

Bodegas Ejemplares HEREDAD UGARTE

Práctica de Cata RON OPTHIMUS

Desde mi Terruño LAS COLONIAS DE GALEÓN



# XIII PREMIOS



# DE VINOS RIBERA DEL DUERO X SEMANA DEL VINO Y LA VINA

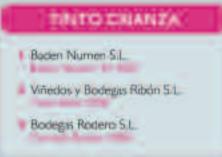
林林(40)、2017年1977年美安尼亚州市区市

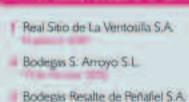
# CUADRO DE GANADORES DE LOS PREMIOS ENVERO POR

# BOSADO Bodegas S. Arroya S.L. Bodegas Félix Callejo S.A. Cooperativa 5an Pedro Regalado

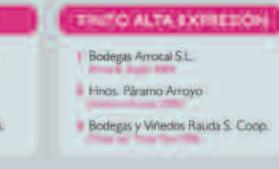
# TINED SEVEN Bodegas S. Arroya S.L. Cooperativa San Pedro Regalado Bodega Citar de Sios S.L.







TINTO RESERVA







CHEANIZA.





**FATROCINAN** 







### REDACCIÓN

DIRECTOR Bartolomé Sánchez b.sanchez@onuswine.es DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA Ángel Becerril a.becerril@onuswine.es DIRECTOR DE ARTE Ramón Miguel Muñoz

r.miauel@opuswine.es IFFA DE REDACCIÓN Ana Lorente a.lorente@opuswine.es COORDINADOR DE CATAS Javier Pulido j.pulido@opuswine.es FDICIÓN 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

Heinz Hebeisen heinz.hebeisen@vinum.info

Manuel Saco m.saco@opuswine.es

### DEPARTAMENTO COMERCIAL

DIRECCIÓN COMERCIAL Pilar García Solé Tel. 609 146 202 Cristina Butragueño c.butragueno@opuswine.es Lulicar Minaya Óscar García

o.garciaolias@opuswine.es ADMINISTRACIÓN Nieves González n.gonzalez@opuswine.es Yolanda Llorente yolanda@iberimage.com

RELACIONES EXTERNAS Juan Bureo j.bureo@opuswine.es

### SUSCRIPCIONES

C/José de Andrés, 11, Bloque 3 Colonia San José 28280 El Escorial Madrid. TEL. 91 890 71 20

Fax. 91 890 33 21 A-E-S-@telefonica.net

### IMPRENTA

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

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





### **14** CON MUCHO GUSTO

- 15 QUESO Y VINO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 PRÁCTICA DE CATA
- 18 EL COLECCIONISTA
- 19 GENTE DE VINO
- 20 DESDE MI TERRUÑO
- 21 SUMILLER
- 22 DESTILADOS
- **24** NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 32 SHOPPING
- **34** DÓNDE ENCONTRARNOS

# **BODEGAS EJEMPLARES** HEREDAD UGARTE

Engarzada en el paisaje y envuelta en viñedo, Heredad Ugarte es el paradigma de la obra del vino, la conjunción de la naturaleza con el tesón y la sabiduría humana. La guinda es un flamante hotel enoturístico en la bodega, asomado a la viña y las barricas, mecido por el tempo del vino.



### MACERACIÓN CARBÓNICA LA FIESTA DEL VINO NUEVO

Actualmente, encontramos multitud de estilos en los vinos denominados de maceración carbónica, cada uno con su personalidad. Algunos son puros, como denominan los ortodoxos a aquellos vinos que hacen una "fermentación en blanco" (sin hollejos). Y otros no se ciñen al formato tradicional de maceración carbónica, es decir, con pequeños porcentajes de vino elaborado tradicionalmente, parte de prensa e incluso trabajados en alguna de sus fases de elaboración con microoxigenación para acentuar aún más las notas florales fruto de la inquietud y las ganas de innovar de muchos elaboradores.



FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Q

VIN

### <u>EDITOR</u> I A L

Bartolomé Sánchez

📉 l Salón de los Vinos de Maceración Carbónica, Primer 2009, presentó en Madrid los vinos primeros, nacidos de la cosecha recién terminada. En páginas interiores, el lector podrá encontrar cumplida reseña del desarrollo del Salón, que unió en torno a estos vinos frescos, fragantes, frutales a casi 10.000 aficionados y profesionales. Los vinos de maceración carbónica, por su condición de avanzadilla, configuran en cierto modo el retrato robot de las características de un año enológico complicado (¿y cuándo no?), un paisaje organoléptico que al primer sorbo describe la huella que la mano del hombre, el clima y sus avatares han ido dejando en la viña. Esa vendimia que marca el final de un ciclo, la última aportación de la tierra antes de retirarse a descansar. La vendimia como premio que ofrece la viña al trabajo minucioso del año, y que a su término merece al menos un día festivo por excelencia. O dos, como ha ocurrido con Primer durante los días 12 y 13 de diciembre. En la página 6 hemos dado la palabra a los protagonistas de Primer, los responsables de la elaboración de los vinos, los padres felices de las nuevas criaturas, para que nos explicaran los trabajos y desvelos desarrollados a lo largo del año hasta conseguir estos vinos espléndidos que todavía necesitan el mimo y cuidado de sus progenitores hasta su madurez en la primavera de 2010.

El espíritu de Primer no es otro que la propagación entre los aficionados del conocimiento sobre esos vinos primeros elaborados según la tradición de la maceración carbónica, singular manera de vinificación donde cada uva se convierte en una microbarrica y el mosto encapsulado entre las paredes del hollejo comienza la fermentación arañando color y aromas al envase biológico que atesora cada racimo. El resultado es un vino fresco para tomar fresco, acompañante feliz de la gastronomía mediterránea, alegre, para beber con la alegría con que se celebran las primicias. Primer es, además, un concurso en cuyo final, en la próxima primavera, un grupo de catadores profesionales decidirá, según su criterio formado, cual merecería el máximo honor entre los vinos presentados. Pero antes, el público asistente ya ha decidido en la fiesta de Primer 2009 cuales han sido, por elección democrática, los seis vinos que más han gustado. Este es el mecanismo que nos

hemos propuesto perfeccionar para la próxima edición de 2010.

# Maceración carbónica

# La fiesta del vino nuevo

on muchos los que aseguran que el vino de maceración carbónica surgió por la demanda de aquellos establecimientos riojanos en los que era costumbre servir vinos acompañados de suculentas tapas. La finalidad era servir un producto fácil de beber, aromático y a un buen precio. actualmente, encontramos multitud de estilos en los inos denominados de maceración carbónica, cada uno con su personalidad. Algunos son puros, como denominan los ortodoxos a aquellos vinos que hacen una "fermentación en blanco" (sin hollejos). Y otros no se ciñen al formato tradicional de maceración carbónica, es decir, tienen pequeños porcentajes de vino elaborado tradicionalmente, parte de prensa e incluso trabajados en alguna de sus fases de elaboración con microoxigenación para acentuar aún más las notas florales... Todo sirve si el resultado final subraya la calidad.

Siempre existirán defensores del modelo puro de maceración carbónica, pero nadie puede rebatir la inquietud y las ganas de innovar que llevaron a muchos elaboradores a enriquecer en España el sistema tradicional de elaboración de vinos de maceración carbónica. Algo que no ocurre con el Beaujolais, el maceración carbónica francés, que siempre se ciñe al patrón clásico de elaboración.

### Tierna evolución

Todos los vinos tienen un periodo en el que alcanzan su plenitud aromática y gustativa. Después, dependiendo de la estructura que tengan, van perdiendo paulatinamente facultades. Es el ciclo natural. Y, lógicamente, la maceración carbónica tampoco es ajena a este fenómeno: no sería justo criticar un vino por el despiste de algunos tenderos o

ideal de consumo. Con la intención de que todos los consumidores tengan claro qué es plenitud y cuándo comienza a evolucionar un vino de maceración carbónica, ofrecemos aquí unos sencillos consejos. Nos centraremos en el tinto por ser el mayoritario en este tipo de elaboración. Cuando está en su momento de plenitud, presenta un color rojo intenso con el

restaurantes, que lo ofrecen fuera de su fecha

ribete violáceo, lo que denota su juventud; el aroma es potente y recuerda, en general, a las frutas rojas, las violetas y el regaliz; en boca debería ser equilibrado, goloso y sin evidentes aristas o asperezas.

Cuando empieza a evolucionar, el color cambia: aparecen tonos teja, anaranjados en el ribete, e incluso se aclara en intensidad, ya que los antocianos caen (se puede apreciar fácilmente porque aparecen posos en el fondo de la botella). En estos momentos, los aromas recuerdan a fruta pasificada (manzana asada, anís, canela) -en el caso de la Garnacha Tintorera, recuerda a la miel o pastelería- o acetaldehídos (manzana verde), que resultan de un exceso de oxígeno disuelto durante los trasiegos o como consecuencia de falta de estructura del vino. En boca, lo más destacado es la pérdida de la sensación carbónica, además de un menor extracto frutal y un final más etéreo. En resumen, casi todos los elaboradores recomiendan consumir su vino en el plazo del año (si tiene poca estructura, incluso antes de acabar el verano), si bien existen algunos ejemplos de vinos algo más longevos, que muchos comparan con los borgoñas jóvenes.

### EL VINO ALTERNATIVO

Quien haya tenido la oportunidad de probar estos vinos durante Primer, la Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, habrá podido apreciar que en el paladar aún son recios, ásperos. Es algo normal, otro síntoma de juventud y un mensaje directo del vino: *hay que dejarme dormir unos meses*. Es en primavera cuando estos vinos, en general, nos presentan su plenitud tanto aromática como gustativa. Son los perfectos anfitriones, con los primeros guiños de la primavera, de las barbacoas. Además, incluso los tin-

tos tienen la virtud de poderse tomar frescos sin perder cualidades. También durante todo el año, pero sobre todo en los primeros meses de invierno, sirven como perfecto acompañante del aperitivo o de una merienda campestre. Y todos, con un denominador común, su seductor precio, un detalle determinante para muchos consumidores, que reciben un vino gratificante para tomar sin complejos.



Viña Urbezo 2009

Tel. 976 621 968.

Producción: 60.000 botellas.

Aunque la añada 2009 ha sido complicada, se

han obtenido vinos con más color que nunca.

"La viña, cuando tiene que sobreponerse a grandes dificultades, regala vinos más complejos,

porque sus raíces han tenido que buscar alimen-

to en las profundidades del terreno". "Lo más

complicado llegó en vendimia cuando tuve que

debatirme entre la madurez fenólica (aromas) o polifenólica (taninos maduros)". Santiago apostó

por la última, para evitar un exceso de alcohol.

Entre sus últimos descubrimientos está el tapón

de silicona, que empezó a utilizar en 2003, con

Cata: En esta añada, la proporción de

D.O. Cariñena. Tipo: tinto joven. Alcohol: 14%. Variedades: Garnacha, Tempranillo y Syrah.

magníficos resultados.

UGARTE

1000 minutes

THE RESERVE

# Rebeca Gago Bodega Santa Catalina del Mañán



Es la primera vez que la bodega elabora vino de un viñedo ecológico. Según Rebeca, "el año ha traído un exceso de sol que ha deshidratado la uva, aunque las lluvias durante la vendimia aportaron lo justo". Un vino casi de diseño, pues "el Levante necesita un vino joven, para consumir fresco y, de paso, seducir a los muchos turistas que nos visitan". Aunque aguantará un año, lo recomiendan beber durante el verano, acompañado, por ejemplo, de un arroz.



# Terra del Mañá 2009

D.O. Alicante. Tipo: tinto joven. Alcohol: 14%. Variedad: Monastrell. Producción: 25.000 botellas. Tel. 966 960 096.

Cata: El Mañán es una pedanía de la zona. El año no ha sido generoso y el vino ofrece un perfil sencillo, con recuerdos de cereza madura y un trago suave, de persistencia frutal inesperada. 2009 a 2010. Consumo: 12°C. Precio: 4 €. [Aves asadas].

# Maribeni del Rey Coop. Sta. Quiteria



Según Maribeni "el calor de 2009 trajo vinos normales, similares a 2006". En 2001 comenzaron a elaborar vinos más bebibles, pues la Garnacha Tintorera era conocida por su rusticidad. Mezclan un 50% de maceración con vino joven tradicional. Un vino que "puede sobrevivir entre un año y medio o dos sin problemas", asegura. Están ensayando un coupage con vino elaborado por criomaceración en frío, otro de maceración y un tercero de elaboración tradicional. El objetivo es sacar un vino más ligero aromático que atraiga a la gente joven, un tinto con carácter de rosado", subraya Pedro Sarrión, asesor de la bodega.



# Higueruela 2009

D.O. Almansa. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13,5%. Variedad: Garnacha Tintorera. Producción: 300.000 botellas. Tel. 967 287 012.

Cata: Seduce por su incondicional aroma de granada en sazón, su carácter de tinta china, y la expresión de su identidad. Consigue potencia y refinamiento -un compromiso muy elogiable-, muy frutal y pleno de sensaciones. Delicioso. 2009 a 2010. Consumo: 12° C. Precio: 5,60 €. [Carne guisada].

