

miVino

NÚMERO 144

SEPTIEMBRE DE 2009

«Quien sabe
degustar no bebe
jamás el vino,
sino que degusta
secretos»
SALVADOR DALÍ

ARMONÍAS
TARTAR DE
ATÚN CON
CAVIAR



Bodegas Ejemplares
ABADAL

Práctica de Cata
QUERCUS 2004

Desde mi Terruño
PLA DE LA CASA VELLA

VINOS DE BALEARES
**UN TRAGO DE
MEDITERRÁNEO**

SOTO DE
TORRES S.A.



© Soto de Torres S.A.



IBÉRICOS.
El sabor de La Rioja
Delicioso para todo tipo de carnes



WINE MODERATION
del de Torres

El vino sólo se disfruta con moderación.

ENTRA EN LA CULTURA DEL VINO



BARCELONA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 93 500 82 83
e-mail: ccbtorres@soto.com.es

MADRID
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 914 017 782
e-mail: ccbtorres@soto.com.es

STA CRUZ DE TENERIFE
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 922 59 82 00
e-mail: ccbtorres@soto.com.es

VALENCIA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 963 412 297
e-mail: ccbvalencia@soto.com.es

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
Ángel Caballero
a.caballero@opuswine.es

UNA PUBLICACIÓN DE



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
h.hebeisen@opuswine.es

EDITOR
Manuel Saco
m.saco@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

DIRECTORA GENERAL
Cristina Butragueño
c.butragueno@opuswine.es

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

COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es

Oscar García
o.garciaolias@opuswine.es

ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es

María Rodríguez
m.rodriguez@opuswine.es

RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

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

IMPRENTA

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

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

- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 EL COLECCIONISTA
- 18 QUESO Y VINO
- 19 GENTE DE VINO
- 20 DESDE MI TERRUÑO
- 21 PRÁCTICA DE CATA
- 22 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 25 OTRA FORMA DE LEER MIVINO
- 26 DÓNDE ENCONTRARNOS

12

VINOS DE BALEARES UN TRAGO DE MEDITERRÁNEO

Baleares está considerada por los turistas un paraíso vacacional por su diversidad y belleza paisajística. Más allá de la tumbona, la playa o el tinto de verano, que es lo propio, sería conveniente recordar su potencial vinícola. La cata que proponemos desvela el esplendor que viven las islas desde hace años. Binissalem, en la isla de

BODEGAS EJEMPLARES ABADAL

Lo que, a primera vista, produce un baño de paz no es sólo la belleza y esos perfumes que son pura aromaterapia. Es el ensamblaje perfecto de la historia, la naturaleza, la piedra crecedera cubriendo necesidades, la experiencia, el conocimiento profundo, el respeto... En fin, la saga de una familia que lleva ocho siglos en torno al vino.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

E D I T O R I A L

Bartolomé Sánchez

El corazón del Mediterráneo

La viña es el corazón del Mediterráneo. ¿Qué sería el Mare Nostrum sin vid, sin olivos o sin esa seductora luminosidad que parece alejar los malos pensamientos? Seguramente un lugar bien diferente, nada parecido al ambiente balear. En las islas Baleares la vid ha hallado su casa natural desde hace milenios. Todos los pueblos que han pasado por sus resplandecientes tierras han asumido la imperiosa necesidad de quedarse para siempre. Casi todos sintieron la viña como parte de su vida cotidiana, de sus necesidades esenciales. Pero llegan otros tiempos y otras invasiones mucho más pacíficas, aunque asimismo peligrosas. Y me refiero al desenfrenado arte o antojo de colocar una edificación sobre cualquier sitio que quede libre de cemento o asfalto. Atraídos por la suave temperatura, la facilidad con que uno se adapta a su vida hedonista y vital, todo un ejército bien pertrechado de europeos continentales desea vivir y disfrutar en estas agradables tierras. Aquí es donde la viña representa un gran dique para contener esa furia en todas y cada una de las islas Baleares. Hay muchos abnegados viticultores que defienden sus viñas de la avidez del constructor. Bodegueros que han agarrado el tren de la actualidad enológica, que buscan sorprender al aficionado o al consumidor con sus productos: únicos, nacidos de variedades autóctonas o foráneas bien adaptadas. Desde la Mallorca vinícola y variada de suelos y cepas a las pitiusas Ibiza y Formentera, todas pueden alardear de vinos modernos y con personalidad. En Mallorca las dos denominaciones de origen (Binissalem y Pla i Llevant) significaron el comienzo del vino actual, aunque ahora alguna de las bodegas más avanzadas se apunten al carro de los vinos de la tierra como otra opción. Menorca, con su original tierra pizarrosa, única en las islas, reivindica la Malvasía, una variedad que en otros tiempos fue una de las divas del Mediterráneo. Lo mismo que la Ibiza agrícola se esfuerza por conservar esas esencias de pureza mediterránea que son las monastres.

En fin, las islas Baleares, además de un paraíso natural, son un modo de entender la vida. Y esa cultura milenaria se refleja en sus vinos.

JD DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



VINOS DE BALEARES

Un trago de Mediterráneo

Baleares está considerada por los turistas un paraíso vacacional gracias a su diversidad y belleza paisajística. Más allá de la tumbona, la playa o el tinto de verano, que es lo propio, sería conveniente recordar su potencial vinícola. La cata que proponemos desvela el esplendor que viven las islas desde hace algunos años. Binissalem, en la isla de Mallorca, se convirtió, en 1989, en la primera denominación de origen balear, once años antes que Pla i Llevant, también en la misma isla. Son las dos únicas, aunque también ennoblecen el panorama seis menciones de Vino de la Tierra: Illes Balears, Serra de Tramuntana-Costa Nord, Mallorca, Eivissa, Illa de Menorca y Formentera, todas con notable crecimiento. En 2008, las dos denominaciones de origen produjeron más de 24.000 hectolitros, y los vinos de la tierra, la mitad. Resulta curioso saber que el consumo local se bebe el 86,3% del vino que se elabora, el mismo fenómeno que ocurre en Canarias, y además continúa creciendo (7,4%), frente a la mayoría de regiones en España, que caen. Es una estrategia elogiada por parte de los bodegueros, pues es la única fórmula de hacer frente al ladrillo que tanto se impone en zonas costeras.

ESENCIA BALEAR

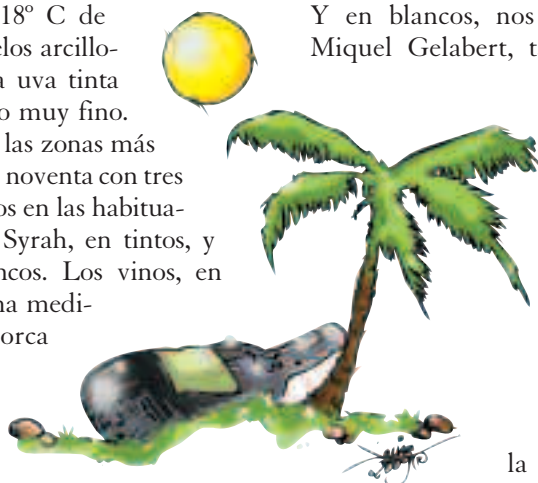
Tradición de vino en Baleares siempre ha existido, como en cualquier lugar mediterráneo, pero fue el vino tinto Ànima Negra, ahora Àn, el que revolucionó estas islas y, por lo tanto, redescubrió su enorme potencial. La explicación hay que buscarla en su clima mediterráneo, más fresco de lo habitual, y sobre todo en su alto índice de precipitaciones (entre 400 y 500 mm/año), principalmente en Menorca. Otro valor destacable son los suelos franco-arcillosos de color rojizo debido al alto contenido en hierro -que transmite gran dosis mineral a los vinos-, canto rodado y pizarra que abundan en Mallorca. Formentera, la isla más cálida (18° C de media al año), se asienta sobre suelos arcillosos y arenosos que confieren a la uva tinta Monastrell, la dominante, un tacto muy fino. La Mola y el Cap de Barbaria son las zonas más altas de la isla. Ibiza resurgió en los noventa con tres bodegas que elaboran vinos basados en las habituales foráneas: Cabernet, Merlot y Syrah, en tintos, y Malvasía y Chardonnay, en blancos. Los vinos, en general, tienen cuerpo por su clima mediterráneo subtropical seco. Menorca exhibe Malvasías cultivadas en el Parque Natural de la Albufera del Grau con terreno pizarroso, algo raro en estas islas. En tintos dominan la Cabernet y la Merlot.

