

«La comida es la parte material de la alimentación; el vino, la parte espiritual»
ALEJANDRO DUMAS

ARMONÍAS
CALLOS
L'ALEZNA



Bodegas Ejemplares
FRANCISCO GÓMEZ

Práctica de Cata
CONDE DE LA
SALCEDA 2005

Desde mi Terruño
EL PORTILLO

CAVAS PARA
EL RECUERDO

ARTESANOS
POR DERECHO



Los mil y un Riojas

Mil y una tierras, mil y una Bodegas. Mil y una maneras de entender el vino, mil y un secretos. Mil y una sensaciones, mil y un matices. Mil y un momentos, mil y una sorpresas. Mil y un días, y mil y una noches para descubrir la diversidad de los mil y un vinos de Rioja.

www.opuswine.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
JEFA 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
heinz.hebeisen@vinum.info
EDITOR
Manuel Saco
m.saco@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

DIRECCIÓN COMERCIAL
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es
Cristina Butragueño
c.butragueno@opuswine.es

COORDINACIÓN
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
Óscar García
o.garciaolias@opuswine.es

ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
María Rodríguez
m.rodriguez@opuswine.es

RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

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

IMPRENTA

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

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



- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 EL COLECCIONISTA
- 18 QUESO Y VINO
- 19 GENTE DE VINO
- 20 DESDE MI TERRUÑO
- 21 PRÁCTICA DE CATA
- 22 SEPA DE LO QUE HABLA
- 23 ENOTURISMO
- 24 SUMILLER
- 25 EL COLECCIONISTA
- 26 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 31 DESTILADOS
- 32 SHOPPING
- 34 DÓNDE ENCONTRARNOS

12

BODEGAS EJEMPLARES FRANCISCO GÓMEZ

Una plaza abierta sembrada de acebos y camelios presidida por la fachada de un palacio andaluz abraza la bodega, la almazara, el faro, una capilla rupestre, un helipuerto y la escultura de un racimo diseñada por Alberto Corazón que también viste las etiquetas de algunos de sus vinos...



CAVAS PARA EL RECUERDO ARTESANOS POR DERECHO

La mención de la palabra *artesano* relacionada con el cava cobró mucha fuerza en España hace más de cuarenta años. Algunos de los aspectos que designaban eran pisar la uva, etiquetar a mano, remover las botellas manualmente, realizar el degüelle sin máquinas, etc. Y todavía hoy estas prácticas, muchas de ellas en desuso,

siguen influyendo y seduciendo a un gran número de consumidores. Según sus elaboradores, los cavas *artesanos* son los niños mimados de la bodega, los que previamente tienen una selección de suelos, de viña, de uvas, con posible fermentación o crianza en barricas de roble y una última fase, denominada *rima* o *toma de espuma*.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Bartolomé Sánchez

El arte de la nostalgia

España ha sido un país rural hasta el otro día. En la práctica hemos sido arrancados de la campiña para producir en las ciudades a ritmo industrial de todo, desde coches hasta fabada de la abuela, pongamos por caso. Es posible que este desarraigo cultural forzado haya obrado un efecto de nostalgia en nuestros corazones y miremos todo lo “hecho a mano” como un producto muy superior al industrial, mimado y elaborado con una materia prima “natural”, valorándose muy positivamente las capas de roña de la mesa de hacer chorizos o las telarañas, que, como evidentes estalactitas, cuelgan a raudales en una supuesta bodega artesana como signo de calidad basado en la naturalidad, tanto de la materia prima como del trato profesional. “Como el vino, o el salchichón, o el agua de mi pueblo, ninguno”, clamamos recordando aquellos sabores con los que nos hemos destetado (sabores que, por otro lado, ya me gustaría catar hoy con cierta seriedad). Y el vino, producto mitológico y entrañable donde lo haya, no podía escapar a ese pensamiento. En Cataluña, principal núcleo de elaboración de espumosos, existe un turismo de notable influjo en muchas localidades del Penedès, de afluencia dominguera, en el que la familia va a comer a una bodega y de paso compra unas botellitas de cava, supuestamente artesano y familiar, en realidad, en algunos casos, adquiridas “en punta” (ya terminadas, a falta de etiquetar) a alguna cooperativa de la zona. Desgraciadamente todavía se confunde la artesanía con el folklore mal entendido. La artesanía bien aplicada es mimar el producto desde la misma viña, tratado por profesionales que han hecho de su trabajo vocación, usando tecnología donde falten condiciones naturales. En este caso, lo mismo puede hacer un cava de artesanía una gran casa elaboradora de dos millones de botellas que el que sólo hace el vino de la uva que recolecta en sus viñas. En el fondo, más facilidades posee aquel que puede elegir diez mil kilos de uva entre dos millones que el que no tiene más remedio que elaborar con lo que tiene. No pretendo borrar del mapa el subyugante arte de la artesanía, y menos defender el proceso industrial, como en aquellos tiempos del otro lado del telón de acero, pero sí desmitificar esa palabra mal empleada y peor entendida.

CAVAS PARA EL RECUERDO

Artesanos por derecho

La mención de la palabra *artesano* relacionada con el cava cobró mucha fuerza en España hace más de cuarenta años. Algunos de los aspectos que designaba eran, por ejemplo, pisar la uva, etiquetar a mano, remover las botellas de cava manualmente, realizar el degüelle sin máquinas, etc. Y todavía hoy estas prácticas, muchas de ellas en desuso, siguen influyendo y seduciendo a un gran número de consumidores. Según sus elaboradores, el mejor cava de la bodega correspondería con el concepto de artesano. Son los niños mimados de la bodega, aquellos que tienen definido un suelo, unas uvas, una altitud, a veces con crianza previa en barrica de roble y una última fase, denominada toma de espuma, que se realiza en cavas subterráneas, un lugar idílico para que la burbuja sea fina. Generalmente, estos espumosos suelen ser grandes reservas, con más de 30 meses de rima y con mención de la añada. Todo este trabajo y mimo tendrá como resultado cavas profundos, armónicos en aromas y en burbuja que regalan buqués sin fin.

VOCES PARA LA REFLEXIÓN

Con la intención de intentar aclarar al consumidor a qué se refieren los bodegueros cuando hablan de cava artesano, hemos solicitado a varios cavistas su opinión.

Por ejemplo, **Eva Plaza**, enóloga de Vilarnau, afirma que “la palabra *artesano* está demasiado utilizada, se abusa de ella sin sentido y por eso se produce cierta confusión en cuanto a su significado. Se suele utilizar en procesos que engloban acciones como aclarar la botella en pupitre, degollar en caliente y manual, etiquetar a mano, poner un lacre, etc. Aunque a mí la palabra no me gusta. Si yo tuviera que aplicarla, la usaría para definir un cava elaborado con mucha emoción y alta tecnología aplicada en viticultura (para obtener las mejores uvas), en enología y en cualquier otro aspecto que garantizase el mejor producto posible para el consumidor”.

Josep Bujan, enólogo de Freixenet, cree que este concepto es erróneo. “El vino es un proceso biológico que el enólogo guía. El concepto de *artesano* va asociado a manual; por lo tanto, en el momento que utilizas, por ejemplo, una despalilladora, ya aplicas tecnología”, afirma Bujan, que añade que, en general, “en



el sector del cava un artesano es un chapuzas y me molesta que se aplique ese concepto a mis obras. El cava Casa Sala, del que sólo elaboro 20.000 botellas, me supone muchísimo esfuerzo, pues todo el proceso es a la antigua usanza, pero no es artesano”, matiza.

El director general de Castell Sant Antoni, **Pere Canals**, afirma que “si tuviese que aplicar este término, sería para un cava elaborado con los cinco sentidos, muy cuidado, lo que conlleva, necesariamente, producciones limitadas para conseguir un exhaustivo control de cada botella”.

Marcel Sabaté, enólogo de Castellroig, comenta que “este término debería significar que existe un control de todo el proceso, desde el viñedo hasta su embotellado, aunque también debería hacer referencia a una producción limitada”, aunque apuesta por “la expresión *cava de artesanía* para no seguir confundiendo al consumidor”.

La nueva directora técnica de Raventos i Blanc, **Laura Montero**, asocia artesanía con el máximo respeto a la naturaleza, al viñedo. “Cada cava debería reflejar una fotografía del viñedo”, afirma.

Jose María Huguet, de la bodega Can Feixes, señala que este calificativo “es muy romántico, pero no define un cava de alta calidad. Poseer el 100% del viñedo y tener intuición en la elaboración, en el *coupage*, eso sí es artesanía” resalta.

Ton Mata, director técnico de Recaredo, establece diferencias entre dos significados de la expresión *artesano*: cuando se refiere a la viticultura de observación (manual) o cuando se habla de oficio (vinificar según la añada y degüelle a mano, lo que considera el verdadero trabajo de artesano).

Para **Antoni Cantos**, enólogo de Juve y Camps, “esta palabra no tiene ningún sentido, normalmente un cava artesano está relacionado con poca producción y escasa maquinaria. Pero la calidad no está relacionada con el volumen, más bien con el cuidado de todas las fases”, remata.

En conclusión, todas estas reflexiones deberían acercarnos al significado de la expresión *artesano* y al concepto de calidad que tienen algunos de los más destacados elaboradores de cava del país. Si todavía tiene dudas, recorra minuciosamente las catas que traemos a continuación, que son el mejor escaparate de la grandeza que exhiben nuestros cavas, muchos de ellos sin complejos para competir con renombrados espumosos de cualquier lugar del mundo.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

CATA DE CAVAS

D.O. CAVA

1+1=3 BRUT NATURE "SPECIAL" 2005 (15 - 20 €)
u més u fan tres. Tel. 938 974 069

Muy fino, dominando, de principio a fin, su expresión frutal (acerola, fram-buesa) que termina conquistando y seduciendo todo el paladar. Sorprendente longitud frutal. *[Guisos de arroz]*. Consumo: 7°C.

ALBERT DE VILARNAU FERMENTADO EN BARRICA BN 2005 (más de 20 €)
Vilarnau. Tel. 938 912 361

Degollado en mayo 2009. Su magnífica base frutal, grasa, expresiva (ciruela, heno) ha domesticado el roble, ofreciendo un conjunto armónico, profundo y claro, lleno de matices. *[Guisos de arroz]*. Consumo: 7°C.

ALBERT I NOYA BRUT GRAN RESERVA BARRICA 21 (15 - 20 €)
Albet i Noya. Tel. 938 994 812

Degollado el 04/09. Todo un espectáculo frutal (melocotones, chirimoyas) con potentes añadidos de crianza (levadura fresca, tostados, vainilla), muy intensos y seductores. Con personalidad. *[Carne guisada]*. Consumo: 9°C.

ALSINA & SARDÁ BRUT NATURE GRAN RESERVA 2004 (15 - 20 €)
Alsina Sardá. Tel. 93 898 81 32

Sólo salieron 7.000 botellas de este cava lleno de sutilidades aromáticas, con una limpia y vigorosa frescura que se adapta perfectamente al conjunto frutal (chirimoya, pomelo) regalando un final de mantequilla y fruta deliciosos. *[Arroz cremoso]*. Consumo: 7°C.

ARTE MAYOR BRUT NATURE DE AUTOR 2004-2005 (más de 20 €)
Dominio de la Vega. Tel. 962 320 570

Tiene seis meses de crianza en roble francés, que se aprecia claramente al primer sorbo, bien ligado con la fruta y una, acidez que deja un final armonioso de vainilla, tostado y mantequilla. *[Aves asadas]*. Consumo: 8°C.

AVANTGARDE BRUT RESERVA BARRICA (15 - 20 €)
Giró Ribot. Tel. 938 974 050

Mantiene su carácter aromático año tras año, imponiendo su frescura, extracto frutal (níspero, paraguayana), con finísima burbuja y buqué (pan grillé). Magnífico. *[Aves de corral]*. Consumo: 8°C.

BENITO ESCUDERO BRUT NATURE (5 - 10 €)
Escudero. Tel. 941 398 008

Muestra un paladar bien dotado de fruta fresca, con generosa acidez y un final sencillo de crianza (miga de pan, jengibre). Perfecto para el aperitivo. *[Pasta]*. Consumo: 6°C.

