, los blancos de aromas exóticos y golosos dejan, en general, un recuerdo desagradable. Los espumosos secos, con crianza y peso en boca para sostener el tomate y el queso, son idóneos. Rosados y tintos deben ser frescos y con cierto cuerpo; en ellos, un toque moderado de roble no llega a distorsionar el conjunto.

NUESTRA SELECCIÓN

ATRIUM CHARDONNAY ***
Miguel Torres. Tel. 938 177 400
Combinación rica en fragancias, con el alcohol encubierto por la grasa del queso y elegante amargor que alarga la fusión.

Fino Quinta Palomino Fino *** Osborne. Tel. 956 855 211

Perfecto. Potencia la armonía y aporta nuevos registros (trufa) con una frescurasalinidad bien recibida por el marisco.

ABADÍA DE S. CAMPIO ALBARIÑO 2008 **
Terras Gauda. Tel. 986 621 001
El aroma del vino respeta el plato. Su punto graso añade dimensión al conjunto con un final deliciosamente aromático.

DESTIEMPO ROBLE SYRAH 2007 **
A. Bombal. Tel. 605 222 658
La golosidad-frescura del vino hace cada bocado más carnoso y enérgico, aunque domine ligeramente éste.

Castell Sant Antoni Brut Nature * Castell Sant Antoni. Tel. 938 183 099 Aunque domina el plato, el cava aporta frescura, lo realza mejorando la avenencia del conjunto.

COTO DE HAYAS GARNACHA CAB. 2008 * Aragonesas. Tel. 976 86 21 53 Choque aromático de las frutas del vino, si bien en boca refresca y



Novedades del Club del Gourmet en El Corte Inglés

EL ALJARAFE ES UNA COMARCA SEVILLANA QUE SECULARMENTE HA REGADO DE VINO Y ACEITE NO SÓLO A SUS VECINOS, SINO A LAS MÁS ESPLÉNDIDAS CASAS PATRICIAS DE LA ROMA IMPERIAL. LOS CON-QUISTADORES ROMANOS BAUTIZARON LA ZONA COMO "VERGETUM" -EL VERGEL- Y SUS SUCESORES MUSULMANES, ALGUNA DE SUS TORRES DEFENSIVAS COMO "OLIVARES". AHÍ SELECCIONA SUS ACEITUNAS EL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS.



ACEITUNAS Bocado de esmeralda

España, y en gran medida Andalucía, es el primer productor y exportador mundial de olivas. Poduce la cuarta parte de las aceitunas de mesa que se consumen en el globo y exporta la mitad. Cierto que la crisis económica mundial está modificando las cifras, y hasta el mes de marzo de 2009, las exportaciones de aceituna de mesa han alcanzado un total de 51.985 toneladas, lo que supone un descenso del 13,75% con respecto al mismo periodo de 2008.

De este volumen, el 44,4% ha tenido como destino países de la UE; el 32,2%, Estados Unidos, Puerto Rico y Canadá; el 9,8%, Europa del Este; el 5,1%, países árabes; el

3,1%, Centroamérica y Sudamérica; y el restante 5,4% ha llegado a más de 120 países.

En unos es un snack apreciado, incluso exótico; en otros, un insustituible alimento portátil o un habitual ingrediente de cocina. Y es que la secular base de la alimentación mediterránea, la aceituna de mesa, es un alimento de alto valor nutritivo y muy equili-

brado. Posee todos los aminoácidos esenciales en una proporción ideal y, aunque su contenido en proteína es bajo, su nivel de fibra hace que sea muy digestiva. Destacan las elevadas cifras de minerales, especialmente calcio y hierro, y vitaminas: la Provitamina A, Vitamina C y Tiamina.

La aceituna es un fruto del tipo drupa-como el albaricoque, el mango, el melocotón...- con un bajo contenido en azúcares y una cantidad más o menos elevada de aceite (entre el 12% y el 30%) y que contiene un principio amargo llamado oleuropenia. Para comerla hay que quitar el amargor, bien sometiéndola a un aderezo a base de tratamiento con lejías alcalinas, o con la preparación al natural, sometiéndola desde el inicio a la salmuera y lavado directo con agua.

Son procesos seculares, herencia de un largo pasado, igual que los olivos centenarios.

Manzanilla de Sevilla es la variedad de olivo de mesa más difundida internacionalmente debido a la productividad y calidad del fruto. Gordal Sevillana, conocida internacionalmente con la denominación de Sevillano, es un cultivo apreciado fundamentalmente por el tamaño de sus frutos, que alcanzan un peso medio de 12,5 gramos (es decir, hay entre 100 y 120 frutos en un kilo de aceitunas). Su



aspecto es acorazonado, de color verde con pintas blancas. Su contenido en aceite es bajo, por lo que su consumo es siempre en aderezo. Estas dos variedades clásicas, procedentes de una tierra levemente elevada, el Aljarafe (el otero), son las que El Club del Gourmet ofrece en primoroso tarro de cristal con su marca: Manzanilla con o sin hueso y rotunda Gordal calibre 60/70, piezas que no pueden faltar en un aperitivo, una merienda campestre, en la sempiterna ensaladilla, en las frescas ensaladas y en un sinfín de platos veraniegos.

Solas, como tentempié, se avienen por su aliño al trago de cerveza y a vinos plenos y largos como los olorosos, la manzanilla, el fino...

CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

A CORUÑA
- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTEIA, RUA DE RESTOLIAL, 50

(SANTIAGO DE COMPOSTELA)

ALICANTE
- E.C.I. MAISONNAVE, AVDA. MAISONNAVE, 53

- E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, I-3

F.C.I. URÍA URÍA S/N (OVIEDO)

- C.C. Salesas, General Elorza, 75 (Oviedo) - Hipercor Gijón, Ramón Areces, 2 (Gijón)

E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N

BADAJOZ
- E.C.I. CONOUISTADORES, PLAZA CONOUISTADORES, 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 Macía, 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, I
- Hipercor Jerez, Ctra. Sevilla, 34 (Jerez de la Frontera)
- C.C. Bahía de Algeciras, Pased Juan Pérez Arriete, c/V

- E.C.I. Avda de Andalucía, 34 (Jerez de la Frontera)

<u>CASTELLÓN</u> - E.C.I. Paseo de Morella, I

- E.C.I. Genil, Ctra. del Genil, 20-22 - C.C. Arabial, Arabial, 97

<u>LEÓN</u> - E.C.I. León, Fray Luis de León, 21

- 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, Villaverde, 79

- E.C.I. Princesa, Princesa, 42

- E.C.I. Serrano, Serrano, 47

- C.C. Méndez Álvaro, Retama, 8

- C.C. Campo de las Naciones, Av. de los Andes, 50

- C.C. Sanchinarro, Margarita de Parma, 1

- C.C. S. Geó de Valderas Citale Estambalira am. 1 C.C. S. José de Valderas, Ctra. Extemadura, km. 12,5

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.

- E.C.I. Málaga, Avda. Andalucía, 4-6 - C.C. Costa Marbella, Ramón Areces, s/n (Marbella) - E.C.I. Marbella, El Capricho - Boulevard Alfonso

HOHENLOHE, 2 (MARBELLA) E.C.I. BAHÍA DE MÁLAGA, CTRA. CARTAMA, KM. 2

- E.C.I. C/ CAMPANALES, S/N. (MIJAS)

E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N

- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTÓN, 52 (CARTAGENA)

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

<u>LAS PALMAS</u> - E.C.I. José Mesa y López, José Mesa y López, 18

- C.C. SIETE PALMAS, Av. PINTOR FELO MONZÓN, S/N

P. MALLORCA - E.C.I. Avenidas, Avda. D'Alexandre Roselló, 12-16 - E.C.I. Jaime III, Avda. Jaime III, 13-15

SANTANDER - C.C. Bahía de Santander, Ctra. Nacional 634, s/n

SEVILLA

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

- E.C.I. NERVIÓN, LUIS MONTOTO, 122-128

- E.C.I. S. JUAN DE AZNALFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNALFARACHE)

-HIPERCOR SEVILLA, CTRA. SEVILLA-MÁLAGA KM. I.

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

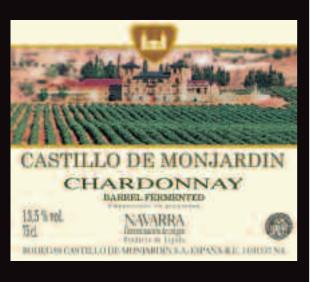
- C.C. ADEMIZ, AVDA. PIO XII, 51

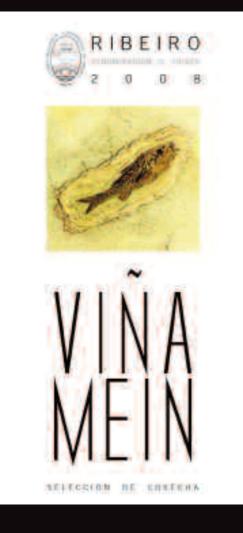
- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37

<u>VALLADOLID</u> - E.C.I. ZORRILLA, PASEO DE ZORRILLA, 130-132

<u>VIGO</u> - E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA
- E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3 C.C. GRANCASA, AVDA, POETA MARÍA ZAMBRANO, 35







En busca de la elegancia

¶ l pueblo de Torroja es de los más altos y fríos del Priorat. El viñedo pugna por sobrevivir al límite, entre la sequedad de la tierra, el clima (más riguroso allá ✓arriba) y la dureza de la pizarra en sus inclinados *costers*. Precisamente estas dificultades fueron determinantes para atraer la atención de unos entusiastas de los retos de procedencias tan dispares como Alemania y Sudáfrica. Eben y Dominik, o Dominik y Eben, que tanto da, apuestan decididamente por los vinos de finca. Estos dos socios hacían el vino por separado en la misma bodega hasta 2005. En 2006 unieron sus criterios y han elaborado al alimón una línea de vinos, todos de finca, en Torroja. La viticultura tradicional como credo da paso, sin embargo, a su innovadora propuesta de extraer lo más elegante de viejas Caninyenas y Garnatxas. El frescor y la elegancia en sus vinos están asegurados. El Arbossar es de una finca de 1,6 hectáreas donde las cepas de más de 80 años apenas ofrecen una ridícula cosecha (por lo cicatera) de 1.800 botellas.

La Piedra cambia de aromas

Hay que reconocer el mérito de una bodega como Estancia Piedra, siempre apostando por ofrecer la novedad, por brindar ese vino que impacte en la mente y el paladar de los buenos conocedores. Y como la última ocurrencia fue ofrecer un vino blanco que se acomode a la calidad de sus tintos toresanos, buscaron una zona ya consagrada, como Rueda, donde elaborar un excelente Verdejo. Como además son previsores, hace algún tiempo se hicieron con dos pequeños pagos en esa Denominación de Origen, La Moza y Los Obispos, de suelos arcillosos y de gravas, ideales para el desarrollo de la noble variedad. Los vinos los elabora el mismo equipo técnico que trabaja en la bodega de Toro, muy experimentado e innovador. Y gran parte de esa inquietud la transmite Inma Cañibano, su gerente y alma máter, siempre generosa en el esfuerzo de dar a conocer sus vinos en cualquier parte del mundo.

