

Castilla y León

El blanco tiene color

Armonías **Choco trufado**

Bodegas Ejemplares **Cortijo Los Aguilares**

Práctica de Cata **Arzuaga Crianza 2006**

Desde mi Terruño **Wines Daniel Ramos Vinos**

La Revolución del Premium



Comercial Tello, S.A. Tel.: 934743435 Fax: 934743217 E-mail: gestio@comercialtello.com Contacto: Silvia

De venta en Tiendas Club del Gourmet de El Corte Inglés, Makro, y tiendas especializadas.

REDACCIÓN

DIRECTOR
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es

DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA
Ángel Becerril
a.becerril@opuswine.es

DIRECTOR DE ARTE
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es

JEFATURA DE REDACCIÓN
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es

COORDINADOR DE CATAS
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es

EDICIÓN
Ángel Caballero
a.caballero@opuswine.es

UNA PUBLICACIÓN DE



OPUSWINE

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

GERENTE
Heinz Hebeisen
heinz.hebeisen@vinum.info

EDITOR
Manuel Saco
m.saco@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

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

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

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

RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

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

IMPRENTA

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

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



DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



FIPP

EDITORIAL

El blanco tiene color

En pleno auge y revolución del vino tinto, muy pocos, salvo en zonas muy concretas, pensaban que el vino blanco volvería a ser mirado con ternura por el consumidor. Hubo incluso un conato de cambiar la tradición (y el color del vino) en Rueda. Sin embargo, la inmensa mayoría de viticultores y bodegueros supieron aguantar el tiempo severo, la adversidad, con la sabiduría y paciencia que la historia aporta en el carácter de la vieja Castilla. Y es que en su poder poseían un verdadero talismán, capaz de derribar cualquier obstáculo por pertinaz y difícil que fuera: la variedad Verdejo. Esta cepa distinta, original, de carácter único, que es capaz de aportar intensos vinos con la fruta a flor de piel cuando lo requiere el productor o serios, profundos y enérgicos vinos de guarda cuando se lo exigen, ha sido milagrosa a la hora de atraer de nuevo al consumidor hacia los vinos de claros colores. El éxito de Rueda es tan notable que durante bastantes campañas ha sido una de las escasas denominaciones de origen (si no la única) que al final de campaña había vendido toda la producción. Pero no sólo de Rueda o de Verdejo bebe el buen conocedor. En Castilla y León se cultivan otras cepas igualmente famosas y atractivas al paladar, como la Sauvignon Blanc, feliz compañera de fatigas de la Verdejo, la Malvasía de aromática impronta que poseen en Toro o la Godello, que cada vez más aparece como la gran esperanza blanca y el tesoro máspreciado del Bierzo. Tiene el vino de esta uva la profundidad necesaria para envejecer bien y, plantada en aquellas pizarrosas laderas, proporciona la mineralidad necesaria para aportar esa enigmática complejidad, enriquecedora de los grandes vinos. En fin, Castilla y León brinda un panorama feliz para el amante de los buenos blancos, beneficiado por el irresistible encanto de unos precios imbatibles.

Bartolomé Sánchez

SUMARIO



12 BODEGAS EJEMPLARES Cortijo Los Aguilares

De rojo y albero, la cava alude al tópico taurino de Ronda. Sobre ella, el estanque es más que un regalo para la vista, preserva además las barricas en la temperatura y humedad ideal. Ese sabio y elegante juego es la forma de hacer de esta casa que ha merecido la Medalla de Oro del Mondial 09 de Pinot Noir frente a los Borgoñas más incontestables.

18 DESDE MI TERRUÑO Goloso placer

Daniel Ramos elabora vinos en Cebreros, en la provincia de Ávila, con la idea de recuperar la viticultura y reflejar las excelentes condiciones de la zona, antaño muy famosa y ahora tristemente olvidada. Elabora un espléndido vino bautizado como Zerberos Pizarra 2006, tras una vendimia manual, clasificación de los racimos en mesa de selección y crianza en una madera sutil.



mivino 3



14

ARMONÍAS Choco trufado

Pescador antes que cocinero, Ángel León ostenta con conocimiento el título de Chef del Mar. En su Aponiente, en Puerto Escondido, un rincón de Puerto de Santa María perfumado de sal y de mar experimenta con algas, plancton o con el hueso de aceituna como aromático combustible. Como muestra, esta sepia que en Cádiz llaman choco.

El blanco tiene color

Castilla y León es uno de los motores vinícolas indiscutibles en España. Sus nueve denominaciones de origen -Ribera del Duero, Rueda, Toro, Cigales, Bierzo- y las últimas en incorporarse -Arribes, Tierra de León, Arlanza y Tierra del Vino de Zamora-, junto con las futuras denominaciones de origen, todavía con la mención Vino de Calidad -Valles de Benavente y Valtiedas- o los Vinos de la Tierra de Castilla y León, diseminados por toda la comunidad, forman un panorama ambicioso y variopinto. Aquí convergen multitud de variedades tintas, entre las que destacan Tempranillo, Mencía o Prieto Picudo, esta última con imparable evolución. Sin embargo, cuando se habla de vinos blancos en la zona el subconsciente rápidamente se traslada a la D.O. Rueda, con la variedad blanca Verdejo como líder absoluta. No sabemos si por la sequía de ideas en vinos tintos, por la demanda del público -que pide vinos frescos más moderados en alcohol- o simplemente porque nuestros viticultores o enólogos sienten la necesidad de recuperar un patrimonio de variedades minoritarias (algunas casi en extinción), el caso es que se comienza a apostar con fuerza por la elaboración de vinos blancos, con algunos ejemplos magníficos.

Órdago al clima

Uno de los requisitos fundamentales que necesita una variedad blanca es preservar la acidez, detalle que se consigue de forma natural si el clima acentúa los contrastes entre el día y la noche. Castilla y León es de sobra conocida por la severidad de su clima continental, algo que sin embargo agradecen las viñas plantadas en un entorno tan hostil. Sirvan como ejemplo los extraordinarios vinos blancos de Alemania, obtenidos de uvas sometidas a fuertes nevadas y pocas horas de sol. Y es que se suele decir que en los climas extremos se elaboran los mejores vinos del mundo, tanto blancos como tintos. Las cosechas sufren en exceso aquellos años en los que la presencia del sol ha sido más elevada que de costumbre. Como consecuencia del exceso de calor, la uva se deshidrata, la acidez se esfuma, los aromas se diluyen y los vinos así elaborados resultan excesivamente planos.

Variedad de variedades

Aunque para el gran público sólo sean conocidas dos o tres variedades blancas en Castilla y León, deberíamos saber que la diversidad de variedades es mucho mayor. Para profundizar en el tema hemos contado con el asesoramiento de Gabriel Villamayor, jefe de investigación del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, y Félix Cabello, director del Imidra (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario).

Repasaremos aquí algunas características de las principales variedades blancas presentes en Castilla y León, que alcanzan el 20% de las 75.000 hectáreas plantadas de viñedo en la comunidad.

Verdejo: 9.838 hectáreas. Es la variedad reina en la D.O. Rueda (representa el 55% del total) y también triunfa en otras regiones

vitivinícolas españolas como Ávila, Toro, Cigales y La Mancha. En Castilla y León supone el 13% de la producción, frente al 50% de la Tempranillo, la más plantada. Su aroma recuerda al pomelo, con finas notas de hierba y un sabor amargo característico. Por ahora, la mayoría de los vinos elaborados con esta variedad no sobreviven más allá de los cinco años.

Palomino: 2.845 hectáreas. Hubo un tiempo en Rueda en el que se elaboraban vinos generosos, hoy se mezcla con otras uvas. Encuentra su máximo esplendor en los vinos de Andalucía, aunque también se elabora en Cigales, Bierzo, Galicia y Canarias, donde recibe el nombre de Listán Blanco.

Malvasía Castellana: 1.933 hectáreas. No hay que confundirla con la variedad de Canarias, Malvasía aromática (o Malvasía de Sitges) o la Malvasía Volcánica de Lanzarote. Esta variedad aparece a lo largo de la Ruta de la Plata con diferentes nombres (Cigüente en Extremadura, Malvasía Castellana en Zamora y Salamanca, Valenciana en El Bierzo y Dona Branca en Galicia). Sus vinos son blancos finos y ligeramente aromáticos, de graduación alcohólica media y una acidez total media-alta. En Castilla y León (Toro, Arribes del Duero y Salamanca) se elaboran con esta variedad vinos dulces con personalidad.

Viura o Macabeo: 1.152 hectáreas. Es una de las uvas más extendidas en España, que en Castilla y León ha encontrado un hueco para la elaboración de espumosos. Ofrece vinos sencillos en aroma con importante acidez, que casi siempre interviene dentro de un *coupage* añadiendo una nota de frescura. Normalmente, colabora al 50% con la variedad Verdejo en la D.O. Rueda.

Albillo Mayor: 793 hectáreas. Una uva *desconocida* que comienza a tener sus adeptos en Ribera del Duero. En su primer año aromático es bastante discreta, y mejora notablemente con la reducción en botella. Posee importante carga de glicerol y justa acidez.

Albillo Real: 630 hectáreas. También conocida como Albillo de Madrid, hasta hace poco se utilizaba para vinos de mesa. Ofrece vinos con estructura, de recuerdos a fruta escarchada, justa acidez y marcado amargor final. En Castilla y León podemos encontrarla sobre todo en Cebreros, su hábitat está en Madrid y Castilla-La Mancha (zona de Almorox).