# Santiago Gracia Bodega Solar de Urbezo



Syrah es mayor, pues ha sido la que mejor se adaptó a las embestidas del calor. Aromas sólidos de fruta negra (arándano), con sutil fondo de hiedra que no distorsiona la armonía del conjunto. Más cuerpo, en boca, que en añadas anteriores, aunque fresco y fundente al tacto. Consumo: 14° C. Precio: 5 €. 2009 a 2010. [Carne a la parrilla].

### Isabel López El Cortijo de la Vieja



Firme y clara, Isabel López, gerente de la bodega, relata la dureza de la añada 2009, escasa, tórrida y, en consecuencia, cálida aunque sana, muy parecida a la de 2005 de la zona. Admira la maceración carbónica por su explosión de aromas. Ello exige recoger la uva en perfecto estado de madurez, con la piel sin romperse, pues en ella se encuentran los precursores aromáticos. El vino resultante, recomienda beberlo en el curso del año, acompañado de un suculento guiso de pescado, como, por ejemplo, bacalao o salmón. Los rasgos que más le gusta destacar de su vino son el hinojo y las especias, fruto de la personalidad de la variedad.



### Iniza 2009

V.T. Laujar - Alpujarra. Tipo: tinto joven. Alcohol: 14%. Variedades: 75% Garnacha y 25% Tempranillo. Producción: 6.500 botellas. Tel. 669 120 635.

Cata: Menos potente que la añada anterior, aromas de sandía, de granada e hinojo. Trago más sabroso -marcado por el dulzor- con elegante amargor que facilita su persistencia final. Consumo: 12° C. Precio: 4,50 €. 2009 a 2010. [Legumbres guisadas].

# Iker Martinez Bodega Altún



Iker Martínez, la savia joven de la familia, confirma la dificultad de 2009, calurosa y de vendimia temprana, que se parece a la de 2005. La uva ha resultado pefecta para elaborar maceración carbónica. "La clave está en vendimiar uva sana, con un seguimiento de los trata-mientos justos para que la uva llegue en su punto óptimo de maduración a la bodega, con las bayas enteras". Gracias al trabajo cuidadoso, asegura que la añada 2005 todavía está en plenas facultades, gracias, por supuesto, a las excelentes condiciones del año. De las cualidades de su vino resalta la "frutosidad y un fácil paso".



# Albiker 2009

D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo. Producción: 80.000 botellas. Tel. 945 609 317.

Cata: Aúna tipicidad e identidad de elaboración (violetas, fresas) en un marco elegante, bien definido. Goloso en su conjunto, aunque fresco en el final, con leve tanicidad que aporta juego de sensaciones. Gran pureza y resultado final. 2009 a 2010. Consumo: 12° C. Precio: 5,50 €. [Entrantes variados]

Jesús Mendoza Fernando Remírez de Ganuza



"Jamás nos habíamos empleado tan a fondo en el viñedo, en utilización de mano de obra, para conseguir uvas de calidad, y evitar los racimos grandes o el estrés hídrico de las cepas". Después de más de diez años elaborando maceración carbónica, son considerados como innovadores, por implantar su personal forma de elaboración: sólo con las puntas del racimo, y de viñedos de cierta vejez. Este último argumento no es un reclamo publicitario sino una manifestación real que se aprecia en la cata. El alimento que sugiere Jesús para armonizar con su vino es un suculento guiso de conejo. Y el piropo que prefiere para su creación es: fresco y elegante, un adjetivo, éste último, que no suele ser frecuente en estos vinos, aunque lo compartimos.



### Erre Punto 2009

D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13,5%. Variedades: 95% Tempranillo y 5% de Viura y Malvasía. Producción: 30.000 botellas. Tel. 945 609 022.

Cata: Pocos alcanzan este año tal definición, tanto de fruta (cerezas) en su punto óptimo de maduración, como de sabor, de finura y tacto extraordinarios. Buena selección de uva y sugerente final aromático (violetas-lirios). Precio: 10 €. Consumo: 12° C. 2009 a 2012. [Carne a la parrilla].

# José Luis Hilera Heredad Ugarte



# Término de Ugarte 2009

siguientes a su embotellado.

La bodega elabora maceración carbónica desde

1980. La añada 2009 ha sido muy complicada,

después de 17 nevadas, aunque la filtración del

agua, con el deshielo, dio de beber a la viña durante el verano seco. José Luis Hilera encuen-

tra similitudes entre esta añada y la de 2004. El

vino se elabora con uvas procedentes de un viñe-

do joven (20%) y viñedo viejo (un 80%). Fueron

pioneros en ampliar una tercera vara en la cepa,

para conseguir mejor aireación y evitar la botry-tis. El proceso de elaboración es en parte tradi-

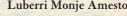
cional (pisado de la uva) y un 20% de uva despa-

lillada. Aconseja tomar su vino con embutido, como el chorizo ibérico, y durante los diez meses

D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13%. Variedades: 90% Tempranillo y 10% Garnacha. Producción: 144.000 botellas. Tel. 945 121 892.

Cata: Fina grosella, mineralidad (arcillo-calcáreo) y profundidad, con sutil identidad de maceración carbónica. En boca, tacto graso inesperado, de intensidad frutal profunda, amplia, con el regalo de la acidez. Un gran joven. Consumo: 14° C. Precio: 5 €. 2009 a 2011. [Legumbres quisadas].

# Florentino Martínez





Florentino Martínez es un clásico de la maceración carbónica, desde 1991. "En bodega, ya no hay secretos" confiesa. "Hacemos fermentación entre 23 y 24° C, para preservar aromas. Así, el vino mantiene sus virtudes de vino joven; resulta perfecto para tomarlo con marmitako o patatas a la riojana, como a mi me gusta". Florentino se queja del trato a los vinos por parte de la restauración: "No entiendo a los restaurantes. Los de maceración son unos vinos de primera que pasados unos años -recuerdo como espléndidas las añadas 2004 y 2005-, pueden llegar a parecerse a los tintos de Borgoña, salvando las distancias". Los adjetivos que más dedica a su vino son: fresco y elegante.

**Luberri 2009** D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13,5%. Variedades: 95% Tempranillo y 5% Viura. Producción: 180.000 botellas. Tel. 945 606 010.

Cata: Posee una columna vertebral aromática de golosinas rojas (regaliz), con finas notas de hiedra perfectamente soldadas al conjunto. Potente y fragante. Trago goloso, generoso en fruta, justo de acidez, con un final más etéreo de lo esperado. Consumo: 12° C. Precio: 5,50 €. 2009 a 2010. [Legumbres guisadas].



ENERO DE 2010 MINITINO

# ENERO DE 2010 MALLADO

# Alex Simó Bod. Luis Alegre



La bodega elabora maceración desde 1969. En esta añada tuvieron que emplearse a fondo y realizar una vendimia muy selectiva. Alex coincide con muchos bodegueros en el parecido de esta añada con la de 2006: "La maceración es un espejo del terreno, de su madurez y calidad: es lo más auténtico". Utiliza viñedos jóvenes que no aporten excesiva estructura pues "la maceración carbónica se inventó para abastecer al chiquiteo, que demandaba un estilo ligero y afrutado." Recomienda beberlo en el año, acompañado de unas chuletillas de cordero a la parrilla.



Luis Alegre 2009

D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13%. Variedad: Tempranillo. Producción: 160.000 botellas. Tel. 945 600 089.

Cata: Mezcla de golosinas, de granada y perfume de hojas secas, con la potencia justa. Agradecemos su frescor inesperado, no exento de carnosidad, que hace del conjunto un ejemplo de finura. 2009 a 2010. Precio: 5,50 €. Consumo: 12° C. [Entrantes variados].

# Isaac Muga Bod. Muga

"Al igual que al resto de bodegas, 2009 afectó a nuestros vinos procurándoles menos acidez y mayor golosidad (producto del alcohol), con cierta semejanza al 2004". En el proceso de elaboración: lagares de madera, racimos enteros en ambiente anaeróbico, pisado de la uva, etc. "Los maceraciones deben proceder de zonas tempranas, como la ladera sur de Sierra Cantabria, con una madurez fenólica (piel madura, pero tersa) exacta". No cree en los vinos de maceración criados en madera, y está experimentando con la criomaceración en frío. Adora tomarlo con huevos fritos y pimientos.



D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto joven. Alcohol: 14,5%. Variedades: 90% Tempranillo, 10% Viura. Producción: 8.500 botellas. Tel. 941 311 825.

Cata: Fresas en sazón y hojas de frambuesa, con un fondo boscoso. Fresco en boca, con un paso ágil, menos concentrado que la añada anterior, aunque mantiene el mismo poder de seducción; violetas y regaliz rojo, con un apoyo goloso. Precio: 8,50 €. Consumo: 12° C. 2009 a 2010. [Aves guisadas].

# M. Asunción Sáenz de Samaniego

El primer maceración carbónica lo embtellaron en 1970. Para María Asunción las claves de un buen maceración son: vendimiar en su punto óptimo, con la uva entera, y trabajar con acero inoxidable para controlar las temperaturas. La bodega mantiene todavía el pisado de uva, más un 5% de uva prensada, para aportar mayor estructura al vino. Recomienda tomarlo en el año, con pasta o arroz. Están centrando sus investigaciones en adelantar el sangrado, para evitar astringencias.

VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA EN PRIMER 2009

OSTATU



Ostatu 2009

D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13,5%. Variedades: Tempranillo y Viura. Producción: 250.000 botellas. Tel. 945 609 133.

Cata: Vena de regaliz rojo, frutos rojos en sazón, con tacto sedoso en boca, complejo, equilibrado, que deja un amplio recuerdo final. 2009 a 2010. Precio: 5,50 €. Consumo: 12° C. [Legumbres quisadas]

## José Ignacio Becerril Bod. Escudero



José Ignacio, el director comercial, está intrigado por saber por qué los vinos de maceración no seducen en zonas como el Levante o Andalucía. El Solar de Bécquer tiene un porcentaje de Garnacha, "fundamental para procurarle suavidad". La añada 2009 ha sido complicada, similar a la de 2003. Desde hace siete años utilizan puentes-grúa con depósitos volantes para evitar las bombas de vendimia que suelen aportar raspones y, como consecuencia, sabores amargos. Recomienda beber su vino entre los seis y doce meses, cuando ya se ha refinado, con un surtido de aperitivos. Para él su vino es redondo y amable.



**Solar de Béquer 2009** D.O. Rioja Calificada . Tipo: tinto

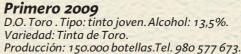
joven. Alcohol: 12,5%. Variedades: 60% Tempranillo y 40% Garnacha. Producción: 25.000 botellas. Tel. 941 398 008.

Cata: Resaltamos la suavidad de boca, la dimensión frutal. Adornos de sandía, zarzamora y regaliz se dan cobijo en el postgusto, formando un cuerpo armonioso. 2009 a 2010. Consumo: 12° C. Precio: 4,50 €. [Aves guisadas].

### Bernardo Fariña Fariña



A pesar de la severidad del verano, Bernardo Fariña, enólogo de la bodega, está contento pues la uva entró sana y con color. Se parece al 2006 aunque con más potencia. Utilizan uvas de viñedos de edad, algunos con treinta años de vejez. Considera básico el control de temperatura de fermentación, para preservar los aromas. La fecha de consumo óptimo está entre el año y medio y los dos, y a ser posible con un cocido. Bernardo resalta de su vino su potencia aromática.



Cata: Potencia y refinamiento, una mezcla difícil de conseguir con la Tinta de Toro. Penetrantes aromas de lirios y ciruelas. Frescor insospechado en boca, con la fuerza habitual de la variedad, y generosa sensación frutal. Consumo: 12° C. Precio: 4,75 €. 2009 a 2011. [Legumbres guisadas].

# Iulián Ruiz

Bodega Ecológica Bruno Ruiz

El enólogo Julián Ruiz lleva varios años trabajando con agricultura biodinámica. Gracias a ello la etiqueta de este año advertirá que no contiene sulfuroso (un antiséptico y conservante utilizado en casi todos los vinos del mundo). Julián considera que estos vinos necesitan una mayor disciplina para conseguir aromas más complejos y ganar en estructura. Aconseja beber su vino en luna menguante de febrero y consumirlo desde los tres meses siguientes a final de año.

Ruiz Villanueva 2009 V.T. Castilla La Mancha. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo. Tel. 914 675 638. Producción: 22.000 botellas. Cata: Además de no contener sulfuroso, sus

levaduras son naturales, lo que otorga mayor amplitud y claridad aromática (moras, fondo de hierba, pólvora). Sin duda es un vino personal. Trago tan distinto como placentero, goloso, con tacto fino y comprometida mineralidad. Más delgado que el año pasado pero en la línea de un buen maceración. Consumo: 14° C. Precio: 4 €. 2009 a 2010. [Pasta]

# Consuelo González

Consuelo González forma parte de la cuarta generación de bodegueros. Considera la añada de 2009 como la mejor, desde que empezó en 2006 con la maceración carbónica. El coupage del Tavera incluye tres variedades: Tempranillo, Garnacha y Sirah, siendo ésta última la que mejores resultados aporta al conjunto. Consuelo aconseja beberlo en verano, aunque el vino puede sobrevivir perfectamente hasta los dos años. Para tomar con un buen guiso de arroz y marisco o un pescado graso. El mejor piropo que encuentra para su vino es que le digan que se aprecia la impronta del terruño.