Arbossar 2006

BODEGA TERROIR AL LÍMIT. TORROJA DEL PRIORAT (TARRAGONA). TEL. 977 828 057. D.O.Q. PRIORAT. PRECIO: 52 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: CARINYENA. CRIANZA: 14 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS. FECHA DE ENTRADA: 12/5/2009. ARMONIZA CON: BECADA ASADA A LAS FINAS HIERBAS. CONSUMO ÓPTIMO APROX: CINCO AÑOS A 16/18ºC. PUNTUACIÓN: 9.6/10.

la Cata: De rotundos colres granate-violáceos, posee una inmediatez aromática que sobresale de la copa aun sin acercar la nariz. Se aprecia y disfruta su impronta mineral casi telúrica; fruta madura, notas florales, un toque balsámico y la caricia del roble fluyen con fuerza. Pero si espectacular es su puesta en escena, mayor es su paso de boca: brillante, de tanino sedoso, elegante frescura y amplitud casi infinita.

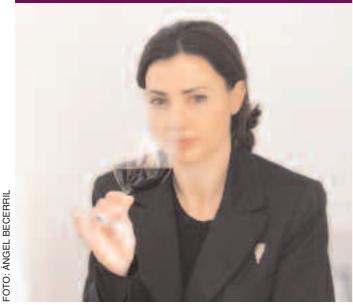
Piedra Verdejo 2008

BODEGA ESTANCIA PIEDRA. CTRA. TORO-SALAMANCA, KM 5 - 49800 TORO (ZAMORA). TEL. 980 693 900 INFO@ESTANCIAPIEDRA.COM. D.O. RUEDA. PRECIO: 8 €. TIPO: BLANCO JOVEN. VARIEDAD: VERDEJO. CRIANZA: NO TIENE. FECHA DE ENTRADA: 15/6/2009. ARMONIZA CON: FETTUCHINI AL PESTO. Consumo óptimo aprox: Un año a 9/11º C. Puntuación: 8/10.

la Cata: Amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante. Gusta la inmediatez, el brío de su juventud. Seduce con su entramado aromático muy primario y de gran limpieza a base de fruta madura (melocotón, mango, albaricoque), hierba recién cortada o notas florales. Paso de boca fresco, goloso y equilibrado, amplio y muy expresivo en el final, donde resalta un recuerdo de hinojo que aporta más vivacidad.

SUMILLER

JULIO/AGOSTO DE 2009 MAYARO 1



María José Huertas Una sonrisa al vino

s su desbordante simpatía la que ha domado a los clientes más incrédulos y escépticos, aquellos que no entendían cómo una mujer estaba encargada del vino. Incluso recuerda una anécdota con cierta simpatía que le brindó un cliente: "Ya hasta en el vino mandan las mujeres". Aunque es un comentario con aires machistas, reconoce que no ha tenido este inconveniente, su figura de sumiller es aplaudida y respetada por todos sus clientes.

Pero a base de simpatía está claro que no se convence. Se formó en Agrícolas y después en el curso de sumilleres de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid. Su primer y único trabajo fue en el Casino de Madrid, hace diez años. Su tiempo libre lo dedica a reciclarse, antes colaborando con la *Guía Gourmets* y ahora con el equipo de la revista *Sobremesa*, entre otros.

Su búsqueda vinícola para el restaurante se centra en la elegancia, con el obligado requisito de hacer disfrutar a sus clientes. La carta está elaborada con su criterio personal y las propuestas que le sugieren sus clientes.

Respecto al gusto dominante, admite que hoy es muy variado en zonas, estilos aunque asegura que si la hubiéramos preguntado hace unos años, la respuesta hubiese sido: Rioja. "El público, ahora, pide un estilo de vino, no una zona" aspecto que Mª José considera muy positivo. "Y, desde luego, cada vez crece más un tipo de público más inquieto, que quiere probar vinos originales, distintos, al margen de la zona o cualquier otro hándicap". Considera Jerez la mejor zona de España, pero también apoya el Priorat, el Bierzo, el Levante o las garnachas de Aragón.

CLOS ERASMUS 2004 BODEGA CLOS I TERRASES. D.O.Q. PRIORAT

"Garnacha, Carinyena y Cabernet Sauvignon. Me sorprende la potencia ante todo, así como su concentración frutal, de regaliz, especiados, ahumados... Muy mineral; la boca pide prudencia (hay que guardar), pero manifiesta magnífica acidez y tacto, así como su sello mineral nítido".







En Bodegas Franco Españolas tenemos uno que queremos presentarie

DIAMANTE EDICIÓN LIMITADA POR

DEVOTA & LOMBA

Queso y Vino



Queso de cabra Estrel Adiós, 60 días

s la última gran creación de la quesería, un proyecto meditado que comenzó hace cinco años. Asegura José Ramón Mata, su artífice, que elaborar un queso de leche cruda en España con menos de 60 días de maduración -tiempo para que desaparezcan ciertas bacterias perjudiciales para el ser humano de forma natural- es complicado por restricciones legales. Su reto era romper ese tópico, aunque para ello tendría que convencer a las autoridades sanitarias. No obstante, la actual normativa permite elaborar quesos con menos de 60 días si la ganadería, la leche y la quesería cumplen una serie de estrictos requisitos higiénico-sanitarios, como es el caso. El resultado es un queso de leche cruda de coagulación láctica (cuajado natural de la leche) con un carácter y profundidad espectaculares. Se recomienda en ensalada, fundido con solomillo, con mermeladas no muy dulces, orejones o con blancos aromáticos.

EL QUESO

ESTREL CABRA LECHE CRUDA

Carretera de La Portellada s/n 44596 La Freixneda (Matarranya, Teruel). Tel. y fax: 978 854 104. formatges@freixnedadecabra.com.