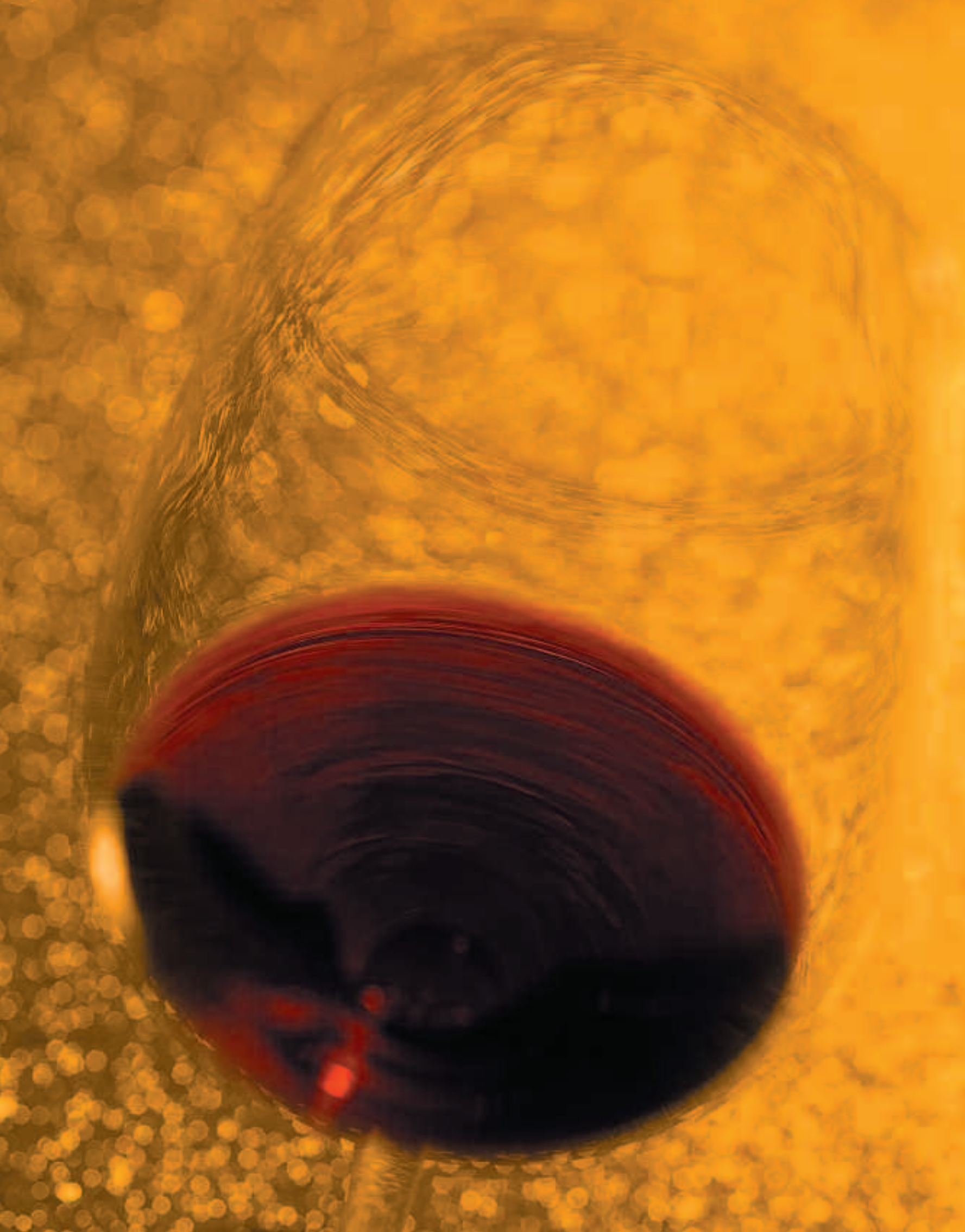
Dos uvas, Callet (muy mineral, con estilo borgoñón y nervio) y Manto Negro, más golosa y con menos potencial de guarda, son consideradas el sello balear. La Syrah, como foránea, se ha adaptado con nota. Aunque el 63,5% del vino que se consume en las islas es tinto, no podemos olvidar que el blanco también existe. Y está muy bien representado por cuatro uvas para tener muy en cuenta, como relatan nuestras catas: Chardonnay, con un estilo californiano, Prensall Blanc, Malvasía y Viognier.

VALORES EN ALZA

Hace algunos años, Baleares se empezó a conocer por la alta calidad de un puñado de bodegas, entre las que destacaba Àn Negra Viticultors. Quizá fue el éxito de la zona lo que incitó al antiguo enólogo de esta bodega, Francesc Grimalt, a emprender en 2006 su propia aventura, llamada 4 Kilos, cuyos vinos reflejan una interpretación mediterránea (finura y perfecta integración del alcohol) espectacular que fortalece aún más la imagen del vino balear. Como el tinto Àn -de Àn Negra Viticultors-, que se mantiene tan original y placentero como siempre. Y en esta línea, cada uno con su estilo e interpretación de la calidad, añadimos los vinos de la bodega de Miquel Gelabert: cualquiera de sus creaciones rebosa originalidad e ingenio. Otros vinos de diversas bodegas siguen esa estela, como Aía, que gana en elegancia; Viña del Albaricoque, una novedad bien concebida; Negre de Sa Colònia, envolvente en fruta-madera; Lausos Cabernet Sauvignon, con madurez mediterránea deliciosa; Coupage 110, personal y emocionante en su galimatías frutal-mineral; Dues Syrah-Callet, con su estilo concentrado y frutal; Ribas de Cabrera, fiel a su poderío; o P. de María, un vino diseñado por Juan Luis Pérez de Eulate que logra ese difícil equilibrio entre elegancia y potencia.

Y en blancos, nos rendimos ante el Chardonnay de Miquel Gelabert, tan concentrado como profundo; el Blanc de Blancs Únic, elegante y delicado; Finca Son Bordils Chardonnay Bota, muy californiano; o algunos varietales de Malvasía como Sa Cudia, mineral; Cornet, con una fragancia y delicadeza elogiadas; y Ca'n Pico, un soplo de fragancia. Son sólo algunos ejemplos de una cata que constata la creciente calidad del vino en estas islas, que esperamos que se haga un hueco en las maletas de los visitantes junto a la ensaimada, el queso de Mahón y la sobrasada.





D.O. BINISSALEM MALLORCA

BLANC DE BLANCS ÚNIC FERMENTADO EN BARRICA 2007 (10-15 €) 🍷
Macià Batle. Tel. 971 140 014
Prodigioso en aromas de fruta blanca en sazón (pera, guayaba), flores, minerales, humo... muy conseguido. Trago tan equilibrado como penetrante y duradero. *[Arroz cremoso]*.

CARMESÍ 2006 (5-10 €) 🍷
Jaume de Puntiró. Tel. 971 620 023
Goza de poderosa frutuosidad (moras, arándanos) y dosis de barrica (vainilla-pimienta) que se unifican en el paladar; carnoso y en su momento óptimo de consumo. *[Entrantes variados]*.

E-NEGRE DE BINIGRAU 2007 (5-10 €)
Binigrau Vins i Vinyes. Tel. 971 512 023
Tiene contundencia frutal (moras), adornado de hierba seca y dejes minerales, configurando así un conjunto sencillo. Resulta muy fresco y frutal, sin aristas. *[Legumbres guisadas]*.

FINCA BINIAGUAL VERÁN 2006 (5-10 €)
Vinícola Biniagual. Tel. 609 622 337
Recorre a las ciruelas en sazón y el chocolate, fruto de su crianza, con un paso de boca mucho más fino y domado de lo esperado. Grato buqué. *[Carne guisada]*.

GRAN VERÁN SELECCIONADO 2005 (MÁS DE 20 €)
Vinícola Biniagual. Tel. 609 622 337
Finura frutal (fresas-violetas) con un fondo mineral y madera exótica presente; su trago es delicioso, sin aristas, muy equilibrado. *[Aves a la parrilla]*.

J.P. CRIANZA 2004 (MÁS DE 20 €)
Jaume de Puntiró. Tel. 971 620 023
Gran fortaleza táctil en boca, lleno de colorido frutal (moras y arándanos) en avenencia con el roble. Muy gustoso y refinado al paladar, sin angulosidades destacables. Sólido. *[Caza guisada]*.

JOSÉ L. FERRER CRIANZA 2006 (5-10 €)
José Luis Ferrer. Tel. 971 511 050
Bien concebido, armonía fruta-madera aunque esta última destaque ligeramente; trago sabroso y fundente que aporta mucha versatilidad en la comida. *[Carne guisada]*.

MACIÀ BATLE RESERVA PRIVADA 2005 (15-20 €) 🍷
Macià Batle. Tel. 971 140 014
Puede presumir de más estructura y dimensión que la media de los vinos de la zona, fino, con equilibrio y viveza, muy gustoso y largo en su postgusto final. *[Legumbres guisadas]*.

P. DE MARÍA 2007 (15-20 €) 🍷
La Vinoteca. Tel. 971 761 932
Es un vino que se supera cada año, y hace crecer la estima de la Mantonegro. Muy armonioso en conjunto, fresco y complejo, con un tannino que parece seda. *[Aves guisadas]*.

RANDEMAR NEGRE 2008 (5-10 €)
Celler Tianna Negre. Tel. 971 226 200
Estructura sencilla de frutos rojos y pimienta verde que invitan a un trago fresco, sin distorsiones, con buena escolta de la fruta. *[Verduras parrilla]*.

SES NINES NEGRES 2008 (5-10 €)
Antonio Nadal. Tel. 639 660 945
Prima la fruta negra, el monte bajo o la pimienta, con potencia y amplitud justa. Trago suave y de acento amargo. *[Aves asadas]*.

D.O. PLA I LLEVANT MALLORCA

BUTXET CABERNET SAUVIGNON 2006 (5-10 €)
Butxet. Tel. 630 039 150
Complejidad en sus justos argumentos aromáticos a canela, cuero, e higos, además de abundante tostado. Magnífico paso de boca, depurado y sedoso. *[Aves de corral]*.

BUTXET MERLOT DE SON CLARET 2005 (5-10 €) 🍷
Butxet. Tel. 630 039 150
Varietal confitado, con mucho desarrollo de su buqué, que añade notas de civet y cuero, y que desembocan en un trago carnoso y bien distribuido. *[Caza guisada]*.

AÍÀ 2007 (MÁS DE 20 €)
Miquel Oliver. Tel. 971 561 117
Magnífica definición frutal (arándano), amplia, mineral y fragante que se realza en boca gracias a su frescura y calidad táctil. *[Carne a la parrilla]*.