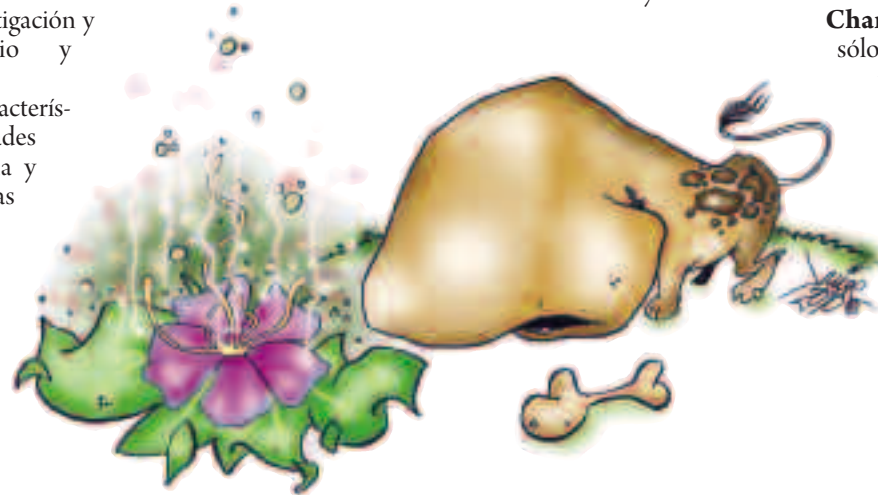
Sauvignon Blanc: 606 hectáreas. Variedad de aromas exóticos (mango, boj) con bastante protagonismo y buena acidez que sirve de complemento a la variedad Verdejo. Tiene gran potencial de envejecimiento.

Godello: 52 hectáreas. Tiene su reino en Galicia. En Bierzo, cuando la añada acompaña, regala vinos con gran personalidad, con recuerdos de membrillo fresco o manzana, minerales y estructurados. También se encuentra en Asturias y Cantabria.

Chardonnay: 21 hectáreas. Por ahora, sólo unas cuantas bodegas elaboran con una de las variedades francesas más internacionales. Fácil de reconocer por su intenso color oro, su perfume de melocotón y flores con un estructurado paso de boca. Magníficas cualidades de guarda.

Variedades minoritarias: Menos del 1%. Chelva, Airén, Chasselas Dorée, Moscatel de Grano Menudo y Pedro Ximénez.

Javier Pulido





D.O. Arlanza

Dominio de Manciles 2009

Bodegas Arlanza.
Tel. 947 172 070.
(Más de 20 €)

Por ahora, el único blanco de la joven D.O. Abundante piña en almibar, hinojo, un trago fresco apoyado por su todavía presente carbónico, y goloso. Agradable y de concepto sencillo. [Hojaldres salados]. Consumo: 7°C.

D.O. Arribes

Abadengo 2008

Ribera de Pelazas.
Tel. 902 108 031.
(Hasta 4 €)

Además de pomelo y hierbas frescas, sorprende su sello mineral (tiza). Graso, aunque fresco, y con sólida presencia frutal en todo su recorrido. Magnífico resultado. [Quesos variados]. Consumo: 8°C.

D.O. Bierzo

Godello FB 2008

Dominio de Tares.
Tel. 987 514 550.
(10 - 15 €)

Fermentado tres meses con sus lías finas en roble francés de Allier. Aroma penetrante y amplio de membrillo crudo y hierbas aromáticas. Fresco y con la grasa justa, de trago conseguido y gustoso (2 g./ de azúcar residual). [Aves guisadas]. Consumo: 9°C. Airear antes de beber.

Luna Beberide Godello 2009

Luna Beberide.
Tel. 987 549 002
(4 - 8 €)

Godello de 60 años. Aroma sencillo que recuerda a la fruta de hueso, la piña, y un fondo de hinojo. Fresco, goloso, graso y con la fruta justa. [Quesos variados]. Consumo: 9°C.

Mengoba Godello y Doña Blanca sobre lías 2008

Bodegas y Viñedos Mengoba.
Tel. 649 940 800.
(10 - 15 €)

Aroma delicado, con claras notas de cereales y manzana verde, sobre fondo de grafito y humo. Sencillo en su trago, con un final ligeramente acerbo que aporta jugosidad. [Pescado azul]. Consumo: 10°C. Para guardar.

D.O. Rueda

Baluartes Verdejo 2008

Julián Chivite.
Tel. 948 811 000
(4 - 8 €)

De expresión aromática discreta, con sencillos aromas de aloe vera, melocotón-piña y flor de almendro. Trago fresco. [Guisos de arroz]. Consumo: 8°C.

Verdejo 2008

Anta Banderas.
Tel. 947 613 050.
(10 - 15 €)

Pomelo, hinojo y un golpe lácteo conforman una paleta aromática llena de sutilezas. Predominio de la golosidad, de extracto frutal ligero. [Entrantes variados]. Consumo: 8°C.

Bracamonte Verdejo 2009

Grupo Yllera.
Tel. 983 868 097
(4 - 8 €)

Sutil y profundo, con notas de chirimoya y pomelo. Buena dimensión frutal, fresco y delicadamente envolvente. Buena interpretación del varietal. [Aves guisadas]. Consumo: 8°C.

Belondrade y Lurton Fb. 2008

Belondrade y Lurton.
Tel. 600 593 237.
(más de 20 €)

Más fino y expresivo que añadas anteriores en recuerdos varietales (pomelo), con un interesante deje mineral y un cauta crianza. Equilibrio gustativo notable, con abundante profusión aromática, y un eco de los tostados de la madera que surgen al final. Se puede beber ya o guardar un tiempo. [Ahumados]. Consumo: 10°C. Airear antes de beber.

Carrasviñas Verdejo 2009

Félix Lorenzo Cachazo.
Tel. 983 822 176.
(4 - 8 €)

Se impone la piña en sazón y un aroma de aloe vera, con fresco y armonioso paso de boca, y una buena integración de su tacto graso. [Pastas]. Consumo: 7°C.

Cuatro Rayas Viñedos Centenarios 2009

Agrícola Castellana - Cuatro Rayas.
Tel. 983 816 320.
(8 - 10 €)

Aromas de piña y níspero, con un embriagador fondo de heno recién cortado, fruto de sus cuatro meses de mecido con lías finas. Acento goloso que respeta su estructura, y un final amargoso elegante. [Aves de corral]. Consumo: 8°C.

Dilectum Verdejo Fb. 2006

Tera y Castro.
Tel. 915 902 529.
(15 - 20 €)

Reducción en su justa etapa, con evocaciones de perejil seco, membrillo, cera y notas de crianza (mantequilla tostada). Trago graso y todavía con nervio ácido, con un marcado ahumado final. [Pescado azul guisado]. Consumo: 10°C.

Finca Montico 2008

Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal.
Tel. 983 868 029.
(10 - 15 €)

Verdejo de cepas de 20 años en suelo arcillo-calcáreo que despliega una amplia paleta aromática (pomelo, mandarina, tiza). Grasa-dulzor-acidez en placentera armonía. [Arroz cremoso]. Consumo: 8°C.

José Pariente Verdejo 2009

José Pariente.
Tel. 983 816 600.
(4 - 8 €)

A las notas de melón y de maracuyá se une un seductor toque de lirios. Perfume muy sugerente. Trago refinado, de elegante amargor que se hace notar. Un magnífico ejemplo de Verdejo para tomar ahora o guardar un par de años sin problema. [Aves guisadas]. Consumo: 8°C.

Ver el futuro es solo parte de mi trabajo.

Sé lo que quieren los clientes antes de que ellos se den cuenta, Auténtico Ron Caribero. Como cóctel, con hielo o como quieras imaginar. No necesito una bola de cristal para saber que esta noche el bar se llenará.

Alejandro Ferlien, Propietario de Bar



Antigua y Barbuda | Las Bahamas | Barbados | Belice | Dominica | República Dominicana | Grenada | Guyana | Haití | Jamaica | San Cristóbal y Nieves | Santa Lucía | San Vicente y las Granadinas | Surinam | Trinidad y Tobago



Lurton Fb. Cuesta de Oro 2007
JF Lurton.
Tel. 983 034 030.
(10 - 15 €)

De un recorrido aromático delicioso, corteza de mango, heno, tiza (lías) y un toque de mandarina, con la madera justa. Tan fresco como frutal, graso, y en su justa longitud.
[Pescado blanco guisado].
Consumo: 10°C.

Mayor de Castilla 2009
Vinos de Familia García Carrión.
Tel. 914 355 556.
(hasta 4 €)

Tanto la piña escarchada como el perfume cítrico conviven con un acento lácteo. Sin duda, su fortaleza se expresa en el paladar: equilibrado y de acerba acidez ligera que aporta nervio al conjunto.
[Pescado blanco guisado].
Consumo: 9°C.

Menade Verdejo 2009
Sitios de Bodega.
Tel. 983 816 571.
(4 - 8 €)

Menos potente que otros años pero igual de seductor, con la misma elegancia varietal, dentro de su estilo de vino joven. Buen trabajo en boca, muy equilibrado.
[Entrantes variados]. Consumo: 8°C.

Montespina Verdejo 2009
Avelino Vegas.
Tel. 921 596 002.
(4 - 8 €)

Perfume maduro de piña y una brisa de anís; trago de golosidad prudente y fresca bien ceñida al conjunto. Fondo de hierba fresca.
[Verduras parrilla]. Consumo: 7°C.