Una vez ordeñada la leche, se madura con leche fermentada durante cuatro horas, se añade una dosis mínima de cuajo de cabrito y se deja reposar a 20° C durante 24 horas. Una vez cuajada, se corta con lira, se moldea directamente y se voltea. Al día siguiente, se quita el molde, se añade sal seca, se deja un día de oreo y se pasa a la cámara de afinado (9° C y 90% humedad). En 25 o 30 días estará listo.

D.O. No tiene. Tipo: pasta prensada. Rebaño: cabra. Raza: murciana. Cabezas: 180. Sistema alimenticio: semipastoreo. Peso: 300 g/pieza. PVP: 8-9 € pieza.

EL VINO

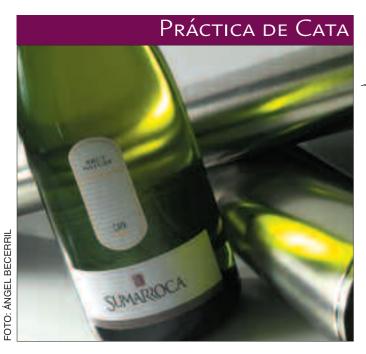
Mesache 2008

Bodega Pirineos. Ctra. Barbastro-Naval, Km. 3,5. 22300 Barbastro (Huesca). Tel. 974 311 289. www.bodegapirineos.com.

D.O. Somontano. Tipo: blanco joven. Variedades: Macabeo, Gewürztraminer y Chardonnay. Alcohol: 13,5% vol. PVP. 5,82 €.

Tropieza Mesache con un aliado perfecto. La aromática de ambos se funde, la contundencia exótica del vino combina perfectamente con las notas de leche fresca y champiñón del queso. En boca es aún mejor: la acidez del queso ensalza el vino, y su cremosidad añade dimensión y amplifica el conjunto.





Sumarroca G.R. 2005 Diseño en la cepa

l catálogo de la casa es amplísimo, con blancos, tintos y rosados, pero su sello se sustenta en los cavas, de los que este Brut Nature, un Gran Reserva de la cosecha de 2005, un alto de gama, es exponente del estilo y la personalidad de la firma. La originalidad se concreta en el toque de Chardonnay sobre la triada clásica de uvas del cava-Parellada, Xarel.lo y Macabeo- y una crianza sin prisa que se prolonga como mínimo 30 meses.

La familia Sumarroca, leridana, es viticultora desde hace generaciones y se trasladó en los años ochenta al Penedès, donde han ido sumando las propiedades de Molí Coloma, Sabartés y Marqués de Monistrol. Así han reunido 464 hectáreas con la mayor finca de la D.O. y han conseguido poner en pie una filosofía de autoabastecimiento que les permite garantizar la producción, cuidar paso a paso todo el proceso de sus uvas y vinos y, aún más, mimar la tierra que los ve crecer con los criterios más respetuosos y ecológicos.

En ese sentido colaboran con la Universidad Rovira & Virgili para un estudio experimental de Viñas del Mundo, nada menos que 360 variedades que se identifiquen por los más vanguardistas sistemas de ADN y se prueben en microvinificaciones. El fin es, como hoy, diseñar el vino desde la viña, desde la tierra, pero cada vez con más precisión y perfección. Eso sí, sin perder una pizca de su amor por la naturaleza y su respeto a la tradición.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: Camino de Húmera, 18-E. 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.

SUMARROCA GRAN RESERVA 2005		
COLOR		
LIMPIDEZ		
INTENSIDAD		
TIPO		
ATAQUE		
EV OLUCIÓN		
,		
DESCRIPCIÓN GENE	RAL	



Desde mi Terruño

BODEGAS MAURO (www.bodegasmauro.com)



El valor de la experiencia

ariano García ha dedicado toda su vida al vino, a reafirmar su cultura allá por donde pasa. Sus vinos llevan el sello de la originalidad, fruto de una manera de trabajar muy personal. Y gustan al experto conocedor, tanto que algunos encabezan las listas de de los mejores en guías y revistas especializadas. Dirige Mauro en Tudela de Duero y Maurodos, en Toro, las dos propiedad de la familia, además de varios proyectos fuera de la casa. Pero afortunadamente para él, todo este enorme trabajo no lo realiza solo: en sus bodegas y compromisos ajenos, sus hijos, Alberto y Eduardo, son pilares fundamentales. Aunque quizás el vino favorito de

toda la familia sea el Terreus, que emana de unos pequeños majuelos situados en el paraje de la Cueva Baja y que constituye el último testimonio en Tudela de Duero de cepas plantadas antes de 1950. Asegura Alberto García, el mayor de los hijos de Mariano, que "con Terreus (significa hecho de la tierra) reivindicamos un pago histórico y casi único en Tudela de Duero, reflejo de esfuerzos pasados y prácticas olvidadas, que nos muestra la huella de la tradición para ayudarnos a interpretar el presente. Un vino profundamente arraigado a un terruño que cada año demuestra la grandeza, el misterio y el carácter tan especial del paraje de Cueva Baja".

La Viña

Paraje de Cueva Baja Finca de tres hectáreas de viñas viejas de Tempranillo y Garnacha a 700 metros de altitud en Tudela de Duero, de suelo arenoso-arcilloso, suelto, profundo, con una composición equilibrada. El subsuelo, formado por gran cantidad de arcilla, facilita la retención de agua en periodos de poca lluvia. Suelo y subsuelo son pobres en materia orgánica. El marco de plantación asemeja un tresbolillo bastante irregular.

Terreus 2004

V.T. CASTILLA Y LEÓN. VARIEDAD: TEMPRANILLO. Crianza: 32 meses en barricas Y TINOS DE ROBLE FRANCÉS. ALCOHOL: 15%. PRECIO: 80 € Se adelantó la vendimia, que dio unas bayas maduras, de pequeño tamaño y grueso hollejo. Apenas 8.000 botellas del Terreus más completo hasta la fecha. Posee la estructura habitual, pero con la sensación de tener una larga vida por delante. Un tanino graso y fino, excelente fruta envuelta en tonos minerales y especiados que alargan el trago.