BERTA BOUZY EXTRA BRUT (10 - 15 €)
Cavas Mont-Ferrant. Tel. 934191000

Hay mucha frescura de fruta (grosella, membrillo) con un fondo complejo y amplio de tostados, panadería, envueltos en un halo de corteza de cítricos. De los calificados como serios y con grandes virtudes para realizar toda una comida con él. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 8°C.

BRUT BRUTÍSIMO BRUT NATURE GRAN RESERVA 2005 (10 - 15 €)
Cavas Hill. Tel. 93 890 05 88

Magnífica la fusión de fruta y carbónico, su complejidad (inciense, pera, hoja de laurel) y longitud. Está ya en su mejor momento. *[Entrantes variados]*. Consumo: 8°C.

CARPE DIEM BRUT NATURE RESERVA ESPECIAL 2004 (15 - 20 €)
Heretat Mas Tinell. Tel. 938 170 586

Su trago llena la boca de fruta verde (manzana) y en sazón (pera asada), que se refuerza con la complejidad adquirida en la cava, dejando un final limpio (acidez) y largo. *[Hojaldres salados]*. Consumo: 7°C.

CASTELL DELS SORELLS CUVÉE SATÉN BN GRAN RVA. 2003 (más de 20 €)
Coca Soler. Tel. 962 527 257

Muestra gran carga frutal (membrillo fresco, cereales), fresca de acento acerbo, grasa y justa espumabilidad que reflejan un magnífico vino base todavía por crecer. Se puede beber o guardar. Complejo y personal. *[Aves de corral]*. Consumo: 8°C.

CASTELLROIG BRUT NATURE GRAN RESERVA 2004 (10 - 15 €) 🍷
Sabaté i Coca (Castellroig). Tel. 938 911 927

Degollado 08/09. Logra plasmar ese difícil equilibrio entre madurez frutal (chirimoya) y frescura que seduce al paladar, con delicados añadidos carbónicos y de crianza (pan tostado); todos ellos construyen un conjunto tremendamente placentero y complejo en su final de boca. *[Legumbres guisadas]*. Consumo: 7°C.

TERESA BLANCHER BRUT NATURE GRAN RESERVA 2006 (15 - 20 €)
Blancher-Espumosos de Cava. Tel. 938 183 286

Recién descorchado, la sala se impregna de fina panadería. Probamos, para apreciar la burbuja en su máximo esplendor, y la encontramos justa, bien ceñida a la dimensión frutal, dominando, al final, sus notas complejas. *[Hojaldres salados]*. Consumo: 7°C. Beber.

DUC DE FOIX BRUT ROSAT (5 - 10 €)
Covides. Tel. 938 172 762

El paladar se llena de seductora golosidad, de aromas a fresas y gominolas rojas que se asientan sobre una base fresca (acidez) y agradable en su conjunto. *[Entrantes variados]*. Consumo: 6°C.

DURAN BRUT GRAN RESERVA 2005 (15 - 20 €)
Ramón Canals Canals. Tel. 937 755 446

Degollado el 9/09. La sensación en boca es de un buen vino blanco, con delicados añadidos del carbónico, fresco, dimensionado en fruta (ciruela, manzana) y trabajado en su conjunto. *[Aves guisadas]*. Consumo: 8°C.

ELIAS I TERNS GRAN RESERVA (más de 20 €)
Parató Vinícola. Tel. 938 988 182

Xarel.lo fermentado y criado en roble. Tiene personalidad, con potentes notas minerales (grafito), de guayaba y cereal malteado que tiñen el paladar y lo sellan durante largos minutos. *[Arroz cremoso]*. Consumo: 8°C.

EMENDIS BRUT NATURE RESERVA (10 - 15 €)
Masia Puigmoltó. Tel. 938 186 119

Trago muy equilibrado, franco, con magnífica definición frutal (chirimoya, pera), notas de heno, de crianza (levadura) y flores blancas frescas que construyen un buqué individual y verdaderamente atractivo, muy placentero. *[Pescado azul plancha]*. Consumo: 7°C.

EXTREMARIUM BRUT DE MONT MARÇAL RESERVA (10 - 15 €)
Mont Marçal Vinícola. Tel. 938 918 281

Trago equilibrado, bien dotado de carbónico, con dominio frutal (mango), nítido y limpio con el sutil recuerdo de la levadura fresca. *[Entrantes variados]*. Consumo: 6°C.



Señorio de Gudianeja

El camino del placer



Vinícola de Castilla
www.vinicoladecastilla.com
Tlf. 926 64 78 00

WINE IN MODERATION
Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación.

Señorio de Gudianeja

CATA DE CAVAS

EZEQUIEL BRUT NATURE GRAN RESERVA 2001 (15 - 20 €)
Cavas Ferret . Tel. 93 897 91 48

Nada menos que 72 meses de crianza, cuando lo habitual suelen ser 30 meses. Su trago es contundente y revelador, describe con agilidad todos sus argumentos aromáticos: nuez moscada, anacardos, membrillo fresco, cereales... Un goce que sorprende por su manifiesta juventud y complejidad. Imprescindible. *[Carne guisada]*. Consumo: 8°C.

GLAÇ BRUT NATURE (15 - 20 €)
María Casanovas i Roig. Tel. 93 891 08 12

El tacto carbónico en boca es agradable, con cierto nervio ácido que ensalza su magnífica frutalidad (mango, ciruelas verdes) y deja un final limpio y ligeramente floral. *[Entrantes variados]*. Consumo: 7°C.

GRADIVA BRUT SEGLE XXI (más de 20 €)
Joan Raventós Rosell. Tel. 937 725 251

La entrada es colosal, dimensión frutal, grasa (pocas veces encontrada), frescura justa, buena formación del carbónico y un final complejo, con añados de fruta escarchada, de papaya y mantequilla. *[Aves de corral]*. Consumo: 7°C.

GRAN CAUS BRUT NATURE ROSADO 2004 (15 - 20 €)
Can Ràfols dels Caus. Tel. 938 970 013

Muchas sensación de fruta fresca (granada, cereza) pero también complejidad (pan tostado, levadura fresca) con abundante y fina espumabilidad. Se puede beber ahora o guardar. Magnífico. *[Arroz cremoso]*. Consumo: 8°C.

GRAN CLAUSTRO CUVÉE ESPECIAL GRAN RESERVA 2005 (15 - 20 €)
Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011

El cava con más crianza de la bodega. Los cuatro meses del Chardonnay en barrica aportan riqueza aromática al conjunto. Discreción en su carbónico, con vigorosa frescura y final de dátiles y levadura fresca. *[Patés]*. Consumo: 6°C.

GRAN DUC XXI BRUT NATURE GRAN RESERVA 2005 (más de 20 €)
Canals & Munne. Tel. 93 891 03 18

Tiene 48 meses de crianza, y se nota en su complejidad (levadura fresca, laurel) que se reproduce ampliamente en boca; aquí comprobamos una magnífica definición de su carbónico, su longitud frutal y un largo buqué. Muy fino. *[Legumbres guisadas]*. Consumo: 8°C.

GRAN JUVE & CAMPS BRUT GRAN RESERVA 2005 (más de 20 €)
Juvé & Camps. Tel. 938 911 000

La dosis de dulzor-acidez es perfecta, invita al trago. El escaparate aromático es fresco (ciruela, trigo) con limpias notas de levadura fresca-mantequilla y finos tostados, en buena fusión con el carbónico. *[Aves guisadas]*. Consumo: 6°C.

HUGUET BRUT NATURE GRAN RESERVA 2005 (15 - 20 €)
Can Feixes (Huguet). Tel. 937 718 227

Degollado el 07/09. Fresco, tanto en fruta (pomelo y manzana), como en acidez bien definida, con un delicado aunque profundo buqué de crianza (pan tostado, lías finas). Se puede beber aunque mejorará en botella los próximos cuatro años. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 8°C.

III LUSTROS BRUT NATURE GRAN RESERVA 2003 (más de 20 €)
Gramona. Tel. 938 910 113

Reina el equilibrio y la fruta fresca, con una poderosa y seductora nota de pan tostado que se instala en el paladar y amplifica su complejidad. Un gran resultado que ya lo deja listo para ser bebido. *[Pescado azul plancha]*. Consumo: 8°C.

JANÉ VENTURA BRUT NATURE GRAN RESERVA 2006 (15 - 20 €)
Jané Ventura. Tel. 977 660 118

Valioso equilibrio, con esa percepción de flotabilidad en el carbónico, de jugosidad por la definición ácida que regala con un final lúcido de fruta (papaya, ciruela claudia). *[Entrantes variados]*. Consumo: 6°C.

JAUME DE CODORNÍU BRUT (más de 20 €)
Codorníu. Tel. 938 183 232

Cautiva por su justa golosidad, bien atemperada de acidez, de grácil carbónico y envolventes frutas blancas (pera, manzana) con sutil crianza (miga de pan) en su final. *[Aves asadas]*. Consumo: 6°C.

LLOPART EX-VITE BRUT GRAN RESERVA 2002 (más de 20 €)
Llopart . Tel. 938 993 125

Finura frutal (papaya, acerola) en todo su recorrido, vigoroso, bien definido en dimensión con etéreos añadidos de crianza (miga de pan) que ennoblecen el conjunto. Magnífico. *[Pescado azul plancha]*. Consumo: 8°C.

LOXAREL BRUT NATURE GRAN RESERVA FAMILIAR (15 - 20 €)
Loxarel. Tel. 938 978 001

Fluye con delicadeza, perfectamente armónico, fruta fresca, un toque mineral (tiza) y de ciruela claudia muy limpios. El buqué final viene en crescendo, pero siempre delicado. Muy agradable. *[Aves guisadas]*. Consumo: 8°C.

MANUEL RAVENTÓS GRAN RESERVA PERSONAL 2001 (más de 20 €)
J. M. Raventós i Blanc. Tel. 938 183 262

Producido con uvas de dos parcelas: Mirador y Creueta del Coll. Todavía refresca el paladar de jugosa fruta blanca (ciruela, lichis) pero el nervio central lo forma su complejidad (pan grillé, trufa, mantequilla) que inundan el final de boca. *[Carne guisada]*. Consumo: 8°C.

MESTRES 80 ANIVERSARIO BRUT RESERVA (más de 20 €)
Cavas Mestres. Tel. 93 891 00 43

Degollado en septiembre de 2009. Es de los cavas más complejos (dátiles, mango, tiza, tostados) y potentes, con un estilo muy personal. Quizá este 80 aniversario contenga una mayor dosis de fruta que la línea habitual, aspecto que valoramos y agradecemos. Magnífico en todas sus fases. *[Patés]*. Consumo: 9°C.

PAGO DE THARSYS BRUT RESERVA 2005 (15 - 20 €)
Pago de Tharsys. Tel. 962 303 354

De los más generosos y expresivos en fruta de la cata. Llena el paladar de recuerdos a mango y chirimoya, potenciados por su fina acidez, un carbónico justo y una delicada golosidad. Muy conseguido. Imprescindible. *[Pescado blanco guisado]*. Consumo: 8°C.



La verdadera magia se esconde tras las piedras.

Un meandro en el corazón del río Ebro, un microclima inguatable, un terreno formado por cantos rodados y piedras calizas. Piedras que retienen el calor y la humedad protegiendo y alimentando las 80 hectáreas de viñedos del pago que otorga el nombre a nuestro vino, FINCA VALPIEDRA. Cuando la naturaleza logra reunir las condiciones apropiadas en un suelo así de excepcional, sólo podría nacer un vino así de exquisito.

www.familiamartinezbujanda.com
www.fincavalpiedra.es

Finca Valpiedra es la única bodega de Rioja que pertenece a la Asociación de Grandes Pagos de España.

CATA DE CAVAS

PARXET EXTRA BRUT GRAN RESERVA 2005 (15 - 20 €)
 Parxet. Tel. 93 395 08 11
 El paladar se llena de bollería fina, de notas a dátil, de acerola, con una frescura vigorosa aunque prudente y bien ceñida al conjunto, dejando un final limpio y aromático, sin excesos. *[Mariscos plancha]*. Consumo: 8°C.

PERLES ROSES BRUT 2007 (15 - 20 €)
 Caves Naverán (Sadeve). Tel. 938 988 274
 Su perfume y sabor en boca es cristalino, puro jugo de fresas, con una espumabilidad discreta y un fondo, nuevamente, frutal y con tenues ecos tostados. *[Pasta]*. Consumo: 6°C.