Naiades Fb. 2006
Naia.
Tel. 983 810 645.
(15 - 20 €)

Mejor definición frutal que otros años. Huye del perfil demasiado exótico, busca la inspiración del suelo (tiza, grafito), aromas de chirimoya y acerola con un trago bien definido, goloso, fresco y dimensionado. Muy mineral.
[Aves guisadas]. Consumo: 10°C.
Para guardar o beber ya.

Nieva Verdejo Pie Franco 2008
Viñedos de Nieva.
Tel. 921 594 628.
(8 - 10 €)

Destaca la dulzura aromática de la piña y del laurel fresco. De amplia jugosidad, aunque quizá menos extracto que otras añadas, pero igual de seductor.
[Hojaldres salados]. Consumo: 8°C.

Ossian 2008
Fermentado en Barrica
Ossian Vides y Vinos.
Tel. 921 594 207.
(más de 20 €)

Varietal de pie franco (sin filoxera) con nueve meses de crianza en barrica y mecido de lías finas. Uno de los grandes vinos españoles: concentrado en fruta (papaya), en minerales (grafito), y de una justa crianza; trago graso, dimensionado, profundo y lleno de colorido aromático. Imprescindible.
[Carne guisada]. Consumo: 10°C.
Airear antes de beber.

Piedra Verdejo 2008
Estancia Piedra.
Tel. 980 693 900.
(4 - 8 €)

Aromas complejos de chirimoya, maracuyá, jengibre... con una profundidad y expresividad impecables. Golosidad bien entendida, y de un final pleno. Está en su momento.
[Patés]. Consumo: 9°C.

PR 3 Barricas 2007
Prado Rey.
Tel. 947 546 900.
(más de 20 €)

Varietal de Verdejo, con un magnífico trabajo de lías que le ha añadido finas notas de papaya; se aprecia algo de protagonismo de un roble bien elegido. Trago vivaz, graso y de dimensión acertada.
[Quesos variados]. Consumo: 10°C.
Para beber ya o guardar.

Prado Rey 2008
Sauvignon Blanc
Prado Rey.
Tel. 947 546 900.
(4 - 8 €)

Es potente pero armónico: notas de melocotón-piña y un ápice de notas herbáceas. Trago muy gustoso, fácil y de comedia persistencia.
[Verduras parrilla]. Consumo: 7°C.

Shaya Verdejo Viñas Viejas 2008
Bodegas y Viñedos Shaya.
Tel. 921 066 010
(8 - 10 €)

Aroma refinado de papaya y aloe vera, conjunto armónico, esencia mineral. Trago gustoso, placentero y conseguido en su balance acidez-amargor.
[Aves a la parrilla]. Consumo: 9°C.

Señorío del Cid Verdejo 2009
Bodegas Osborne.
Tel. 941 440 125.
(4 - 8 €)

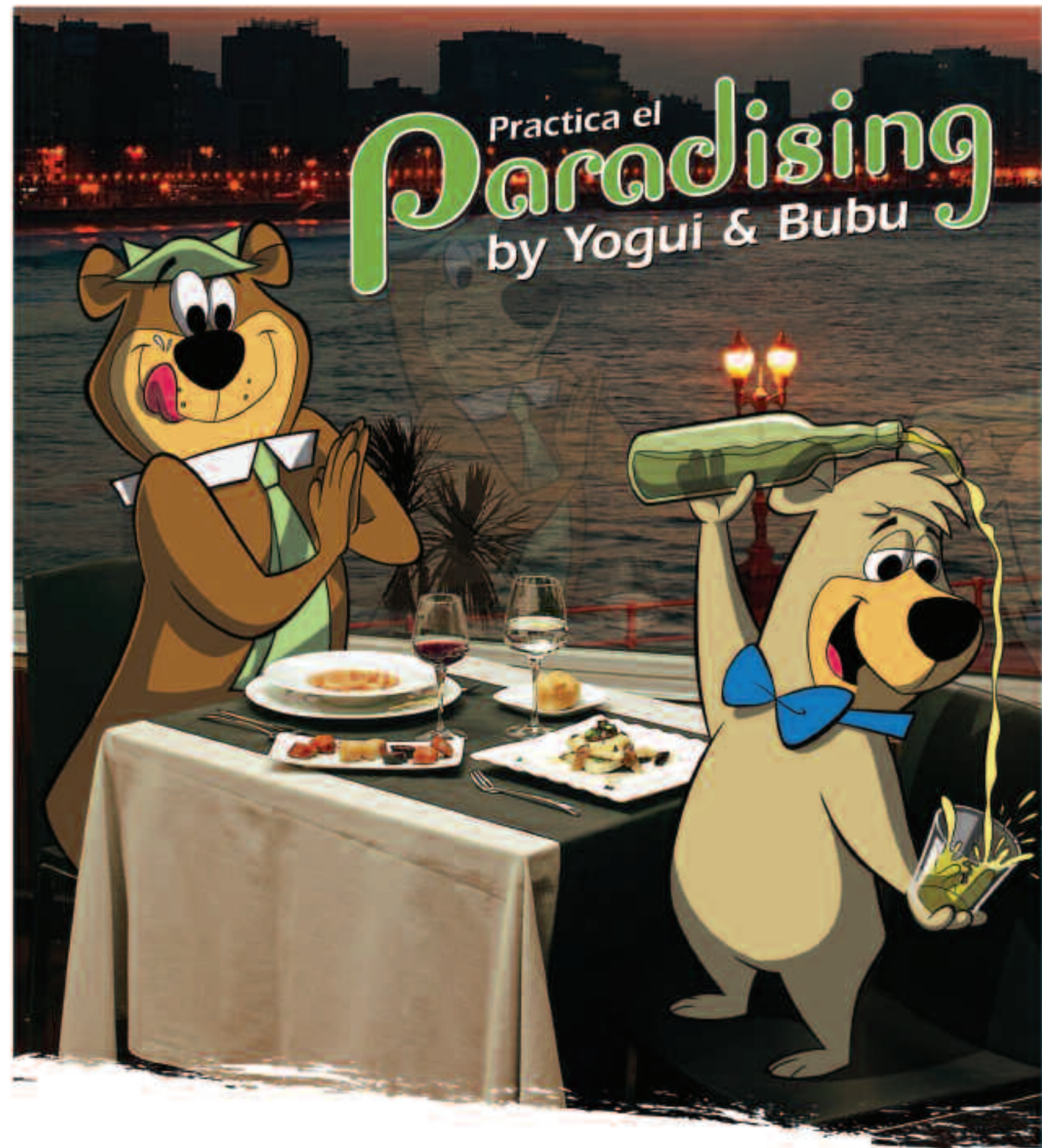
Alma aromática y gustativa cítrica, con evocaciones de aloe vera y heno. Un sustento graso define perfectamente su paso por boca.
[Entrantes variados]. Consumo: 8°C.

Tomás Postigo 2008
Fermentado en barrica
Tomás Postigo Sastre.
Tel. 629 171 082
(8 - 10 €)

El primer vino del antiguo enólogo de Pago de Carraovejas. Maduración frutal penetrante, amplia en recuerdos de papaya, de pera o mango que se fortalecen con las cuidadas dosis de crianza. Acidez magnífica pero con necesidad de integrar el resto de dimensión, que la tiene. Magnífico comienzo.
[Aves guisadas]. Consumo: 10°C.
Para guardar.

V&R 2009
La Soterraña.
Tel. 983 601 026.
(4 - 8 €)

Perfume penetrante que evoca la raspadura de pomelo, acompañado de un fino toque lácteo. Su leve golosidad esta perfectamente ligada al conjunto, resultando muy equilibrado.
[Verduras hervidas]. Consumo: 7°C.



Desde que nos vinimos a Asturias, Bubu y yo practicamos el Paradising todos los días: hacemos deporte, visitamos lugares increíbles, descubrimos arte, cultura y gastronomía en cada rincón. Esto sí que es el Paraíso... ¡Oh, oh, oh, oh!
Infórmate en www.practicaelparadising.com o en el 902 300 202.

Asturias
paraíso natural



Villa Narcisa Verdejo 2009

Javier Sanz Viticultor.
Tel. 983 816 669.
(4 - 8 €)

Aroma de aloe vera y saúco, con fondo de piña en sazón. Balance dulzor-acidez conseguido, con un final agradablemente frutoso.

[Guisos de arroz]. Consumo: 8°C

Viña Cantosán Sauvignon Blanc 2009

Grupo Yllera.
Tel. 983 868 097
(4 - 8 €)

Contundente e inconfundible en su identidad (saúco, aloe vera), con añadidos cítricos y de tiza. Equilibrado, con sabor amargo muy delicado y consistente. De los mejores años.

[Verduras parrilla]. Consumo: 8°C.

Viña de Mercado 2009

Marqués de Velilla
Tel. 947 542 166.
(4-8 €)

Potencia justa, con armonía aromática: resaltan las frutas tropicales en sazón. Goloso y con amplia sensación frutal.

[Hojaldres salados]. Consumo: 8°C.

Viña Mayor Verdejo 2009

Caserío de Dueñas.
Tel. 983 020 600.
(4 - 8 €)

Fiel a la tipicidad de la zona, perfume de aloe vera y piña en almíbar; un trago goloso, al gusto del público, y de final aromático sugerente.

[Entrantes variados]. Consumo: 8°C.

V3 Viñas Viejas Verdejo 2008

Terna Bodegas.
Tel. 983 816 571.
(15 - 20 €)

Prima la sutileza y el respeto de la madera, afloran el pomelo y la tiza (mineral). Otra visión del Verdejo. Grasa-acidez en buena convivencia, con dimensión y elegante amargor. Un magnífico ejemplo, cada año mejor.

[Aves guisadas]. Consumo: 10°C.
Para guardar o beber ya.