ARMERO ADROVER CALLET 2006 (5-10 €)
Vins Armero i Adrover. Tel. 971 827 103
Posee el carácter especiado y de piel de arándanos propios de la variedad, teñida de finos tostados. Se bebe con golosidad y moderación tánica. *[Guisos de arroz]*.

CAN MAJORAL S'HERETAT CRIANZA 2005 (MÁS DE 20 €)
Can Majoral. Tel. 971 665 867
En su conjunto resulta un vino suave, refinado y con riqueza aromática que evoca la cereza en licor, el tabaco o la canela seca. Buen buqué. *[Legumbres guisadas]*.

CAN MAJORAL SON BLANC 2008 (15-20 €)
Can Majoral. Tel. 971 665 867
Es Chardonnay básicamente, con un escarapate aromático fresco (piña, pomelo, lima) y un trago equilibrado, moderado en su grasa y persistencia. *[Pescados a la sal]*.

ES PUJOL DE MARIA 2005 (5-10 €)
Galmés i Ferrer. Tel. 971 561 088
Cuero, canela y especias es su carta de presentación; orientación golosa en su trago, tánica y aromática. *[Legumbres guisadas]*.

GVIVM MERLOT-CALLET 2007 (10-15 €)
Pere Seda. Tel. 971 550 219
Complejo y de envolventes notas de vainilla seca, tabaco y fruta pasa que revela la buena evolución del Merlot. Trago equilibrado, suave pero estructurado y largo. *[Caza guisada]*.

JAUME MESQUIDA NEGRE 2007 (5-10 €) 🍷
Jaume Mesquida. Tel. 971 647 106
Infusión de arándanos y tostados del roble, en armonía con un trago sorprendentemente jugoso, de fino tacto. Perfecto para comer. *[Caza guisada]*.



Dicen que en el interior de una botella de vino se guarda mucho más que mosto fermentado. Dicen que podemos encontrar la cultura de un pueblo, sus tradiciones, el paisaje, los colores y sobre todo los **RECUERDOS**. Cada vez que abro una botella de vino mallorquín me acuerdo de mis vacaciones en la isla y de esa comida de "sopes" con la familia, cuando saboreamos **el más delicioso recuerdo de mallorca**.



Sopes Mallorquines
Pan mallorquín para sopes
Verduras del tiempo: cebolla,
tomate, pimiento, berenjena,
patates...
Ajos
Perejil
Aceite de Oliva, Sal, Pimienta
Agua

Se pone una "greixonera" al fuego con un poco de aceite y se hace un sofrito de cebolla y tomate. Añadir el perejil y el ajo cortadito.
Se añaden las verduras cortadas, sal y pimienta, y se cuecen hasta que estén al punto.
En una greixonera, se coloca una capa de rebanadas de pan, mojadas con agua y encima una capa de verduras y así sucesivamente.
Se tapa y se deja reposar 5 minutos.
Las "sopes" han de quedar espesas, con el pan húmedo pero sin caldo... es un plato de tenedor.



¿A qué saben los recuerdos?

CATA DE VINOS BALEARES

NEGRE DE SA COLÓNIA CLASSIC 2007 (10-15 €) 🍷

Toni Gelabert. Tel. 971 552 409

Rebosa fruta negra (moras) y regaliz, con adornos punzantes de especias toneleras, que construyen un trago de volumen comedido, fresco y bien definido. *[Aves guisadas]*.

SA ROTA CRIANZA 2005 (5-10 €)

Bordoy. Tel. 971 774 081

Vino de complejidad sencilla, con la granada y las notas de cedro dominantes. Sorprende su peso frutal, su frescura y un refinado tacto. *[Pescado azul guisado]*.

SA VALL SELECCIÓ PRIVADA 2007 (15-20 €) 🍷

Vins Miquel Gelabert. Tel. 971 821 444

Magnífica interpretación de vino blanco en región mediterránea, cargado de fruta, con guiños exóticos; un trago delicioso, bien concebido entre grasa y acidez. Mejora si el contenido se pasa a una jarra, metiéndola después en una cubitera con agua y hielo. *[Pescado azul guisado]*.

SES FERRITGES 2005 (15-20 €) 🍷

Miquel Oliver. Tel. 971 561 117

Demuestra potencia, concentración de frutos negros (arándano) y tostados de madera que ofrecen un trago contundente, con dimensión y estructura, pero fino y fresco al tacto. *[Legumbres guisadas]*.

TORRE D'ES CANONGE NEGRE 2006 (MÁS DE 20 €)

Toni Gelabert. Tel. 971 552 409

Este 2006 ha suavizado toda su contundencia para mostrar su elegancia, y una sutileza a su paso sin perder profundidad y carga frutal en fina armonía con el roble. *[Legumbres guisadas]*.

TORRENT NEGRE 20 ANIVERSARI 2005 (MÁS DE 20 €)

Vins Miquel Gelabert. Tel. 971 821 444

Concentración de frutas negras (arándano) y un halo de especias-minerales muy sugerente. Un vino espectacular. Su trago es robusto y goloso, aunque todavía por domarse. *[Caza guisada]*.

VIÑA DEL ALBARICOQUE 2006 (MÁS DE 20 €)

Jaume Mesquida. Tel. 971 647 106

Concentración frutal (moras) y mineral con la fuerza mediterránea implícita. Estructurado, lleno de fruta, fresco, con un tacto fundente aunque enérgico. *[Aves de corral]*.

V.T. FORMENTERA

CAP DE BARBARIA 2006 (MÁS DE 20 €)

Cap de Barbaria. Tel. 617 460 629

Sorprende su frescura frutal (grosella y fresón) y un aporte mineral (grafito) sin perder la esencia mediterránea. Trago jugoso y refinado en su tacto. *[Aves guisadas]*.

ES MONESTIR MONASTRELL 2007 (MÁS DE 20 €)

Terra Moll. Tel. 971 327 293

Tiene profundidad, aromas de monte bajo, arándanos y especias, futo de sus viñas en pie franco, algo único en las islas. Se recomienda airearlo. Trago goloso, con volumen y extracto tánico ideal. *[Carne a la parrilla]*.

V.T. EIVISSA

CAN MAYMÓ BARRICA 2007 (5-10 €)

Can Maymó. Tel. 971 805 100

Apuesta por la jovialidad con interesantes dosis de frutos rojos frescos, sin interferencias toneleras y un tacto fresco armónico. *[Pescado azul guisado]*.

LAUSOS CABERNET SAUVIGNON 2006 (15-20 €) 🍷

Can Rich de Buscatell. Tel. 971 803 377

Varietal maduro, con una concentración mediterránea (arándanos en sazón) espléndida; trago jugoso, tacto de calidad, fundente y de gran amplitud. *[Carne a la parrilla]*.

SA COVA PRIVAT 2004 (10-15 €)

SA Cova. Tel. 971 187 046

Aroma concentrado de arándanos y cedro (tostados y minerales) con una justa potencia. De una frescura inesperada, y un fondo de golosina que envuelve el paladar y deja un delicioso recuerdo final. Está en su momento óptimo. *[Carne a la parrilla]*.

V.T. ILLES BALEARS

DIVINS 2007 (5-10 €)

Vinya Can Servera. Tel. 651 552 034

Fruta negra madura, aunque fresca, con un roble bien seleccionado que regala especias frescas (clavo, cardamomo). En el tacto, trago más refinado de lo esperado, frutal, de tostado notable. Para beber ahora o guardar. *[Caza Guisada]*.

V.T. ILLA DE MENORCA

BINIFADET CHARDONNAY 2008 (10-15 €)

Binifadet Nou. Tel. 971 150 715

Perfume floral en compañía de fruta madura (albaricoque) y jengibre. Su frescura en boca sorprende y le añade más versatilidad con las comidas. *[Arroz cremoso]*.

BINIFADET MERLOT 2004 (15-20 €)

Binifadet Nou. Tel. 971 150 715

Despliega cautelosamente sus aromas de evolución (civet, steak tartare) con una concentración frutal justa y marcada textura. *[Aves a la parrilla]*.

CAYETANA SYRAH-MERLOT 2008 (10-15 €)

Hort de Sant Patrici. Tel. 971 373 702

Rosado de abundante color y notas frutales (fresa sobre todo). Muy limpio, de acento ácido y deliciosa fruta final. Sorprendente. *[Pasta]*.

HORT COUPAGE 2006 (15-20 €) 🍷

Hort de Sant Patrici. Tel. 971 373 702

De gran amplitud aromática (cerezas), trufa, pimienta, incienso... en armonía, con un paso de boca depurado, con equilibrio y un final frutoso envolvente. *[Pescado azul guisado]*.

VINYA SA CUDIA 2008 (MÁS DE 20 €)

Cía. Vitivinícola de Menorca. Tel. 686 361 445

Menos poder aromático que el año pasado (mandarina, lilas) pero igual de mineral, hacen de él un trago fresco y elegante que delicadamente baña el paladar. *[Arroz cremoso]*.



ANDALUCÍASABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

ven a verla, ven a conocerla

2ª E D I C I Ó N
del 22 al 24 de septiembre
2009 • Sevilla

900 100 320

www.andaluciasabor.es

Avda. Alcalde Luis Uruñuela, 1 · 41020 · Sevilla
www.fibes.es · general@fibes.es
T: 954 478 700 - 902 932 239 - F: 954 478 745



V.T. MALLORCA

12 VOLTS 2007 (10-15 €) 🍷

4 kilos Vinícola. Tel. 971 580 523

Muy fragante, fruta madura-buqué perfectamente fundidos, así como su alianza con el roble. Carnoso y con la dimensión deseada (fruta, tanino, acidez, alcohol). Muy personal. *[Carne a la parrilla]*.