PRIVAT LAIETA BRUT NATURE RESERVA (15 - 20 €)
 Alta Alella. Tel. 934 693 720
 Degollado 4/09. Procedente de viñedo ecológico, expresa un Chardonnay muy fino, de perfecta madurez frutal (ciruelas, papaya, hierba) con delicadeza en su carbónico y una vigorosa acidez. Un año de guarda sería perfecto. Un cava de mucha calidad. *[Aves guisadas]*. Consumo: 8°C.

RECAREDO RESERVA PARTICULAR BRUT NATURE 2001 (más de 20 €)
 Recaredo. Tel. 938 910 214
 Fresco de principio a fin, potenciando la secreción salivar; complejo, (humo, limas, cereales) con una textura carbónica magnífica, fundente y, en su conjunto, muy placentero. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 8°C.

RESERVA REAL BRUT (más de 20 €)
 Freixenet. Tel. 938917000
 Magnífico equilibrio y sensación esponjosa de la burbuja que se encarga de ensalzar sus notas frutales (flores y melocotón) con un cauto acento de la crianza (levadura fresca). *[Verduras parrilla]*. Consumo: 6°C.

ROGER GOULAR EXTRA BRUT 2004 (5 - 10 €)
 Roger Goulart. Tel. 934 191 000
 Tiene la dimensión frutal justa, acentuada por su grasa, un delicado dulzor y un fondo conjuntado de albaricoques, laurel y guñón de mango. Para beber ahora. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 6°C.

ROURA BRUT NATURE (5 - 10 €)
 Roura. Tel. 935403148
 Tiene 18 meses de crianza. Predomina el Xarel.lo. Su trago encandila por la rápida imposición de su crianza (anacardos, pan tostado) que bañan la retronasal, acompañado de buenas dosis de fruta, fina burbuja y, en resumen, dimensión. Magnífico final de boca. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 7°C.

ROVELLATS MASIA S.XV MILLESIMÉE 2003 (15 - 20 €)
 Rovellats. Tel. 934 880 575
 Su trago, fresco, complejo y lleno de colorido frutal (albaricoque, pomelo), demuestra que está en su mejor momento. Deja un largo recuerdo de crianza (panadería) y reducción en botella (incienso, humus) que hechiza. *[Aves de corral]*. Consumo: 7°C.

SALVATGE ROSADO BRUT RESERVA 2007 (10 - 15 €)
 Cavas Nadal. Tel. 93 898 80 11
 Degüelle: 19/8/09. Removido de las lías manual. Color Salmón atractivo. Equilibrio entre dulzor y acidez muy bien conseguido, con generosas dosis de frutos rojos (granada, cereza) y un delicado fondo de humo. *[Entrantes variados]*. Consumo: 6°C.

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE (5 - 10 €)
 José María Sogas Mascaró. Tel. 931 184 107
 Mucha potencia de espumabilidad, fina, que llena la boca y deja un final limpio, amplio de frutas (albaricoque, ciruela claudia) y crianza (levadura fresca). Sencillo y bien elaborado. *[Entrantes variados]*. Consumo: 6°C.

SUMARROCA BRUT NATURE GRAN RESERVA CUVÉE 2004 (10 - 15 €)
 Sumarroca. Tel. 938 911 092
 Su fina burbuja deja una sensación vaporosa en el paladar, como de ingravidez, perfumada de profundas notas a níspero, trufa, tiza, heno... muy completo y largo. Aportará mucho juego durante la comida. *[Aves asadas]*. Consumo: 9°C.

SUSPIRUM BRUT NATURE (15 - 20 €)
 Pinord. Tel. 938 903 066
 Muy delicado en su efervescencia, con acidez acerba que aporta nervio al conjunto frutal, por cierto, amplio y lleno de riqueza aromática (tostados, incienso, pera). Largo y perfecto para todo un menú. *[Carne guisada]*. Consumo: 8°C.

TANTUM ERGO CHARDONNAY-PINOT NOIR BN RESERVA 2007 (15 - 20 €)
 Hispano + Suizas. Tel. 661 894 200
 El nombre remite a algo sublime ("Tantum ergo sacramentum...") y así es como aparece en su primera olfacción, llena de notas a pastelería recién horneada. Trago equilibrado, de amplia espumabilidad y dimensión frutal (cerezas en licor) con acento amargo final. *[Carne guisada]*. Consumo: 6°C.

TORELLÓ 225 BRUT NATURE GRAN RESERVA 2006 (15 - 20 €)
 Torelló. Tel. 93 891 07 93
 Muestra un acento tonclero, adaptado al gusto del consumidor, que se alía con las notas frutales (pera y ciruela claudia), describiendo un paladar estructurado y amable. *[Arroz cremoso]*. Consumo: 9°C.

TORRE DE L'HOMENAJE TGE BN GRAN RESERVA 1999 (más de 20 €)
 Castell Sant Antoni. Tel. 938 183 099
 Novedad para el 10 aniversario de la bodega. La apuesta es sólida, un cava con mucho extracto, abundante en fruta (paraguaya) y notas complejas (pan tostado, tiza) que deja su huella aromática al final. *[Carne guisada]*. Consumo: 8°C.

TORRE GALIMANY BRUT NATURE GRAN RESERVA 2005 (10 - 15 €)
 Segura Viudas. Tel. 938917070
 Domina la variedad blanca Xarel.lo. Manifiesta buen equilibrio en boca, con la frescura bien ligada a su fruta (melocotones, membrillo), y deja un fino buqué final (pan tostado, malta). *[Aves a la parrilla]*. Consumo: 8°C.

VEGALFARO BRUT NATURE RESERVA 2006 (10 - 15 €)
 Vitivinicultor-Bodegas Vegalfaro. Tel. 962 320 680
 Degüelle en julio de 2009, con 25 meses en rima. Equilibrado, con acidez bien conjuntada, con la virtud de fundir, aromáticamente, la fruta y la crianza en una sola pieza. Muy completo este año. *[Tortillas]*. Consumo: 7°C.

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.



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 TOIS granGesta XENIUS MOLI FOC GRAN CASTELLFLORET

el blanco de tus ojos

MARTIVILLI

983 822 481. Pozaldez, Valladolid. www.martivilli.com

SUMARROCA

Premio Sumarroca - ADI-FAD 2004

www.sumarroca.es

BODEGAS LUIS ALEGRE

Bodegas Luis Alegre
 Ctra Navaridas s/n
 01300 Leguardia - Alava
 T: +34 945 600 089
 F: +34 945 600 779
 luisalegre@bodegasluisalegre.com
 www.bodegasluisalegre.com

BODEGAS EJEMPLARES

FRANCISCO GÓMEZ



El entorno es la viña y los olivos que desde el torreón sobre la tienda abarcan hasta las lejanas montañas del horizonte. Sólo una pequeña parte, apenas 200 de las 3.200 hectáreas que reúne la magnífica finca, donde hay cerdos que comen bellotas y las aves y piezas de pelo se pasean confiadas.

Una plaza abierta sembrada de acebos y camelios presidida por la fachada de un palacio andaluz abraza la bodega, la almazara, el faro, una capilla rupestre, un helipuerto y la escultura de un racimo diseñada por Alberto Corazón que también viste las etiquetas de algunos de sus vinos.

Viaje al Mediterráneo interior

Mientras el sueño se ponía en pie, por allí pasaron César Pelli, el arquitecto que alzó las Petronas, Ricardo Bofill y un puñado de figuras estelares. Al final, el propietario, Francisco Gómez, se armó de papel y lápiz y diseñó a capricho, con talante juguetero y desprejuiciado el puzle que da imagen a la bodega, la almazara, la vinoteca y hasta al futuro hotel.

El concepto del vino de la bodega se basa también en su criterio personal, que resume en una palabra: calidad. Pero para realizarlo sí que delegó en un experto tan sensato como atrevido, Juan Huerta, un enólogo bregado y experimentado por más de 30 años en Burdeos, en Suiza y en esta zona fronteriza de los secanos mediterráneos de Almansa, Jumilla o el Alicante interior; un amante de la local Monastrell, abierto y entusiasta frente a esta experiencia sin cortapisas, sin prejuicios, sin tiempo, sin estrecheces.

¿MEDITERRÁNEO O BORDELÉS?

Así planificó el viñedo desde 2004 de modo que plantaron variedades nobles -Verdejo, Sauvignon Blanc, Graciano, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot...- y compraron o arrendaron en los alrededores viñas añosas de Monastrell. Y lo cuida con la más vanguardista tecnología: dendrómetros para controlar la humedad, fotos de satélite para comparar parcelas, medidores de la masa foliar para decidir cuánta uva ha de permanecer en cada cepa y cuánta hay que eliminar en la poda en verde para no supe-

rar los 5.000 kilos en espaldera o los 2.000 en la viña en vaso.

Con el mismo criterio vistió una bodega práctica, pulcra, sin tolvas, puesto que toda la uva pasa por mesas de selección, y con depósitos chatos y comedidos, refrescados con la camisa en la parte inferior para poder elaborar pequeñas cantidades de uva por separado. Uva que llega en condiciones óptimas porque la blanca se vendimia de noche y la tinta cuando el sol apenas sonrosa el horizonte y se refleja en el cobre de las fachadas. Se enfrían con nieve carbónica y en esa atmósfera inerte maceran hasta la fermentación. Después todos los tintos se crían sin prisa en bodega y en botella.

EL MUNDO ALLÁ ABAJO

Los 1.200 metros de bodega se duplican en la profundidad donde la sala de barricas atesora un muestrario de las mejores maderas y tonelerías del mundo. Y son los propios toneleros, algunos excelentes catadores, quienes en sucesivas visitas van afinando, junto a los enólogos de la casa, la cuna que conviene a cada vino, a cada proyecto. A pesar de la juventud de la bodega, las 1.300 barricas que se emplean para la segunda fermentación y la crianza ya empiezan a renovarse.

El botellero, los ordenados e infinitos jaulones se prolongan hasta la sala de crianza del Fondillón, un altar donde ensalzar las virtudes de esa exquisita, recóndita y golosa elaboración de Monastrell sobremaduro que durante siglos fue gloria y fama internacional de la zona y desde el pasado año se elabora en la casa.

Mas allá se extiende un laberinto de nichos enrejados donde los clientes pueden reservar sus selecciones de vino y acudir cuando quieren y con quien quieran, a retirarlos o degustarlos en alguno de los salones frente a un menú preparado para la ocasión.

En la copa, el Fruto Noble, la primera elaboración, de 2004, caprichoso *coupage* basado en Syrah y Monastrell que después de un año en bodega preserva todo su carácter frutal. O el Serrata, que salió en 2005 y sorprende por los modales afrancesados, complejos y domados a lo largo de 18 meses en bodega, que le confiere la sabia combinación de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot y el pícaro toque sureño y soleado de Monastrell. Uva que se muestra varietal en el rotundo Boca Negra.

Degustarlos junto al jamón y al tocino entreverado que se cría en la finca bien merece una visita.



BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ
FINCA LA SERRATA
CARRETERA DE PINOSO KM. 9
03400 VILLENA (ALICANTE)
TEL. 965 979 195
WWW.BODEGASFRANCISGOMEZ.ES



LA CESTA DE LA COMPRA

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



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es



Callos L'Alezna

Los hermanos Villabril Velasco -Miguel, Raúl y Xuán Carlos- y Pedro Martino -reputado cocinero-, propietarios de L'Alezna (en Oviedo), definen el local como gastrochigre o bar de tapas. Buscan una cocina de diario, con elaboraciones sencillas y trabajadas técnicas de procesamiento. Aquí se puede tomar un pica pica, los helados de Paco, los guisos diarios que denominan *toma pan y moja*, etc., que se pueden acompañar con tres opciones de carta de vinos: una con novedades por copas, otra de formatos magnum y la tradicional. Su plato estrella es el que proponemos, como también destacan entre sus bebidas la cerveza con espuma de limón hecha con sifón y su mojito. Un nuevo concepto que aúna tradición e ingenio.

Ingredientes: 7 kg de callos, 3 kg de morro de ternera, 4 patas de ternera, 8 rabos de toro, 10 manitas de cerdo, 2 codillos ibéricos, cebolla, puerro, ajos, vino blanco, clavos, pimentón, jamón, lomo y chorizo.