D.O. Tierra de León

Pardevalles Albarín 2009

Pardevalles.
Tel. 987 304 222.
(Hasta 4 €)

No brilla por su potencia pero y sí por su mesura frutal: melocotón, pera y un guiño de hinojo. Goloso y de extracto frutal justo.

[Pasta]. Consumo: 8°C.

V.T. Castilla y León

Condado Real 2009

Avelino Vegas.
Tel. 921 596 002.
(4 - 8 €)

Perfume dulzón e intenso de piña y pera. Su acento dulzón está perfectamente ligado al conjunto, gracias al elegante amargor final. Un vino bien equilibrado.

[Verduras parrilla]. Consumo: 8°C.

García Viadero Albillo 2009

E. Valduero.
Tel. 947 545 459.
(4 - 8 €)

Perfume delicioso de pera y pan de higo, pura sutileza y elegancia. Realmente cautivador. Menos consistente en boca, fresco y agradable.

[Pescados a la sal] Consumo: 10°C.

Geijo 2008

Fermentado en Barrica

Vinos de Aliste.
Tel. 676 986 570.
(8-10 €)

Sólo 1.300 botellas. Aroma claro de cítricos (acerola, pomelo) e hinojo, y un fondo de manzana asada. Goloso y de concepto sencillo; en el final prima la fruta y no el roble.

[Pescado azul guisado]. Consumo: 9°C.

Heredad de Emina Chardonnay Fermentado en Barrica 2007

Matarromera.
Tel. 983 107 100.
(10 - 15 €)

Seis meses de crianza en barrica con sus lías finas. Mucha sensación de fruta (papaya, lichis), expresada con prudencia, con una lía fina que aporta frescura y notas de tiza; un trago graso, aunque fresco.

[Carne a la parrilla]. Consumo: 9°C.

Inicio Green 2008

Gordonzello.
Tel. 987 758 030.
(hasta 4 €)

Aromas de manzana asada y anís, con un trago goloso y sencillo en su conjunto. Para beberlo pronto.

[Entrantes variados]. Consumo: 7°C.

Siglo XII 2009

Fariña.
Tel. 980 577 673.
(4 - 8 €)

Madurez frutal (pera en almíbar), casi de gominola, con un fondo de hinojo y heno. Trago goloso con recuerdos de fruta.

[Entrantes variados]. Consumo: 7°C.

Tríptico Verdejo y Sauvignon Blanc Fb. 2008

Caserío de Dueñas.
Tel. 983 020 600.
(8 - 10 €)

De la contundencia ahumada del inicio, pronto pasa a sutiles notas ahumadas que visten su fina fruta (pomelo) y recuerdos de heno. Carnoso en toda su estructura, envolvente y de elegante amargor final.

[Pescado azul guisado]. Consumo: 10°C.

Para beber ya o guardar.

Viña Salamanca 2009

Valdeágula.
Tel. 923 437 168.
(4 - 8 €)

Aroma cítrico y de hierba con un suave fondo de albaricoque maduro bien definido. Acidez que atempera su golosidad y tacto graso, con un final elegante y aromático.

[Aves asadas]. Consumo: 7°C.

Vino de Mesa

Fan D. Oro Fb. 2008

Arzuaga Navarro.
Tel. 983 681 146.
(4 - 8 €)

Maduración frutal (ciruela, níspero) deliciosa, armónica, con el sello definido de la madera (humo-mantequilla) algo subido. Destaca por la fusión de su frescura con el conjunto.

[Carne guisada]. Consumo: 10°C.

Para guardar.

Las fotografías que ilustran estas páginas hacen referencia a los vinos con mejor relación calidad/precio

Lee o navega



La revista Vinum también en Internet

Vinum

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



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

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)

Vinos con cuerpo y alma



De rojo y albero, la cava alude al tópico taurino de Ronda. Sobre ella, el estanque es más que un regalo para la vista, preserva además las barricas en la temperatura y humedad ideal. Ese sabio y elegante juego es la forma de hacer de esta casa, que ha merecido la Medalla de Oro del Mundial 09 de Pinot Noir frente a los Borgoñas más incontestables.

A pocos kilómetros de Ronda, del afilado corte que a través de los siglos protegió su historia, la de los vencedores, un caminito ameno, blanco en estío, anegado y espejeante en este húmedo y raro invierno, conduce a un paraíso.

Lo que fuera un cortijo ruinoso se ha transformado en manos de los Itarte en un exquisito refugio donde crecen mimadas las uvas más difíciles y donde engordan, ahitos de bellotas, los cerdos ibéricos más selectos.

La familia llegó en 1998, con los ojos y el alma llenos de ese verde jugoso que pinta el paisaje de Euskadi, pero esta agreste serranía andaluza salpicada de encinas, roja de arcillas les robó el corazón con las argucias y la violencia de los legendarios bandoleros de la región, esos de los que Ronda conserva memoria en un original museo.

Por entonces ya otros precursores estaban desempolvando el recuerdo de vinos memorables que, siglos ha, y desde mucho antes de la fama de los vinos generosos, dejaron huella en el comercio del Imperio Romano o en las páginas de Ford, Dumas, Poe o Shakespeare. Esa misma era su búsqueda, en Los Aguilares, donde el hallazgo ha cubierto con creces las expectativas con la guinda de la reciente Medalla de Oro en el concurso más difícil y con el vino más difícil, el Pinot Noir.

Entre mar y monte, sol y viento

Cortijo Los Aguilares se sitúa a más de 900 metros de altitud, apenas a 30 kilómetros del Mediterráneo, de Marbella, y rodeado por las Sierras de Grazalema y Las Nieves, lo que le confiere un microclima muy especial. Son unas magníficas y agrestes 800 hectáreas que ya en la época árabe, se dedicaban al cultivo de la vid, olivo y cereal. Ahora, la plantación de viñedo del año

1998 -Tempranillo, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Pinot Noir- ocupa 18 hectáreas, y el resto es básicamente encinar y monte bajo, donde retoza el cerdo ibérico.

El suelo es arcilloso, con abundante canto rodado, que se comporta como una esponja con las lluvias primaverales y permite a la cepa vegetar con comodidad, incluso en los meses más secos. La altura, la sanidad de tierra y aire y la filosofía ecológica de Producción Integrada minimiza los tratamientos, evitando el uso de herbicidas y otros fitosanitarios y aplicando un estricto control de la viña con métodos manuales: poda en verde y aclareo de racimos, todo para conseguir la máxima expresión del terruño en el vino.

Cada paso, cada detalle

Ese mimo artesanal, esa paz que transmite una espléndida y respetada naturaleza se reproduce en la casona, en la divertida, caprichosa y entrañable capilla y, por supuesto, dentro de la bodega, donde a las órdenes de una enóloga entusiasta como Bibi García la gravedad impone su ley y colabora para evitar bombeos que fueren el movimiento de uva, pasta o vino.

Depósitos pequeños para diferenciar variedades y parcelitas; cámara de guarda de la uva tras la vendimia manual, mesa de selección estricta, fermentaciones a baja temperatura para preservar los aromas y una ingeniosa climatización en una galería subterránea, bajo un estanque artificial -donde flotan inmutables patos de madera- construido para mantener las barricas a temperatura y humedad prácticamente inalterables durante todo el año. La sala de barricas se puebla exclusivamente de roble francés de distintos tostados que sólo se dedican a mecer sus vinos durante sus primeros tres años de vida.

Un proceso detallista, impecable, que se traduce en la elegancia y la personalidad de cada vino, de unos frutales y limpios rosados que combinan una vital Merlot, una mineral Petit Verdot, con Pinot Noir y Tempranillo; el serio tinto que reúne con sabio equilibrio Tempranillo, Merlot y Petit Verdot, el goloso Pago El Espino, al que se suma una base de Cabernet Sauvignon, y ese osado monovarietal de Pinot Noir, una variedad complicada de elaborar que aquí, después de nueve meses de bodega, ha llegado al culmen de la complejidad, las sugerencias y, a fin de cuentas, el placer.



CORTIJO LOS AGUILARES
Puente de La Ventilla
Carr. Ronda a Campillo, km. 5
29400 Ronda (Málaga)
Tel. 952 874 457 / Fax 952 855 464
www.cortijosaguilares.com



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Quesería M^a Carmen Perna de Mur Apuesta por la vaca

Pocos ejemplos hay en España de quesos de vaca elaborados con leche cruda, y éste es uno de ellos. La aventura la empezaron Maricarmen Perna y su marido Víctor Manuel Barorriu en 1996, en pleno Pirineo de Huesca. Poseían 50 vacas de las que obtenían un beneficio por vender su leche. Un distribuidor de la zona los animó a elaborar queso y rentabilizar más el negocio. Y con el asesoramiento de un maestro queso de Cataluña se lanzaron al arte de elaborar. “Durante estos años la práctica ha sido todo”, explica Maricarmen “y la exigencia de calidad ha hecho que prescindamos de nuestras vacas. Compramos la leche, que está perfectamente controlada”. Esta apuesta por la calidad tuvo su recompensa con el Tercer Premio Queso de Vaca en la edición 2004 de la feria Gourmets.

El Queso

Macizo Cotiella vaca leche cruda

Quesería M^a Carmen Perna de Mur
C/ Única, s/n
22450 Senz (Huesca)
Tel. y Fax. 974 55 01 86

Elaboración

Un pasteurizador de placas, que calienta la leche a 50-60° C -para ser pasteurizado debería calentarse por encima de 75° C- es el primer paso para la elaboración. A continuación la leche, ya atemperada a 32° C, como dicta la elaboración de leche cruda, se cuaja. Obtenida la cuajada se corta con lira, hasta obtener el tamaño de un garbanzo y se vuelve a calentar a 40° C para ayudar al desuerado. Se prensa ocho horas para pasar a un baño de salmuera durante nueve horas. Una noche oreándose y un mínimo de dos meses en el secadero.