4 KILOS (MÁS DE 20 €)

4 kilos Vinícola. Tel. 971 580 523

Consigue aunar toda la madurez frutal del Mediterráneo (moras, arándanos), y mucha esencia mineral, con un paso de boca deliciosamente fresco y placentero en su tacto, rebosante de fruta. Imprescindible. *[Caza guisada]*.

ÁN 2006 (MÁS DE 20 €)

Án Negra Viticultors. Tel. 971 581 031

Excelente concentración, complejo, notas de frutos maduros, especiados, mineral. Expresivo; lo mejor es que irá a más con el paso del tiempo en botella. *[Carne guisada]*.

COUPAGE 110 MANTO NEGRO-CABERNET 2006 (15-20 €) 🍷

Albafior-Vins Nadal. Tel. 971 511 058

Detrás de su contundencia frutal (moras) hay gran mineralidad y pólvora. Su trago demuestra estructura, volumen y un tanino ávido de una gastronomía sustanciosa. *[Caza guisada]*.

DUES SIRAH Y CALLET 2006 (5-10 €) 🍷

José Luis Ferrer. Tel. 971 511 050

Cautivadoras notas de pimienta negra y cereza, con el toque de roble justo (cacao), y un paso de boca realmente fresco y gustoso. *[Hojaldres salados]*.

FINCA SON BORDILS CHARDONNAY BOTA 2007 (10-15 €) 🍷

Finca Son Bordils. Tel. 971 182 200

Tiene la fortaleza, exhibición aromática (pomelo, papaya, tostado, mantequilla) y fragancia de un chardonnay mediterráneo. Conquista el paladar por su armonía gustativa y finura. Un vino de nota. *[Aves de corral]*.

L'ANTULL 2007 (5-10 €)

Vinyes Mortitx. Tel. 971 182 339

Claro en aromas de piel de membrillo, con la estructura de boca incluso mejor, graso y bien distribuido, con fondo tostado fugaz. *[Queso]*.

MO OLIVIER MORAGUES 2007 (10-15 €)

Binicomprat. Tel. 971 665 522

Momento difícil para el vino, hay que guardar. Envuelve el roble, su fino tacto pero detrás, hay fruta roja fresca magnífica, mineral y profusa que aporta confianza en la fusión fruta-madera. *[Pescado azul guisado]*.

MOLLET GONZÁLEZ SUÑER BLANCO 2007 (5-10 €) 🍷

Vinyes i Vins Ca Sa Padrina. Tel. 686 933 991

Un año en botella eleva la dimensión mineral, con añadidos de fresca acorola que conforman un trago equilibrado y gustoso. Muy bueno. *[Queso]*.

QUÍBIA 2008 (5-10 €)

Án Negra Viticultors. Tel. 971 581 031

Blanco elaborado con un 40% de la tinta Callet, de aromas sencillos de heno, fruta de hueso y finas lías. Magnífica boca, grasa, equilibrada y perfumada. *[Pescado azul guisado]*.

RIBAS DE CABRERA 2006 (MÁS DE 20 €)

Bodega Ribas. Tel. 971 622 673

Con un color, aroma y sabor poderosos, sin estar reñidos con la elegancia y textura fundente que goza en boca. Fruta negra, roble tostado y guiños minerales. *[Carne a la parrilla]*.

SES MARJADES 2005 (MÁS DE 20 €)

Es Verger. Tel. 971715732

Manto Negro procedente de bancales con una interesantísima gama aromática de frutos negros y especias. Goloso, estructurado y profundo. Muy robusto. *[Aves guisadas]*.

SIÓ 2007 (10-15 €) 🍷

Bodega Ribas. Tel. 971 622 673

Fruta negra (ciruela) muy especiada (pimienta, clavo) con la notable presencia tostada. Envolvente desde el primer instante, placentero y lleno de frutuosidad. *[Carne guisada]*.

SON BORDILS NEGRE 2004 (5-10 €)

Finca Son Bordils. Tel. 971 182 200

Rápidamente revela su riqueza aromática: cereza, cedro, pimienta, civet... que conviven equilibradamente y conforman una buena calidad táctil. Cumple las expectativas. *[Carne guisada]*.

SON PRIM SYRAH 2006 (10-15 €)

Jaume Llabres. Tel. 971 872 758

Profundo buqué con tonos de pólvora, frutos negros y pimienta negra. Carnoso, presenta unos agradables taninos; un vino fácil de beber. *[Parrillada de carne]*.

SYRAH 2005 (15-20 €) 🍷

Albafior-Vins Nadal. Tel. 971 511 058

Mucha fruta roja y negra (fresa y arándano) con claras notas especiadas que forman un trago goloso, penetrante y de fundentes aristas. *[Carne a la parrilla]*.

V.T. SERRA DE TRAMUNTANA-COSTA NORD

CORNET MALVASÍA 2007 (10-15 €) 🍷

Coop de Sa Malvasia de Banyalbufar. Tel. 616 537 146

Muy floral y de expresividad elegante, de un notable peso frutal en boca, y muy bien dosificada de acidez. *[Hojaldres salados]*.

MALVASÍA CA'N PICÓ 2007 (10-15 €) 🍷

Ca'n Picó. Tel. 971 618 189

Dorado precioso. Mucha tipicidad y fragancia aromática (lichis, mineral, roble) fundida y armónica. Perfecta dimensión, con equilibrio, gran recorrido y persistencia. Magnífico. *[Queso]*.

VINO DE MESA

FITA DEL RAM DOLÇ 2008 (15-20 €) 🍷

Es Verger. Tel. 971715732

Dulzor, acidez y dimensión espléndidas, con profundidad y complejidad a fruta escarchada, jengibre, tiza, humo... Muy logrado. *[Queso]*.

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.





LA CESTA DE LA COMPRA

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



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es

BODEGAS EJEMPLARES



El clima, entre atlántico y mediterráneo, de temperaturas contrastadas, garantiza uvas con carácter. El bosque la envuelve en aromas. La recuperación de variedades como la Picapoll y un sólido trabajo enológico añaden variedad y calidad excelsa al catálogo de vinos. Así, la masía d'Avinyó recupera para la joven D.O. Pla de Bages los mejores tiempos de su secular historia vitivinícola.

ABADAL MASIES D'AVINYÓ



Lo que, a primera vista, produce un baño de paz no es sólo la belleza y esos perfumes que son pura aromaterapia. Es el ensamblaje perfecto de la historia, la naturaleza, la piedra crecedera cubriendo necesidades, la experiencia, el conocimiento profundo, el respeto... En fin, la saga de una familia que lleva ocho siglos en torno al vino.



Modernos vinos con poso de historia

Ramón ha regresado hace unos meses, cargado de experiencia y formación enológica y empresarial. Capaz de perpetuar la saga familiar, de aportar a la bodega y a la actividad de la secular masía tanta vitalidad como su padre, Valentín, y como antes lo hizo el abuelo, y antes el bisabuelo... Y así hasta remontarse al año 1199, cuando la familia Roqueta se instala junto a las primeras cepas de una comarca, el Bages, que se convertiría en el mayor viñedo catalán. De ahí su nombre, como invocación al dios Baco y sus dones. La vida medieval en una masía había de ser autosuficiente, y en ésta han conservado en su sitio original las prensas de vino, los hornos de pan, las cocedoras de mosto, los alambiques, la incipiente maquinaria industrial y los carros y furgones que reflejan, paso a paso, la historia del transporte. Material sobrado para una exposición que es un entrañable museo familiar, ahora abierto al enoturismo, que refleja tanto la etapa rural primitiva como el nacimiento de la filoxera arrasó el viñedo y el vecindario se vio obligado a emigrar.

VOLVER A LAS RAÍCES

La denominación de origen actual, Pla de Bages, con apenas una docena de bodegas bien avenidas, es un renacimiento que refleja el regreso a los orígenes. Los Roqueta replantaron la viña en torno a la masía con concepto moderno en cuanto a variedades, clones y métodos, aunque respetando la distribución tradicional, las variedades propias -Picapoll, Sumoll- y la ecología del entorno.

Así, las cepas son lunares claros, en pendientes o suaves terrazas, arropadas por el bosque mediterráneo, perfumadas de pinos, cipreses, robles, encinas y un aromático monte bajo: romero, tomillo, lavandas...

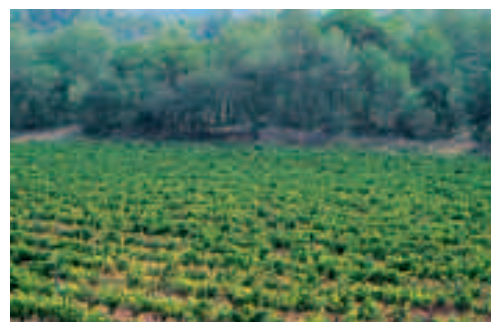
El suelo es, aquí y allá, una diversa composición de arcillas, arenas y piedra caliza, de modo que, con diferente orientación y pendiente, cada parcelita, incluso la cima y la falda de cada una, determina uvas diferenciadas. Y ésa es la personalidad y diversidad que los enólogos de la casa, como Miquel Palau, pretenden atrapar. Para ello la sala de elaboración se viste con pequeños depósitos que permiten vinificar por separado lo que se cosecha, en su punto óptimo, en cada jornada, en cada miniparcela. Y eso invita a fantásticos juegos organolépticos a la hora de plantear un vino final, en el momento de combinar -ensamblar- los vinos diferentes, no sólo para realizar multivarietales, sino incluso para redondear un monovarietal. El ejemplo de su 5 Merlot es un exquisito paradigma de esa filosofía.