El Coleccionista

La poesía y la esencia de la vid



o será el vino más costoso que hayamos adquirido, por supuesto tampoco el más barato, ni siquiera el más insólito. Pero a buen seguro que si usted, querido lector, tuviese la suerte de abrir una de estas raras botellas, podrá presumir haber degustado el vino con el nombre más largo del mundo: A Derradeira Vendima Feita en Agro de Bazán o 14 do Nadal do 2007 se llama. No es que sus autores, los inquietos responsables de la bodega Gran Bazán, hayan que-

rido impresionar sólo con el pequeño detalle del nombre. Ellos, aficionados a la innovación (suyos fueron algunos de los primigenios vinos que ahora casi todo el mundo en la zona elabora), de nuevo se permiten introducir novedades, como llevar la variedad Albariño a expresiones más cercanas a la sobremaduración. Y en verdad que no es un vino fácil de elaborar. Sobre todo si tenemos en cuenta el exuberante verdor que esa zona atlántica sostiene, el reino de una Albariño cercana al mar, donde el color verde, indicativo de la notable humedad ambiental, reina. En la vendimia de 2007 había una pequeña parcela de Albariño dentro de la finca tan sana y resistente que resolvieron alargar al máximo su madurez. Una decisión acertada, porque las óptimas condiciones lograron que confluyera en una baya muy madura, perfecta, que hasta los pájaros, en la medida de lo posible, respetaron.

Es un Albariño distinto, ampuloso, mineral, de compleja nariz, con recuerdos de fruta muy madura, corteza seca de mandarina, exóticos recuerdos especiados. Sensual y

sedoso, bien equilibrado y con un toque justo de dulzor que amplía el paladar. Para que este goce no quede sólo en un recuerdo, la casa nos ofrece la oportunidad de satisfacer nuestra vena poética y contar todo lo que su degustación nos provoque en un soneto. A los poetas autores de los diez mejores, la casa les tiene reservados los honores de un gran banquete en Granbazán y sustituirá sus gastadas botellas con otra caja de este excelente vino. Apreciable decisión, porque apenas si quedan unos estuches para cumplir esa promesa, y el vino restante, convertido en un joven maduro, seguirá su rumbo hacia la longevidad sin reparar en asuntos banales como la escasez de ejemplares.

A DERRADEIRA VENDIMA
FEITA EN AGRO DE BAZÁN
O 14 DO NADAL DO 2007
Agro de BazánTremoedo, 46.
36628 Vilanova de Arousa
(Pontevedra). Tel. 986 555 562.
agrodebazan@agrodebazansa.es.
Precio: 100 €. (estuche de dos botellas)

Il Muestra Internacional SICER La sidra del mundo visita Asturias

os pasados 16 y 17 de junio se celebró en Gijón (Asturias) SICER, la II ✓ Muestra internacional de Sidra de Calidad, organizada por Opuswine y Fenicia, que reunió a 60 elaboradores de sidra, nacionales e internacionales, y cerca de 300 tipos de sidra, algunas tan famosas como las elaboradas por SARL Domaine Familial Louis DuPont del Pays d'Auge, Eric Bordelet del Loira, Manufaktur Jörg Geiger de Alemania, Aspall de Inglaterra, Terre di Chiopris de Italia, Domaine Pinnacle de Canadá, Copa de Oro de México... La novedad de este año fue la presencia de Rama Caída de Argentina y de Yablochny Spas, de Rusia. A lo largo de las dos jornadas, los profesionales del sector, tanto elaboradores como prensa nacional e internacional y compradores llegados desde distintos países, pudieron asistir a interesantes mesas redondas y debates como La manzana de sidra, calidad de la materia prima, Sidra, el desafío de la comunicación o Sidra, cerveza y vino: una triada competitiva.

Además se celebraron catas comentadas, como la ya prestigiosa TopSicer, en la se degusta una selección de sidras de la Muestra que estuvo dirigida por el periodista y crítico Thomas Vaterlaus.

El presidente del Principado de Asturias, Vicente Álvarez Areces, destacó que "el crecimiento de nuestra sidra con D.O. se entiende cuando en los primeros cinco meses de 2009 se han entregado 411.000 contraetiquetas, frente a las 147.000 de la temporada anterior. Aunque toda la sidra asturiana es excepcional, nuestra marca de calidad contribuye a mejorar la divulgación, promoción y oferta del producto y facilita el acceso de los elaboradores a mercados nacionales e internacionales". Por su parte, Carlos Delgado, comisario de SICER 2009, subrayó la importancia de resaltar el significado de la sidra de calidad y reivindicó un puesto en el mercado que permita competir con la cerveza y el vino. Por último, el consejero de Medio Rural, Aurelio Martín, aseguró que Gijón "se con-



vertirá en la capital mundial de la sidra". Además, SICER ha contribuido a la proyección internacional de la sidra gracias a la repercusión que ha tenido en los más prestigiosos medios internacionales especializados de países como Francia, Reino Unido, Austria, Alemania, Dinamarca, Italia, Rusia o Canadá. Para esta edición, se acreditaron hasta 80 periodistas frente a los 20 que acudieron en el año 2007. Según la organización, esto ha generado tres millones de euros en difusión internacional de la sidra.

Mucho Champagne Burbujas de oro

erano refrescante y glamuroso. A eso invitan nuevos desembarcos y degustaciones en torno al que, si no es, debiera ser el trago estrella de las noches cálidas, el sempiterno champán.