### Tavera 2009

V.T. Castilla La Mancha. Tipo: tinto joven. Alcohol: 14%. Variedades: 60% Syrah y 40% Tempranillo y Garnacha. Producción: 4.000 botellas. Tel. 925 590 215.

Cata: Elegantes recuerdos de casís y violetas, un trago ágil, de golosidad seductora y marcado final aromático. Muy al gusto del consumidor. Precio: 4 €. Consumo: 12° C. 2009 a 2010. [Aves quisadas]

# Pilar Fernández Fernández Eguiluz

Pilar Fernández, socia de la bodega, está contenta con la añada 2009, y la compara con el cuerpo de la de 2006 y la calidad de la de 2001. Llevan desde 1980 elaborando maceración carbónica, aunque el cambio cualitativo llegó en 1989, con los depósitos de acero inoxidable y el control de frío, la manera de conseguir que el vino ya no esté sujeto al azar. Recomienda beberlo entre el año o año y medio, si bien el de barrica durará un par de años más.



Peña la Rosa 2009

D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto joven. Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo. Producción: 70.000 botellas. Tel. 941 334 166.

Cata: Delicado escaparate de fresas y violetas, y mineral. Trago goloso y refinado en tacto, con largo aroma frutal, acorde a su naturaleza. Por si sirve de pista, probamos la añada 2008, y todavía mantenía aroma y carbónico de manera sorprendente. Consumo: 14° C. Precio: 3,50 €. 2009 a 2010. [Pastal.



Peña la Rosa Vend. Seleccionada 2005 D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto con madera.

Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo. Producción: 70.000 botellas. Tel. 941 334 166.

Cata: Ha pasado 18 meses en barrica, lo que acentúa su crianza; recuerdos de fruta roja en sazón, y un resto de canela y vainilla que conforman un paladar goloso; de tacto rudo y buqué final complejo. Consumo: 16° C. Precio: 6 €. 2009 a 2010. [Carne guisada].



### VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA EN PRIMER 2009

# Laia Bordoi Bodega Macià Batle



Laia Bordoi, sumiller de profesión, es un valor en alza. "El año 2009 ha sido perverso, seco y, en septiembre, antes de vendimiar, cayeron 400 l/m² de agua, ¡una barbaridad!", se lamenta. El resultado son vinos ligeramente diluidos. La bodega empezó a desarrollar la maceración carbónica en 2002, y ahora prueba con nieve carbónica para enfriar la uva durante más tiempo para fijar así los aromas, su obsesión. "De todos los ingredientes que conlleva una elaboración, la clave está en el control de temperatura". Entre sus nuevos proyectos está un rosado, y la recuperación de variedades prefiloxéricas, como la Gargollasa y la Giró Ros. Le gusta tomar su rosado con arroz caldoso, y el tinto, con sobrasada.

Macià Batle Rosé 2009

D.O. Binissalem Mallorca. Tipo: rosado joven. Alcohol: 13,5%. Variedad: Mantonegro. Producción: 5.000 botellas. Tel. 971 140 014.

**Cata:** Tiene seis días de maceración carbónica, con suave prensado que otorga un seductor perfume de hierba seca, casís confitado y fruta escarchada. Trago fácil y de acento goloso. Precio: 6 €. Consumo: 9° C. 2009 a 2010. *[Pasta]*.



Macià Batle 2009

D.O. Binissalem Mallorca. Tipo: tinto joven. Alcohol: 14%. Variedad: Mantonegro. Producción: 15.000 botellas.

**Cata:** Menos concentrado que el año pasado, aunque con las mismas dosis de personalidad (granada, pedernal, regaliz rojo). Frescor a falta de ajustarse, con granulosidad envolvente en su tacto y final especiado cautivador. Consumo: 12° C. Precio: 6,50 €. 2009 a 2010. [Pescado azul quisado].

Juan Carlos Cuadro



Su Castillo de Alhambra es un icono v referente en la zona, un modelo a seguir dentro de los vinos de maceración carbónica. Sin embargo, el Guadianeja tinto resulta más atractivo cada año para el consumidor medio. Con cualquiera de los dos tintos se puede disfrutar un queso de la zona o carne a la parrilla, "un lujo sencillo y a a vez grandioso", subraya. "El mejor piropo que podemos recibir del consumidor es que nuestros vinos le recuerdan al zumo de uva".



### Castillo de Alhambra 2009

D.O. La Mancha. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13%. Variedad: Tempranillo. Producción: 70.000 botellas. Tel. 926 647 800.

Cata: Un fondo de hiedra o cereza en sazón construyen un paladar carnoso, de tacto algo austero, con fondo apetitoso de mermelada. Consumo: 12° C. Precio: 2,35 €. 2009 a 2010. [Pasta].



# Señorío de Guadianeja Tempranillo 2009

D.O. La Mancha. Tipo: tinto joven. Alcohol: 13%. Variedad: Tempranillo. Producción: 150.000 botellas.

Cata: Fortaleza frutal (zarzamora, cerezas) y fino regaliz. Buena acidez, tacto y, en definitiva, armonía. Imprescindible. Consumo: 12° C. Precio: 2,90 €. 2009 a 2010. [Carne a la parrilla].



### Señorío de Guadianeja Macabeo 2009 D.O. La Mancha. Tipo: blanco joven. Alcohol: 12%. Variedad: Macabeo. Producción: 150.000 botellas.

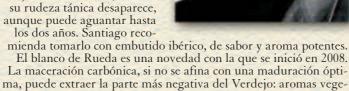
Cata: Franqueza frutal, con recuerdos de flor marchita y fondo de hiedra. De más sensación grasa que otros años, un final perfumado de cereales y un elegante anisado, prueba de tipicidad. Consumo: 8° C. Precio: 2,90 €. 2009 a 2010. [Entrantes variados].



La sanidad de la uva es el atributo más destacado de la añada 2009, muy parecida, según Santiago Rivera, el artífice del vino, a la de 2003. No

duda cuando preguntamos dónde comienza la calidad de un vino de maceración carbónica: en el viñedo. El secreto de tanta estructura en el tinto estriba en los remontados

estriba en los remontados finales, lo que también incrementa su vida. Así, el vino es mejor beberlo al año, cuando su rudeza tánica desaparece, aunque puede aguantar hasta los dos años. Santiago reco-



tales. Pero en esta bodega parece que le han tomado el pulso al vino, pues obtienen potencia y floralidad sin artificios, sin utilizar

levaduras aromáticas para su elaboración.



Azul 2009

D.O. Toro . Tipo: tinto joven. Alcohol: 14%. Variedad: Tinta de Toro. Producción: 40.000 botellas. Tel. 980 693 900.

Cata: Recuerda el macerado de los hollejos, potente, con notas de ciruela madura y de pedernal. Todavía de tacto recio, fresco, seductor y frutal. Para guardar o tomar con guisos potentes si le gustan los vinos tánicos. Consumo: 12° C. Precio: 6 €. 2009 a 2012.



### Piedra Verdejo 2009

D.O. Rueda. Tipo: blanco joven. Alcohol: 13%. Variedad: Verdejo. Producción: 20.000 botellas.

Cata: Unifica refinamiento e identidad frutal con potencia comedida (melocotón, laurel y mango). Trago sabroso, por su acento goloso, aunque fresco y casi salino (buena calidad de las lías finas), con elegante amargor final. Consumo: 8° C. Precio: 8 €. 2009 a 2010. [Aves de corral].



# HEREDAD UGARTE Bodegas Ejemplares ta en viñedo, Heredad Ugarte es el conjunción de la naturaleza con el enoturístico en la bodega, asomado a la viña y las barricas, mecido

Victorino Equren y su hija Asun, en la viña. A la derecha, el Club de Barricas, donde los clientes, propietarios de cada barrica, crían su vino el tiempo necesario para su maduración. Una vez embotellado, puede pasar a alguno de los 350 nichos de la cava.

# Retazos de la memoria viva

ntre la alfombra de nieve, asoforma el sueño de Victorino Eguren, la obra de una familia que, en la realidad plasmada en símbolo, surge de la tierra, de la viticultura, para recorrer un laberinto vital soterrado y, definitivamente, alzar la vista sobre sus sólidos cimientos, muy arriba, en un delicioso hotel de tres pisos y 20 habitaciones vestidas con los imborrables retazos de su memoria.

Desde Sierra Cantabria, magnífica panorámica tras los muros de cristal, se desploma una pesada y gélida cortina de nubes. Dentro, la calidez del flamante comedor sin estrenar, los impecables salones a punto, los dormitorios ya vestidos... invitan a la calma y la contemplación.

A un lado el paisaje abierto, la nieve cegadora; al otro, la paz recóndita, la tenue luz que apenas revela la extensa sala de barricas, donde se apilan 3.650 toneles de diversa procedencia. Casi un 80% de roble americano, que aportará los aromas vainillados; el 20% restante, franceses que dejarán sugerencias de especias y cueros nobles. Y, como experiencia novedosa, alguna muestra de barricas mixtas para acunar las obras más excelsas.

### DE LA MESA A LA CEPA

El abuelo Don Modesto Ugarte ya empezó a elaborar y criar los vinos de sus cepas en 1870, en San Vicente de la Sonsierra. Su nieto Anastasio Jesús Victorino Eguren Ugarte construyó en 1989 la actual bodega entre el viñedo, en Páganos, a los pies de la villa medieval de Laguardia, el corazoncito

de la Rioja alavesa. En esa tierra arcillosomado a las líneas oscuras del calcárea idónea para el Tempranillo han viñedo dormido, ha tomado reunido 115 hectáreas que vegetan de forma natural, sostenible, sin más añadido alimenticio que el compost orgánico. Algunas fueron plantadas en 1912, apenas un par de hectáreas que hoy vendimia a mano la propia familia, con especial mimo, para que la joven enóloga Esther García las transforme en un potente y a la vez elegante tinto que es la joya de la casa, bautizada del que tiene memoria la familia.

### LA HUELLA DE UNA PERSONALIDAD

Otro nombre histórico plasmado en vino es su cuñado, Martín Cendoya. Cuando el visitante se siente perdido en los interminables laberintos soterrados flanqueados por nichos de guarda, de uso particular, recala en una placita algo más amplia que exhibe, una junto a otra, las colecciones privadas de los dos cuñados. Sobre las botellas durmientes de Victorino, un cofre en el que tiene previsto que reposen sus cenizas. Promete así no faltar ni un solo día a la bodega, tal como ahora, a sus 75 primaveras, desafiando a los elementos acude puntualmente desde su hogar, desde Vitoria.

Allí lo encuentran, junto a su hija Asun o al director de los nuevos proyectos, Ander de las Heras, los enoturistas que cada mediodía curiosean por estos dominios, por una ingente obra que en su día abrió en dos el monte diseñando dos kilómetros de calados que se ahondan hasta 20 metros de profundidad. Son 350 nichos que guardan las compras de otros tantos propietarios, veci-

nos o internacionales, que allí mismo pueden disfrutar de sus botellas en un ambiente tan privado y festivo como el de su propio txoko, en una sociedad gastronómica. Otros eligen la fórmula del Club de Barricas, un tonel propio que después del tiempo de crianza se convierte en 300 botellas identificadas con su propia etiqueta. Como el generoso espacio se había quedado pequeño, la lista de espera se acomodará ahora en nuevos calados, bajo el hotel, Anastasio en recuerdo del primer viticultor bajo las habitaciones decoradas una a una con estilo propio, con delicadas pinturas murales y con una página de la autobiografía del fundador recogida en un curioso libro que preside el comedor. Allí, entre recuerdos, chuletillas y contundente cocina local se brinda con el poderoso Reserva Martín Cendoya, Dominio de Ugarte o crianza Heredad Ugarte, un clásico actual.

Engarzada en el paisaje y envuel-

paradigma de la obra del vino, la

tesón y la sabiduría humana. La quinda es un flamante hotel

por el "tempo" del vino.



HEREDAD UGARTE CARRETERA A-124 01309 PÁGANOS-LAGUARDIA (ÁLAVA) Tel. 945 282 844-Hotel: 945 600 766 INFO@HEREDADUGARTE.COM WWW.HEREDADUGARTE.COM







# Ajoblanco con sepia, boletus y vieira

l Yebra, situado en la calle Medalla Milagrosa, 3, en el barrio de La Macarena de Sevilla, abrió sus puertas en 1951. Desde hace quince años, Manuel Yebra, el heredero del local y hombre de oficio casi en extinción, ha dado un giro sustancial al negocio. Cansado de la cocina de barrio, decidió adornar con unas pinceladas de creatividad el surtido gastronómico que ofrece. Su base de elaboración es la cocina a baja temperatura, esencial para preservar la naturaleza de los productos siempre acordes con cada temporada, como ahora, que priman las setas. Precios razonables y un gran surtido de tapas y de buenos vinos son el sello de la casa. Su tapa estrella es la panceta ibérica a baja temperatura con cola de carabinero y sirope de mango, una delicia que cautiva a todo el que la prueba.