MIMAR LOS DETALLES

El paisaje tiene un aspecto silvestre y natural, algo que sólo el tiempo confiere. Pero detrás hay gusto y criterio, el mismo que en la restauración de un granero para convertirlo en luminosa sala de recepción y de visita, en tienda y espacio de cata en torno a la barra que preside un magnífico cuadro de la esposa del propietario, Núria Segalés. Ella es el alma de la estética del campo, la casa, las exposiciones y hasta las vetustas salas tapizadas de toneles de vino rancio donde colocan las mesas vestidas para celebraciones públi-

cas, bodas o reuniones privadas. Así la bodega, la masía, es en el día a día un ser aún más vivo y vital que en los mejores tiempos de su larga historia.

Lo más plácido, lo más quieto, es el propio vino. Duerme en una sala climatizada, en barricas que sólo llegan a cumplir tres años, apiladas en dos alturas, de modo que es fácil la cata permanente y las trasiegos precisas. Casi todo el catálogo se redondea en barrica o adquiere delicadeza y seda en contacto con sus lías, pero eso sí, sin perder la golosa riqueza frutal y los elegantes aromas: desde el más básico, el tinto Abadal -que combina Cabernet Franc y Tempranillo- al más original -el blanco monovarietal de la autóctona Picapoll- pasando por los altos de gama: el 5 Merlot, el Abadal 3.9 -la combinación secreta basada en una parcela- o el exquisito Selecció, extracto de las mejores cepas, tan profundo, mineral y frutal que bien merece un puesto en la sobremesa, en la meditación.



ABADAL MASIES D'AVINYÓ
SANTA MARÍA HORTA D'AVINYÓ
08279 BARCELONA / TEL. 93 875 75 25
E-MAIL: INFO@ABADAL.NET
WWW.ABADAL.NET.

premios joven 2008

airén

el blanco de los sentidos

Los Premios "Joven Airén", que iniciaron su andadura en 1999, cumplen este año 2009 su undécima edición.

primer
premio



CORCOVO
D.O. Valdepeñas
J.A. Megía e Hijos, S.L.
C/ Magdalena, 33
13300 Valdepeñas,
CIUDAD REAL
t: 926 327 828
Fax: 926 347 829
www.corcovo.com
jamiglia@corcovo.com

CLEARLY ORGANIC
Vinos de la Tierra de Castilla
Cooperativa San Isidro
S.C. CLM
Camino de La Esperilla, s/n
45810 Villanueva de Alcardete
TOLEDO
t: 925 166 350
Fax: 925 166 673
www.latue.com
info@latue.com

premio
vino
ecológico



segundo
premio



VEGA CORCOLES
D.O. La Mancha
Bodegas La Hoz
Ctra. N-310 (Tomelloso-Villarebledo)
Km 108,500
13630 Secuñillas,
CIUDAD REAL
t: 926 609 033
Fax: 926 514 929
www.bodegastahoz.com
info@bodegastahoz.com

TOMILLAR
D.O. La Mancha
Cooperativa
Virgen de las Viñas
Ctra. Argamasilla de Alba, s/n
13700 Tomelloso,
CIUDAD REAL
t: 926 510 865
Fax: 926 512 130
www.vinostomillar.com
josef.morales@vinostomillar.com

premio
mejor
ensamblado



tercer
premio



CAMPO DE PEÑARROYA
VTC
Cooperativa
Nuestra Señora Peñarroya
Ctra. Villarta de San Juan, s/n
03710 Argamasilla de Alba,
CIUDAD REAL
t: 926 523 456
Fax: 926 522 175
www.coopdepenarroya.es
penarroya@ucaman.es

LATUE
D.O. La Mancha
Cooperativa San Isidro
S.C. CLM
Camino de La Esperilla, s/n
45810 Villanueva de Alcardete,
TOLEDO
t: 925 166 350
Fax: 925 166 6730
www.latue.com
info@latue.com

premio
vino
espumoso



LOS VINOS DEL MUNDO

LE INVITA A COMPRAR

ONLINE

www.losvinosdelmundo.com

OFERTA SEPTIEMBRE 2009

Quinta das Hidrangeas (Portugal) Descuento: 40%	Beresford Highwood Shiraz (Australia) Descuento: 20%	Humberto Canale Malbec (Argentina) Descuento: 30%
--	---	--



Validez solo para compras online. Sujeto a disponibilidad de stock



Los Vinos del Mundo

Tel.: 93 486 42 42

info@losvinosdelmundo.com

SEPTIEMBRE DE 2009 **miVino** 14

CON MUCHO GUSTO



Tartar de atún con caviar

En el Jardín de Somontes podemos soñar que habitamos presas de la naturaleza, que la flora y la fauna son nuestros cofrades, que el río Manzanares sonríe al Pardo antes de enfrentarse a la urbe de Madrid... O podemos hacerlo realidad. Este local, propiedad ahora de Ramiro Restaurantes (cuyo director, Domingo Tinaquero, es un empresario dedicado a colectividades y *catering* desde hace más de 30 años), irrumpe con un desafío que mezcla tradición, sobriedad y un servicio esmerado que busca, con ahínco, el agrado de sus clientes. El atún que nos proponen sería tan acertado como su extraordinaria carne roja, muy recomendable.

Ingredientes: 200 g de atún fileteado y sin espinas. Para el macerado: pimienta rosa, cebolleta fresca, jengibre y soja. Guarnición: caviar de mujol, rodajas muy finas de cebolleta fresca y caparrones.

Preparación: Macerar el atún durante dos horas y después introducirlo en un molde, cubrirlo con el caviar y decorarlo con los caparrones y las cebolletas. Servirlo a una temperatura de 4-5° C.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: Los maestros de ceremonias son el champán, en su versión más seca, o la manzanilla, por su carácter salino. No defraudan. Los vinos blancos deben ser justos en aromas, con una acidez bien hilvanada a la fruta y poca madera. Muy exóticos tropiezan con el atún. El rosado fresco y carnosos, perfecto. Un tinto joven o con leve crianza y comedida estructura no desmerece. Aquí, proponemos un Toro atípico, pues es fresco y refinado. Y, si quiere tentar al diablo, un oloroso abocado o cream que no destaque por su dulzor excesivo abrirá nuevos horizontes culinarios.

NUESTRA SELECCIÓN

LASON BRUT ***

Emilio Lustau. Tel. 956 34 15 97
Las burbujas y frescura del champán respetan el atún, neutralizan la sal y logran una gozosa armonía.

MANZANILLA SOLEAR ***

Antonio Barbadillo. Tel. 956 385 500/22
Simbiosis perfecta. Añade grasa, realza el caviar y la lima con un final marino extraordinario, casi adictivo.

ABDÓN SEGOVIA **

Abdón Segovia Lorenzo. Tel. 630 084 080
Combinación sorprendente que funciona por la frescura frutal y el buen tanino, que refuerzan la carnosidad del atún.

IÑIGO AMÉZOLA F.B. 2008 **

Amézola de la Mora. Tel. 941 454 532
Las fragancias se amplifican por la profundidad del vino y consiguen, en boca, mucha dimensión y múltiples texturas.

TERRA REMOTA CAMINITO 2008 **

Terra Remota. Tel. 972 193 727
El encuentro vino-atún deja gran carnosidad en boca. Dulzor y salinidad se neutralizan, con un final de cerezas delicioso.

ERESMA SAUVIGNON BLANC 2008 *

La Soterraña. Tel. 983 601 026
El exotismo del vino tropieza con el atún. En boca, gracias a su deliciosa acidez, adquiere el conjunto mejor definición.



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

QUE SÍ, QUE TODOS LOS GUSTOS SON RESPETABLES, PERO SOBRE ESTO NO HAY DISCUSIÓN: EL HOJALDRE ES LA MASA MÁS EXQUISITA DE LA COCINA Y LA REPOSTERÍA. ES UN INVENTO INGENIOSO, BRILLANTE, CON RESULTADOS TAN CELESTIALES QUE REMEDA UN VIENTO SUAVE ATRAPADO EN LEVES CAPAS DE SABOR. ES UN FONDO VERSÁTIL SOBRE EL QUE TODO GANA: EN LA TARTA TROPICAL, LA NATURALIDAD, LA LIGEREZA, LA MODERNIDAD DE LA FRUTA.



TARTA TROPICAL LA PERFECTA GOLOSINA

El arte es un ingrediente secular de la repostería. Arquitectos, orfebres o escultores de la talla de Leonardo Da Vinci pusieron sus ideas al servicio de los pastelones salados o tartas dulces que sorprendían y encantaban en las mesas principales de todas las culturas y épocas. El pintor francés Claude Gelée, nacido en 1600, antes de convertirse en un maestro del paisajismo barroco había sido pastelero, y como tal ha pasado a la historia, como autor de la primera receta occidental del hojaldre. Pero la fórmula primitiva es de origen árabe y el Magreb la conserva tal cual. Se trata de superponer finísimas láminas de masa untadas en un impalpable medio graso que puede ser aceite, mantequilla o, donde no impera el islam, manteca de cerdo. Así, al hornearlo, cada oblea se asa casi por separado y el conjunto cobra volumen.

Tarta Tropical de El Club del Gourmet en El Corte Inglés incorpora frutas naturales, paradigma de frescura y nutrición sana. Cinco piezas o porciones diarias, entre verduras y frutas, son la dosis que recomienda la Organización Mundial de la Salud. La Tarta Tropical combina una espléndida variedad de frutos mediterráneos y exóticos: mango, mandarina, fresón, kiwi, frambuesas, carambolo... Seleccionadas entre las más frescas y hermosas, y ya peladas y partidas, convertidas en bocados para los más perezosos, se cubren con una leve capa de gelatina para que no se oxiden y así salvaguardar su aspecto, vitaminas y cualidades alimenticias. Hay que recordar que no sólo los cítricos habituales son una fuente de vitamina C, sino también las fresas y fresones, los kiwis y el carambolo.