Preparación: Cocer los callos y las patas de ternera con agua, cebolla, perejil, pimienta y clavos. Rehogar las verduras, añadir el vino blanco y reducir. Incorporar las hierbas, los ajos, la pimienta y los codillos. Una vez cocido, escoger la carne, colar el agua y reducir. Picar la carne, añadir la reducción y elaborar un sofrito con ajo, guindilla, jamón, chorizo y pimentón.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: El guiso de callos tiene un sabor potente, picante, gelatinoso que precisa precaución con la apuesta vinícola. Los espumosos gran reserva son perfectos, como el fino-amontillado fresco (6° C), todo un descubrimiento. Los blancos con crianza, complejos, o los rosados estructurados refrescan el paladar pero son inferiores. Los tintos con estructura pero frescos también son magníficos.

NUESTRA SELECCIÓN

ABADAL 3.9 2005 ***
Abadal Masfés d'Avinyó. Tel. 938 757 525
Gran consonancia aromática de la mezcla. El vino soporta perfectamente los sabores y la profundidad de los callos.

PALO CORTADO ALMACENISTA ***
Emilio Lustau. Tel. 956 34 15 97.
Espectacular armonía por contraste. La grasa de los callos absorbe el alcohol y deja un final limpio y perfumadísimo.

PRADO REY ÉLITE 2005 ***
Real Sitio de Ventosilla. Tel. 947 546 900.
La frutuosidad, extracto y ligeros taninos absorben la grasa del plato regalando un final complejo, fino y muy apetitoso.

BASSUS PREMIUM 2006 **
Hispano + Suizas. Tel. 661 894 200.
Al principio, los callos se apoderan del vino. Pasados unos segundos se imponen la frescura y las notas de violeta y fresón.

GONET CUVÉE JORDI MELENDO **
Melendocomunicación. Tel. 902 102 387.
La estructura del vino base y su añadida frescura, claves para enfrentarse a la contundencia de los callos. Final limpio.

ÁLVAREZ NÖLTING CHARDONNAY 2007 *
Álvarez Nöling. Tel. 963 816 583.
Encuentro complicado, pues los callos se apoderan del vino, al final sobrevive el eco aromático y cierta limpieza del paladar.



SE BUSCA



100% Tinta de Toro
maceración carbónica
nueva etiqueta

SOLO UN VINO PUEDE SER EL
PRIMERO 09
Fariña

www.bodegaofariña.com

WINE-MODERATION

Casa Gualda VINOS ÚNICOS

TRADICIÓN, EXPERIENCIA E INNOVACIÓN

SELECCIÓN CRIANZA 50 ANIVERSARIO ÚNICO

NTRA. SRA. DE LA CABEZA S. COOP.
c/ Taplas, 8 Tel. 969 387 173
16708 POZOAMARGO Fax 969 387 202
Cuenca SPAIN info@casagualda.com

ALSINA & SARDA

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

Ha valido la pena esperar desde... 1999

Castell Sant Antoni
TORRE DE L'HOMENATGE 1999

Disponible en los Clubs del Gremi de El Corbe Inglés y en las mejores bodegas

CASTELL SANT ANTONI
Passeig del Pneu, 15 - Tel. 93 888 30 99 - 08770-Sant Sadurn d'Arceya (Barcelona)
E-mail: cavall@castellsantantoni.com - www.castellsantantoni.com

Excelsus de Giró Ribot

Navre
Sant

información comercial:
www.giroribot.es

NOVEDADES DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

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 RESTOLLA, 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. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N
- BADAJOS**
- E.C.I. CONQUISTADORES, PLAZA CONQUISTADORES, S/N
- BARCELONA**
- E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
- E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617
- C.C. CORNELLÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLÀ DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 58-60, AVDA. DIAGONAL, 471-473
- E.C.I. PASEO ANDREU NIN, 51 (CAN DRAGÓ)
- BILBAO**
- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9
- CÁDIZ**
- C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1
- HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- C.C. BAHÍA DE ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRETE, CV (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, RAMUNDO FÓEZ, 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. JOSÉ DE VALDEBAS, CTRA. EXTEMADURA, 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. XANADU, 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/ ESTELLA, 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. NERVION, 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. ADEMILIZ, 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

ANTES DE LAS PRISAS Y LAS APRETURAS DEL ÚLTIMO DÍA, VALE LA PENA PLANIFICAR LA DESPENSA DE NAVIDAD, INCLUSO, CON TRAMPOSA PICARDÍA, IR CATANDO, PARA SELECCIONAR LOS BOCADOS Y COPAS QUE ADORNARÁN LA MESA Y QUE ANIMARÁN LA SOBREMESA. AHORA ES EL MOMENTO, CUANDO APARECEN LAS NOVEDADES EN EL ESCAPARATE Y LAS RECIBINOS CON EL MISMO DESEO, CON LA MISMA IMPACIENCIA QUE LOS PRIMORES DE LA HUERTA.

TURRÓN Y OTROS DULCES GOLOSA NAVIDAD

Los dulces de Navidad forman parte de la tradición de estas fechas como el Belén, el árbol, las guirnaldas, los renos, el gordo Papá Noel... De ese escenario inmovilista, los ingredientes más antiguos son las piezas del Belén, de las que se conservan verdaderas obras de arte de la imaginación en el Renacimiento y el Barroco; y por otra parte, ese arte efímero y tan refinado como primario que atañe a la golosinería. El turrón, tradicional en la zona del Levante, es una masa que se obtiene a partir de la cocción de miel y azúcar, con o sin clara de huevo. A esta masa se le incorporan después, con un amasado, almendras tostadas y peladas. La miel puede ser sustituida total o parcialmente por otros azúcares. La almendra también puede sustituirse o combinarse con pistachos, avellanas, nueces, cereales tostados... En el caso del turrón duro, cuyo máximo representante es el turrón de Alicante, la almendra se mezcla

mejores con su marca, con su marchamo de garantía. Un Alicante crujiente y de dulzor medido para que permita aflorar la calidad y el tueste de la almendra. Un Jijona en el que destaca la cremosidad, el gusto y los aromas, fruto de la selección de materias primas, como son las almendras marconas y mieles de azahar, trabajadas con una minuciosa elaboración transmitida de generación en generación desde 1646. Un proceso donde todo se tiene en cuenta, porque cada uno de los detalles se revela en la delicadeza del bocado final.

MAZAPÁN Y DEMÁS GOLOSINAS
Del mazapán se cuenta que fue inventado por las monjas del convento de San Clemente, en Toledo, durante una hambruna que padeció Castilla tras la batalla de las Navas de Tolosa (1212). La ausencia de trigo en la ciudad y una despensa llena de azúcar y almendras hizo que dieran de comer a los hambrientos este suculento alimento. Toledo y localidades cercanas, como Sonseca, Ajofrín, Gálvez o La Mata, siguen siendo los lugares con más fama en la elaboración del mazapán. Se compone de un 50% almendra y un 50% azúcar. Es, por tanto, un alimento natural, de sabor intenso y textura fina, y de producción artesanal.

entera con el resto de ingredientes. En el turrón blando, conocido también como turrón de Jijona, la almendra se muele y se mezcla. A partir de aquí, las variedades de turrón que se pueden elaborar son múltiples, y la fantasía ha ido integrando en su composición ingredientes como yema, crema, praliné, chocolate o licores que dan nombre a cada uno de los diferentes tipos. Como no podía ser menos, cada año El Club del Gourmet en El Corte Inglés ofrece los

mejores con su marca, con su marchamo de garantía. Junto a mantecados y polvorones, la otra joya con fecha fija son las empuñadas, que aprovechan el mejor momento de ese fruto, el regalo de esos pinos que, como adorno, cubriremos de falsa nieve. Para acompañar, acudimos también a la copa clásica: espumosos Brut que limpien el paladar sin agredir y moscateles con un puntito de acidez, de Málaga, de Navarra, de la Marina Alta de Alicante o manchegos de grano menudo.



LOS VINOS DE MI BODEGA



Sorpresas de sur a norte

A lmería puede ser una caja de sorpresas en cuanto a vino se refiere. No es, ni mucho menos, esa especie de desierto que las agencias de viajes se empeñan en que sea su imagen más vista. Cuando se buscan las alturas, el clima se torna más fresco, la viña vive sin agobios y el contraste con el frescor de la noche prepara la uva para una maduración ideal. En la localidad de Laujar de Andarax, Ricardo Cantera, un ítalo-riojano, como él mismo se define, ha logrado unos vinos alejados de esa imagen de cálidos y excesivamente pesados. En su bodega, llamada Taller de Baco, hace sus ensayos y microvinificaciones, también con el método *Ganimede* (un moderno depósito con un complicado sistema de fermentación). Elabora tres gamas de distinta calidad, pero uno de ellos, el llamado Diluvio, sobresale por su concepto de vino moderno, pleno de armonía y carnosidad.

MANUAL DE CONOCIMIENTO
O cómo tratar un Albariño. Cada vez son más las bodegas de Rías Baixas que apuestan por elaborar vinos para guardar, o consumir al menos pasados los tres años. Es una dura batalla que hay que librar contra las costumbres y contra esa mala práctica de algunas casas que prefieren sacar el vino demasiado joven, antes de diciembre a ser posible. Pero en Coto de Xiabre lo tienen muy claro: el albariño excelente es aquel que es capaz de aguantar el paso del tiempo en botella y ganar en complejidad y armonía. Por ello nos brindan este 3 Crianzas, nombre engañoso en España, donde si se habla de crianza lleva obligatoriamente adosada la madera a su buqué. Pues no. Este albariño sólo se ha *criado* sobre sus lías finas, en depósito de acero inoxidable y en botella. Claro que todo esto es posible si se dispone de un viñedo óptimo, al que le dejen una carga justa y, sobre todo, si se tienen los ánimos suficientes como para complicarse de esa forma el trabajo.

DILUVIO 2005
B. TALLER DE BACO. AVDA. F. GARCÍA LORCA, 32. 04004 ALMERÍA. TEL. 687 243 732. WWW.TALLERDEBACO.COM. VINO DE MESA. PRECIO: 30 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDADES: 75% MERLOT, 25% CABERNET SAUVIGNON. CRIANZA: DIEZ MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (50% ORIGEN TRONÇAIS Y 50% FONTAINEBLEAU). ARMONIZA CON: OSOBUCO DE V.ACA. CONSUMO ÓPTIMO APROX: CUATRO AÑOS A 16° C. PUNTAJACIÓN: 8,4/10

1ª Cata: Color rojo, casi negro y bien cubierto. Su gama aromática es bastante extensa, desde las notas de fruta madura (ciruelas, cerezas, frambuesas) al tono de regaliz, así como torrefactos, especias y monte bajo. Es goloso y tiene carnosidad en el paso de boca. Sus taninos maduros envuelven el paladar y el conjunto deja un buen recuerdo en la retronasal.

MAIOR DE MENDOZA 3 CRIANZAS 2007
B. COTO DE XIABRE. RÚA DO XIABRE, 58 CARRIL (PONTEVEDRA). TEL. 986 50 88 96. E-MAIL: MAIORMENDOZA@TERRA.ES. D.O. RÍAS BAIXAS. PRECIO: 17 €. TIPO: BLANCO CRIANZA. VARIEDAD: ALBARIÑO. CRIANZA: 9 MESES SOBRE LÍAS, 5 EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE, RESTO EN BOTELLA. ARMONIZA CON: CALDERETA DE LANGOSTA. CONSUMO ÓPTIMO APROX: SEIS AÑOS A 10° C. PUNTAJACIÓN: 9/10.

1ª Cata: Amarillo dorado, brillante. Complejo buqué del que sobresale un toque muy sugestivo de lías finas, aromas de fruta madura (algo de papaya y manzana golden), tonos amielados y un fino aporte mineral. Graso y bien estructurado en la boca, amplio y fresco por la justa acidez y muy largo. Conviene abrirlo, decantarlo incluso, para gozar de todos sus poderes, que son muchos.