Ingredientes: pan, almendras amargas, aceite, sal, agua, cebolla, boletus, sepia y vieiras. Preparación: mezclar el pan, las almendras, el agua, el aceite y la sal, y triturarlo todo. Saltear, sobre cebolla picada, los boletus, la sepia y la vieira. Servir en copa de cóctel la sepia, el boletus, rellenar con ajoblanco y adornar con la vieira.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: El sabor amargo de las almendras y la complejidad aromática de mar y tierra serán determinantes en la elección de vinos. El fino o la manzanilla, tanto joven como ligeramente amontillada, son perfectos. Los espumosos frescos y complejos sorprenden desde el inicio. El blanco, mejor de variedades poco exóticas, como el Godello que proponemos. El lado más rosa, por ahora, no convence y en tintos, la maceración carbónica o tintos frescos, no demasiado estructurados, aportan un camino hacia la investigación olfato-gustativa imprescindible.

### NUESTRA SELECCIÓN

Fino Tío Pepe \*\*\*

González Byass. Tel. 956 357 000 El fino realza todo el plato, especialmente la vieira, con gran capacidad de limpieza

y un final aromático eterno. El mejor.

CASTELLROIG BN RVA. 2006 \*\*\* Finca Sabaté i Coca, Tel. 938 911 927 Similitud aromática (recuerdos de miga de pan de ambos) y buqué complejo del cava para acompañar al boletus. Perfecto.

Aladro 2009 \*\* Aladro, Tel. 679 822 754

À Armonía por contraste. El vino fulmina al ajoblanco y llena el paladar de aromas: frutos rojos, yodo, boletus... Sorprendente.

Lagar do Castelo Albariño 2008 \*\* Castro Baroña. Tel. 981 134 847 El exotismo y la prudencia aromática del Albariño se ciñen al plato, limpiando y

🐺 regalando recuerdos de mar y montaña.

destreza el ajoblanco. Final pleno. Aula Bobal Rosado 2009 \* Coviñas. Tel. 962 301 469 Choque aromático. En boca, el toque

En el paladar, los aromas del vino, su tacto

graso y su frescura envuelven con

Mara Martín Godello 2008 \*\*

Alma Atlántica. Tel. 986 526 040

goloso del rosado aporta volumen al conjunto, sin distorsionar.





# Quesería Gabino Pérez Simbiosis etérea

race más de diez años que Gabino Pérez, nuestro protagonista, heredó el negocio familiar, aquel que inició su padre allá por 1955. Tímido, parco en palabras, leemos entre líneas que son los quesos los que hablan. Y así debe ser. Compra la leche a ganaderos de la zona, analizando hasta la última gota de leche que entra en la quesería. Sabe que es crucial la calidad. Elabora en una nave pulcra, con la tecnología justa para no dejar de lado la tradición, tres tipos de quesos: Quesval y Gabino Pérez semicurado y curado, sus productos estrella, con leche cruda de oveja. Con el tiempo, asegura, ha experimentado una simbiosis entre el queso y el fruto de su compromiso personal con la calidad.

GABINO PÉREZ OVEJA LECHE CRUDA CURADO Ouesería Gabino Pérez Sandoval Av. de Santa Cristina, 12. 24290 Matallana de Valmadrigal (León) Tel. 987 335 036. E-mail: quesosgabinoperez@yahoo.es.

Se conserva la leche a 4° C y se calienta a 28° C, añadir el cuajo y, después de 30 a 60 minutos, cuando cuaja, se corta con lira hasta el tamaño de un garbanzo. Se vuelve a calentar a 38° C para su desuerado. Acto seguido se prensa en moldes sintéticos. Una vez desmoldados, se introducen en salmuera durante 48 horas. Los pasos finales son un mes en la cámara de secado, y la de curación, donde se afinará hasta completar el año. Al mercado sale de dos maneras: con una fina capa sobre la corteza de aceite de oliva o al natural.

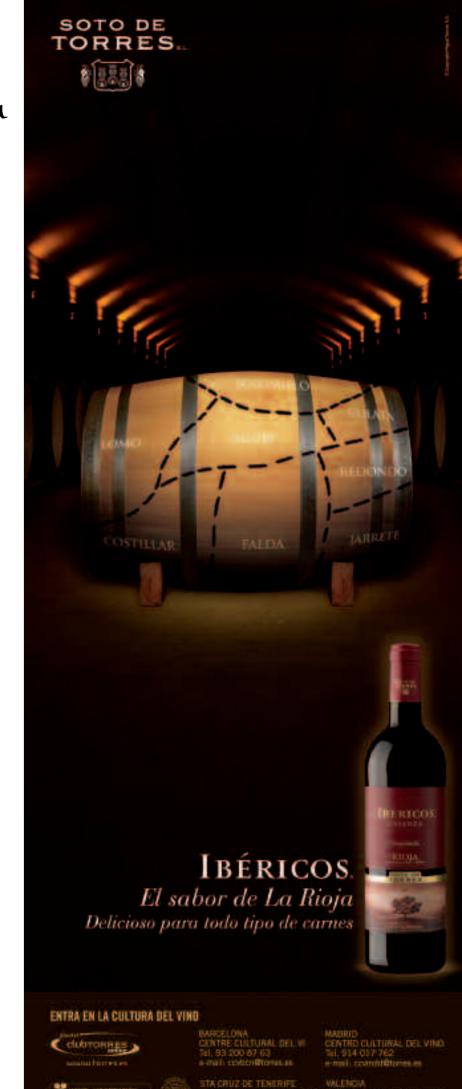
Tipo: pasta prensada. Cuajo: animal. Peso: 1 a 1,5 kg. Cabaña: oveja. Raza: churra y assaf. Curación: un año. PVP/kilo: 15 €.

### EL VINO

CARBALLO MALVASÍA DULCE 2001 Bodegas Carballo. Ctra. Las Indias, 74. 38740 Fuencaliente de La Palma (Tenerife) Tel. 922 444 140/www.bodegascarballo.com.

D.O. La Palma. Tipo: dulce. Variedad: Malvasía. Alcohol: 14,5% vol. Temperatura de consumo: 10° C. PVP (botella 50 cl): 40 €.

La profundidad del queso, su textura perfecta y sus notas entre leche, hierba, anacardos, avellanas y mantequilla piden un vino complejo y respetuoso. Este Malvasía produce una armonía por contraste. El encuentro en boca, entre dulce, salino, lácteo, frutas escarchadas, hidrocarburo... es excitante, envuelve e incita al trago pues no satura. Un ejercicio gastronómico imprescindible



Tel.: 926 699 069 **BODEGAS MONTALVO WILMOT** Montalvo Wilmot Syrak roble

# www.vinarium.es

"Comparten curiosidad, pasión por el talante social que convoca el vino, y placer a la hora de sugerir a sus clientes desde las entrañas pero sin dogmatismo" (Mivino)



En pleno centro de Madrid, un lugar único para disfrutar del mundo del vino



- Cursos de cata
- Organización de eventos
- Presentaciones de bodegas
- Regalos de empresa
- Servicios a hostelería
- Los mejores precios de Madrid

Capitán Haya, 22 (Cuzco) 914179768 info@vinarium.es

Venta Online en www.vinarium.es



# Las delicias de Navarra

o recuerdo muy bien. Este moscatel ya nació mimado y con grandes perspectivas. Y es que el patriarca de Señorío de Andión, Juan Ignacio Belasco, confiaba tanto en su calidad y originalidad que no tuvo ningún reparo en compararlo con otros grandes vinos dulces (Château d'Yquem incluido) cuando sólo era un proyecto. Aquel vino apuntaba muy buenas maneras; ahora, ya vestido de largo y con todo su buqué adquirido, demuestra que ni él ni su equipo técnico se equivocaban. Claro que no escatiman energías ni sacrificios, y ya en la viña se lleva a cabo un intenso trabajo. Para descargar la cepa se hace una primera vendimia, dejando los mejores racimos. Así se consiguen bayas con mayor riqueza en azúcares, concentración y aromas. Y ahí se quedan las uvas, en el campo, a merced de pájaros y demás glotones, hasta noviembre, un riesgo que merece la pena, pues se consigue una excelente sobremaduración. Por supuesto, la merma es brutal, el rendimiento no pasa de los 1.250 kg por hectárea.

LA LLANURA DINÁMICA

La Mancha es un hervidero de intenciones, motivación y proyectos tan bien pensados y tan bien hechos que son capaces de sorprender cada día del año. Un buen botón de muestra es este vino elaborado por el excelente enólogo Rafael Cañizares con lo mejor de las 3.500 hectáreas de que dispone. Son viejas viñas de Cencibel (el Tempranillo manchego) plantadas a pie franco y de 50 a 60 años de edad. La producción es muy escasa pero la materia prima es de gran calidad. Y después, como bien dice Rafael, sólo cuidar con mimo las uvas, fermentación a temperatura controlada, maloláctica en roble americano, crianza en barricas nuevas roble francés 14 meses y ofrecerlo al buen conocedor, así, natural, sin filtrar de la barrica a la botella. Si por algún motivo no se puede lograr este vino, máxima expresión de la bodega, posee una gama de tintos jóvenes o con un poco de roble de una gran relación calidad-precio. Que tampoco vienen mal.

### Señorío de Andión Moscatel Vendimia Tardía 2006

B. Señorío de Andión. Carretera Pamplona-Zaragoza, km 38 Olite (Navarra). www.familiabelasco.com. Tel. 948 712 193. D.O. Navarra. Precio: 60 €. Variedades: Moscatel de grano menudo. Crianza: 36 meses en barricas de roble. Armoniza con: Café y roscón de reyes relleno de nata. Consumo óptimo aprox: diez años a 10/11º C. Puntuación: 9'4/10

la Cata: Precioso color dorado, brillante y sensación de densidad. También ofrece un gran abanico aromático, desde la fruta tropical (mango, lichis, piña) a notas especiadas (canela, vainilla), cítricos, por supuesto los típicos tonos florales (jazmín, azahar), buena madera y recuerdos de turrón. Excelente paso de boca, denso, dulcemente equilibrado y una acidez tan viva que limpia cualquier atisbo de pesadez.

### CÁNFORA PIE FRANCO 2005

B. Campos Reales. Castilla-La Mancha, 4. 16670 El Provencio (Cuenca). Tel. 967 166 066 . www.bodegascamposreales.com. D.O. La Mancha. Precio: 24 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: Tempranillo. Crianza: 14 meses en barricas de roble francés. Armoniza con: Estofado de ternera. Consumo óptimo aprox.: Ocho años a 16º C. Puntuación: 9'1/10.

la Cata: Conserva un buen color rojo picota, muy cubierto e intensa lágrima. Muy expresivo en nariz: aromas de pequeños frutillos, especias y notas de torrefactos y minarales. Excelente concentración, buena acidez y notable recorrido. Su paso de boca suave, carnoso y amplio da paso a un final con recuerdos de regaliz muy característico de su variedad.



# Ron Opthimus 25 años Artesanía y alma del Caribe

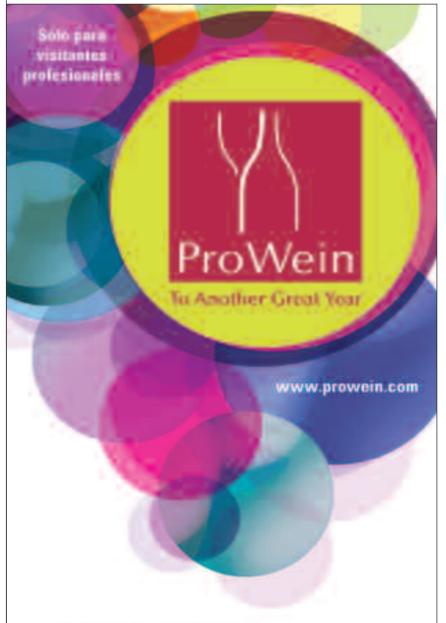
a saga de los rones de la familia Oliver es un retazo de historia universal. Juanillo Oliver emigró desde España a la Cuba colonial a finales del siglo XVIII y su dinamismo empresarial se volcó en el tabaco y en la caña de azúcar y derivados. El más excelso y mimado fue el ron, de modo que durante el siglo XIX la marca viajaba al mundo valorada entre las más exquisitas. Pero en la Guerra de la Independencia, a fin de siglo, sus ingenios de azúcar, la destilería y toda la hacienda fueron pasto de las llamas como metáfora del fin de la era colonial.

Hace apenas tres décadas, uno de los sucesores de Juanillo volvió a Cuba y desempolvando los documentos de la historia familiar decidió revivir las fórmulas históricas aunque en otra isla caribeña, República Dominicana, donde se instaló la nueva planta. Maestros roneros cargados de experiencia en Cuba y soleras de añejamiento con madres de más de 12 años dieron a la luz, en 1990, la primera remesa de Opthimus, su sueño puesto en pie, que duerme en 3.000 barricas de roble americano.

Distribuidor: Comercial Tello. Tel: 93 474 34 35 / Fax: 93 474 32 17 E-mail: gestio@comercialtello.com.
Se puede encontrar en El Club del Gourmet en El Corte Inglés,
Makro y tiendas especializadas.