Entre ellas y el soporte hojaldrado se extiende una capa de crema pastelera, flambeada para evitar que la fruta humedezca la crujiente masa. Esa concepción y esa cuidada elaboración son las cualidades que definen la exquisitez de la repostería, los mínimos bocados más estudiados en el catálogo de la alimentación.

El acompañamiento merece idéntica atención. La copa no ha de ser empalagosa, pero tampoco reforzar la acidez. Pruebe con un moderno moscatel de Málaga, como la versión actual de Tres Leones, o el Licor de Moscatel de Bodegas Stratus, de Lanzarote, recientemente considerado mejor moscatel del mundo en el concurso internacional Moscats du Monde. O ya que visitamos Canarias, también puede probar con un malvasía de La Palma.



La receta francesa moderna es aún más laboriosa. Consiste en extender la masa, untarla con la mantequilla, plegarla... y volverla a extender una y otra vez en frío, para que no se integre la grasa y haga el mismo efecto en el horno. De modo que, a pesar de su aspecto voluminoso, resulta una base muy ligera. Para acentuar ese carácter, esa delicadeza que es el sello de la repostería de vanguardia, la

CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

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

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

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

CASTELLÓN

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

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

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

MÁLAGA

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

MURCIA

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

NAVARRA

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

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

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

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

WINE MODERATION
 EL VINO MODERA LA PASIÓN
 EL VINO MODERA LA PASIÓN



SEPTIEMBRE DE 2009 *miVino* 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Novedades en blanco y tinto

Una nueva trilogía ha venido a ampliar todavía más la gama de vinos que elabora Martín Códax. Ahora, en colaboración con la Universidad Politécnica de Madrid, desarrolla un proyecto con las variedades gallegas de más renombre. Cuando el programa estaba en sus albores, los enólogos se imaginaron que trabajaban con seres vivientes, dueños de un alma límpida y juguetona. Los vinos pasaron a llamarse Alba (Albariño), Mara (Godello) y Anxo (Treixadura). Y de apellido lógicamente Martín. Blancos de gran armonía, de aromas frutosos, equilibrados y frescos, cada uno con la expresión varietal a flor de piel. De los tres, el Mara Martín -elaborado por el equipo de enólogos de la casa en el corazón de Monterrei- me parece el más original. Además, los tres pueden presumir de una relación calidad-precio difícil de superar.

SUEÑOS CORRESPONDIDOS

A veces la sombra de un sueño te persigue durante toda la vida, sin que nunca se vea el momento de hacerlo realidad. No es el caso de José María Manzanares, que desde niño albergaba la ilusión de tener una bodega como la de su abuelo. Cuando compró una preciosa finca al lado de Chinchilla plantó en ella unas cuantas cepas para elaborar ese vino familiar que tanto se disfruta con los amigos. Pero pronto le supo a poco y hace nueve años plantó unas 25 hectáreas de viñedo. Cabernet, Syrah, Merlot... que, muy lejos de su hábitat, están dando un gran rendimiento en un clima extremo, a 950 metros de altitud y la compañía de chaparrales serranos. Edificó una bodega sencilla, bien equipada y de amplitud suficiente. Contrató a un excelente profesional, Nicolás Ramírez, y los primeros frutos salieron en la cosecha 2004. Elabora vinos modernos, sabrosos y con buen gusto. Posee una gama de vinos varietales y este Expresión es un compendio de la fuerza de la Cabernet, la madurez de la Merlot y la expresividad de una Syrah deliciosa. Si sigue en esta línea, dará mucho que hablar (y de beber).

MARA MARTÍN 2008

B. MARTÍN CÓDAX. BURGANS, 91 - VILARIÑO. 36633 CAMBADOS (PONTEVEDRA). TEL. 986 526 040. WWW.MARTINCODAX.COM. D.O. MONTERREI. PRECIO: 8 €. TIPO: BLANCO JOVEN. VARIEDAD: GODELLO. CRIANZA: NO TIENE. ARMONIZA CON: RODABALLO A LA GALLEGA. CONSUMO ÓPTIMO APROX: UN AÑO A 8/10° C. PUNTUACIÓN: 8/10.

1ª Cata: No es un Godello al uso. Y se aprecia desde su mismo color -muy pálido-, sus francos aromas de fruta madura (manzana verde), notas de hierbas frescas, heno o el toque anisado final. En la boca es fresco, ligero y de gran viveza con un punto final amargoso muy sávido, original y de gran frescura. Un vino para disfrutar en verano sin más trabas que las que imponga la razón.

PALAREA EXPRESIÓN 2005

B. PALAREA. PARAJE HONDO DEL CERRO CUADRADO. 02529 CHINCHILLA DE MONTE ARAGÓN (ALBACETE). TEL. 967 619 619. WWW.VINOSPALAREA.COM. V.T. CASTILLA. PRECIO: 12'50 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDADES: CABERNET, MERLOT, SYRAH. CRIANZA: 15 MESES EN ROBLE AMERICANO, FRANCÉS Y HÚNGARO. ARMONIZA CON: LOMO ALTO A LA BRASA. CONSUMO ÓPTIMO APROX: CUATRO AÑOS A 16/18° C. PUNTUACIÓN: 8'6/10.

1ª Cata: Como en muchos vinos de ese estilo, poderosos y frutales, necesita respirar unos cuantos minutos (mejor si se decanta) para liberar sus esencias aromáticas. Su color es picota, cubierto y oscuro. Tiene aromas de frutillos maduros y tonos especiados, especialmente vainilla y regaliz. Es muy carnoso, exhibe un tanino maduro y bien trabajado que prolonga el trago y deja un buen retronasal.



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



Arte engarzado en arte

Todo un reto el que se ha impuesto Castillo de Perelada: elaborar cada año un vino que esté a la altura de sus extraordinarios festivales. Tremendo desafío. Desde el primer festival, allá en 1986, en el escenario de su precioso castillo han deslumbrado al público impresionantes figuras de la lírica, del teatro o de la música: desde Montserrat Caballé a Plácido Domingo, desde Maia Plisiétskaia a Rudolf Nureyev, desde Joaquín Cortés a Mstislav Rostropóvich, etc. El vino elegido por la casa para representar el festival no sólo tiene que estar a la altura de esos portentosos intérpretes, también debe hacer honor a su cartel anunciador. Cada año es encomendado a un creador de prestigio mundial. El de 2009 fue encargado a Gao Xingjian, premio Nobel de Literatura del año 2000. Su imaginación ha concebido una obra en tinta china sobre papel de arroz, que, además, como en todas estas vendimias de arte viene sucediendo, el trabajo del artista literato también lo lucirá la botella en su etiqueta.

Delfi Sanahuja, enólogo de gran experiencia en la casa, ha diseñado un vino poderoso pero equilibrado en el que la fuerza de la variedad Cabernet Sauvignon representa la estructura y el vigor, que luego es contrarrestada por la suave sensación tánica de un Merlot maduro y además ayudado por una Garnacha delicada, expresiva y floral. Han dispuesto para su crianza unas excelentes barricas de roble francés de Allier y americano a partes iguales y luego ha tenido que pasar año y medio en ellas para domeñar su fuerza. El vino resulta de un bello color cereza, cubierto, de intensos aromas de frutillos de bosque bien enlazados con notas minerales y especiadas. Se muestra carnoso y muy amplio en boca y es ideal para guardar en botella unos años. Pero además de conservarlo, este vino puede servir de consuelo. Si en esta cosecha no hemos podido acudir al prestigioso festival, donde se derrocha arte sin límites, para ver a figuras tan relevantes como Joan Manuel Serrat, Ainhoa Arteta o para disfrutar con todos los sentidos del teatro vivo de Federico García Lorca, o con The Infernal Comedy de John Malkovich, en vez de llorar por las esquinas sin consuelo, siempre podremos resarcirnos bebiendo de esta sorprendente botella. Las penas desaparecerán mucho más rápido.

XXIII FESTIVAL CASTILLO
PERELADA 2004 RESERVA ESPECIAL
Cavas del Castillo de Perelada
Tel. 972 53 80 11
www.castilloperelada.com
Precio: 11 €.

LA COLECCIÓN

EL VINO EN ESTADO PURO



1492 Santafé
Crianza
Ribera del Duero

Ojer de Gilla
Ribera del Duero

Vallis
Tinto roble
Ribera del Duero

ESENCIA DE LA TIERRA

Finca Pinos Claros
Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

www.lacolecciondevinos.com

El alma
de Rueda



"La satisfacción del trabajo bien hecho"



VINOS SANZ

www.vinossanz.com

SEPTIEMBRE DE 2009 *miVino* 18

QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Queso de Vaca Varé Apuesta ecológica

Asturias es un paraíso para el pastoreo y eso lo sabe desde hace mucho tiempo Gustavo Porfelledo, un elaborador de queso que heredó su buen hacer de sus progenitores, aún en activo. Comenzó en 1990 con 25 cabras (ahora 400) y dos años más tarde salieron los primeros quesos de leche pasteurizada. Seguramente, es difícil encontrarlos en España, pues el 75% de la producción se envía a Estados Unidos, donde gozan de reputación. No fue hasta 2002 cuando decidió apostar por dos quesos nuevos: uno de cabra con leche cruda y otro, el que traemos, de vaca con leche cruda y ecológico, toda una rareza. Su ganado es de cabras, así que la leche de vaca la compra, pero la ganadería es ecológica -pertenece a Asturias Ecológica Sociedad Cooperativa-. Como no podía ser menos, en la zona el queso se acompaña con sidra, pero también con tintos jóvenes.