D.O. No tiene.

Tipo: pasta prensada.
Cuajo: animal. Peso: 500 gramos. Cabaña: vaca frisona. Curación: tres meses.
PVP pieza: 4,25 €.

El Vino

Dahlia Vi d'autor Fermentado en Barrica 2008

Bodega u més u fan tres.
Masía Navies. 08736 Font Ruby
(Barcelona) Tel. 938 974 069
umesu@umesufan3.com.

Cata

En la unión, queso y vino se potencian con sumo respeto. Destaca la explosividad aromática del vino, muy personal y que se ciñe perfectamente a la profundidad y sorprendente calidad del queso.

D.O. Penedès.

Tipo: blanco con madera.

Alcohol: 12,5%.

Variedades: Viognier 75%,
Xarel·lo 25%.

Precio: 8,50 €.



el equilibrio perfecto
un vino de terroir

DOMINIO DE TARES



el Bierzo en Vanguardia
www.dominiodetares.com



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

Choco trufado



Pescador antes que cocinero, Ángel León ostenta con conocimiento el título de Chef del Mar. En su Aponiente, en Puerto Escondido, un rincón del Puerto de Santa María perfumado de sal y de mar, experimenta con algas, plancton o con el hueso de aceituna como aromático combustible. Como muestra, esta sepia que en Cádiz llaman choco.

Ingredientes (para 4 personas): Para el choco: 1 choco de 300 g, 50 g de almendra, azafrán, trufa negra, perejil, 1 rebanada de pan frito, 6 g de albúmina, harina de fritura.

Para el alioli: 1 huevo, 2 yemas, 1 limón, 200 g de aceite de girasol, 50 g de aceite de oliva, 1 ajo, 2 cucharadas de plancton.

Preparación: Limpiar el choco sin quitarle la pluma. Rellenar con el majado de ingredientes, rebozar con la mezcla de harinas (almorta, almendras,

maíz y trigo) y freír. Para el alioli se bate el huevo, las yemas, el zumo de limón, el ajo y la sal, y vamos emulsionando con los aceites. Cuando ligue, añadir el plancton y batir 10 segundos. Para servir, retirar la pluma al choco y poner sobre éste el alioli de plancton.

El sumiller de la casa, Juan Ruiz-Henestrosa, recomienda acompañar con Jerez, especialmente con Palo Cortado, pero buscando armonías hacemos camino al andar, de modo que...

El mejor acompañante

Como curiosidad, a este plato del mar no le hacen gracia los blancos si no son poderosos, con algo de madera (tampoco demasiada, así a lo clásico) o con crianza en botella. Los generosos le vienen muy bien, aunque su inconveniente es que hay que medir la cantidad porque mucha es capaz de arruinar una buena relación. Los tintos jóvenes y de maceración carbónica son ideales, incluso con algo de crianza. Los espumosos refrescan el encuentro, lo revitalizan con su energía efervescente.

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

Manzanilla Papisura ***

Lustau. Tel. 956 34 15 97.

Excelente compañero, tanto en aromas como en el paladar, armonía y exotismo. Sólo una cosa a cuidar: la cantidad que se toma en cada bocado.

Castillo de Alhambra 2009 ***

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.

Un encuentro armónico, donde el vino hace de colchón a los suaves sabores del ajo. Si el tinto se toma fresquito, mejor.

Pinot Noir Rosat **

Sumarroca. Tel. 938 911 092.

Cava ligero y muy aromático, su cremosidad aporta ligereza. Aunque el ajo desentona levemente, acompaña bien los aromas del pescado.

Crianza 2006 **

Fernández de Piérola. Tel. 945 622 480.

Parecía que el plato se comería vivo a este tinto crianza. Pues no, aguanta muy bien el empuje de la salsa y al final deja un suave paladar.

Lorenzo Bescansa Blanco 2007 **

Lorenzo Bescansa.

El plato necesita un vino con carácter. Este blanco de notable acidez y viveza impone fuerza y equilibrio y su tiempo de botella aporta complejidad.

Homenaje Rosado 2009 *

Marco Real. Tel. 948 71 21 93.

Hay tenues contradicciones en este encuentro porque domina el plato en conjunto, aunque los frutuosos aromas del vino dejan buen recuerdo.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Arzuaga Crianza 2006

El vino es la guinda

Antes que el hotel, el relajante spa, e incluso que la bodega, estos parajes eran la escapada de su propietario, Florentino Arzuaga, que hace más de veinte años reunió en una finca, La Planta, 1.400 hectáreas donde hozan los jabalíes y los muflones, y atruena la sobrecogedora berrea de los ciervos, bajo los pinos y las sabinas. En 1987 empezaron a plantar el viñedo en los terrenos más altos, las orientaciones más soleadas y en los alrededores de la bodega, el corazón de la llamada Milla de Oro. Jorge Monzón, el enólogo, joven pero experimentado y riguroso, presume de que dispone en bodega de las técnicas más modernas y el utillaje preciso para obtener la mejor calidad.

Pioneros en el enoturismo de la zona, entendieron desde el primer momento las exigencias de una oferta de calidad y así el restaurante, el hotel y su posterior ampliación, con el mayor balneario de vinoterapia de Europa, entre tratamientos termale, estéticos y todo tipo de juegos acuáticos, son el refugio exquisito -5 estrellas- para visitar Ribera del Duero. Visita que comienza en la propia finca, en torno a una milagrosa encina milenaria, se extiende al viñedo La Planta y profundiza en la bodega y sus labores.

Para este Crianza vendimian a mano Tinta Fina, Merlot y Cabernet Sauvignon de cepas de más de 20 años que crecen a más de 900 metros de altitud. Y se cría durante 15 meses, mitad y mitad, en roble francés y americano.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: Camino de Húmera, 18-E. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja con 6 botellas de esta prestigiosa bodega.

Arzuaga Crianza 2006

Color	
Limpidez	
Intensidad	
Tipo	
Ataque	
Evolución	



VIÑA
ALBALI
Un gran vino con el que
siempre acertarás

FELIX SOLIS
www.felixsolis.com

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

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

Medalla de Oro, Vinales Internacionales, París 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Unión Española de Catadores"

NOVEDAD
CANFORRALES SELECCIÓN
Mejor Tinto Joven con Barrica
de España

Medalla de Oro Baco 2005
"Unión Española de Catadores"

Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

CANFORRALES CLÁSICO
Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España
por las mejores Guías, Gourmet 8.5/100, Campsa 88/100
Guía 300 vinos, Peñín 85/100.

www.bodegascamposreales.com

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



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

GALILEO,9 28015 / MADRID / 914 486 801

LOS VINOS DE MI BODEGA



Bartolomé Sánchez



Cap de Barbaria 2007

B. Cap de Barbaria
Carr. Cap de Barbaria, km. 5,8.
07860 Formentera (Islas Baleares)
Tel. 617 46 06 29 / info@capdebarbaria.com
V.T. Formentera. Precio: 29 €. Tipo: tinto
crianza. Variedades: Cab. Sauvignon, Merlot,
Fogoneu, Monastrell. Crianza: un año en
roble. Armoniza con: Pato al horno.
Consumo óptimo: Siete años a 16° C.
Puntuación: 9'3/10

Aldeasoña 2005

B. Aldeasoña
Calle Solana S/N, 40235 Aldeasoña (Segovia)
Tel. 983 87 80 52.
V.T. Castilla y León. Precio: 40 €.
Tipo: Tinto crianza.
Variedades: Tinto fino.
Crianza: 24 meses en barricas nuevas de
roble francés. Armoniza con: Lechón asado.
Consumo óptimo: Ocho años a 16/18° C.
Puntuación: 9'3/10.

Lugares para soñar

Segovia es una provincia ciertamente prometedora. A poco que visitemos y gocemos de su variado paisaje, corremos el peligro de contaminarnos de la enfermedad del sueño. Pero de soñar despiertos, que es mucho más comprometido, romántico y, sobre todo, gravoso si se quiere hacer realidad. Algo así les ha sucedido a Cote García Díez y César Pitarch, dos jóvenes estetas que imaginaron la antigua mansión de la casona del Mayorazgo de Aldeasoña, monumento de 1715, reformada y habilitada para albergar una bodega de no más de 7.500 botellas de un vino de diseño fascinante. Su ilusión la llevaron a cabo no sin grandes esfuerzos y trabajos sin cuento. Su poderoso tinto se basa en un par de majuelos prefiloxéricos de La Horra y Baños de Valdearados, apenas cinco hectáreas de cuidadas uvas de Tinto Aragonés (un clon de Tinto Fino). Además, estos soñadores aspiran a que la pequeña aldea, de apenas 50 habitantes, que rodea la vieja mansión sea centro notable de enoturismo de Castilla y León.