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"

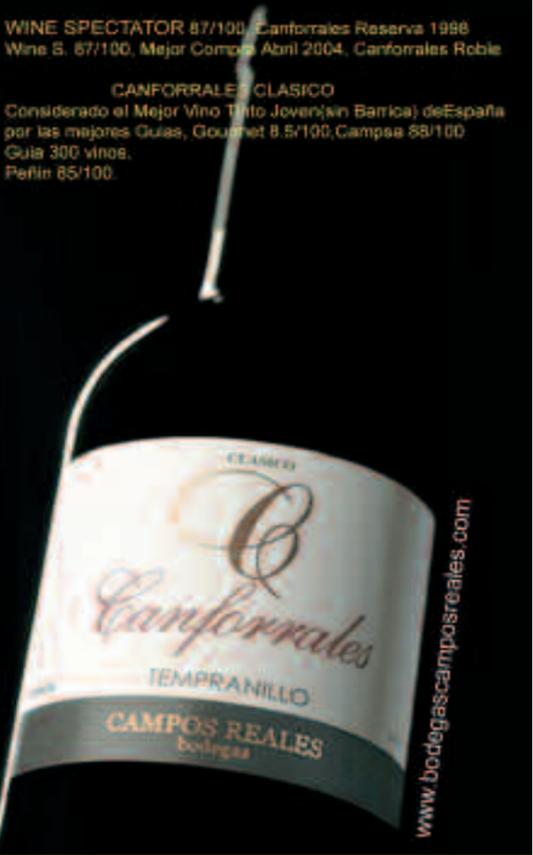
NOVEDAD
CAMFORRALES SELECCIÓN
Mejor Tinto Joven con Barrica de España

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, Gourmet 8.5/100, Campsa 88/100, Guía 300 vinos, Peñin 85/100.



Restaurante ANANIAS
"LA MEJOR COCINA CASERA DE MADRID DESDE 1930"



LUNES
Cocido completo y Canforrales Selección 2008
Baco de Oro Mejor Tinto con Barrica de España
22€

GALILEO,9 28015 / MADRID / 914 486 801



1499 Bontafé
Crianza
Ribera del Duero

Ojar de Gileas
Rueda Verdejo

Vallia
Tinto reblla
Ribera del Duero

ESENCIA DE LA TIERRA

Finca Pinos Claros
Quintanilla de Oñésimo (Valladolid)

QUESO Y VINO



FOTO: ANGEL BECERRIL

Torta artesana de cabra
Los afinadores

Quién dijo que en esta noble tradición estaba todo dicho. Pues bien, traemos un queso de afinadores. ¿Y qué significa eso? Pues que la empresa se dedica a afinar, es decir, a curar quesos tanto de oveja como de cabra, que es el que traemos. Su oficio consiste en seleccionar y comprar quesos ya elaborados, con una semana, y proporcionarles la maduración apropiada. A partir de aquí, y dependiendo de la calidad del queso, se podrán obtener quesos semicurados (dos meses), curados (3-4 meses), viejos (4-6 meses), añejos (8-12 meses) y tortas. La historia comenzó en los años 70, cuando Rufino y Matilde, los padres de los hermanos Cuecas Morujo, actuales propietarios, decidieron comprar quesadillas a los ganaderos de la zona para añejarlas y servir las en el bar que regentaban. En 2006 nació la empresa con un concepto desconocido en España y muy extendido en Francia.

EL QUESO

TORTA ARTESANA DE CABRA "RUFINO"
Quesos Artesanos Rufino
Ctra. Jerez, s/n. 06120 Oliva de la Frontera (Badajoz)
Tel. 924 740 310. www.quesosrufino.es. info@quesosrufino.es.

ELABORACIÓN

Al no elaborar el queso, nos saltaremos esa parte. Una vez comprados los quesos de cabra, de leche cruda por supuesto, se pasan al secadero natural en cajas de plástico, con base de rejillas, para su afinamiento. Durante dos meses, el queso será sometido a frío y calor. Las virtudes de un secadero natural frente a otro industrial estriban, según sus artífices, en la sudoración y pérdida de humedad que experimenta en un ámbito natural, con lo que consigue mayor complejidad y profundidad. El industrial no suda lo suficiente, en general, y paraliza su afinamiento. El resultado es digno de elogios.

D.O. No tiene. Tipo: pasta blanda. Raza: cabra Florida.
Curación: 2 meses. Peso: 600 g. PVP/pieza: 12 €.

EL VINO

CAN CREDO DE RECARADO FB. 2008
Bodega Recaredo.
Tamarit, 10. 08770 Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona)
Tel. 938 910 214. E-mail: cava@recaredo.es.

D.O. Penedès. Tipo: blanco con madera.
Variedad: Xarel·lo. Alcohol: 13% vol.
Temperatura de consumo: 8° C. PVP: 20,70 €.

Armonía por asociación. La aromática del vino (flor de almendro, albaricoque, humo) y un trago fresco, fundente, ensalza las virtudes del queso: leche muy limpia, boletus y un remanso de hierbas. Excelente.



Adolfo: más que vino, Colección

Fácil no ha sido, ni relajado, pero Adolfo Muñoz acaba de recibir la Medalla al Mérito Turístico que reconoce la labor de su restaurante de Tokio, creado en 1992, y que desde mucho antes es el paladín de la gastronomía de su villa, de Toledo, la que contempla desde el prodigioso mirador de Santa María. Allí alternan la viña y la bodega que ven nacer su loado Pago del Ama los salones de celebraciones y su propio hogar.

Abajo, a vista de pájaro, se adivina a los pies de la catedral la Vinoteca que ha venido a completar su oferta palatial.

El espacio es vanguardista y claro, en contraste con su envoltura en histórico ladrillo mudéjar y, sobre todo, arropado por un botellero tentador donde combina una atractiva oferta par chateo juvenil con los más gloriosos y elitistas tragos para gourmets. Dos plantas de un recogido local, de un edificio construido en 1924 y que ahora se distribuye en una cocina abierta en el piso superior, un par de barras abajo, frente al botellero, e incluso un saloncito separado para la intimidad de un grupo. Mesas informales para tapeo y degustación, servi-

das con comodidad y conocimiento y tienda bien aconsejada para quien acude a hacer la compra.

Más de 300 referencias seleccionadas entre la impresionante bodega del restaurante primitivo, a dos pasos, también en el centro de la ciudad. Junto a ellas, algunos bocados delicados, aceites de la región, mieles, quesos, dulcería artesanal y conservas elegidas con buen paladar.

El horario, de mediodía a medianoche viene a redondear con desayunos tardíos y tapeo la oferta formal, clásica y manchega del restaurante La Perdiz y la opulencia del Adolfo que anidó en una admirable casona del siglo XIV y donde recalcan las visitas más ilustres de la ciudad. Junto a él, en una casa judía datada entre el siglo IX y el siglo XI, la bodega madre -al cuidado de su hijo Javier- atesora 40.000 botellas de casi 2.000 referencias.

Al imparable proyecto familiar se sumó siempre su esposa, Julita García, que rigió la escuela de cocina donde, en la formación del servicio, se atiende especialmente el saber de vinos como estrella de la gastronomía, de la mesa.



ADOLFO COLECCIÓN 1924
CALLE NUNCIO VIEJO, 1
TEL 925 224 244
WWW.GRUPOADOLFO.COM

HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN



Hay momentos para disfrutar de la fantasía de un vino único como Faustino I Gran Reserva. Momentos para reír y celebrar, compartir y recordar. Faustino I Gran Reserva. Hay caras que no se olvidan.



DESDE MI TERRUÑO



La familia Sáenz de Samaniego, de Bodegas Ostatu, en uno de sus viñedos de Samaniego (Rioja Alavesa)

OSTATU (WWW.OSTATU.COM)

LA VIÑA

EL PORTILLO
La altitud del terreno roza los 650 metros y los suelos son arcillo-calcáreos con influencia de cascajo en una pequeña área. Microclima mediterráneo con fuerte influencia atlántica. Subsuelo cercano y compuesto con varias vetas de roca blanca. Tiene una pronunciada pendiente y una exposición que mira al sur. El viñedo mide tres hectáreas, plantado en 1967, en vaso con 3.000 cepas por hectárea.

LADERAS DEL PORTILLO 2006

D.O.C.A. RIOJA. VARIEDADES: TEMPRANILLO Y 2% DE VIURA. CRIANZA: 13 MESES EN ROBLE FRANCÉS. ALCOHOL: 14,5%. PRECIO: 26 €
Fermentado en tinis y criado en barricas de 500 y 250 litros. Color cereza con tonos todavía juveniles, fragante nariz, plena de armonía frutal y toque de notas florales, especiadas y minerales. Madera muy bien dosificada. Tanino maduro y dulce que amplía la sensación de carnosidad. Todavía tiene mucho recorrido, ganará considerablemente si se guarda un par de años.



La innovación triunfante

Los Sáenz de Samaniego llevan generaciones en esto del vino. Su bodega, ubicada en la preciosa localidad de Samaniego, es una de las más visitadas y conocidas de toda España. Su vino más popular es el llamado Ostatu de maceración carbónica, un rico vino joven, vivo y sabroso. Pero Doroteo Sáenz de Samaniego posee una pequeña viña en lo más alto del Portillo, un terruño pegado a la Sierra de Cantabria, a una altura bastante pronunciada para la Rioja alavesa, que año tras año ofrecía lo mejor de la vendimia. Con buen criterio decidieron apartar esa

pequeña partida para elaborar un vino diferente, fermentado en un tino de roble francés y criado después en barricas. Con tanto trabajo únicamente consiguieron embotellar unas 3.000 unidades. Pero el resultado ha sido óptimo, un vino innovador para la bodega y, según el Centro Temático del Vino Villa Lucía de Laguardia, también para todo el País Vasco, para Navarra y para La Rioja. Laderas del Portillo de la añada 2005 se erigió ganador del Premio a la Creatividad en el mundo del vino, otorgado por dicho centro. Un buen aliciente para esta familia de esforzados bodegueros.

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Conde de la Salceda 2005 Con firma y carné

La bodega se refleja en el Ebro, es la puerta de la Rioja Alavesa al otro lado del puente, entre Elciego y Cenicero y, además de la geografía, es también la memoria de la historia reciente de Rioja. Nació para acunar las míticas cosechas de los 70 y después de un cuarto de siglo de andadura regular y discreta pasó a manos de sus vecinos navarros como desembargo de la familia Chivite en Rioja. El Reserva 98 fue, de hecho, el primer rioja firmado aquí por Fernando Chivite. Desde entonces, la evolución es evidente, pero siempre en pos del mismo ideal: expresividad, carácter, fruta, equilibrio... Se funden así dos estilos, la tradición riojana y la marcada y secular personalidad y osadía de los Chivite. En total elaboran un millón de botellas, entre Viña Salceda y Conde de la Salceda, que proceden de 40 hectáreas de viña propia. Las más antiguas cepas de Tempranillo que la bodega mima en Elciego se cosecharon para una selección rigurosa de la que han visto la luz 23.608 botellas numeradas, en las que se incluye el preciado y duradero formato magnum e incluso 30 dobles magnum. Aún duermen en el botellero, reposando después de 18 meses en barricas de estreno de roble francés.

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.

CONDE DE LA SALCEDA RESERVA 2005	
COLOR	
LIMPIDEZ	
INTENSIDAD	
TIPO	
ATAQUE	
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	



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

ENTRA EN LA CULTURA DEL VINO

BARCELONA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 93 200 87 63
e-mail: cctvbc@torres.es

MADRID
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 914 017 762
e-mail: cctvm@torres.es

STA CRUZ DE TENERIFE
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 922 99 52 00
e-mail: cctvtf@torres.es

VALENCIA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 963 432 297
e-mail: cctvva@torres.es

Diamante
EDICIÓN LIMITADA POR Devota & Lomba

¿Hay algo más exclusivo que un Diamante?
LUGARES DONDE ENCONTRAR TU DIAMANTE...

www.francespagnol.com

Hay sensaciones...
que nunca se olvidan

BODEGAS DE LA MARQUESA

VALSERRANO

Tel. 945 60 00 85 - Fax 945 62 33 04 - E-mail: info@valserrano.com

SEPA DE LO QUE HABLA



Dientes manchados

Quien haya resistido una cata amplia de vinos tintos muy coloreados, como los de Toro o Priorat, por ejemplo, se habrá percatado de que sus dientes se tiñen, se oscurecen. Aunque no está claro el origen de las manchas en los dientes, según algunos dentistas, las provocadas por el vino, el té, el tabaco, incluso algunas bebidas isotónicas (manchas naranjas en adolescentes), se pueden solucionar con un efectivo cepillado inmediatamente después de tomar estos productos. Como curiosidad, debemos saber que el dentífrico no es imprescindible, aunque la publicidad que lo rodea casi nos haga creer que es primordial en el cuidado de la dentadura. No hace tanto tiempo que los dientes se cepillaban sin nada.