EL QUESO

QUESO DE VACA LECHE CRUDA ECOLÓGICO
*Varé, s/n, Samartín d'Anes. 33189 Siero (Asturias). Tel. 985 74 15 83.
E-mail: quesosdevare@terra.es. www.quesosdevare.com.*

ELABORACIÓN

Una vez recibida la leche, se calienta a 32° C para añadir el cuajo animal. Pasados 45 minutos, cuando la leche ha cuajado, se corta con una lira hasta obtener el tamaño de un grano de arroz, muy pequeño. Se desuera y se pasa a moldes para su posterior prensado. A continuación, los quesos formados se introducen en un baño de salmuera durante doce horas aproximadamente. Antes de salir al mercado habrán pasado dos meses. El resultado es un queso personal que no deja indiferente a nadie por su potencia aromática.

D.O. No tiene. Tipo: pasta prensada. Rebaño: vaca. Raza: frisona. Peso: 400 g. Producción: 1.500 kg/año. PVP/kg: 14€.

EL VINO

MANUEL MANZANEQUE CHARDONNAY 2006
*Bodega Manuel Manzanegue.
Ctra. Ossa-Bonillo, km. 12. 02610. El Bonillo (Albacete).
Tel. 967 585 003. www.manuelmanzanegue.com.*

D.O. Finca Élez. Tipo: blanco con madera.
Variedad: Chardonnay. PVP: 12,50 €.

No somos muy originales, pero cuando la armonía surge a la primera, sobran las sugerencias. Hay un entendimiento mutuo de aromas: de mantequilla y nuez, por parte del queso, y de heno, ciruelas, grafito, humo, del vino. En boca, fusión absoluta, dejando impregnadas las papilas de poesía aromática.



Dominio de Antargü

Traspasar la puerta de la vinoteca-restaurant es adentrarse en la cueva del tesoro de Alí Babá, un lugar donde, si hubiera guerra, a cualquiera le gustaría que le pillara allí. Un espacio generoso, distribuido en tres alturas, en salones y confortables salas de cata, donde las botellas no dejan un mínimo espacio libre, donde el cuerno de la abundancia ha depositado 18.000 botellas seleccionadas con capricho de bebedor más que de comerciante por su propietario, José Manuel Fernández.

Su vocación se ha convertido casi en vicio, aunque nació en la madurez. De hecho fue carnívero hasta los 34 años, cuando el azar lo llevó a la hostelería y la barra, a ir probando vinos que le sugerían los clientes, como su amigo, el seleccionador nacional de fútbol, Del Bosque. El descubrimiento cambió su vida hasta el punto de que hoy firma con su huella dactilar sus propios vinos, DA (Dominio de Antargü). El primero lo seleccionó entre los de Mariano García y el actual, entre las nuevas experiencias de Jesús Jiménez en Finca Los Nevados: Syrah y Cabernet Sauvignon cria-

dos en dos robles.

La vinoteca nació como restaurante, sin duda el más cuidado y espectacular en una zona en auge de Madrid, donde se va afianzando una vida y movimiento cultural y contracultural: el museo Reina Sofía, La Casa Encendida, el Price... Sin embargo, después de dos años de tesón y paciencia, José Manuel ha cedido a los usos del vecindario y, desde septiembre, el lujoso restaurante, los discretos reservados, los confortables sillones para prolongar la sobremesa añaden el servicio de bar-vinoteca.

El espacio es perfecto, un amplio corredor arropado con estanterías y botelleros y salpicado en toda su longitud con toneles para las copas y tapeo. Su cocina de temporada se adecua al tapeo, como lo viene haciendo en los menús de picoteo. Delicadas croquetas, clásico salpicón, modernos crujientes, selectos embutidos, quesos... completan la sesión de cata o de armonías, sea propuesta por el cliente o con las sugerencias del propietario, que, en cualquier caso, exige imponer un vino a su capricho, como descubrimiento, como forma de compartir un placer.

Un placer que no tiene precio... fijo. Lo



marca el vino, desde los 5.000 euros del más caro, un Pingus 96, hasta los 2,90 de un correctísimo Toro. ¿Su favorito, su vino ideal? El Terreus. Pero su pasión es el descubrimiento y, sobre todo, poder transmitirlo, compartirlo, con la filosofía de que cuanto más conozca y sepa el cliente, mayor será su afición. De ahí que se esmere en poner los medios, por ejemplo -¡y no es baladí!- presume de los mejores precios de la ciudad.

Dominio de Antargü
Ronda de Atocha 16, Madrid.
Tel. 91 527 52 44

CASTILLO de
ALBAI

RIOJA

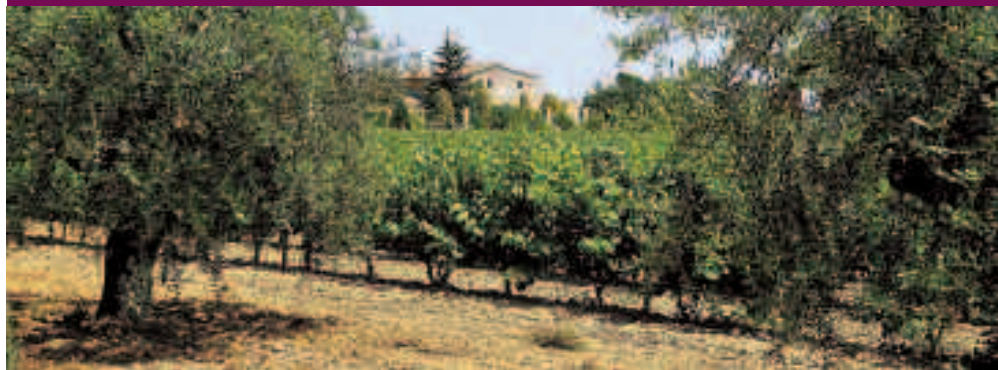
Denominación de Origen Calificada

UN VINO POR DESCUBRIR



PAGOS
DEL REY





LA VIÑA

PLA DE LA CASA VELLA

Dentro del gran viñedo de Espiells hay un pequeño pago de algo más de tres hectáreas que es donde se ubicaron las primeras cepas de Chardonnay que la casa plantó en 1990. El suelo es arcilloso-calcáreo, con bastante fondo, a 240 metros de altitud. La producción de 6.000 kg/Ha. es muy escasa, aunque ideal para elaborar vinos con la fuerza para desarrollar un excelente buqué en botella.

Bajo el manto protector de la roca madre

La finca de Espiells es la joya de la corona Juvé y Camps. Enclavada en uno de los mejores suelos del Penedès, posee algo más de 180 hectáreas y se encuentra protegida por las estribaciones de Montserrat. Roca y vid, que componen uno de los paisajes vitícolas más atractivos de Europa. De allí sale la materia prima que dará esa personalidad intrínseca a los vinos tranquilos y a los cavas de Juve y Camps, una empresa que busca siempre la diferencia. Cuenta con un excelente equipo comandado por Toni Cantos, uno de los profesionales más prestigiosos de España, para diseñar vinos como este Chardonnay que nos ocupa. El presidente,

Joan Juvé, quiere mantener esa forma artesana de elaborar, filosofía con la que se empezó a cimentar la empresa y se expresa de esta manera: “El viñedo del Pla de Casa Vella representa la quintaesencia del terruño del Penedès y garantiza una completa y acompasada maduración. Por esta razón, nos planteamos la elaboración de un gran ‘vino blanco de guarda’ que expresase toda la tradición y riqueza de este magnífico paraje. Así nace el Flor d’Espiells, en el que hemos puesto lo mejor de nuestra Chardonnay aplicando una equilibrada conjunción entre la tradición y la modernidad para llevar a sus copas el reflejo de este gran terruño”.

FLOR D’ESPIELLS 2008

D.O. Penedès. VARIEDAD: CHARDONNAY. CRIANZA: FERMENTACIÓN Y POSTERIOR CRIANZA DE 8 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS ALLIER Y DE ACACIA.

ALCOHOL: 13%. PRECIO: 16,50 €

Siguió a la vendimia en agosto una maceración prefermentativa en frío con CO₂ líquido. La fermentación en barrica francesa y, sobre todo, la acacia le aportan un toque original a este vino complejo, con aromas de fruta madura, melón, melocotón, cítricos y minerales. Ganará mucho en botella.





Quercus 2004

La realidad del terruño

Bodegas Fontana es un concepto tan innovador en la zona que persigue, con Quercus, la Denominación Grandes Pagos de Castilla. La familia Cantarero, propietarios, técnicos y factótum de la casa, siempre ha vivido en torno al vino, y lo materializa sobre 500 hectáreas de viñedo estudiado y mimado con el Proyecto Terroir, con cada variedad en el suelo más idóneo, y una bodega eficaz, de aspecto manchego rústico, fundada en 1997 en Fuentes de Pedro Naharro (Cuenca), capaz de procesar, criar en roble y guardar cuatro millones de litros con perfecta climatización y un impresionante botellero de ladrillo mozárabe que alberga vinos de las denominaciones de origen La Mancha, Tierra de Castilla y la novísima Uclés.