Lanson, una de las grandes marcas innovadoras, llega a España de la mano del Grupo Caballero, que añade así el Brut Etiqueta Negra y el Rosé de esta casa histórica a sus distribuciones de La Ina, Lustau, Mangarroca, Ponche Caballero... Para su producción, Lanson reúne 60 crus, combina Chardonnay con Pinor Noir y Pinot Meunier y evita la fermentación maloláctica para atrapar toda la frescura del vino.

¡MÁS CHAMPÁN!

Nada menos que 25 de entre las más rutilantes estrellas del sector se reunieron en Madrid en el VI Salón del Champagne para animar el paladar de más de mil asistentes, entre profesionales del mundo del vino y la hostelería.

Como acompañamiento, bocaditos delicatessen a la altura de las copas.





Vivencias con Abadal Armonías de los sentidos

hampagne Bollinger y
Domaine de Chevalier
(Francia), Gaja (Italia)
y Torbreck (Australia) fueron
las grandes joyas seleccionadas
por Abadal en una experiencia
sensitiva única para estimular
los cinco sentidos que reunió a
apasionados del vino como los
estrellas Michelin Juli Soler,
May Hoffman y Jordi Cruz, o
artistas como Marc Parrot y
Angels Gonyalons.

En total, 210 curiosos compartieron en la espléndida bodega la III edición de Maridajes de los Sentidos, una estudiada armonía de vinos, música, sensaciones táctiles, arte y gastronomía. El viaje iniciático comenzó en Celler Sant Ramon, donde se ofreció una copa de Bollinger Special Cuvée mientras dos bailarines realizaban la coreografía *Paso en Boca*, un juego de tela y danza evocando sensaciones sensuales, ju-



guetonas, sobrias y alegres a la vez. La cena tuvo por escenario mesas espléndidamente decoradas entre las majestuosas barricas del Celler dels Til.lers. Como maestro de ceremonias, el enólogo de Abadal, Joan Soler, quien seleccionó las texturas para acariciar simultáneamente a la degustación comentada de cada vino.

Son Noticia

El Ron como alimento Caribe auténtico

na semana de inmersión -casi literalen rones caribeños para presentar en público a WIRSPA (Asociación de Productores de Ron de las Indias Occidentales, en inglés). La sede oficial está en Barbados, esa postal, ese póster hecho realidad, con su arena blanca coralina, su mudable cielo de azul e inquietas nubes tropicales, la sempiterna hamaca entre las palmeras y el mar turquesa al fondo.

Pero aquí, detrás de esa imagen paradisíaca no sólo se asoma un fascinante pasado de corsarios y barcos coronados con calaveras, o la negra memoria de la esclavitud de la zafra de caña, sino un presente de penuria económica, un sustrato de población necesitada de cualquier ayuda y con mucho en común, aunque lo cuenten en inglés, francés o español. Para eso nació WIRSPA, con capital de la Comunidad Europea y de la propia industria ronera, con el fin de desarrollar ese sector que es puntero en la industria y la economía locales y que afecta al empleo desde la agricultura a la industria auxiliar. El sello Authentic Caribean Rum se convierte así en un marchamo de garantía de produccion y control.

El ron está íntimamente ligado a la vida caribeña, y WIRSPA refuerza la importancia de esa especie de D.O. como una oportunidad de oro en estos tiempos en que crece el comercio



y la competencia de los espirituosos en el mundo. Más aún, de los espirituosos con historia y con carácter, condiciones que cumple con creces el ron caribeño.

El primer paso ha sido involucar a las grandes marcas, acelerar el proceso del granel al embotellado, imprescindible para garantía y comercio exterior, y poner en marcha una campaña global de promoción.

La primera exhibición y cata, en el paseo almenado del Hillton Barbados, reunió prescriptores de España, Italia, Reino Unido... frente a los stand de Angostura, Appleton Estate, XM Royal Gold, Barbancour, Barceló, Borgoe, Brugal, Chairman's, Clarke's, Cockspur, Doorly, English Harbour, El Dorado, Macoucherie, Mount Gay, Mount Gilboa, One barrel, Rum Bar Rum, Sunset Captain, Westerhall Plantation.

El vino en un tablao

l vino y el flamenco tienen mucho en común, pues ambos son la expresión de una idea y un sentimiento elaborado. Pero aún más se asemejan en sus diferencias: tan diversos son los tipos de vino como los palos del flamenco. Y ambos, en su variedad, son un eco de los matices de nuestra alma, como demostró el pasado 21 de junio en el madrileño Nuevo Espacio Escénico Las Tablas la Cata Flamenca "5 vinos para 5 palos", un proyecto de Antonia Moya y Elba López Oelzer que unió vino y flamenco con los bailes de Antonia Moya, la voz del cantaor Roberto Lorente y la guitarra de Jesús Núñez "Jesuli" como parejas de baile.

Antes de cada palo, Francisco Parejo, el enólogo-catador, presentó cada vino, mientras que el asesor flamenco Miguel Ángel Rodríguez profundizó en la armonía de estos dos placeres para los sentidos.

Para empezar, las Sevillanas, acompañadas por Manzanilla La Gitana (D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda). Para los Tangos Flamencos, el elegido fue un blanco, Enate



Chardonnay Barrica 2006 (D.O. Somontano). Durante las Alegrías, que bailaban con el cava Agustí Torelló Mata Reserva 2006, se vivió uno de los momentos mágicos de la noche, pues las burbujas del cava parecían subir al escenario al compás marcado por el baile del gaditano Jesús Fernández. Siguió el Taranto, un baile más profundo que nace en la zona de Murcia. Por eso el vino elegido fue el tinto Hécula 06 (D.O. Yecla). Y como colofón, el último palo, la Soleá, "un baile solemne, sobrio", que tuvo como pareja al vino Les Terrasses 2007 Velles Vinye (D.O.Q. Priorat).