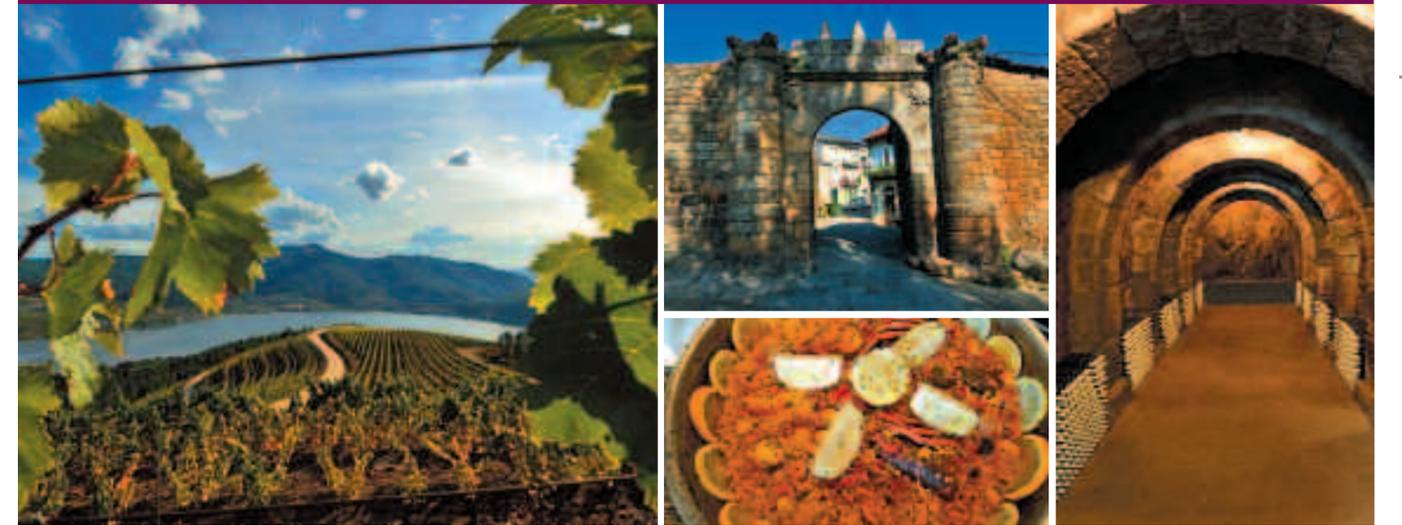
No es el dentífrico, ni el enjuague el que aporta salud a nuestros dientes: es el cepillado. El correcto cepillado consistiría en aplicar muy poca pasta de dientes y cepillarnos en la parte superior, de arriba abajo, cogiendo parte de las encías y estimulando los tejidos blandos; después, en la parte inferior, igualmente, de abajo arriba. Y lo mismo en el interior. Muchos de los trastornos habituales en los dientes derivan de un mal cepillado. Sin embargo, hay otro tipo de manchas que se las asocian injustamente a las motivos que hemos citado anteriormente. Por ejemplo, algunas manchas grises que aparecen en personas mayores que ni fuman ni beben son debidas a las pastillas de hierro. La famosa tetraciclina, un medicamento muy usado antiguamente, produjo manchas marrones-claras en los dientes, mientras que la falta de calcio puede provocar manchas blancas tanto en los dientes como en las uñas. Un diente perfecto debería tener un color amarillo claro, señal de buena mineralización. La actual moda del blanqueamiento puede seducir a muchos, pero la mayoría de los dentistas no lo recomiendan. Una o dos limpiezas al año serían más que suficientes. En el mercado existen diversos blanqueadores, como el popular gel (peróxido de hidrógeno o de carmamina), que actúan sobre el diente desmineralizándolo y volviéndolo poroso para que pueda penetrar en él el esmalte y blanquear el diente. El efecto blanqueante no es eterno y necesita renovación. Pero, ¿cuál es el límite? Se recomienda hacerlo sin llegar a notar sensibilidad en los dientes. El exceso o la obsesión hace a los dientes más porosos, los desgasta y los vuelve más sensibles al frío o al calor.

El Sabor
de **Toro** en
su Copa



Ctra. Nacional 122, Km 423 • Toro • España
Tel.: 980 69 34 17 Fax: 980 69 34 16
e-mail: sobreno@sobreno.com
www.sobreno.com

ENOTURISMO



En cualquier época los recodos del Miño, el Avia, el Arnoia invitan a disfrutar en los balnearios o adentrarse en los bosques. Más aún en otoño, cuando las viñas que dan vida al Ribeiro lucen sus mejores galas, ocreas las de uva blanca, rojizas o púrpura las tintas. El vino nuevo aún bulle en las cubas y un puñado de bodegas de puertas abiertas invita a catarlo y a celebrar con castañas el magosto.



RUTAS POR EL RIBEIRO
PARAÍSO ENTRE RÍOS

El Ribeiro es un puzzle de diez pueblos dispersados en innumerables parroquias con personalidad propia. Los caminos se flanquean con Cruceiros y Petos de Ánimas, que son la hucha devota donde los fieles depositaban sus limosnas con la esperanza de que el santo tallado en madera o las ánimas del purgatorio protegieran su camino en los bosques tenebrosos. El minifundio y el autoabastecimiento han configurado innumerables adegas domésticas *-de colleiteiro-*, de las que apenas la ejemplar cooperativa y una treintena embotellan y etiquetan. Pero incluso las más actuales y de tecnología más vanguardista se arropan en jardines floridos de pazos de labor, como Casal de Armán, Viña Meín, Pazo Casanova..., o perviven sobre añosos lagares como el de Merens o el moderno Coto de Gomariz, con sus viñedos en pendiente. Otros, como el Castrum Minei, se asoman al río o se refugian en ámbitos eclesiales, esos monasterios o rectorales que salpican su gracia o su magnificencia por Ribeiro, como el de San Clodio, el más espectacular, convertido hoy en hotel monumento.

DESDE ROMA Y QUIZÁS ANTES...

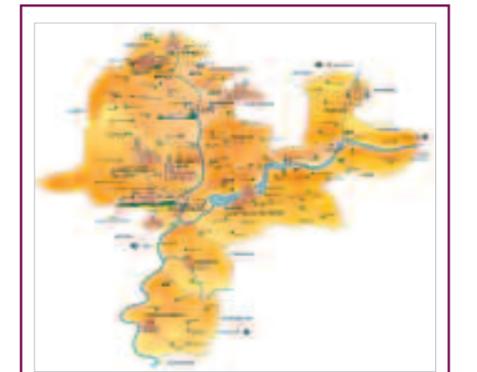
Las primeras ordenanzas del Ribeiro se recogen en la legislación de Rivadavia de 1594, lo que da idea de la historia y la importancia del vino en la zona, desde los roma-

ños. El Consejo Regulador se formalizó de los años 50 y una modificación reciente ha incorporado los tradicionales vinos tostados. Con una gran inversión en la tecnología de las bodegas, el nuevo Ribeiro es ya una realidad. Blancos ligeros y aromáticos, florales o afrutados, de Treixadura, Godello, Loureira... Tintos cada vez más complejos, de Caiño, Mencía, Sousón, Brancellao... con cuerpo y poder; vinos biodinámicos, dulces naturales como el histórico tostado y, para aprovechamiento total de la uva, aguardientes de orujo en cada bodega, licores perfumados con el olor del entorno o incluso con el exotismo del Blue Mountain para el licor café.

MÁS ALLÁ DE LA COPA Y LA MESA

Ése es el recorrido a través de la copa en un territorio -la Galicia Meridional de Ourense- donde el milagro del monte preserva la viña de los malos vientos, de las malas nubes. Vinos y copas para acompañar una gastronomía rotunda que imita al cuerno de la abundancia. Ahora, cuando los primeros fríos convocan la matanza, lo mismo en el regio salón de la Abadía de Arnoia que en cualquier mesón popular, acuden a la mesa todas las delicias del cerdo, desde la oreja al rabo pasando por esos bocados entrañables que son las chacinas, con dos o tres tipos de morcilla... Todo eso, más un morcillo de vacuno, más una gallina añeja, y berza, y grelos y

garbanzos y cachelos componen el cocido del día. Todo un monumento. Pero la Ruta del Ribeiro rebasa el ámbito de la mesa y se adentra en uno de los enclaves más representativos de la cultura y la arquitectura gallega, un patrimonio artístico magníficamente conservado. Castros, juderías, pazos, monasterios e iglesias que se integran perfectamente en el paisaje del agua y el vino, en renovados balnearios y villas termaleas que ya fueron motor turístico hace dos siglos y en las fiestas en torno al vino: la Feria del Vino del Ribeiro o la Fiesta de la Vendimia.



CONSEJO REGULADOR D.O. RIBEIRO
C/ Salgado Moscoso 11
32400 Ribadavia (Ourense)
Tel. 988 477 200 / Fax: 988 477 201
info@ribeiro.es / www.ribeiro.es



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Gemma Vela Humanes Catando entre hombres

Es de las más veteranas, como mujer, en este noble arte, y sus relatos narran toda una vida de transición, de lucha, de respeto... En definitiva de afán por ser sumiller. Nacida en Aranda de Duero (Burgos), con estudios en la Escuela de Hostelería de Fuenllana, en Madrid, donde, cautivada por una asignatura de vinos, se lanza a participar, con 17 años, en el Concurso Ruinart al Mejor Sumiller de España. Posteriormente estudió Enología, en la Casa de Campo, alternándolo con el trabajo. Su futuro ya lo tenía muy claro, a pesar de saber que ese ritmo de vida no era nada fácil.

Con sólo 23 años le llega el reconocimiento a su labor y comienza a trabajar en el hotel Ritz, un momento cargado de ilusión, aunque hoy admite que sus primeros pasos fueron más bien desoladores: "Los clientes me miraban de arriba abajo, seguramente pensando '¿qué hace una mujer sirviendo el vino?'... Afortunadamente, esos tiempos pasaron". Si ha logrado sobrevivir a ese machismo es, sin duda, gracias a su excelsa simpatía y su ambición por hacer disfrutar al cliente. Sencilla y defensora de los vinos españoles, especialmente los de su tierra natal, busca con ahínco la felicidad del cliente, a sabiendas de que encontrará todo tipo de pruebas en las que se pongan a prueba su talento y su paciencia. En el hotel, el 90% del público es extranjero y una gran parte de ellos no conoce nuestros vinos, por lo que Vela tiene una doble tarea: educar y transmitir oficio. El resultado de estas labores es sobresaliente en vinos españoles, mientras que el Champagne es el foráneo más vendido. Como anécdota, comenta Vela, es raro el día en el que uno de sus clientes extranjeros no pida una copa de Rioja, cuando "lo que en realidad quieren es una copa de vino tinto español, sin importar la zona".

Hablando del restaurante, comenta que a diario nota cambios en los hábitos de consumo: "Los vinos de Navarra cuesta venderlos y el Somontano o Priorat no están de moda. Se vuelve a los estilos clásicos, como Rioja, especialmente a marcas de toda la vida". Respecto al público, admite que no quiere traspasar la barrera de los 30 euros y que por ello han tenido que ajustar los precios. Sin embargo, señala que la carta del Ritz es económica. Como detalle, apunta que incluso los vinos figuran con IVA, algo que no sucede en la gran mayoría de locales.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Esencia del Condado

Es más propio de esta sección que vengan a figurar vinos de los llamados *de garaje* que vinos de una gran cooperativa. Por ello tiene mucho mérito que Vinícola del Condado, tras vinificar unos trece millones de kilos de uva y catorce tipos de vino, se dedique también a elaborar y atesorar sus generosos de capricho. Cuenta Huelva con una larga tradición de elaborar vinos generosos y en el fondo de sus bodegas siempre se encuentra alguna bota con las esencias de una buena solera.