Personalidad mediterránea

Es la pitiusa Formentera un concentrado de las esencias mediterráneas. En ella se puede gozar tanto del ambiente marino como de sus tupidos pinares, sus originales salinas o de la vista de sus pequeñas parcelas de viñedo -la mayoría todavía en pie franco- que desde antes de la época púnica pueblan sus tierras (todavía hoy ocupa el 12% de su extensión). El proyecto Cap de Barbaria recoge y ampara todo ese entorno, rodeado de una aromática pinada, también olivos centenarios y desde sus cuidadas viñas se divide perfectamente el mar y la Mola, en la otra punta de la isla. Reúne un hotel de lujo dedicado al agroturismo y una bodega, todo en plan minimalista, donde se han implicado sin reservas varias personas, como su hacedor Josep Font, el enólogo Xavier Figuerola o Roberto Rivas, gerente del negocio hotelero. La viña son apenas dos hectáreas de Cabernet, Merlot, Fogoneu y Monastrell para embotellar no más allá de las 8.000 botellas de tinto. Tan cuidado y bien elaborado que puede figurar sin duda entre los mejores vinos de España.

1ª Cata: Oscuro color picota, tonos violáceos y capa media. Complace desde el primer momento su incipiente buqué, porque muestra frescos y limpios sus aromas de frutillos negros, de especias, notas balsámicas y su marcado carácter mineral. Muy equilibrado, con un paso de boca suave pese a su juventud, justa acidez y con un tanino maduro que le proporciona profundidad. El final es largo y elegante, con recuerdos de especias y tonos de cacao.

1ª Cata: Posee tanto poderío que necesita una buena aireación antes de degustarse (si se pretende consumir ahora). Sólo así se disfrutará de sus aromas de frutillos rojos, sus notas especiadas y su notable componente mineral nítidos y potentes. En la boca es muy concentrado, carnoso y de considerable tanicidad, que el tiempo y la botella se encargarán de domar, un final especiado y con notas de piñones crudos que aporta originalidad.

EL COLECCIONISTA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Hasta lo insensible adora

Una magnífica zarzuela del mallorquín Antonio Literes (altamente recomendable) nos cede el título, y revive y representa las andanzas de los dioses cuando hacían incursiones terrenales y se mezclaban y asumían los vicios, usanzas y hábitos de las criaturas menos divinas. Cuenta esta obra de 1713 cómo la ninfa Leucótoe, cegada por la luz resplandeciente de Apolo, enamorada del gran dios (representante de la armonía, del orden y la razón), en su desesperación por no ser correspondida (o al menos no todo lo que ella quisiera) quedó tan marchita que Apolo en un acceso de piedad la convirtió en el árbol del incienso. Asimismo es muy posible que en las pizarrosas laderas del Priorat las capas de Garnacha o de Carinyena hayan sido en tiempos remotos amantes de Dionisos y siguen adorando a la divinidad a pesar de que ahora ya pertenecen al reino vegetal -y al creer de algunos humanos insensibles-. No es el caso de los hermanos Durán, Eduardo y Diego, que cuidan las cepas de una pequeña finca situada en la partida de la Coma d'En Romeu, en Porrera, como si fueran hijas suyas, de forma natural, con técnicas biodinámicas. Y eso a pesar de las dificultades que entrañan tanto las duras licorellas (pizarras) del suelo como el enorme desnivel del terreno, que llega al 60% en algunas zonas. Estas cepas alcanzan los 90 años de edad y apenas aportan unos 400 gramos de uva cada una, por lo que un pequeño porcentaje de la joven savia de las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot viene a equilibrar el conjunto del vino que elaboran. Ha sido criado en duelas de excelentes barricas de roble, que aportan esa complejidad especiada. Su color es vivo, violáceo, cubierto, atractivo. Resaltan los aromas de frutillos rojos frescos, pero bien acompañados de los tonos florales, de tinta china y, sobre todo, una gran mineralidad que afianza el conjunto y hace de enlace con la expresión del terruño. Tiene buena estructura, es carnoso y con un tanino maduro y cálido que llena el paladar y asegura su futuro. Pero lo que nació para un entorno familiar, porque de ese *trosset* sólo puede salir lo que sale, es decir, unas 800 botellas, cada día tiene más adeptos por la fama que este excelente tinto ha adquirido en la comarca, y los artífices todos los años tienen compromisos ineludibles que les hacen pasar no pocas dificultades a la hora de adjudicar cada una de sus joyas.

TROSSET DE PORRERA 2006
D.O.Q. Priorat
Durán Germans. Tel. 650 968 910
E-mail: eduransanchez@gmail.com
Precio: 33 €.



BODEGAS LUBERRI-MONJE AMESTOY
Camino de Rehoyos, s/n
01340 ELCIEGO ÁLAVA
Tel. 945 606 010 / Fax: 945 606 482
luberrri@luberrri.com
www.luberrri.com



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

Bodega Luis Alegre
Ctra Navaridas s/n
01300 Laguardia - Alava
T: +34 945 600 089
F: +34 945 600 729
luisalegre@bodegaluisalegre.com
www.bodegaluisalegre.com



Wines Daniel Ramos Vinos El viajero paciente

Daniel Ramos (nacido en Wollongong, Australia), y Pepi San Juan se fijaron en los viñedos de Cebreros, en la provincia de Ávila, en el año 2005 para emprender un proyecto llamado Zerberos Finca, con la idea de recuperar la viticultura y reflejar las excelentes condiciones de la zona, antaño muy famosa y ahora tristemente olvidada. Los conocimientos adquiridos desde el “nuevo” al “viejo mundo” del vino, puestos al servicio de la enología, al rescate de esa Garnacha única, vieja, algunas cepas puestas a pie franco. Las especiales condiciones que ofrece la comarca de la sierra para elaborar vinos con carácter ha convencido a Daniel, que nos cuenta el porqué de su proyecto en tierras de tan difícil laboreo: “El proyecto nace con la filosofía de señalar la bondad del terruño de Cebreros, enclavado en el tramo alto del río Alberche. Esta demostración se hace patente con una zona vitivinícola (Cebreros), una variedad (Garnacha), pero dos suelos diferentes: las laderas de esquistos pizarrosos y los suelos arenosos de procedencia granítica. Lo que queremos es exponer la calidad vitivinícola de la zona y aportar nuestro granito de arena (y pizarra), para que esta riqueza no desaparezca”. winesdanielramosvinos.blogspot.com.

La Viña

Pagos de La Movida, El Gato y Los Tres

Los 950 metros de altitud a los que están situadas estas pequeñas parcelas aseguran el frescor y el diferencial térmico día/noche. Son laderas de orientación sur y oeste (entre 25 y 40% de inclinación), suelos de pizarra y una parte de arenas graníticas, 3,6 hectáreas en total. Viñedos de una edad que va desde los 42 años a los 90 años, Garnacha tinta, con algo de Garnacha peluda y salpicado por algunas cepas de Albillo.

Zerberos Pizarra 2006



V.T. Castilla y León. Variedad: Garnacha. Crianza: Doce meses en barricas de roble francés de 500 litros. Alcohol: 14'98°. Precio: 27 €.

La vendimia es manual, en pequeñas cajas. Se realizó el 25 de septiembre, con clasificación de los racimos en mesa de selección y crianza en una madera sutil. El resultado es magnífico: de aromas delicados, florales y especia-dos, aunque su acento mineral dota de personalidad al conjunto. Es muy equilibrado, de tanino sutil en su tacto y fresco final.



FOTO: HEINZ HEBEISEN

El corcho Valor de lo natural

El corcho cierra el 72% de las botellas de vino del mundo, una cifra que deja bien clara la confianza depositada por industria y consumidores en este material a pesar de la presencia en el mercado de otros sistemas de cierre, como los *corchos* sintéticos o el tapón de rosca.

El corcho es la corteza del alcornoque, un árbol que se cultiva principalmente en España, Portugal, Argelia, Marruecos, Francia, Italia y Túnez, pero sobre todo en la península Ibérica. Por eso, los mayores productores de corcho del mundo son Portugal y España.

El corcho es un producto natural, renovable y biodegradable, cuya producción no produce contaminación ni perjuicio ecológico, ya que se obtiene de la corteza del alcornoque, sin cortarlo, en un proceso que no es tan sencillo como muchos podríamos pensar.

Para fabricar un corcho se necesita como mínimo medio siglo. Pasan 25 años hasta que se realiza la primera extracción (se despoja al alcornoque de su abrigo de corcho). Pero esta primera extracción -o saca- no sirve para fabricar cierres por no reunir la calidad deseada. Después, la ley española exige que pasen nueve años antes de realizar una segunda extracción, que tampoco reúne la calidad necesaria. Transcurren otros nueve años hasta que se efectúa la tercera saca, que es de la que sale el primer corcho tras un año de trabajos para depurarlo.

El corcho mejora el vino

Su uso como método de cierre bien puede deberse a que pocos materiales han demostrado tanta fiabilidad y resistencia a deteriorarse con el tiempo. Además, los últimos estudios inciden en la capacidad que tiene el corcho de interactuar con el vino, a diferencia de los otros tipos de cierres presentes en el mercado.

Se ha demostrado que contribuye a mejorar la maduración del vino, pues cede compuestos orgánicos volátiles, como la vanilina, que enriquecen el perfume y el sabor del vino. También pasan del corcho al vino los polifenoles -que son antioxidantes, ayudan a reducir el riesgo cardiovascular y retrasan algunas enfermedades degenerativas-.

En cuanto a la opinión de los consumidores sobre los distintos métodos de cierre, sirvan como reflexión tres investigaciones -realizadas por la revista americana *Wine Spectator*, la asesora especializada en investigación vinícola *Wine Intelligence* y la *Federation Française des Syndicats Liège*-. Los datos revelaron que más del 80% de los encuestados designaban el corcho como el mejor material para garantizar la conservación y la calidad del vino.