Elija entre Opthimus 15, 18, 21 o 25 años y haga su cata. Mande el resultado a la redacción de nuestra revista (Camino de Húmera, 18-E. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón, Madrid) o envíela a través de nuestra web (www.mivino.info). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio la botella que hayan elegido.

RON OPTHIMUS 25 AÑOS				
COLOR				
COLOR				
LIMPIDEZ				
INTENSIDAD				
TIPO				
TIPO				
ATAQUE				
EV OLUCIÓN				
DESCRIPCIÓN GENERAL				



# Wine in Business

- · más de 3.000 expositores
- zone de degustación sin parangón
- exposición especial de vinos.
   acológicos y vinos biológicos.
- · conferencias de expertos

\*Dozos: ProWees 2009

21.-23.3.2010 Düsseldorf, Alemania

Ofertas de reserva de alajaestento y viajes combinados Discritori Marinting & Fourierra Sebit Fot. +60(3) Z EL/1, 72 GZ -8 30 L Hall: reconsistat-ret de http://busincs.ducados/f

toutures.do

EXPO-DÖSSELDONF ESPAÑA, S.E. C/L Fuencamin, 138.3° D ZROTIO MADICID Telefanor, RI 198.43 M Interfact 91.198.43 M a-reall: expedimentator(g) genall.com



www.iberimage.com

# Miles de imágenes del mundo vinícola

# PROMOCIÓN ESPECIAL

# 10 años Iberimage

1.000 fotos, a un euro/cada una (\*)



(\*) Precio aplicable a promoción on line en iberimage.com/es/rf\_detalle.jsp?id=22

Disponemos de un servicio de creación fotográfica de reportajes personalizados de bodegas, regiones vinícolas, Denominaciones de Origen, etc. Más información en el teléfono 91 463 57 64 (Yolanda Llorente) volanda.llorente@iberimage.com



# Pinot Noir español

odo empezó cuando los Itarte (José Antonio y Victoria) se enamoraron de Ronda. De su serranía silvestre y salvaje, de sus aromas montaraces y sus originales contrastes. Adquirieron una hermosa finca situada a unos kilómetros de la ciudad, a 900 metros de altitud. 800 hectáreas de cereales y olivos, viejas encinas y alcornoques que con sus frutos sostienen las vistosas carnes de los cerdos ibéricos que por la finca campan y engordan. Faltaba su gran pasión, las viñas, inexistentes en la propiedad, pero solucionado con premura y eficacia. Al cortijo llegaron las estacas de los más celebrados varietales tintos del mundo, Cabernet, Syrah, Tempranillo, Merlot, Petit Verdot y Pinot Noir. Sabían de las dificultades de esta última, cepa caprichosa y esquiva que no vegeta bien en todos los terrenos. Aun así se dijeron: ¿y por qué no? Esta tierra es acogedora, afable y fresca. Y plantaron tres hectáreas en un suelo arcilloso, con abundante piedra caliza, bastante pobre en materia orgánica y con un pH muy básico. De esta parcela sus vinos siempre han salido distintos, originales... El único pecado que cometían era propiciado por su fogosa juventud. Sólo hacía falta la mano sabia y experimentada de la enóloga Bibi García para enseñar a esta variedad buenas costumbres. La cosecha de 2008 fue diseñada por ella desde la misma poda. En la vendimia realizaron la selección en la viña; después, la uva estuvo en una cámara frigorífica unas 24 horas hasta reducir su temperatura a 5° C. Así, al despalillar se reduce la oxidación de aromas, materia colorante y es menos susceptible de sufrir ataques microbiológicos, por lo que se puede bajar al mínimo la dosis de sulfuroso. Parte de la fermentación maloláctica la hizo en toneles de 300 litros y la posterior crianza en barrica no pasó de los ocho meses y medio. No puede negar su casta este vino de delicados y complejos aromas y potente estructura, aunque lógicamente se aleje de preceptos de Beaune, en Borgoña. Todos los esfuerzos han tenido una excelente recompensa. En septiembre, en el cantón suizo del Valais, premiaron al Cortijo Los Aguilares Pinot Noir 2008 en el campeonato mundial oficioso de Pinot Noir con el máximo galardón: La Gran Medalla de Oro.

PINOT NOIR 2008 Cortijo Los Aguilares. Ctra. Ronda a Campillos Km. 5 Ronda (Málaga) Tel. 952 874 457. www.cortijolosaguilares.com. Precio: 24 €.



# Emele Annua y 400 más

Soluciones para tiempos de crisis. O, visto desde otro ángulo, la lectura cuasi *high tech* de la saga tradicional de un comercio madrileño. Así lo han querido conservar, en toda su pureza, con la herencia de tres alturas de techo, de anotaciones crípticas de albañiles de otros siglos y, en fin, de la historia de un barrio menestral.

Lo han vestido con lo mínimo, con unas estanterías metálicas de exquisito diseño y una iluminación delicada, que no perjudique al vino.

Es la obra de Estibaliz Murúa, riojana de Elciego, como su abuelo M.L., vinatero y diputado republicano represaliado al que dedica este homenaje, este nombre. Es una flamante vinoteca donde han reunido, con capricho de buenos bebedores y con la solidez profesional de dos hermanos enólogos unas 400 referencias vinícolas de toda España y de rincones exquisitos de Portugal, Alemania y el aporte francés de champagnes de casas históricas de pequeña producción. También el anaquel de comestibles se nutre así, con la producción artesanal de conserveros de producción limitada y de alguna famosa confitería de Tolosa, como Gorrachategui, el de las tejas.

Y artesanal o casi es el vino que preside su oferta, el vino propio, creado para la casa por un viejo amigo, convertido en socio de esta aventura, un bodeguero de alcurnia y prestigio como es Florentino Martínez, el alma máter y propietario de Bodegas Luberri, también vecino de Elciego.

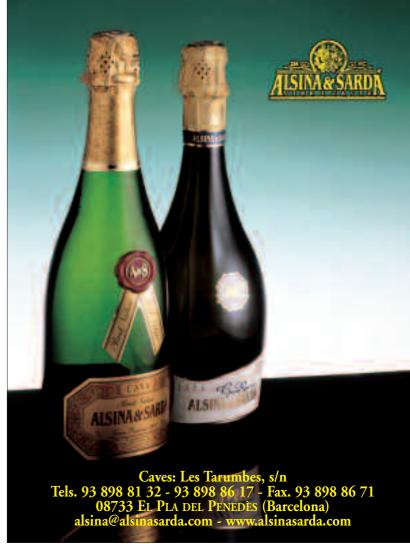
Allí, a orillas del río, en la frontera entre Álava y La Rioja, es decir, en el amplio corazón de los vinos riojanos, ha gestado 9.000 botellas de Annua que nacen en viñas poco menos que centenarias -Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnachaque maduran lentamente a los pies de Sierra Cantabria.

Ésa primera añada, la de 2004, es un ejemplo de vino de autor, de alta expresión, pensado para disfrutar, meditar y durar. Era el sueño de Estibaliz cuando con su Máster de Viticultura dejó a un lado su pasado como matrona, e incluso como historiadora de arte. Y en el proceso se ha reencontrado con su infancia, con la memoria palatial, con la tradición laboral y festiva de un pueblo que huele, sabe y vive en el vino y para él.

Ésa es la tradición que intenta transmitir y compartir con sus clientes, muchos vecinos del barrio en busca de consejos acordes a cada bolsillo, pero también muchos buscadores de información de conocedor y de sorpresas bien elegidas.

EMELE C/Ferraz, 15. 28008 Madrid Tel. 91 541 97 51 www.emele.es





# LAS COLONIAS DE GALEÓN (WWW.coloniasdegaleon.com) Desde mi Terruño



# La Viña

LAS COLONIAS DE GALEÓN Son seis hectáreas de viñedo a 700 metros de altitud en laderas y pendientes. Posee un suelo pizarroso, suelto y pobre en materia orgánica. Se abona a base de compost y se hace cobertura vegetal de leguminosa y cereal. La viña se cultiva con el máximo respeto al medio ambiente, siguiendo las prácticas de la agricultura ecológica.

# El ecologista sosegado

osiblemente Cazalla de la Sierra sea más conocido por sus célebres anisados que por sus vinos. Pero dado el empeño puesto por el matrimonio formado por Elena Viguera y Julián Navarro, es posible que esa imagen cambie de percepción al cabo de unos años. Ellos plantaron en los años 90 en una excelente finca muy próxima al Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla (dehesa protegida andaluza) unas hectáreas de viñedo, con variedades blancas y tintas de renombre, con la ambición de elaborar uno de los mejores vinos de Andalucía. No es para menos, las condiciones climáticas son ideales para con-

seguir vinos de gran calidad. Julián nos habla de las ilusiones puestas en el viñedo: "Nuestra pretensión es conseguir la máxima calidad de uva posible y buscar las mejores formas de vinificación que extraigan todo lo que el terruño nos pueda dar, todo de producción ecológica. Estamos controlados y avalados por la certificadora CAAE (Comité Andaluz de Agricultura Ecológica). Razonando que la primera vendimia fue en 2002, consideramos que el camino a seguir se acerca al resultado conseguido con el Vino Tinto Silente Selección, cuya primera vendimia fue en 2005 con una producción de 2.000 botellas".

# SILENTE 2005

V.T. SIERRA NORTE DE SEVILLA. VARIEDADES: CABERNET FRANC, MERLOT, SYRAH Y TEMPRANILLO. CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. ALCOHOL: 13'5°. PRECIO: 19 €. Se vinificó cada variedad por separado e hicieron la fermentación maloláctica en barrica. Se embotelló sin filtrar en agosto de 2007. Color picota, cubierto; aromas de frutillos del bosque, notas especiadas, torrefactos y minerales. Estructura y carnosidad en el paso de boca. Amplio y agradable final.





# Manuela Romeraldo Psicóloga del vino

a irrupción de Manuela Romeraldo, licenciada en Psicología Industrial, en el mundo de la sumillería se ✓produce por pura casualidad. Una casualidad que todos debemos agradecer. Como tantos universitarios, comienza a trabajar en un restaurante como forma fácil de conseguir algo de dinero, pero siempre con la idea de que fuera un trabajo temporal. Sin embargo, Romeraldo no con contaba con el poder de seducción de los vinos. Quizá sea por sus estudios de Psicología por lo que disfrute con el trato directo, con el cara a cara con el cliente, con el intercambio de experiencias mutuas, pero todo esto parece ayudarla en la compleja tarea de asesoramiento en el restaurante: sabe como pocos los gustos de un comensal con solo mirarle a los ojos. Esta cualidad, aliñada con un desbordante entusiasmo y un cerebro prodigioso, es una carta de presentación perfecta en la sala. Confiesa que no cree en los secretos a la hora del encuentro entre plato y vino: "La práctica es vital, pruebo todo y me guío por criterios de intensidad, complejidad, sabores básicos, temperatura, texturas y no me ciño al vino. Creo firmemente que se puede probar con otras bebidas como infusiones, destilados, cervezas, etc. El acierto no sólo depende de la multiplicación aromático-gustativa, que siempre es subjetiva, sino del brillo especial que deberá brotar en los ojos del comensal", aclara. En el surtido de su carta, priman los vinos de la Comunidad Valenciana, aunque sus argumentos de venta varían en función de cada comensal: tiene claro que, a la hora de sugerir un vino, siempre debe ajustarse al presupuesto del cliente.

Aconseja a los sumilleres que nunca dejen de aprender, que sean metódicos, que cultiven su saber estar, su humildad y, sobre todo, que adapten sus explicaciones al nivel de conocimiento de cada cliente, con un lenguaje claro y directo. Admira a Pitu Roca, del Celler de Can Roca, porque cree que "aúna todas las cualidades que debería tener un profesional". Entre sus regiones favoritas destacan Jerez, que la tiene totalmente hechizada, Champagne, Alemania, Borgoña y Burdeos. El último vino que la ha sorprendido es un blanco, Vallegarcía Viognier 2007, que define como "complejo, equilibrado y fino, con una relación calidad-precio difícil de superar".



# LEE **NAVEGA**



# La revista Vinum también en Internet





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.

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)

www.vinum.info/es/ http://vinum.mivino.info



# David Fahey Más roble para el whisky

ada vez más, por la sangre de muchos españoles circula cultura escocesa gracias al whisky, que continúa imparable len su vertiginosa carrera seduciendo tanto a nuevos bebedores como a los ortodoxos, que miran con asombro cómo Escocia, el epicentro de esta bebida, se está redescubriendo. Pero el aficionado reclama información debido al aluvión de nuevas marcas Premium. Y en esa asignatura está involucrado David Fahey, nacido en Glasgow. Lleva cinco años en España y es responsable de divulgar aquí la marca Dewar's. Desciende de una familia dedicada al negocio de las barricas para envejecer whisky llamada Solero Oak. Él ha heredado el oficio. Cuenta que "la calidad de un whisky, entre un 60 u 80%, está en las barricas -hay 17 millones en Escocia-, en la capacidad de domar los alcoholes y aportar complejidad a una base alcohólica poco agraciada en aromas. Por lo tanto, elegir barricas o botas no es una tarea fácil, te la juegas si no detectas algún defecto. Los whiskies, por su poder alcohólico, que sirve de vehículo para las moléculas aromáticas, son un amplificador tanto de sus virtudes como de sus defectos". Afirma Fahey que "cuando llegas a Jerez, por ejemplo, es importante observar el aspecto exterior de la bota (recipiente de madera de 600 litros aproximadamente), que debe presentar buenas condiciones. El olor de la madera es determinante, no debe tener aromas a sulfuroso o podrido, dos defectos habituales. El aroma perfecto es dulce, muy franco. En la región de Cognac (Francia), también hay que afinar con la elección. Con las barricas de Bourbon no hay problemas, son nuevas y bien cuidadas". Una vez elegida, se envían a Escocia con una mezcla de agua y vino, e incluso mosto, en el interior. No pueden viajar vacías, ya que se secarían. Los precios de estas botas vacías oscilan entre los 100 y 600 euros y se consideran las mejores las que han contenido olorosos. Estas botas se utilizan para afinar el whisky durante los últimos seis meses antes de salir al mercado,

> cuando lo habitual es que este proceso se realice en grandes depósitos de acero inoxidable. Así, concluye Fahey, "se consigue mejor ensamblaje v complejidad, ganando sobre todo en suavidad, como ocurre con Dewar's 12 años".