En estas tierras hay una variedad dominante que ostenta el bello nombre de Zalema, que es un verdadero comodín. Para el enólogo Juan José Ojeda, no tiene secretos esta variedad. Desde sus veintitantos años de experiencia en la casa, sabe cuál es la uva que debe ir a cada elaboración casi desde que la observa en el viñedo. Las elegidas para alimentar este vino deberán recorrer todo un periplo hasta recalar en la sacristía de esta enorme bodega, donde se encuentran bocoys de viejos moscateles, de finos y este viejo oloroso que constituye la cumbre y el orgullo de la nutrida gama. Lo bueno es que esta viejísima solera está en la casa por casualidad. Cuando cerró Bodegas Perea, una casa muy tradicional en la zona, se adquirieron esas botas por medio del asesor jurídico de la empresa. Acertada decisión. Porque es un vino que ya seduce a primera vista con su color, que más parece una joya, brillante ambarino, y sus diversos aromas de frutos secos, de fruta pasificada, de orejones y dátiles, de maderas nobles y cacao. Todo ensamblado magníficamente para que el buqué quede en un único sutil y complejo aroma. También lleva su esplendor al paladar para envolverlo con su suavidad golosa y su fuerte personalidad. Pero sólo una mínima cantidad de botellas pueden salir en cada "saca" si se quiere mantener esa personalidad tan acusada de este viejo oloroso. Y para añadir más emoción si cabe a la ya difícil circunstancia de escasez, estas botellas sólo se pueden adquirir a través de la página web de la bodega.

MISTERIO. OLOROSO MUY VIEJO
D.O. Condado de Huelva
Vinícola del Condado. Tel. 959 41 02 61
www.vinicoladelcondado.com.
Precio: 60 €.



VIÑA
ALBALI

Un gran vino con el que
siempre acertarás

FELIX SOLIS
www.felixsolis.com

Martue, Vino de Pago Martue cumple



Aun no ha cumplido siete años y ha satisfecho su más excelso sueño. Bodegas Martúe de La Guardia (Toledo) ha recibido la codiciada calificación de Bodega de Pago que reconoce el cumplimiento de los más rigurosos parámetros de calidad en cuanto a emplazamiento, variedades, cultivo y elaboración y crianza, para producir unos vinos con carácter y personalidad. Solo 9 bodegas cuentan con esa distinción que ratifican el Ministerio de Agricultura y la Unión Europea.

Castillo de Tabernas La salud es un regalo

Su sabor, suave y frutado, se consigue recolectando las mejores aceitunas directamente desde el árbol, en una plantación de 100.000 olivos que crecen en el Desierto de Tabernas, una de las zonas que más sol recibe al año de Europa y donde se extrae este aceite de tan sólo 0,1º de acidez natural. Se comercializa en las mejores cadenas de distribución de artículos gourmet de Europa y EEUU, como Harrods, en Reino Unido, El Corte Inglés, en España, Galerías Lafayette, en Francia o Kaufhof, en Alemania, y está presente en los mejores restaurantes y tiendas delicatessen del mundo.



Sus componentes han sido analizados por la Universidad de Almería, que ha demostrado científicamente que poseen propiedades antioxidantes y anticancerígenas y previenen enfermedades cardiovasculares. Las nuevas presentaciones del monovarietal Picual y el Coupaje de Autor, en elegantes envases o magnum con grifo convierten este zumo de oliva en un regalo para los gourmets.

La nueva cara del cava



El Consejo Regulador del Cava ha anunciado el nombramiento de María Eugenia Puig como responsable de la Secretaría General, en sustitución de Gabriel Giró que se jubiló el pasado mes de junio, después de treinta y tres años en el Consejo. La flamante Secretaria General conoce a fondo todos los aspectos del Consejo Regulador pues ha sido la responsable de los Servicios Administrativos y de Comunicación de este organismo durante todo ese periodo. Suerte en su nuevo cometido.

Montalvo Paisaje



La Tonelería Quercus a través de su proyecto Barricas de Origen. Roble Español comercializa las primeras barricas fabricadas con roble de Navarra, Álava, La Rioja, Cantabria y Castilla y León. Su objetivo es dar un valor añadido a nuestros bosques y vinos. A los bosques porque con la correspondiente silvicultura y compromiso pueden tener un uso noble que asegure su mantenimiento, y a los vinos por la originalidad de su aportación, de una materia prima diferente tratada con sumo conocimiento.

Padrinos del Jabugo



Paco Roncero, chef del exquisito Casino de Madrid y anfitrión de una de las más tentadoras terrazas de la capital se ha incorporado al grupo de valedores de Consorcio de Jabugo. Su presentación en sociedad coincidió con el estreno de la marca Premium, Gran 10 Vetas, en Madrid, en una exposición de la Galería Pepe Cobo. El evento derrochó arte y excelencia, con la presencia de los chefs Joan Roca y Dani García. Consolida así el prestigio de una marca que es todo sabor.

Abadal Maridajes con Hofmann

Abadal acaba de lanzar al mercado un obsequio perfecto para los amantes de los productos gourmet. Joan Soler, enólogo de Abadal, se ha unido con Mey Hofmann, para reinterpretar y reafirmar ala vez, desde un ángulo distinto, aromas y propiedades de los vinos ABADAL. Eso sí, con un claro objetivo: sorprender al paladar de los más exigentes. Estas mermeladas son ideales incluso sin combinar con otros alimentos ya que por sí mismas, ya recuerdan al vino de que parten. Resultan perfectas pero, las combinaciones con queso fresco (tipo requesón o Villalón), con quesos curados y con frutos secos ya que también respetan al máximo su sabor.



Viajar, comer y beber



La sesión "La Gastronomía, motor de nuevos modelos turísticos, en boca de sus protagonistas", que contó con la presencia de restauradores, bodegueros, hoteleros, consultores y académicos de la gastronomía, puso punto final al II Congreso Internacional de Turismo Enológico, en Barbastro, el corazón del Somontano. Organizado por la Universidad de Cádiz, la Fundación Universidad Empresa y el Ayuntamiento de Barbastro, puso sobre la mesa de debate

pasado, presente y futuro, retos y perspectivas, las distintas experiencias de los mercados más importantes (Francia, Italia, Portugal, Alemania...), la relación entre la Administración Pública y la iniciativa privada y, como no podía ser de otra manera, el papel de las nuevas tecnologías (servicios informáticos, redes sociales), que dan mayor poder al cliente. Las conclusiones refuerzan el papel de gastronomía y vino como motor del turismo y sosten de los sectores primarios.



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

LA CAMPAÑA '09 INAUGURA LA NUEVA PLANTA DE DESTILACIÓN DE ORUJOS PANIZO



La nueva planta de destilación de Orujos Panizo trabaja este mes a todo ritmo. Terminada la vendimia, las innovadoras instalaciones de la destilería trabajan durante 24 horas del día en la destilación de los bagazos de uva frescos que bodegas de distintas denominaciones de origen suministran a Panizo. El objetivo, extraer todo su potencial aromático para obtener el mejor aguardiente posible, base de todos los licores de Orujo Panizo.

Orujos Panizo ha estrenado su nueva planta de destilación para la campaña 2009. Unas instalaciones que han contado con una inversión cercana al millón y medio de euros. Durante todo el mes de noviembre, las 20 calderas de cobre destilarán diariamente 53 mil kilos de orujo diarios, produciendo 8000 litros de aguardiente de 40 grados al día. Dos operarios se encargan del llenado y vaciado de las calderas. Todo lo demás, está informatizado. "Nosotros destilamos nuestro propio orujo combinando los métodos tradicionales con la precisión que nos aporta la tecnología, y eso redundará inexcusablemente en la calidad de nuestro aguardiente". Señala el gerente, Jerónimo Panizo.

La nueva planta puede visitarse, previa concertación de cita, para que todos los interesados en el complejo y fascinante proceso de la destilación se empapen de sus detalles y caten las distintas variedades que elabora la destilería. Desde el tradicional Orujo de Hierbas, al Aguardiente de Orujo Verdejo (elaborado con las variedades sauvignon blanc y verdejo), el Orujo Tostado o la crema de Orujo.

www.destileriaspanizo.com
Tel.: 980 649 195



SON NOTICIA

Alcorta y Ruscalle

La reconocida chef Carme Ruscalle -6 estrellas Michelin- junto a la enóloga de Juan Alcorta, Elena Adell, presentaron en el Hotel Urban de Madrid su último descubrimiento, fruto de un proyecto conjunto de innovación organoléptica que se plasma en tres sabores: El Arrope Especiado, la Confitura de Pimientos del piquillo y el Agridulce de Frutas. Se trata de tres exquisitos acompañamientos diseñados por dos paladares de excepción a base de un ingrediente no menos excepcional, el Alcorta Reserva 04. Ambas firman también una edición espe-



cial del vino, de la que se comercializan apenas 5.000 botellas que se presentan en un estuche joya, junto a los tres tarritos del vino que se come.

Reina de Castilla



Vendimia sonada para la flamante sede de la bodega Reina de Castilla. A la inauguración, en la que se presentaba oficialmente la bodega, asistieron autoridades regionales, representantes de Cajamar y distribuidores, como muestra de apoyo a esta nueva iniciativa en la que se han invertido más de seis millones de euros (parte ellos subvencionados por la Junta de Castilla y León) y de la que se espera proporcione prosperidad a la comarca. Más que invitados, como padrinos de bienvenida asistieron Juan Vicente Herrera Campo, Presidente de la Junta, la Consejera de Agricultura, Silvia Clemente, el Director de Modernización Agraria, Jorge Morro, el Presidente de la Diputación de Valladolid, el Subdelegado del Gobierno y el Alcalde de La Seca, Segundo Damián.

Heredad Hugarte

El día cinco de octubre la bodega Reina de Castilla presentó las nuevas añadas Heredad Ugarte en la sede de la Fundación Fernando de Castro.

Allí se dieron cita más 200 personas, entre periodistas, amigos y clientes. En la foto, de izquierda a derecha: Luis Varas, Delegado Comercial Madrid, Estivaliz Ruiz de Gauna, Directora Comercial, Asunción Eguren, Presidenta, Jose Luis Hilera, Gerente, Soledad Galar, Responsable de Relaciones Públicas, Cristina López de Armentia, Responsable de Marketing, y Koldo Eguren, Consejero Delegado



BODEGAS HISPANO+SUIZAS

Crta. N-322 Km. 451.7 (El Pontón) Requena
www.bodegashispanosuizas.com
info@bodegashispanosuizas.com
Apartado de Correos N° 168 / 46340 Requena (Valencia)
Tel 661894200

SON NOTICIA

Aluminio y vino Rexam, nuevo formato

Dos estudios independientes encargados por Rexam, el fabricante de latas de bebidas más grande del mundo, han demostrado que el vino en latas no solo supone un formato de envasado sostenible y respetuoso con el medio ambiente sino que además ofrece ventajosos ahorros en los costes tanto a proveedores como a minoristas. Según los resultados de los análisis sociales, la lata ofrece la comodidad (formato individual, sobre la marcha) así como el impacto visual (marca impresa en 360°) que atrae al importante grupo de consumidores con edades comprendidas entre los 21 y los 34 años. Marine Express, uno de los distribuidores de vino líder en Rusia, ha elegido a Rexam para producir latas estrechas de 250ml para el lanzamiento de su nueva marca de vino en lata, Elsa, pero la empresa apuesta por el nuevo formato de botella de aluminio, Fusion, que auna el aspecto refrescante y actual con el recuerdo de la forma clásica, algo que aprecian los bebedores de vino.



Rubayat mima el vino



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA *miVINO* N° 144
QUERCUS 2004

- Anna Barris Trías
C/ Francesc Macià, 42. 17244 Cassà de la Selva (Girona).
- Francisco Prades Albalat
Avda. del País Valencià, 45-4º 11. 12200 Onda (Castellón).
- Eduardo Sánchez-Monje
C/ Oblada, 7 Bajos-5-D 07610 Can Pastilla, Palma (Islas Baleares).
- Juan Beltrán Martín
C/ Granado, 2. 05250 El Hoyo de Pinares (Ávila).
- Yolanda Villegas
C/ Calvet, 47-49 Ático. 08024 Barcelona.