BODEGAS PASCUAL
VINOS NOBLES DE FUENTELCÉSPED

DIODORO 2004
MEDALLA DE PLATA "I CONCURSO DE LOS MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA ASIA"
CELEBRADO EN HONG KONG
MEDALLA DE ORO "CINVE 2009" CELEBRADO EN SEVILLA
MEDALLA DE ORO "TERRAVINO 2009" ISRAEL
ZARCILLO DE ORO "ZARCILLOS 2009"

CRIANZA BURÓ DE PEÑALOSA 2005
MEDALLA DE PLATA "I CONCURSO DE LOS MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA ASIA"
CELEBRADO EN HONG KONG
ZARCILLO DE PLATA "ZARCILLOS 2009"

BODEGAS PASCUAL, S.A.
CRTA. DE ARANDA KM. 5 / 09471 FUENTELCÉSPED (BURGOS)
TEL.: 947 557351 FAX: 947 55 73 12
www.bodegaspascual.com

www.vinosbulgaria.com

Los mejores vinos de Bulgaria - moda online y tienda online
Tel: 947 557351 Fax: 947 55 73 12 vinosbulgaria@bodegaspascual.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)
yolanda.llorente@iberimage.com

iberimage

Escuela del vino

Que no, que no es preciso que la letra con sangre entre. Es mucho mejor conocer, aprender, abrir la mente y los sentidos a base de humor y vino. Así lo ha entendido Jesús Herraiz a la hora de "importar" y dar forma a una idea que conoció en Alemania. Allí, como método de acercarse al conocimiento de la bebida patria, la cerveza, disfrutó de un ameno recorrido interactivo. Y de la misma forma este emprendedor hostelero se lanzó a la aventura de coronar su cadena de tabernas castizas Toma Jamón con la guinda de una propuesta didáctica en torno a nuestra bebida totémica, el vino. Así nace La Rebelión de los Mandiles, en uno de esos edificios entrañables del Madrid secular, una construcción de ladrillo mozárabe distribuida en dos plantas y diseñada como un recorrido tan juguetón como descubridor. Los guías, además de las reales, Patricia y Laura, son una familia virtual de vinateros, bodegueros, toneleros... En fin, los oficios en torno al vino, desde el campo hasta la botella, simbólicamente ataviados con los mandiles propios de cada tarea.

Ellos van trazando, pormenorizado, el camino que conduce desde la tierra hacia la copa y son quienes invitan al visitante a acompañarlos en una agotadora y a la vez jubilosa jornada de vendimia, en una carreta traqueteante, cubiertos con sombrero de paja, camino de la viña. O piden ayuda para pisar la uva chapoteando en las cubas, un momento que se convierte en divertido juego competitivo para los participantes.

Y después de visto, vivido y entendido, llega el momento de adentrarse en las profundidades: de la cava y de la copa.

Allí abajo, una sala de cata montada al detalle es el espacio abierto a bodegueros y profesionales para lucir o comparar sus vinos, en el silencio y la paz que requiere una cata o una cena dedicada a armonizar platos y vinos.

Pero es también, desde la barra y para cualquier amateur, el momento de asomarse a la experiencia palatial, a los rudimentos de la cata y a los placeres de la degustación acompañada de un típico tapeo. Ése es el punto final de la visita

guiada, a la que se puede acudir por las mañanas, de 11.00 a 14.00, y al caer la tarde, de 19.00 a 22.00. El recorrido dura algo más de una hora y cuesta 15 euros. Al salir, propios y extraños, nativos y turistas extranjeros, habrán captado, siquiera someramente, el valor de esa obra compleja que es el vino -algo que debería enseñarse en las escuelas de este país- y la forma de disfrutarlo mejor.



LA REBELIÓN DE LOS MANDILES
C/ SAN ISIDRO LABRADOR, 10. 28005 MADRID
TEL. 91 3656270
www.larebeliondelosmandiles.es.

SUMILLER



Juan Herrero
El potro de Sepúlveda

Juan Herrero, actual sumiller del restaurante Lágrimas Negras, en Madrid, es el mejor ejemplo de constancia, de perseverancia en el oficio, aspectos que se encargó muy bien de inculcarle su padre, fundador de la Asociación de Sumilleres de Castilla y León y propietario del restaurante La Violeta, en la localidad segoviana de Sepúlveda. Su verdadera historia vinícola comienza en Estados Unidos, cuando estudiaba en la Universidad de Colorado. Allí, paralelamente, trabaja en Liquormart, la tienda de destilados y vinos más grande de Boulder, la ciudad en la que está situada la universidad. Considera esta experiencia importantísima en su carrera profesional, pues afirma que fue el trampolín para poder trabajar en Londres, en el lujoso restaurante The Greenhouse. "En esa ciudad todo pasa deprisa, el aprendizaje es duro, pero a la vez muy reconfortante por la cantidad de conocimientos que se adquieren. Es un país con mucha cultura sobre vinos de todo el mundo. Y eso a pesar de ser insignificante como productor". Los aspectos que más llamaron la atención a Herrero en Londres fueron el elevado precio de los vinos, en la parte negativa, y el servicio, en la parte positiva -"son tremendamente detallistas, muy exigentes". Quizá por eso se atreve a aconsejar a otros sumilleres -sobre todo a los que empiezan- "humildad, constancia y sacrificio, pero principalmente disfrutar con lo que haces". Él, en el restaurante, para conseguir la deseada armonía, intenta que el vino realce las virtudes del plato, que se convierta en aquello que le falta. Para lograrlo, en el restaurante Lágrimas Negras cuenta con 850 referencias de vino, y trata de "rotarlas todas por igual, aunque eso requiere un gran esfuerzo", asegura.

De entre sus colegas de profesión, admira a Custodio López Zamorra, sumiller del restaurante Zalacaín, en Madrid, y Josep Roca, del Celler Can Roca, en Barcelona. "Ellos, por sus conocimientos, están por encima de la media en muchos aspectos", dice. Y sobre los vinos, "dada la globalización de estilos que existe", afirma que siente predilección por "los que más transmiten el carácter de su zona, los que se expresan en estado puro".

Y una copa de ron

Ron Plantación 20 Aniversario Extra Old

Distribuidor: Amer Gourmet. Procedencia: Isla de Barbados. Materia prima: caña de azúcar-melaza. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: 100% columna. Destilación: continua. Tipo de barrica: 18 meses en roble francés y americano.



La isla caribeña de Barbados es pionera en el cultivo de la caña de azúcar. Este ron es una mezcla de rones muy añejos con doble barrica: está envejecido en origen con barricas de bourbon, y, en Francia, en la destilería de Pierre Ferrand, con barricas de roble francés, hasta un total de 18 meses.

Todo ello da un resultado brillante, de tonos caoba, yodado en el borde, con un perfume fragante de almendras garrapiñadas, vainilla y cacao. Tremendamente seductor. Dulzor perfectamente fundido al conjunto, con mucha delicadeza alcohólica, incluso frescor, y un final que es pura elegancia.

Temperatura de servicio: 20° C. Consumo: solo o con agua fresca al 10%. PVP: 55 euros.

Ron Brugal Edición Limitada Extra Viejo 120 Aniversario

Distribuidor: Maxxium España. Procedencia: Puerto Plata. Materia prima: Caña de azúcar. Alcohol: 38% vol. Sistema de destilación: Columna. Destilaciones: continuo. Tipo de barrica: Roble americano.

Brugal celebra sus 120 años de historia con un diseño de botellas inspirado por cinco artistas españoles, que rememoran las cinco generaciones de la familia Brugal. Serán cinco ediciones limitadas de las que sólo saldrán 120 botellas numeradas.

Los amantes de Brugal encontrarán la complejidad deseada, finos aromas de naranja confitada, vainilla, flor marchita... y penetrantes aldehydos (manzana verde). Dimensión alcohólica comedida, de elegante y aromático amargor final.

Temperatura de servicio: 20° C. Consumo: Solo o rebajado con agua al 10%. PVP: 90 euros.



Vodka Von Haübold Premium

Distribuidor: Rives Pitman. Procedencia: Cádiz. Material prima: melaza de remolacha. Alcohol: 38% vol. Sistema de destilación: 100% columna. Destilaciones: continuo.



Rives, es una empresa familiar del Puerto de Santa María, Cádiz. Su vodka sigue la fórmula tradicional rusa con algunos destalles de mejora. Para su elaboración, se parte de un alcohol de melaza neutro rectificado, al que se realiza una hidroselectión, que consiste en introducir el alcohol en columnas de depuración con la intención de conseguir el alcohol más puro y neutro posible.

Perfume neutro, con finísimos ecos de clavo o rosas. De paso suave en boca, golosidad delicada y sensación alcohólica contenida. Final limpio, elegante y neutro.

Temperatura de servicio: 5° C. Consumo: solo o en cócteles. PVP: 13 euros.



Ian Burrell No hay ron malo

Es una suerte entrevistar al embajador del ron en el mundo. Jamaicano de origen, comenta con sorna que a los cuatro días de vida su madre ya le hacía engullir ron para calmar su llanto. Comenzó a trabajar en la barra de un restaurante, con su mejor amigo Raphy. Pero su primera experiencia como *bartender* fue en el TJI Friday. Aquí se atendía a la clientela con un poco de espectáculo y teatro, "algo fácil para un estudiante de drama", comenta Ian.

Con la memorización de recetas para los cócteles no tuvo mayor inconveniente, eran mucho más fáciles que las ecuaciones químicas del instituto. Así, encontró en el ron la mayor versatilidad para crear nuevos cócteles, más ligeros o potentes, dependiendo de si habían sido elaborados en columna o alambique, una tendencia hacia los rones más rudos que, intuye, está volviendo. El acierto de sus cócteles fue despertando el interés en sus clientes, y él, con la deuda de seguir complaciéndoles, comenzó a viajar a las destilerías, para conocer más sobre la materia prima con la que trabajaba a diario. "Es el principio de un viaje que todavía no ha acabado", asegura Ian.