Gómez Cruzado Enosala



a pintora Nati Cañada con su exposición "Colección de la artista" ha inaugurado la espléndida sala polivalente de la centenaria bodega riojana de Haro, Gómez Cruzado. La pintora ha creado para la ocasión 10 obras, con el vino como referente e inspiración.

El barrio de la Estación se vistió de gala para mostrar las piedras que han salido a luz tras una cuidadosa restauración, y que ahora, con una vanguardista climatización, dota de estética y eficacia a la bodega.

Rosa fresa Fino Osborne

esde la Finca Osborne de Malpica de Tajo llega un rosado, de osado color fresa, a base de algunas de las variedades más adaptadas a ese suelo, la Sirah y la Petit Verdot. Se vinifican por separado, maceradas, para después combinar toda la intensidad que en la copa derrochan aromas y paladar de frutos rojos sin perder la frescura joven.

Quercus De etiqueta

l 16 de junio se presentó el nuevo Quercus, cosecha 05, vestido con una etiqueta diseñada por Jesús Mateo. La etiqueta, un friso de oro sobre fondo negro, resalta los valores de una copa de gama alta que es a la vez reflejo de la excelencia de la tierra que la ve nacer.



JULIO/AGOSTO DE 2009 **[M.//////////** 23

Carlos Delgado Jubilosa jubilación

cabo de cumplir los 68 años. Comencé con esto del periodismo en 1960. Mi primer trabaio se desarrolló en el diario barcelonés (del Movimiento, de quién si no) "Solidaridad Nacional", el que antes del triunfo "nacional" fuera medio de expresión anarquista "Solidaridad Obrera". Allí lo aprendí prácticamente todo. Pero, fundamentalmente, un sentido radical de la dignidad que ya no me ha abandonado nunca. Luego empezaron los artículos, el cambio continuo de periódicos: Pueblo, Informaciones, El Ruedo, Marca, Correo de la Radio, Por Qué, La Gaceta Literaria, Posible, Ciudadano, TVE... Los avatares de la vida profesional me llevaron al mundo del vino. Comencé hace 25 años mis "cronocríticas" en El País, escribí libros, pronuncié conferencias y, casi sin darme cuenta, me convertí en un evangelista de la cultura vitivinícola. Finalmente, llevo doce años dirigiendo esta revista, de la que me siento particularmente orgulloso. Digo todo esto porque casi me siento en la obligación de dis-



culparme por mi marcha. Pero creo que me merezco un final de etapa dedicado a lo que siempre ha sido mi verdadera -y frustrada- vocación: la literatura y la música. Si empecé a ejercer de periodista con 19 años, como iluso poeta lo venía haciendo desde los siete. Ahora, por primera vez, me publican mi poemario "Versos sin retorno", y me siento muy feliz por ello. En el salón de mi casa llevan muchos años aguardando una mayor dedicación mi violín y mi saxo.

En MiVino me sustituye como director Bartolomé Sánchez. Su nombre en el mundo del vino lo dice todo. Si se nota el cambio será a mejor. Os lo aseguro, esto sigue en las mejores manos. Y por muchos años. Salud.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO № 141 ÍÑIGO AMÉZOLA BLANCO '08

Irene Selma Camino Vinateros, 70 28030 Madrid

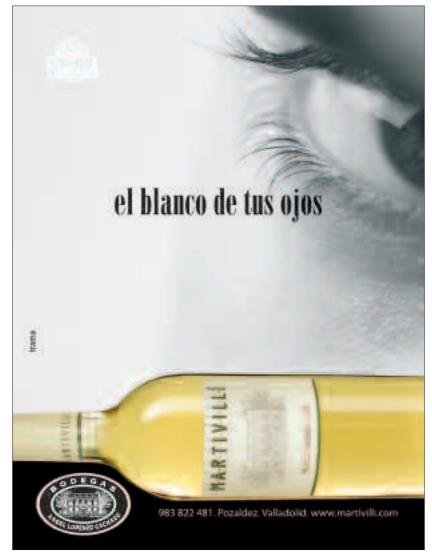
María Teresa Olucha Salvia C/ La Safona, 3 - 4º 12200 Onda. Castellón.

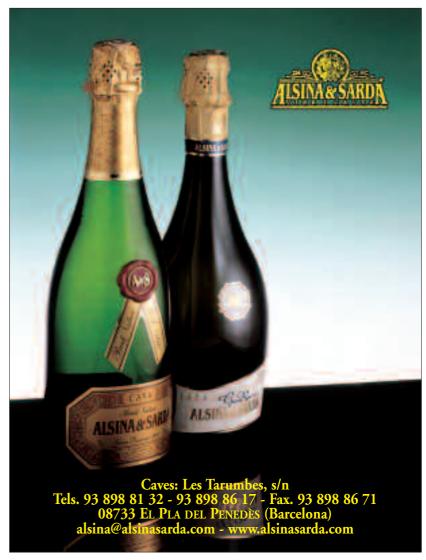
Maribel Biezma López C/ Nereida, 8 - 6º C 28045 Madrid

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

Trinidad Crespo C/ Terrassa, 4 - 1º 3º 08630 Abrera Barcelona GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO № 142 Carlos Enrique López García







Saber, catar y gozar

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



LA NARIZ DEL VINO, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse. Existe un segundo kit para especialistas, que contiene doce aromas para definir los defectos del vino, desde el acorchado al azufre.

LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"

Los aromaniacos pueden disfrutar de los 12 aromas más expresivos que el roble otorga al vino. Son aromas que ya están en estado natural en la madera del roble, como la nuez de coco o el clavo, otros aparecen durante las distintas etapas de la fabricación de la barrica y, sobre todo, durante su tostado (vainilla, especias y tueste). Si usted es fabricante de barricas, usuario o catador de vinos, ahora podrá adivinar de qué tipo de roble se está hablando.