Lee o navega



La revista Vinum también en Internet



Vinum

La revista Vinum, con ediciones en cuatro idiomas y difusión en Europa e Iberoamérica, tiene también su página web. Con más de 28.000 artículos online y más de 42.000 vinos catados, cuenta con una de las mejores bases de datos de vinos en Internet a nivel mundial.

www.vinum.info/es/

Puede suscribirse online (en: www.vinum.info), o por e-mail (suscripciones@vinum.info).
Puede suscribirse también llamando al teléfono 918 907 120. O enviar sus datos al fax: 918 903 321.
O por correo postal a: AES, C/José de Andrés, 11. Col. San José, Bloque 3, bajo. 28280 El Escorial (Madrid)

Novedades premium Sabrosa sobremesa



GINEBRA BLUE RIBBON

Distribuidor: www.spiritsland.com

Una de las grandes ginebras que competirán en el mercado con la categoría de London Dry Gin. Contiene catorce botánicos, aspecto que ya la hace única. Cada especia es destilada individualmente, en la base alcohólica que procede del trigo. Sus aromas destacan por la fragancia y la sutileza de su alcohol, no embiste la pituitaria y eso dice mucho del peso aromático. Beberla sola, además de recomendable, es todo un espectáculo gustativo y aromático, tremendamente delicada y con una despedida aromática deliciosa (naranja, jengibre, lirios, etc...). Beber sola o en combinado. PVP: 25€.

VODKA WYBOROWA EXQUISITE

Distribuidor:

www.pernod-ricard-espana.com

Procedente de Polonia. Elaborado con una mezcla de centeno y patata, dominando éste último. Se revela, aromáticamente, como especiado (pimienta blanca) y fino, muy fiel a su estilo. Su trago, exhibe una fusión grasa-acidez sorprendente, sin aristas, muy placentero con un final de clorofila particular. Beber solo. PVP: 32€.



TEQUILA CORRALEJO TRIPLE DESTILADO

Distribuidor: www.iberlicor.es

Procede de la región de Guanajuato, con 100% agave y destilado en alambique charanteis. Si quiere saber a qué huele el agave aquí lo encontrará, es muy franco, expresivo (agua de azahar, de hiedra, hongos, anís) con un trago largo y muy placentero. Entre los tequilas más elegantes y complejos del mercado. Beber solo. PVP: 39,50€.

RON ZACAPA X.O.

Distribuidor: www.diageo.es

Es la última creación de la destilería más premiada de rones en el mundo. Se trata de un ron procedente de Guatemala, con miel de caña y madurado en una de las destilerías más altas del mundo, a 2.300 metros de altura. Criado en barricas que contuvieron Bourbon, Jerez y Pedro Ximénez y, la última parte descansó en barricas de roble francés de Cognac, de ahí su denominación XO. PVP: 90€.



Ron El Abuelo

Todo el proceso bajo control

No es un ron seducido por la moda, llega avalado por una empresa centenaria. Hace nueve años que irrumpieron en el mercado internacional y ya tienen un peso notable que pocos alcanzarán. Pero, ¿cómo se consigue? La Compañía Varela, originaria de Panamá, tiene su raíz en el negocio del azúcar. Con la crisis de los años 30 del siglo pasado, diversifican el negocio y comienzan a destilar. Seco Herrerano es su primer licor y en poco tiempo se convierte en la bebida nacional. Con la tercera generación, vuelve a surgir la incertidumbre, pues con 3,1 millones de habitantes y un ritmo de crecimiento anual de 2,5%, no se puede crecer a nivel nacional. Un rápido estudio de mercado desvela que el consumo de ron en el mundo aumenta al ritmo de un 14% anual, una cifra muy sustanciosa. Llevan tiempo elaborando ron para otras marcas como Bacardi, Habana Club, Matusalem, etc. y poseen caña propia, barricas... Sólo faltaba dar el paso.

Su mayor preocupación era mantener una línea de calidad muy alta y con homogeneidad, un detalle que no siempre está presente en las más de 300 marcas que pululan por el mercado. Cuentan con mil hectáreas de cañizales propios -que ya marcan diferencias- donde la caña se corta verde, con mayor limpieza y concentración de azúcares, por lo que puede almacenarse durante más tiempo. Sólo fermentan el jugo de la caña, con levadura seleccionada de Varela. La destilación se realiza en doble columna para después ser envejecido en sus más de 75.000 barriles de roble americano. En síntesis, controlan todo el proceso con el embotellado exclusivamente en origen.

Saben que cuentan con un producto de calidad; aunque eso no es suficiente. El siguiente paso es asentar la marca, pero es un objetivo que, según ellos, tarda un mínimo de cinco años en conseguirse. La Compañía Varela tiene claro que la comunicación es vital para augurar al ron un sólido futuro. Y no tienen prisa, aunque sí sed de complacer al mundo.

EL ABUELO 12 AÑOS

Distribuidor en España: Caribbean Experience

12 años es el mínimo de envejecimiento. Destacan su finura aromática, limpieza, profundidad y un trago sublime, sin ninguna agresión picante del alcohol, todo delicadeza, incluso fresco -un detalle bien guardado por Varela-. ¡Magnífico! Para tomar solo o con unas piedras de hielo.



Para vestir las paredes

Nuestra revista hermana, *Vinum*, ha recorrido medio mundo buscando terruños, viñas, bodegas, vinos, con sus paisajes y paisanajes. Es testigo ocular de toda la tramoya que exige la elaboración de un vino, desde los trabajos en la viña hasta el embotellado.

Decore su bodega, su restaurante, su sala de cata con algunas de las mejores fotos que se han publicado en la revista *Vinum*. Todas las fotos son obra de Heinz Hebeisen, dos veces Premio Nacional de Turismo "Ortiz de Echagüe" (1987 y 2000)

Tamaños y acabados



Tamaños:
50 x 70 cm
70 x 100 cm

Foam con perfil de aluminio.



Acabados:
Foam con perfil de aluminio.

Aluminio lacado con bastidor de refuerzo.

Lienzo con un bastidor de madera.



Aluminio lacado con bastidor de refuerzo.



Lienzo con un bastidor de madera.

Forma de pago:

- Visa/Master Card
- Transferencia bancaria al hacer el pedido
- Descuento al pedir 5 fotos en un mismo pedido: 60 Euros

Precio sin IVA (16%); transporte por mensajero a domicilio incluido.

Pedidos:

Tel. 915 120 768 Fax 915 183 783 I.minaya@opuswine.es
Las fotos se pueden ver ampliadas en la web: www.mivino.info/shopping.jsp

Tamaño	Acabado	Precio	Código de pedido	Colección (12 fotos)
50 x 70	Foam / Aluminio	120 €	NºFoto_5070_foam	1.150 €
50 x 70	Aluminio lacado	130 €	NºFoto_5070_alu	1.250 €
50 x 70	Lienzo / Madera	130 €	NºFoto_5070_lienzo	1.250 €
70 x 100	Foam / Aluminio	185 €	NºFoto_100_foam	1.750 €
70 x 100	Aluminio lacado	190 €	NºFoto_100_alu	1.800 €
70 x 100	Lienzo / Madera	160 €	NºFoto_100_lienzo	1.500 €



12



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

Saber, catar y gozar

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



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

LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"

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

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

- **LA NARIZ DEL VINO:** 12 aromas blancos, 78,50 € • 12 aromas tintos, 78,50 € • 24 aromas, blancos y tintos, 149 € • 54 aromas, 336 € • 12 defectos: 78,50 €.
- **LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO":** 12 aromas, 80 €.
- **LA NARIZ DEL CAFÉ:** 6 aromas (Tentación), 33 €.

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.: 10 €; resto, según peso (precios para la Península, IVA incluido)

PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 I.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.

Ref. 107704 Precio: 13



Tapón Júpiter

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

Ref. 107709 Precio: 14 €



Sacacorchos de lujo



Pulltex Classic Crystal

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

Ref. 107755 Precio: 50 €

Set de aromas

Set de esencias de vino completo, con la garantía de Pulltex, para iniciarse en la aventura sensorial de la cata de vinos.

Ref. 107760 Precio: 115 €



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 €

AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANA DE MENDIZORROTZA (Vitoria), ALTEA 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 LENGÜETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfáfar), EL HORNO (Jávea), EL PORTAL TABERNA & WINES, LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquíán), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prenedes), COALLA (GIJÓN), 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 HOGUERA (Cerdeña), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), LA ZAMORANA (Gijón), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. L'UA (Pto. de Soler- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (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 BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (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 (Ezcara), VINISIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO CONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTITO (El Molar), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMANOS FEITO, L'OBRRADOR, LA ALQUITARA, LA BARDENCILLA- (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 PEDANIÁS-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), HOTEL KRIS DOMENICO, VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** 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 TENDETTA (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 SENCIDOS (Gijón), MOUTAS ÁREA GOURMET (Oviedo), PUNTO EN BOCA (Gijón), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVINO (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, ARUNHA TERRA DE VINS (Vilafranca del Penedès), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL 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, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Rio), 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: CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHIO 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 LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), CEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AIÑSA 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), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol), 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 AUGUSTO, LA CAVA, 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), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIFEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puente Tocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilva 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), SANTORUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID'I VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESA DE RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Aragón), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alicorisa). **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). **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.



Alcortea. Pasión por Rioja

CON PROGRAMADOR DE DOSIS

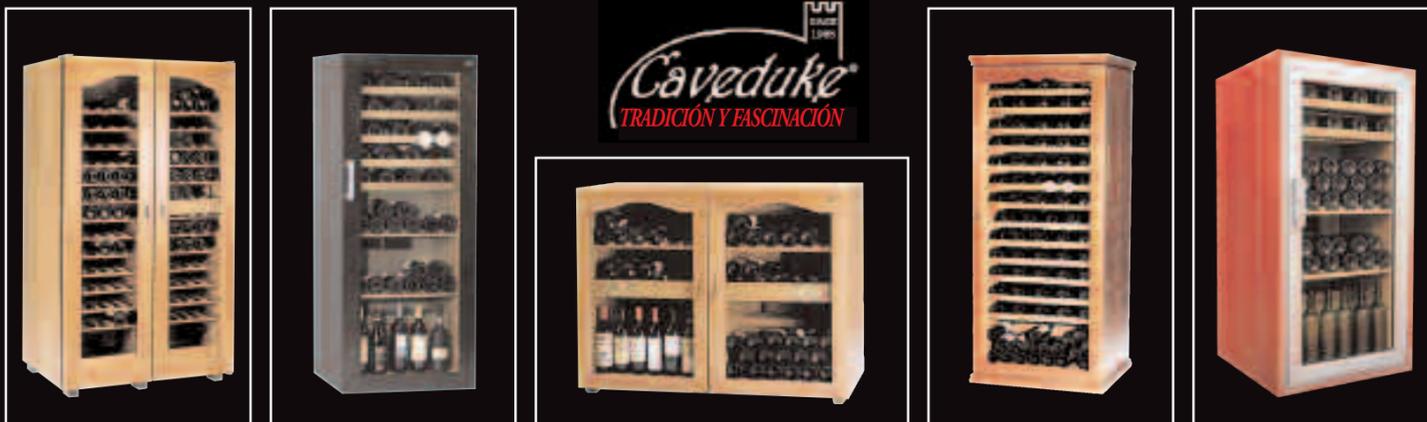


TECH-DISPENSER, con programador de dosis cada grifo.

Programador de Dosis:
Le permite seleccionar la cantidad de vino que quiere en cada grifo y pulsando una sola vez el botón, dispensa la cantidad de vino que le has programado.

Sistema Antioxidante:
Además de servir la cantidad deseada de vino a la copa a su temperatura correcta climatizada, su sistema preserva la botella abierta, sin estropear el caldo hasta un máximo de 30 días aproximadamente.

El futuro es ahora, llega el nuevo concepto de servicio, máxima precisión y máxima rentabilidad en el servicio a copas.



+ DE 30 MODELOS EN NUESTRO CATÁLOGO (TAMBIÉN A MEDIDA)

Solicite nuestro amplio catálogo sin compromiso y consulte lo que quiera a nuestros especialistas
www.caveduke.com y en los teléfonos 93 562 51 11 - 656 317 319.

CAVEDUKE, The Brand of The Tower.