### DEWAR'S BLEND SCOTCH WHISKY 12 YEARS OLD

Distribuidor: Bacardi España.

Parte de su amplitud frutal procede de las 60 horas en fermentación, cuando lo habitual es únicamente 48. Además, es fragante, complejo con un tacto en boca conseguido, graso, profundo y persistente.

# Novedades premium Entre orujos y whiskyes



AGUARDIENTE DE ORUIO

# GOTAS DEL MARQUÉS DE VIZHOJA

Elaborador: Bodegas Marqués de Vizhoja.

Procedencia: Galicia. Sistema destilación: alambique. Grado alcohólico: 40%. Materia prima: uva albariño.

La idea es original. El orujo tiene cierta finura en aromas, con recuerdos de manzana verde, de matalaúva, con un sutil fondo de eneldo seco y tierra; además del tacto vaporoso, con cierta agudeza seca, tiene frescura y un final limpio. Mezclado con café arábica de zonas altas, que tienen ese notable acento ácido, resulta espléndido.

PVP caja de 200 unidosis de 5 ml: 24 euros. PVP caja de 100 unidosis de 5 ml: 13 euros. PVP caja de 50 unidosis de 5 ml: 7 euros.

# HIBIKI 12 AÑOS

Distribuidor: Perelada Comercial.

HIBIKI

Procedencia: Japón. Sistema destilación: doble, en alambique charentais. Alcohol: 43% vol. Materia prima: cebada y otros cereales.

Hibiki significa armonía en japonés. Es una mezcla de whiskies de malta y otros granos. Contiene un ensamblaje de cuatro robles: roble americano nuevo, bourbon, Oloroso y Mizunara (roble japonés). Se complementa con una parte de crianza en barricas de Umeshu (el licor tradicional de ciruelas japonés) que le aporta una mayor frutosidad. El destilado está filtrado con carbón de caña de bambú, que aporta un sabor dulce. La calidad del agua, según los entendidos, es la más fina del mundo, aún mayor que la

de Escocia. Procede de la región de Yamazaky. Además, se utilizan alambiques con formas distintas, grandes, pequeños, con diversas inclinaciones del cuello de cisne... todo, con la intención de obtener distinta variedad alcohólica. Perfume fragante, como era de esperar, con notas de incienso, de tabaco y cereal que subrayan un acento mineral. Trago fresco y suave que seduce de principio a fin, con una vena especiada que sella el paladar. Elegante y refinado. Consumir preferentemente solo, a 22° C.

PVP: 45-50 euros.

GLENLIVET

# WHISKY THE GLENLIVET 15 SINGLE MALT

Distibuidor: Pernod Ricard España.

Procedencia: Escocia. Sistema destilación: alambique charentais. Grado: 40% vol. Envejecimiento: roble francés nuevo Limousin. Materia prima: cebada.

Explica Jim Cryle, el maestro destilador, que "la utilización de roble Limousin, comúnmente reservado a los vinos, ha añadido matices delicados de especias y mucha elegancia".

Su color evoca las mieles o el oro viejo, creando un delicado, aunque sólido despliegue aromático donde conviven la manzana asada, el clavo, las notas ahumadas o un fondo de brea sugerente, con base alcohólica etérea. Trago robusto, que rápidamente ofrece su lado más ahumado, y expresa mejor tacto del alcohol, dejando un final comprometido del buqué. Temperatura de consumo: a 22º C solo o con agua fresca, rebajado un 20% como máximo.

PVP. 45 euros.

### LAGAVULIN SINGLE MALT WHISKY DISTILLER'S EDITION 1991

Distribuidor: Diageo.

Materia prima: cebada. Sistema destilación: doble con alambique charentais. Alcohol, 43% vol. Está entre las mejores añadas que hemos proba-

Origen: Islay, Escocia.

do (por ejemplo 1979 o 1984), demostrando una potencia, refinamiento y elegancia inusual en un whisky de turba. Abundan las notas de tabaco de pipa, de cedro y algas marinas.

Emociona, sobre todo, su frescura, la sutileza del tacto, cómo se dimensiona a medida que fluye en el paladar, sin estridencias. Un final pleno y tremendamente largo lo convierte en casi una obra de arte impres-

Consumir a 22° C solo o con agua fría, un 20%, como mucho.

PVP: 97.82 euros.

cindible.



### WHISKY JURA PROPHECY SINGLE MALT

Distribuidor: Licores Oeme.

Procedencia: isla de Jura, Escocia. Alcohol: 46% vol. Materia prima: cebada. Sistema destilación: doble destilación en alambique charentais.

> El whisky parece querer transmitir el halo de misterios que siempre a rodeado la isla de Jura. Además, la original botella incluye un tercer ojo, símbolo de predicción del futuro. El contenido corresponde a un whisky de turbado elegante, con ecos de oloroso -mezcla de whiskies con veinte años de crianza, sin filtrar por frío- en convivencia con el humo, el toffe o la mantequilla. Trago graso y envolvente, fiel a un whisky de isla, en el que destaca la elegancia frente a la rudeza habitual, con un final que evoca la trufa negra. Una edición limitada cada año.

Temperatura de consumo: 22º C. Consumo: solo o rebajado con agua fresca, un 20% como máximo.

PVP: 50 euros.



ENERO DE 2010 **MAI VINO** 25



PRIMER 2009

# LA FIESTA DEL VINO NUEVO

Bienvenida a la nueva cosecha. **Primer** se confirma como el mejor escaparate para degustar, catar y experimentar las primeras sensaciones del vino nuevo, el adelanto del resultado de la reciente vendimia anual. Y es que al reclamo de la convocatoria de Madrid concurren los mejores vinos de maceración carbónica de España, un abanico siempre sorprendente de variedades, gustos y procedencias.

Como una ráfaga de aire fresco, como la autenticidad de sus vinos, el Salón de los Vinos de Maceración Carbónica, Primer 2009, acudió a su cita anual en Madrid. Sobre los mostradores, una pléyade de vinos nuevos, flamantes, apenas terminados, con las etiquetas apresuradamente corregidas a mano, y embotellados de urgencia. Venidos desde todas las tierras vinícolas donde la contaminación no empaña el ambiente, donde el sol pinta el mosto de colores púrpura, arranca aromas de pura fruta y modela un paladar vivo, car-

Estos embajadores del vino nuevo tomaron la ciudad de Madrid durante el fin de semana durante los días 12 y 13 de diciembre, con el talante festivo de un encuentro siempre amistoso y entrañable, pero también con el respeto solemne frente al rito anual, el canto a la naturaleza, la paz por el trabajo concluido y la alegría por el resultado pues sin duda esta vendimia es el reflejo de una bendición.

noso, propagando el mensaje de que la vida

es renovación perpetua.

El encuentro festivo es ocasión para descargar tensiones acumuladas por el trepidante ritmo de ese fin de obra que es el apresurado embotellado, y por otra parte relajar a

los madrileños frente a su ruidoso tráfico, a sus atascos ya irremediablemente perpetuos, a sus eternos socavones, escombros, vallas y demás instrumentos de tortura para el ciudadano de a pie.

### Un estilo, veinte gustos

La duodécima edición de Primer 2009, la ya deseada Muestra de Vinos de Maceración Carbónica, ha confirmado principalmente dos tendencias: que en la capital se espera con impaciencia la llegada de estos vinos, como mensaje o adelanto de la reciente cosecha, y que el interés y la afluencia de ióvenes al evento es cada año más notable.

Es lógico que estos vinos sean los que mayor atracción ejerzan y que se adapten a los gustos de paladares neófitos en el arte de la cata, dada su expresión tan inmediata y explícita, las virtudes de su descarada juventud que se traducen en un deslumbrante abanico de vívidos tonos, en una fresca y alegre explosión de aromas, de sabores. En esa tipicidad manifiesta, sin maquillaje, sin complejos y casi sin complejidades que hace exclamar cada año: "Esto es vino". "Ha llegado el vino nuevo".

elaboradores de muy variadas comarcas, con vinos tan originales como expresivos. Monastrell, Garnachas, Syrah, Cabernet, y muchas variedades más ofrecieron las mejores facetas de su incipiente vida. Y es que no solo de Tempranillo se alimenta el buen gourmet, el buen bebedor, aunque sea nuestra uva más preciada para elaboración

Asistieron, del otro lado, los profesionales del vino de la capital, ávidos de novedades y, en esta duodécima edición, un record de público, con casi 10.000 visitantes, que en las dos jornadas desbordó los salones del Palacio de Congresos. Copa a copa dieron cuenta de las generosas previsiones de practicamente todos los stands, por no hablar de los jamones de Montanegra y el surtido de quesos que aportaron Quesarte-La Boulette y Ámbar Vinos (quien también aportó embutidos), deliciosos "empapadores" para unas largas e intensas jornadas de cata y degustación.

### LA VOZ DEL PÚBLICO

La alta calidad de todas y cada una de las muestras presentadas fue un clamor popular. Pero la votación, seleccionando A la cita asistieron, con sus recién nacidos, exclusivamente un vino cada asistente,

elevó al podio los de Luberri, Tavera, Erre Punto, Luis Alegre, Fariña y Solar de Urbezo. La última palabra, la cata concurso, la tendrán los expertos: un grupo elegido entre los mejores catadores españoles que se reunirán en la primavera frente a los vinos expuestos en Primer 2009, para juzgarlos perfectamente terminados. Es otra experiencia frente al vino, ni mejor ni peor, simplemente distinta. Y de ella saldrán los premiados del año.

### PRIMER EN LA CALLE

Lo que también supuso una experiencia es que, por primera vez, la fiesta no terminó en el Salón sino que salió a la calle, a las barras, a los escaparates de un puñado de establecimientos, tiendas, bares, vinaterías, donde el público madrileño ha podido comparar y comprobar la calidad y variedad de las marcas más diversas. Y frente a la copa, han constatado lo que ya veníamos anunciando: "De aquellos vinos con fecha de caducidad de poco más de un año hemos pasado en la última década a vinos de "cosechero" para guarda, sin miedo a que el paso del tiempo apague sus cualidades frutales. Esas bodegas de lagares abiertos (los famosos "lagos") se han convertido en limpias salas de reluciente acero y mesas de selección; y eso se refleja en el vino". Los establecimientos participantes en esta nueva iniciativa han sido los siguientes: Bodega Trigo (San Pedro, 8), Bodegas

A la izquierda, los ganadores de un

diploma por votación popular.

Carta del restaurante "De Pura

Cepa" de Madrid, que incluye los

vinos de la Semana de Maceración

Carbónica. Imágenes del ambiente

festivo vivido en Primer. Y arriba, el

vino en la calle: por primera vez

Primer se acerca al público desde

los establecimientos madrileños.

Rosell (General Lacy, 14), A Punto, Centro Cultural del Gusto (Pelayo, 60), El Quinto Vino (Hernani, 48), Restaurante Feito (San Antonio de Padua, 28), Restaurante La Taberna de Liria (Duque de Liria, 9), Vinarium (Capitán Haya, 22), Vinoteca Maestro Villa (Cava de San Miguel, 8-Arco de Cuchilleros), Vinoteca La Herradura (Paseo de Extremadura, 117), Mercado de San Miguel (Pza. de San Miguel, s/n), Starvinos (Guzmán el Bueno, 68) y De Pura Cepa (Fuente del Berro, 31). A lo largo de una semana menuedaron en sus barras y mesas las catas comentadas y las degustaciones comparativas, pero el vino queda ahí para quienes aún no lo han descubierto.

Ese es el legado del fugaz Primer 2009, una selección de placeres para todo el año y también la inquieta espera del siguiente, de los resultados de lo que la naturaleza, el clima, los elementos, provean para la siguiente vendimia.

Nos veremos en Primer 2010.