Quercus nace en Monte Carbonero, tierra arcillo-arenosa alta, bien ventilada y bien drenada, que refleja el sol nuestro de cada día para que la uva madure plena y lentamente. Se elabora con Tempranillo (Cencibel) vieja, de viñedos de más de 30 años, vendimiada a mano, de modo que la recolección se transforma ya en la primera selección. Después, despallados los racimos, se macera durante un mes, con remontados periódicos, según el sistema tradicional. Acaba la fermentación maloláctica, para adquirir delicadeza, antes de pasar a las mejores barricas de la casa, donde permanece 15 meses. Y, sin ningún proceso de estabilización, pasa a la botella para el sueño final.

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.

QUERCUS 2004

COLOR

LIMPIEZA

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL





SON NOTICIA

Mojito ibérico
Torres firma "El 10"

Rafa Martín, reconocido como mejor *barman* de España y subcampeón de coctelería de Europa, ha presentado una revisión del mojito basada en sustituir el ron por brandy Torres 10 y la soda por ginger ale. La acogida por parte del público ha sido reveladora: 80 de los 100 participantes en una cata ciega realizada en la vinoteca Torres del paseo del Gracia barcelonés dieron su voto a la versión ibérica. O, mejor, a la versión europea, ya que se trata de un trago basado en la receta de Sir Francis Drake-eso sí, con gas y hielo- frente a la cubana creada para complacer a los gringos que huían de la Ley Seca.

Combinando ambas, la familia Torres hace un guiño a su pasado, un homenaje a Jaime Torres Vendrell, que amasó fortuna en La Habana, suficiente para fundar a su regreso a Cataluña, en 1870, el imparable imperio Torres.

Terras Gauda
Concurso
de Cartelismo

La esperada convocatoria de cada primavera es de tiros largos: en el Ritz madrileño, anunciada por el verbo florido de Fernando Ónega, presidida por el director de la bodega, José María Fonseca, arropada por personalidades de la cultura, la política y la gastronomía y regada por Terras Gauda y Pitacum. Así se presentó la VIII Edición del Concurso Francisco Mantecón, con el que Terras Gauda selecciona la imagen anual de sus vinos.

El diseñador Pep Carrió, asesor artístico de esta edición, glósó la creciente importancia del concurso, al que en la pasada edición se presentaron 1.400 obras firmadas en los cinco continentes, llegadas de 60 países, incluso de rincones tan exóticos como Taiwán, Isla Mauricio o Sudáfrica. Como muestra, las 35 obras finalistas de la pasada edición componían una exposición a lo largo del salón, presididas por la ganadora, del neoyorquino T a b e r Calderón. En definitiva, una explosión de ingenio a los pies de un vino de genio.

Cheese,
de Slow Food
Baluarte español

Slow Food, la organización que defiende el sentido natural y humanista de la alimentación, convoca la séptima edición de su feria internacional del queso. Y lo hace con una función gastronómica y didáctica, pero, sobre todo, para contribuir a mantener viva esa artesanía, desde el ganado y el pastoreo hasta la distribución. Los quesos son expresión de patrimonios culturales y ambientales únicos seleccionados a lo largo de los siglos para adaptarse al territorio y por ello conforman una de las familias más numerosas de los proyectos Slow Food. Cheese 2009 presenta algunas novedades del panorama internacional: 7 Baluartes y una comunidad recién constituidos que se enfrentan por primera vez al gran público de un evento organizado por Slow Food. Un queso español, el de oveja carranzana cara negra, se suma a los Baluartes del Mundo.



*Los mejores ingredientes salen del corazón.
Unas gotas de pasión, una pizca de paraíso... cualquier cóctel que prepare
con Auténtico Ron Caribeño conseguirá que tu alma entre en calor.
¿Y el toque final? Una sonrisa, sin duda, siempre larga, nunca amarga.*

Anthony Alexander, Mixologist



True Rum



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

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

Medalla de Oro, Vinajes Internacionales París 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Unión Española de Catadores"



NOVEDAD
CANFORRALES SELECCIÓN
Mejor Tinto Joven con Barrica
de España



Medalla de Oro Baco 2008
"Unión Española de Catadores"

Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

CANFORRALES CLÁSICO

Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España
por las mejores Guías, Goumet 8.5/100, Campa 86/100
Guía 300 vinos, Peñín 85/100.



www.bodegascamposreales.com

SON NOTICIA

Andalucía Sabor El Nuevo Descubrimiento

Del 22 al 24 de septiembre vuelve a Sevilla la bialnal Internacional Fine Food Exhibition Andalucía Sabor. 21 países compradores con amplia representación asiática y americana afianzan en esta edición el carácter comercial y profesional, volcado en la restauración y la hostelería. Así lo anunció la consejera de Agricultura y Pesca de Andalucía, Clara Aguilera, en el acto de presentación. La feria muestra al sector agroalimentario andaluz como espejo de la valorada dieta mediterránea, pero también de innovación y creatividad. La edición de este año duplica el número de productos exhibidos y ve crecer la participación de los Consejos Reguladores, valedores de la mejor gastronomía y enología andaluza.

La muestra acogerá el I Congreso de Alta Cocina Internacional, bautizado como El Nuevo Descubrimiento, en honor a América, y será escenario de la constitución de la Academia Iberomericana de Gastronomía, con sede permanente en Sevilla.



Tapas fantásticas 15.000 personas reunidas en Londres



Brike Line se convirtió durante un fin de semana en el centro neurálgico del vino en Londres. Más de 15.000 personas se reunieron en este barrio cosmopolita para disfrutar del vino de Rioja y la gastronomía española en el Festival Tapas Fantásticas, organizado por la D.O. Ca. Rioja por segundo año en

Reino Unido. Durante dos días, los asistentes a este evento, un público joven en su mayoría, pudieron degustar una amplia muestra de la gran calidad y variedad de estilos de los vinos riojanos en combinación con una selección de las tapas españolas más demandadas.

23 bodegas de Rioja ofrecieron sus novedades vinícolas y 13 restaurantes, unos llegados desde Logroño y otros afincados en Londres, su mejor tapa. Ya se ha quedado atrás la leyenda urbana de la paella y el jamón. En el Festival triunfaron las tapas de diseño: las croquetas de bacalao con manteca de cacao, la piperrada con queso de cabra y anchoa marinada, el arroz negro o los choricillos del *infierno* o las cerezas de Plasencia con Anís del Mono, entre otras.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO Nº 142 OSTATU 2005

Eusebio Sobejano Pérez
Avenida Conde de los Gaitanes, 6, 1º I. 24400 Ponferrada (León).
Isabel Guzmán Cadas
Calle Santillana, 2, 4º I. 11006 Cádiz.
Juan Beltrán Martín
Calle Granado 2. 05250 El Hoyo de Pinares (Ávila).
Marisa Jiménez González
Calle Arroyo de la Parra, 2. 05110 El Barraco (Ávila).
Marta Velasco Martínez
Calle Panamá, 11. 28341 Valdemoro (Madrid).



Hay sensaciones...
que nunca se olvidan



Tel. 945 60 90 85 - Fax 945 62 33 04 - E-mail: info@valserrano.com



B O D E G A S
L U I S A L E G R E

Bodegas Luis Alegre
Ctra Navaridas s/n
01300 Leguardia - Álava
T: +34 945 600 089
F: +34 945 600 729
luisalegre@bodegasluisalegre.com
www.bodegasluisalegre.com

Covides
VINOS • BODEGAS



ORGULLOSOS DE NUESTROS CAVAS Y VINOS

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

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

DUC
De 1013

granGesta XENIUS

MOLÍ
FOC

GRAN
CASTELLFLOIT



ALSINA & SARDÀ
VINOS DE CALITAT



Caves: Les Tarrumbes, s/n
Tels. 93 898 81 32 - 93 898 86 17 - Fax. 93 898 86 71
08733 EL PLA DEL PENEDES (Barcelona)
alsina@alsinasarda.com - www.alsinasarda.com

AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** ÁLVAREZ, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), EL PORTAL TABERNA ANWINE, LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquén), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GUÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR 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, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOC-CHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argenton), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Solter- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUOCO (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), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERSATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbría), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A. (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALO-QUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTI-TO (El Molar), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMANOS FEITO, L'OBRAJOR, LA ALQUITARA, LA BARDEN-CILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS FOGONES DEL PRÍNCIPE (Boadilla del Monte), LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Paretón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), LAS PEDANÍAS-VINOTECA EL PASO (Águilas), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHU-GUERO (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 MEJO-RANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCHE 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), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETITA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), 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, FRAGO-LA (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 VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODE-GA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CIA. D'ALEA 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-PRODUCTIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTEC, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** CAPRICHOS DIVINOS (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHOS DIVINOS (Algeciras), LA TIENDA DEL GOUR-MET 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 TITIOS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUI-LLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBI-DAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDON-BENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarauz), 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 SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, 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, CUENLLAS, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALA-MEDA 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), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALIADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODE-GUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutivilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTO-RUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHOS DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** AL ANDA-LUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ 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, VINO-LIVA VINO Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SEL-ECTA BON GUST (Sueca). **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESEN (Puebla de Sanabria). **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, LA GARNACHA CLUB DE VINOS, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

Nuevos tiempos. Nuevos trenes



Ponemos en marcha 3 nuevos trenes y una locomotora cada semana, para tener la Rota más moderna de Europa en 2010. Para que tengas la sensación de estrenar tren cada vez que utilices Cercanías, Media Distancia, Larga Distancia, Alta Velocidad o Mercancías. Porque cuando ponemos en marcha un tren, viajar se convierte en algo más que viajar.

renfe



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE FOMENTO

www.renfe.com 902 28 02 02

Sensaciones Vivas



www.sensacionesvivas.com | www.marquesderiscal.com



DOMINIO P.I.R.



MARQUÉS DE RISCAL