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

- LA NARIZ DEL VINO:
- 12 aromas blancos, 78,50 € •12 aromas tintos, 78,50 € •24 aromas, blancos y tintos, 149 € •54 aromas, 336 € •12 defectos: 78,50 €.
- LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO":
- 12 aromas, 8o €.
- La Nariz del Café:
- 6 aromas (Tentación), 33 €.

Bomba de vacío

Con ella conseguimos extraer todo el oxígeno que queda en la botella y dejarla tapada hasta la próxima degustación, todo con la misma pieza.

Ref. 107722 Precio: 16 €



FORMA DE PAGO

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
- •Transferencia bancaria al hacer el pedido.
- Contra reembolso (más gastos de correo). Gastos de envío hasta 2 kg.: 15 €; resto, según peso (precios para la Península, IVA incluido)

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

Tapones para sibaritas

Tapón Uranus

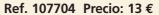


Set de servicio de vino que forma parte de la colección inspirada en el sistema solar. Está compuesto por un tapón para el vino y un dosificador antigoteo, ambos desarrollados en acero inoxidable macizo. Pueden ser utilizados juntos o de forma independiente y se adaptan a cualquier tipo de botella de vino.

Ref. 107703 Precio: 14 €

Tapón Plutón

También en acero inoxidable, su alargado extremo se enfría tras ser introducido en la nevera y crea una zona de frío en el cuello de la botella que impide que el cava pierda su gas.





Tapón Júpiter

Tapón para vino realizado íntegramente en acero inoxidable macizo y, como todos nuestros tapones, pulido por control numérico.

Ref. 107709 Precio: 13 €



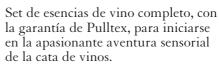
Sacacorchos de lujo

Pulltex Classic Crystal

Un sacacorchos profesional para presumir de sumiller anfitrión. Con inserciones de cristal de Svarowsky.

Ref. 107755 Precio: 30 €

Set de aromas



Ref. 107760 Precio: 100 €



De lo más ingenioso

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

Ref.P-1009: Precio: 12 €



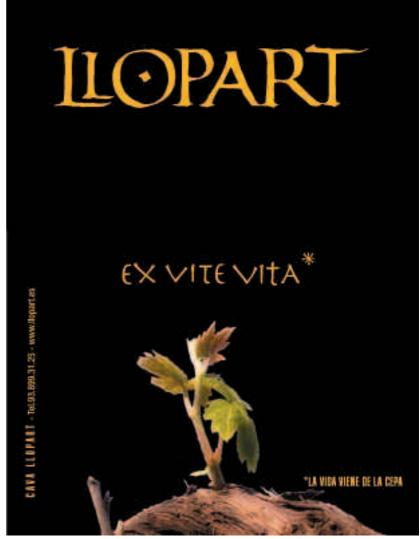
Entra en www.mivino.info y estarás informado semana a semana de toda la actualidad vitivinícola.



JULIO/AGOSTO DE 2009 MAZIMO 25

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







Aouí 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, DALIA (Chinchilla de Montearagón), EL LENGUETERO (Caudete). Alicante: CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). Almería: ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquián), CASA SEVILLA. Asturias: AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCA-MAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENA-DOR DE LOS CANÓNIGOS (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 (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). Ávila: EL ALMACÉN (Avila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (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 EVA-RISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, El CÓM (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 (Jeréz 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 BODE-GON 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: GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). Guadalajara: EL BUEN VIVIR, EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera), Guipúzcoa: AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKA-DO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Ovarzum) Huelva: FL PARAÍSO (Punta Umbría) VINOTECA VILANOVA La Coruña: FL 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 POR-TAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). León: BOCA Y MANTEL (Ponferrada). Lugo: MESÓN ALBERTO. Madrid: AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto). BACCHUS, 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 POZUEI O (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTITO (EL Molar), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMA-NOS FEITO, L'OBRADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES OUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDI-LLA (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 VIETO, MONJARDÍN, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleia), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBRE-VINO, 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'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 ARADÍA PARRILLA VINO TINTO Vizcaya: ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). Zamora: SANCHO 2. 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 (EI Egido), ENOTECA SOLERA IBÉRICA. ASturias: DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Giión). 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-Solitá i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), 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 VINYARS, 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 (Tarrassa), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINA-COTECA, 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: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. Cádiz CAPRICHO 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), 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 TITIUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÁ (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-GIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). Huelva: TIERRA NUESTRA. Huesca: GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AÍNSA VINOS Y DELICIAS (Aínsa), 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 DISTRIBU-CIONES 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, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. Madrid: ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS TRIGO, CAMILÍN, CUENTLAS, 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 Vieio), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIOUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AUGUS-TO, LA CAVA, LA JOYA DEL VINO, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48. LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, 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, 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 TALIPEQ (Fuengirola). Murcia: CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca). ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA PEPE LORENTE. Navarra: CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). Ourense: IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. Palencia: BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. Pontevedra: EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). Salamanca: BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. Segovia: EL CAPRICHO 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: AGUII Ó 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), 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 XARCUTE-RIA 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.









EL FRUTO DE UNA FAMILIA.

LA FAMILIA JUVÉ & CAMPS AHONDA
SUS CENTENARIAS RAÍCES EN EL
CORAZÓN DE LOS VIÑEDOS DEL
PENEDÉS, GENERACIÓN
TRAS GENERACIÓN HA
SABIDO EXTRAPA
DE LA TIERRA

JOYAS

E REUTO PARA TRANSFORMARIAS EN EXTRAGRIDINARIOS CAVAS, UN TESORO

QUE HA CULTIVADO CON ESMERO HASTA LLEGAR A LA EXCELENCIA CON SU

RESERVA DE LA FAMILIA