BODEGAS Y VINOS PARTICIPANTES Primer 2009



Albiker

Azul Estancia Piedra

CASTILLO DE ALHAMBRA Vinícola de Castilla

Eneas de Muga Muga

R Punto Remírez de Ganuza

HIGUERUELA Santa Quiteria

Iniza El Cortijo de la Vieja

Luberri Luberri Monje Amestoy

Luis Alegre Luis Alegre

MACIÁ BATLE Maciá Batle

OSTATU

Peña La Rosa Fernández Eguiluz

Piedra Verdeio Estancia Piedra

PRIMERO Fariña

> Ruiz Villanueva Bruno Ruiz, Bodega Ecológica

SEÑORÍO DE GUADIANEIA (B Y T) Vinícola de Castilla

SOLAR DE BÉCQUER Escudero

TAVERA Tavera

TÉRMINO DE UGARTE Heredad Ugarte

Terra del Mañá Santa Catalina del Mañán

VIÑA ALARBA VOLCÁN Bod. y Viñedos del Jalón

Viña Urbezo Solar de Urbezo

# Son Noticia

# Un 'coupage' especial Los aromas de Ysios

Luis Zudaire, enólogo de Ysios, un viaje introspectivo por cada una de las moléculas olfativas de los vinos de Reserva de la bodega Ysios, en la Rioja Alavesa. El trabajo que desarrollan parte de un análisis minucioso de cada uno de los vinos de la bodega, con el que se pretende identificar cada familia aromática (especias, frutales, florales, balsámica, empireumática, etc.) y cada molécula.

Después se brindará la oportunidad a los sumilleres de la alta restauración de que participen en un curso olfativo con el que se prentede perfeccionar sus técnicas de cata,

l prestigioso perfumis-ta Alexandre Schmitt aroma percibido comparán-dolo con el resto y a denominarlo de forma correcta. En primavera, estos estudios dejarán su recuerdo con un coupage especial firmado por Schmitt en el que el artista francés reinterpretará la esencia de Ysios.





# Nobel Night Cap Rioja, de fiesta en Suecia

esde 1901 se otorgan los premios Nobel de Física, Química, Paz, Literatura, Fisiología o Medicina v Economía. Hubo un día que un estudiante pensó que el banquete de ceremonia de los Nobel era demasiado corto para tal acontecimiento, así que creó la Nobel NightCap, una macrofiesta supervisada por la Fundación Nobel capaz de reunir a más de mil personas entre premiados, estudiantes, políticos y personalidades de la industria y cultura suecas.

Cap se celebró en el instituto médico Karolinska, la universidad los vinos riojanos.



médica más aclamada de Suecia, y tuvo como vinos protagonistas los de la D.O.Ca. Rioja. Durante toda la noche seis de los mejores sumi-En 2009, la esperada Nobel Night lleres de Suecia informaron a los asistentes sobre las excelencias de

# Gastronomika A la luz de las estrellas



l primer encuentro Arzak, Martín Berasategui, culinario y vinícola Andoni Luis Aduriz y Pedro Gastronomika reunió Subijana) y continuó con dos en San Sebastián a más de 8.000 personas, entre periodistas, cocineros, alumnos de escuelas de hostelería y otros nales del sector con los mejoprofesionales del sector.

La feria, que ocupó las instalaciones del Palacio Kursal, comenzó con una cena memorable preparada por los seis mejores chefs vascos ellas procedentes de Japón, (Hilario Arbelaitz, Karlos país invitado de este primer Arguiñano, Juan Mari encuentro.

días de demostraciones culinarias, conferencias, tertulias y encuentros entre profesiores cocineros del mundo compartiendo fogones y desvelando secretos. Hasta 68 estrellas Michelin se dieron cita en San Sebastián, 15 de

# Paradís De Madrid al cielo



Un comedor en el cielo. El lugar donde se encuentra el Paradís: o sea el

púdica red que esconde tras su magia los desaguisados urbánisticos o las obras inacabables. Dentro, y todo a media luz, es el glamour vintage del Manhattan rascacielos emblemáticos del de los años 50.

Meses de puesta a punto y la mano de Juan Albarracín, director de Paradís Zona Madrid, han dado a luz Espacio 33, nuevo restaurante, el más alto de Madrid, que consolida y reafirma la cocina de altura de Paradís. Una cocina deslumbrante de luz, de

ras las cristaleras se profesional de la sala y sumiller extienden, interminables, de prestigio, asume la dirección las luces de Madrid, una del restaurante, de la gran sala y los acogedores comedores priva-

> Está situado en la planta 33 de Torre Espacio, uno de los cuatro novísimo Madrid. La excepcional situación propicia un panorama diferente, una perspectivasimbólica espectacular que les ha invitado a revisar su cocina desde sus orígenes, con la mirada puesta en el futuro.

Una visión renovada de aquellas elaboraciones que conquistaron transparencia en la materia los paladares y se quedaron en el prima, de frescura. Una cocina recuerdo de los comensales a lo con alas. David Ayuso, excelente largo de 20 años.

### Publirreportaje



# Bodegas Carlos Serres

# LA JOYA DESCONOCIDA DE LA HISTORIA DEL RIOJA



Bodegas Carlos Serres pertenece al selecto y exclusivo grupo de las bodegas centenarias riojanas que marcaron un antes y un después en el devenir de la denominación. Una firma clave para contar y hablar del Rioja y su historia. Fundada en Haro en 1896, Bodegas Carlos Serres renueva su imagen y sus vinos con un cambio de filosofía que vuelve la vista a sus orígenes y al espíritu internacional de su fundador: elaborar vinos finos y elegantes que muestren el carácter atlántico y la personalidad de un terruño histórico como el de Haro.

Nacido y formado enológicamente en Francia, Serres fue uno de los pioneros del Rioja. Fundó la primera bodega de Rioja registrada como "comerciante-exportadora" e influyó en la implantación, creación y desarrollo de algunas estructuras que fueron el germen futuro del posicionamiento de Rioja como modelo de éxito nacional e internacional. Así, fue fundador del Sindicato de Exportadores de Vinos de Rioja, creado en Haro en 1907, que sería uno de los gérmenes de lo que hoy es el C.R.D.O.Ca. Rioja. Llegó a Haro en 1885 con el objetivo de crear

una bodega de carácter internacional, elaborando vinos para satisfacer los paladares más exigentes. Hasta mediados del siglo XX, la bodega se situó en el Barrio de la Estación de Haro. Las necesidades de expansión obligaron al traslado a su actual ubicación (Avda. Santo Domingo, 40). En la actualidad, la bodega ha sufrido una completa y moderna remodelación -respetando el legado histórico y tradicional de su fundadorcon un estilo arquitectónico que fusiona una historia centenaria con el diseño contemporáneo.

### La personalidad de Haro

Si algo influyó decisivamente en la llegada de Carlos Serres a Haro fueron las condiciones geoclimáticas (influencia del clima atlántico) y la personalidad de este terruño. Aquellos inviernos fríos y largos, los veranos suaves y llenos de contrastes, los 11º de temperatura media anual, un régimen de lluvias alto (más de 500 ml anuales) y la diversidad de sus suelos trasladaron a la memoria de Serres a aquellos viñedos de Burdeos de donde se obtenían los mejores vinos del mundo. La influencia del clima atlántico ofrecía maduraciones lentas que garantizaban vinos elegantes, con una fruta roja muy marcada y una acidez equilibrada que los convertía en idóneos para aplicar la tradicional crianza en barrica bordelesa.

Desde su llegada, Carlos Serres estableció acuerdos con viticultores de la zona para el cultivo de las mejores uvas de Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano que han perdurado hasta hoy. La bodega posee hoy en día un espectacular viñedo de 60 hectáreas que toma el nombre del estanque que lo rodea. En la Finca El Estanque, de suelo arcillo-calcáreo, se cultivan las variedades Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Viura y que sirven de base para los Reservas, Grandes Reservas y Onomástica.

# VINOS DE HOY... CON HISTORIA



La vocación internacional que implantó Carlos Serres en 1896 ha permanecido intacta hasta el presente. Son vinos de hoy... con historia, en los que se reflejan la personalidad del terruño de Rioia Alta v su marcada influencia atlántica. De la mano de su enólogo, Roberto de Carlos, se elabora una gama de vinos actuales y representativos de este microclima tan particular de Rioja.

### ONOMÁSTICA

La gama de producciones limitadas, Onomástica, es un homenaje al año de fundación de la bodega. Los vinos proceden de una selección de las mejores uvas de la Finca El Estanque y muestran la máxima complejidad de este terruño tan particular. Onomástica Tinto Reserva 2004, elaborado con Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Un vino repleto de matices frutales, adornado con la sutilidad y elegancia de la crianza en barricas nuevas de roble francés. Onomástica Blanco Reserva 2006, un blanco 100% Viura en el que la bodega ha recuperado el estilo tradicional de blancos reservas de Haro. Un blanco graso, mineral, sedoso y que ha permanecido 24 meses en barricas nuevas de roble francés. Rioja.

### CARLOS SERRES

Vinos criados que aúnan elegancia y finura a partir de un Crianza de Tempranillo y Garnacha, un Reserva de Tempranillo y Graciano y un Gran Reserva de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, sin olvidarnos de la gama de vinos jóvenes Serres, donde la fruta y la frescura se expresan a través de un tinto 100% Tempranillo, un blanco 100% Viura y un rosado elaborado a partir de Tempranillo y Garnacha.

# Inauguración en Lekeitio La historia del txakoli



del Txakoli, situado en en el interior de la ermita de Santa Elena, en Lekeitio (Guipúzcoa). Un moderno espacio, interactivo donde los visitantes pueden descubrir la historia, cultura y traditravés de diferentes sistemas bandeja.

Son Noticia

e ha inaugurado el nuevo informáticos, pantallas táctiles, Centro de Interpretación paneles explicativos y montajes audiovisuales. Allí se exhibe la presa de madera más antigua de Euskadi, descubierta en el palacio Uribarri-Sosoaga de Lekeitio en 2006. Tiene más de cuatro siglos de historia, y mide 4,5 metros de ción de este vino del País Vasco a ancho por 1,80 de alto hasta la

# Los mejores vinos de la Ribeira Sacra



→ l Certamen Internacional Porvide, de la bodega Manuel de Vinos de Montaña de Mondelo Rodríguez; Pradio, de la bodega Javier Seoane Novelle; más a los mejores vinos de la D.O. Ribeira Sacra. En blancos. entre los galardonados se encuen- Frade, de la bodega S.A.T. Os tran Almalarga 2008, de la bode- Ermitaños; Viña Regueiral, de la ga Pena das Donas; y Viña Vella Diomondi, de la bodega S.A.T. Virxen dos Remedios. En tintos, el reconocimiento de 2009 fue para la bodega Don Ramón, por el vino Don Ramón, y para la bodega Ramón Marcos Fernández por el vino Cruceiro.

La mención de honor fue para Especial Cervim 2009.

la bodega Javier Seoane Novelle; San Mamed, de la bodega de Rosa María Pumar: Val do bodega de José Rodríguez Prieto; y Viña Vella Diomondi, de la bodega S.A.T. Virxen dos Remedios. En vinos tintos producidos en 2006 y 2007, obtuvo mención de honor Don Ramón 2007, de la bodega Don Ramón. Regina Viarum ganó el Premio

# El gastrofestival Llega Madridfusión





1 Encuentro Internacional de alta cocina Madridfusión 2010 tendrá lugar en la capital los días 26, 27 y 28 de este mes con Una de sus propuestas más ori-Australia como país invitado. Esta cita, sólo abierta a profesionales, volverá a llevar a Madrid las nuevas tendencias culinarias de la mano de los mejores chefs del mundo. se convertirá en la sede gastrouna semana gracias a la prime-Gastrofestival.

Durante una semana, del 25 al librerías, tiendas gourmet... desarrollarán un programa de tende acercar el mundo de la de paladares cosmopolitas. a los madrileños.

exposiciones especiales en rutas culinarias comentadas o tres euros).

llevar a los más pequeños de la casa al teatro del Centro Colón para ver obras como *La magia* de las frutas y verduras.

ginales de este primer Gastrofestival será la posibilidad de probar las especialidades de los chefs internacionales que visitan Madridfusión 2010, dentro de un apartado muy Pero este año, la capital entera especial de Madrid Gastronómico denominado Cena con nómica del mundo durante las Estrellas. Este primer año, acuden a la cita con los madrira edición del Madridfusión leños tres grandes cocineros australianos, dos cocineros mexicanos, un cocinero fran-31, mercados, restaurantes, cés, un cocinero japonés y un cocinero italiano que, repartidos en prestigiosos restaurantes actividades con las que se pre- de Madrid, harán las delicias

gastronomía, la cocina y el vino Durante siete días, los mejores restaurantes de Madrid ofrece-Se podrá participar en rutas rán un menú especial a precios guiadas por museos, acudir a asequibles y las tabernas más emblemáticas pondrán sobre importantes galerías de arte, su barra tapas de diseño y recorrer Madrid a través de degustaciones de cerveza (a



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



in vino nace y se i

- ☐ Catas
- □ Novedades del mercado
- ☐ Los vinos que más gustan
- □ Las Bodegas Ejemplares
- **□** Enoturismo



# Son Noticia

# Reino Unido Premio a Bodegas Lustau



a bodega jerezana Emilio Lustau ha sido reconocida ✓este año por la International Wine & Spirit Competition de Londres como el Mejor Productor de Vinos de España. Dicho galardón viene a completar un 2009 con premios como los que han recibido sus vinos en certámenes como el Concurso Mundial de Bruselas o el New Zealand International Wine Show. O como el que el pasado mes de septiembre recibió el enólogo de Lustau, Manuel Lozano, que consiguió llevarse el trofeo al Mejor Enólogo de Vinos Generosos del Año en la International Wine Challenge, una de las competiciones más prestigiosas del mundo.

# El 'Tripanizo' el mejor cóctel de España



**y**n madrileño, Eduardo Barrios, ha sido el ganador del I Certamen Nacional de Cócteles de Orujo, organizado por la destilería zamorana Orujos Panizo. Dicha competición reunió a once de los mejores cocteleros de Madrid, Navarra, Castilla y León, País Vasco, Andalucía, Cataluña y Valencia, que presentaron al jurado, presidido por la periodista y experta en coctelería Martine Beaulieu, los tragos más originales elaborados en siete minutos.

destilería organizadora, afirma que con este concurso se ha querido demostrar que "con un destilado tan español como el aguardiente, en cualquiera de sus variedades, se pueden preparar exquisitos cócteles".

La fórmula ganadora fue una ingeniosa combinación en la que se mezclaron 2 centilitros de Orujo de Hierbas, Orujo de Café, crema de Orujo y nata líquida, al que el ganador llamó Tripanizo. La apariencia, el aroma y el gusto fueron las características por las Jerónimo Panizo, gerente de la que se le concedió el premio.

# Menú y tapas... Con Codorníu

Tuego de verduras con bruma de Jaizkibel, de Manu Thalamas, ha sido la tapa ganadora del Concurso Aperitivo Codorníu v el Premio Viña Pomal en las comunidades del País Vasco, Navarra y La Rioja.

El certamen retó a profesionales de estas regiones a elaborar una tapa y un menú que armonizaran con los sabores y los aromas del cava Codorníu Gran Plus Ultra.

El jurado, que estaba presidido por Martín Berasategui, dio como ganador al menú del chef Sergio Bastard, compuesto por Trompeta de la muerte a la brasa, Salmonete al bambú v Cacao- v se ortorgó el Premio Viña Pomal a Alex Monjas por su trayectoria dentro de la escuela de la Escuela de

Hostelería de Donosita-San Sebastián.

Los ganadores participarán en la semifinal de este concurso a nivel nacional en Jerez de la Frontera el día 3 de febrero.

# Premios Iberwine Décimo Aniversario

León, de bodega ✓ Herederos de Argüeso, ha conseguido el Gran Premio Iberwine, uno de los certámenes más importantes del año y en el que en esta edición han participado más de 400 muestras, que han sido catadas por un jurado coordinado por la enóloga Cristina Alcalá.

En esta ocasión, además, y con motivo del décimo ani-

a manzanilla San versario del certamen, se ha entregado el Premio Especial a la bodega más premiada durante las diez ediciones, que ha sido para Vins Miquel Gelabert, de Manacor (Mallorca).

Por otro lado, las comunidades que han recibido más galardones en este certamen han sido Castilla y León, con 14 galardones, v Andalucía, con 13, seguidas de La Rioja v Galicia.



# Concurso Un haiku para el vino

🕇 n año más, el vino de Rioja y la literatura oriental se unen en la segunda edición del Concurso Literario Haiku que convocan Bodegas Florentino Martínez y el portal de Internet www.elrincondelhaiku.org.

Esta bodega familiar ubicada en la localidad de Cordovín, en plena ruta de los monasterios, invita una vez más a los amantes de la literatura oriental a componer un haiku relacionado con la cultura del vino.

El haiku ganador irá impreso en la etiqueta del vino más emblemático de la bodega, Tanka 2005, acompañando al diseño del artista bilbaíno Alberto

Los interesados pueden enviar sus composiciones a www.florentinomartinez.com, a www.elrincondelhaiku.org o mandar un correo electrónico a bodegas@florentinomartinez.com. El plazo de participación está abierto hasta el 28 de febrero.

Tanka 2005, que saldrá al mercado este año (con el poema incluido), ha sido elaborado con uva del carasol de Valdemerque y envejecido en barricas nuevas de roble ruso durante tres años.

# Nueva web para amantes del vino



→ 1 15 de diciembre nació en la esfera virtual de ✓Internet un nuevo portall dedicado al mundo del vino, Uvinum (www.uvinum.es), que aparece con el propósito de democratizar el mundo del vino alrededor del mundo. Gracias a las opiniones de los usuarios y expertos, Uvinum busca recomendar a cada amante del vino los más afines a su perfil con un len- como Softonic o eDreams.

guaje comprensible por todos v al precio más reducido, facilitando la búsqueda de informacion, el acceso a las recomendaciones sobre cualquier vino y la compra del vino al mejor precio.

Uvinum es liderado por tres profesionales amantes del vino con larga experiencia en algunas de las mayores empresas de Internet europeas,

# Cuatro Estrellas Armonías con Luis Alegre



os cocineros con estrella Michelin Daniel García, del restaurante Zorziko; Jabier Gartzía, del Boroa Jatetxea; Mikel Población v Fernando Canales, del Etxanobe, se unen en 2008 a Alejandro Simó, enólogo y gerente de Bodegas Luis Alegre, para crear el Aula de Cocina Itinerante Luis Alegre, iniciativa gastronómica internacional que exhibe la alta cocina de los vizcaínos junto a los vinos estrella de la bodega riojana. Este proyecto gastronómico nace con el obietivo de convertirse en una referencia en el exterior de la cultura gastronómica y vitivinícola española.

El Aula hizo una parada en Madrid, después de pasar por Japón y Puerto Rico, y antes de partir hacia Brasil y México.

En cada una de las paradas del Aula de Cocina Itinerante se trabaja cada propuesta de menú junto a un experto en la cocina cada uno de los vinos.

De izda. a decha., Fernando Canales Etxanobe, Alejandro Simó, Jabier Gartzía. Ana Fdez. Benaoa. Andrés Rodríquez, Daniel García y Mikel Población.

Son Noticia

autóctona del destino.

Cada presentación comienza con una sesión de cata en la que los protagonistas son los vinos de Bodegas Luis Alegre y en la que se propone una experiencia sensorial que potencia la identificación de los diferentes matices de los vinos a través de la degustación de "uvas de vino sólido". Por medio de diferentes procesos químicos naturales se transforman los sabores que interesa resaltar en sustancias sólidas, lo que permite acentuar los aspectos que más interesa señalar en los vinos. La madera, los frutos secos, las notas florales o el chocolate, entre otros, emergen así con claridad para luego dejar paso en boca a toda la complejidad de

### GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 146 CONDE DE LA SALCEDA 2005

Gabriel Parra Tuya

Panamá, 11. 28341 Valdemoro (Madrid).

Jonatan Duque

Avda. Champagnat, 122. 37005 Salamanca.

María José González Herrero

Avda. Txomín Garat, 9 - 9º C. 48004 Bilbao.

Marisol Rodenas

Cl Pelayo, 21 3º B. 03690 San Vicente (Alicante).

Antonio Jesús Arjona Acedo

Avda. Moliere, 11 Edificio E, 4º - 2. 29004 Málaga.



# 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



Foam con perfil



bastidor de refuerzo.



Tamaños: 50 x 70 cm

70 x 100 cm

Acabados: Foam con perfil

Aluminio Jacado 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.

# 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 €	N°Foto_5070_foam	1.150 €
50 x 70	Aluminio lacado	130 €	N°Foto_5070_alu	1.250 €
50 x 70	Lienzo / Madera	130 €	N°Foto_5070_lienzo	1.250 €
70 x 100	Foam / Aluminio	185 €	N°Foto_100_foam	1.750 €
70 x 100	Aluminio lacado	190 €	N°Foto_100_alu	1.800 €
70 x 100	Lienzo / Madera	160 €	N°Foto_100_lienzo	1.500 €















5

6

# Saber, catar y gozar

Dara 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

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

• LA NARIZ DEL VINO:

12 aromas blancos, 78,50 € •12 aromas tintos, 78,50 € •24 aromas, blancos y tintos, 149 € •54 aromas, 336 € •12 defectos: 78,50 €.

• LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO":

12 aromas, 8o €.

• La Nariz DEL Café: 6 aromas (Tentación), 33 €.

# Bomba de vacío

Con ella conseguimos extraer todo el oxigeno 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. 915 120 768. Fax 915 183 783 | l.minaya@opuswine.es

# Tapones para sibaritas

# **Tapón Uranus**

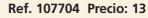


Set de servicio de vino que forma parte de la colección inspirada en el sistema solar. Está compuesto por un tapón para el vino y un dosificador antigoteo, ambos desarro-Ílados en acero inoxidable macizo. Pueden ser utilizados juntos o de forma independiente y se adaptan a cualquier tipo de botella de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





Tapón para vino realizado integramente 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 Svarowsky.

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 €

# Aoui puedes encontrarnos

RESTAURANTES Álava: ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), Albacete: ÁLVAREZ, DALIA (Chinchilla de Montearagón), EL LENGUETERO (Caudete). Alicante: CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), EL PORTAL TABERNA & WINES, LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy), Almería: ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquián), CASA SEVI-LLA. Asturias: AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), 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 GOLFTA (Oviedo), LA HOGUFRA (Cerdeña), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNE-ARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). Ávila: EL ALMACÉN, FI MII ANO (Hovos Espino), I A TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISAN-DO (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. LUA (Pto. de Soller-Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). Burgos: HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. Cáceres: ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). Cádiz: EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jeréz de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. Cantabria: JESÚS DE DIEGO, LOS AVE-LLANOS (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 (Ovarzum) Huelva: EL PARAÍSO (Punta Umbría) VINOTECA VILANOVA Jaén: LA TINÁ (Segura de la Sierra). 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 (Ezcarav), VINIS-SIMO (Logroño). León: BOCA Y MANTEL (Ponferrada). Lugo: MESÓN ALBERTO. Madrid: AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASA-DOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial). EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (EL Escorial). EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón). EL PUNTITO (El Molar). FINOS Y FINAS. GOYO, HERMANOS FEITO, L'OBRADOR. LA ALQUITARA, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABER-NA LA MEZOUITA (Alcorcón). LA RESERVA (Maiadahonda). 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, MAES-TRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEIO, MONJARDÍN, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleia). PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS. SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA I AREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA. ZALACAÍN. Málaga: RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". Murcia: AMARO (El Paretón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), LAS PEDANÍAS-HOTEL EL PASO (Águilas), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA. Navarra: ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). Ourense: VIÑO CONSENTIDO. 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 (Avllón), 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 DOMENI-CO. VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). Valencia: EL CARRO DE UTIEL (Utiel). MANOLO (Pva. 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), MENDION-DO JATETXEA (Sonuerta) NICOLÁS (Rilhao) VEGETARIANO ARMONIA (Getxo) Zamora: SANCHO 2 Zaragoza: ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS Álava: EZKERRA - VINOTECA (Vitoria). LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). Albacete: LA ALACENA MANCHEGA. Alicante: ABADÍA DEL VI (Benissa), ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA., BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICO-REA LA MESA DEL RÍO AZA, PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela), Almería: ENOTECA SOLERA IBÉRICA, Asturias: DELI-VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA MALLORQUINA Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

(Oviedo), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (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 CATA-VINOS (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 BALL-BE (Palau-Solitá i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER EL CEP (Sant Pere de Ribas), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella). FL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar). FL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern). FL 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), ESPAI VI XAVI & SILVIA (Cerdanyola del Vallés), 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, VERE-MA 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 Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. Cádiz: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. Cantabria: VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). Castellón BODELA DE LA VILA (Vila-real). CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules). DIVINO (Almazora). ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana), Ciudad Real: CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFA-EL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). Córdoba: BODEGAS MEZOUITA, Cuenca: VINOS Y LICORES CHECA (Tarancón), Girona: 5 TITIUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÁ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). Granada: BODEGA GONZÁLEZ (Laniarón), CLUB DE VINOS LOS SARMIENTOS, Guadalajara; VALENTÍN MORE-NO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). Guipúzcoa: BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), FSSFNCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). Huelva: TIERRA NUESTRA. Huesca: GAVI-NOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AÍNSA VINOS Y DELICIAS (Aínsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro), Jaén: BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). La Coruña: COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBU-CIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERA-TIVA 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, CER-CAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. Madrid: ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, 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, LICORII ANDIA, MAKRO AUTOSERVICIO MAYO-RISTA (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 (Torreión de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINO GULA, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba). Málaga: COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola). Murcia: CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), 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 LABRA-DOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. Segovia: EL CAPRICHO DE MAZA-CA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). Sevilla: AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLO-RES. Tarragona: AGUII Ó VINATERÍA (Falset). CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (EL Vendrell). LA VINOTE-CA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. nerife: LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). Teruel: EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). Toledo: AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). Valencia: BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, FL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA OUFRENCIA, 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). Vizcava: 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 (Eiea de los CATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL SOLAR DEL Caballeros), VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El



PENEDÉS, GENERACIÓN TIUS GENERACIÓN HA SAHIDO EXTILAEIL DE LA TIERRA JOYAS

EM

CUE NA

CULTIVADO CON ESMERO HASTA LLEGAR A LA EXCELENCIA CON SUI

RESERVA DE LA FAMILIA





# 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.