Hoy dirige el RumFest, en Londres, el evento más importante de ron en el mundo, es asesor de marcas con gran prestigio como Bacardi, Pernod Ricard, Diageo y J Wray & Nephew; también imparte seminarios y catas, ejerce de juez en competiciones de *barman*, y en su tiempo libre se dedica a cantar como rapero "Via B", hace dos programas de TV y juega en la liga profesional de baloncesto británico.

Para Ian, "un ron de calidad debe responder a su aroma, del que considere es el 80% del sabor; éste será fragante, sutil (dátiles, madera, vainilla, cítricos, fruta seca, algo de café tostado) sin que destaque ninguno de los componentes; la predisposición te sugiere un sabor dulce de inicio, con cuerpo intenso, redondo, sin aristas, con un final seco sin olvidar su dulzor. Debe reinar el equilibrio. Como defectos negativos, no es bueno que destaque nada, como el exceso de vainilla, de madera, de cítricos... No hay un ron malo, solo experiencias malas". Es un gran fan de Zacapa para tomarlo solo, pero también se conforma con un simple Daiquiri o un Rum Old fashioned.

"El futuro del ron -explica- será su versatilidad en los cócteles, arte que dominan muy bien los españoles, con simplificación de las categorías que hoy se venden (blanco, dorado, etc.) y mayor complejidad en su crianza, apostando también, por la doble crianza".



A Punto Escuela de sabores

Una receta que precisa los siguientes ingredientes: cultura, literatura, arte, cocina, vino, especias, sabores, aprendizaje, música... da como resultado un plato que lleva por nombre A Punto Centro Cultural del Gusto.

En el barrio de Chueca, en ese extremo de la calle Pelayo de Madrid donde las tiendas de moda conviven en armonía con las salas de exposiciones alternativas, las enotecas, las joyerías de jóvenes creadores, con los bares de ambiente y los restaurantes ambientados y con librerías especializadas. Entre éstas se encuentra precisamente ésta: una librería especializada en gastronomía y vino, un lugar para la tertulia culinaria, para las catas, para hablar, sentir y saborear la cultura vinícola y gastronómica.

A Punto nació un 30 de noviembre de 2009 siguiendo los parámetros de los centros del gusto ya existentes en otras ciudades como Nueva York, Lyon, Bolonia, Viena... Librerías donde los libros se comen y se beben. Así es A Punto.

Más de 5.000 referencias de libros especializadas. Una sala de cata donde cada semana se catan referencias de todas las partes del mundo. Una cocina donde los alumnos no sólo cocinan con profesionales sino que también se llevan sus guisos a casa. Un espacio abierto a celebraciones y encuentros.

Sede de Slow Food Madrid, A Punto se encuentra en la calle Pelayo, 60.

Tel. 91 702 10 41. www.apuntolibreria.com

Horario: de 10.30 a 22.00 h.

Pedro Morán Premio a toda una vida

El cocinero asturiano Pedro Morán recibió el pasado mes de enero el Premio Especial a Toda una Vida, otorgado por la revista *Metrópoli* del diario *El Mundo*.

Con este galardón se reconoce la gran trayectoria de este cocinero, cuya historia se remonta al año 1882, cuando su bisabuelo abrió las puertas de la venta Casa Gerardo en el municipio asturiano de Prendes. Creció y se educó entre fogones, y con el tiempo ha conseguido situar Casa Gerardo entre los mejores restaurantes de España.

Todo ello es fruto de su personalísima apuesta por la tradición, heredada de un trabajo familiar a lo

largo de 128 años, y unida a la máxima audacia y vanguardia que también ha aportado su hijo Marcos, uno de los jóvenes chefs más importantes del país.

Entre sus platos estrella tradicionales destacan la Fabada o la Crema de arroz con Leche Requemada y otros de corte vanguardista como la Navaja en Aceite de Almendras y el Hígado y su Salmonete con Emulsión de Patatas.

Casa Gerardo (Carretera AS-19, Km. 8. Prendes. 985 887 797. www.casa-gerardo.com) cuenta con una estrella Michelin, otorgada hace 25 años, y los tres soles Repsol.



Desayunos con diamantes

Una cena a la luz de la luna, una cama repleta de pétalos de rosas, un baño de burbujas iluminado por velas o un brindis con champán y fresas... Un escenario de película hecho realidad en Madrid, en el hotel Mirasierra Suites, con motivo del Día de los Enamorados.

Con el fin de recrear las imágenes de las historias de amor irrepitible del cine como *Sabrina*, *Pretty Woman*, *Love Actually* o *Casablanca*... la cocina de uno de los grandes cocineros de la capital, Ernesto Hinojal, y el lujo de la firma joyera Nicol's han preparado una velada llena de detalles y con un final muy feliz que llegará al más puro estilo de *Desayuno con diamantes*: un despertar con cruasanes, café, zumos... Además, ellas encontrarán junto a la servilleta una sorpresa, una joya especialmente diseñada por Nicol's para ese día.

Más información en: www.jubanhoteles.com o en www.nicols.es.



Una sorpresa original para el Día de los Enamorados: el hotel Mirasierra Suites

Música y vino en La Rioja



Melodías para acunar vinos en los días de invierno: ésta es la iniciativa de la Fundación Logroño Turismo. Así, hasta que llegue el otoño, varias bodegas de la D.O.Ca. Rioja -Franco Españolas, Juan Alcorta, Darien, Vélez, Ontañón, Marqués de Vargas, Viña Ijalba, y Olarra- acogerán conciertos de música antigua entre vinos: en las salas de barricas.

La cita será todos los sábados a las 19.00 horas y el concierto comenzará a las 20.00 horas. A las 21.00 horas se sirve el cóctel y, una hora más tarde, un autobús devolverá a los participantes a sus lugares de partida.

El precio es de 25 euros y se puede contratar en la Oficina de Turismo de Logroño (C/ Portales 50. Tel. 941 273 353).

Lambrusco Premiado

En su edición de 2010, la famosa Guía Vini d'Italia de Gambero Rosso otorga su máximo galardón por primera vez a un Lambrusco: Vecchia Modena Premium de la Bodega Chiarli.

La bodega Chiarli, fundada en el 1860, es el productor más importante de Lambrusco DOC y desde hace 150 años es el máximo referente de los vinos de calidad de la región italiana de Emilia-Romagna.

En España es distribuido en exclusiva por L'Emporium de Garda.

Más información: www.lemporium.com.



Campaña en 3 D Paradores en todos los sentidos

'Paranormal Room' ha supuesto la atracción del stand de Paradores en la reciente feria de turismo internacional, FITUR. Se trata del primer spot comercial de una empresa española rodado íntegramente con la tecnología audiovisual en 3 dimensiones. Este novedoso y atractivo formato está de gran actualidad por el enorme éxito del largometraje 'Avatar', de James Cameron. De hecho este realista y a la vez fantástico formato publicitario está realizando para que se proyecte como spot comercial en los cines que programen largometrajes en 3D.

Cambiando de tercio, y por contraste, Paradores protagoniza otra novedad más importante, aunque mucho menos vistosa. El vicepresidente de la Fundación ONCE, Alberto Durán, y el presidente de Paradores de Turismo, Miguel Martínez, han presentado en público el modelo de las nuevas cartas de restaurante en Braille. Una



iniciativa, un primer paso para facilitar en estos establecimientos señeros la estancia de personas afectadas de distintas minusvalías. Paradores dispone ya de estas cartas en más de 20 centros, y se ampliarán inmediatamente a 96, en cuanto dispongan de impresoras de Braille.

Madrid catando con Bacchus



La novena edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus convertirá a Madrid en la capital mundial del vino. La cita de este importante encuentro tendrá lugar entre los días 12 y 16 de marzo. Esta edición del Bacchus se organizará un año más en los salones del Casino de Madrid. Los vinos que participarán en el concurso serán analizados durante cuatro días por más de 80 expertos catadores de renombre nacional e internacional, prensa y críticos especializados, entre los que destacarán el Master of Wine John Salvi y la presidenta de la Federación Mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Espirituosos (VINOFE), Beatrice da Ros, entre otros. Se puede encontrar más información sobre este encuentro en su renovada página web: www.uec.es/bacchus.

Ysios Reserva Oro en CINVE

El Ysios Reserva 2004 de Bodegas Ysios (D.O.Ca. Rioja) ha sido premiado con una medalla de oro en la última edición del Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos, CINVE 2009 (www.cinve.es) 2009. El encuentro se realizó en Sevilla y reunió más de 600 vinos de todo el mundo y a un jurado compuesto por prestigiosos periodistas, enólogos, sumilleres y especialistas en el tema vinícola. El vino riojano ganador es un Tempranillo 100%, complejo y elegante, criado en barricas de robles de diferentes orígenes y diversos tostados. Más información en www.ysios.com.



Barbadillo Un brut andaluz

Después de varios años de investigación y análisis, Bodegas Barbadillo ha sacado el primer brut de Andalucía. Lleva por nombre Barbadillo Beta y es fruto de la aplicación innovadora del método champenoise a un vino base de la variedad de uva Palomino y Chardonnay, que sigue la manera tradicional de segunda fermentación en botella. Presenta un color amarillo pálido, burbuja fina y persistente, de evolución media. Sus aromas son afrutados y recuerdan a las variedades utilizadas, aunque están levemente matizados por el aroma de fermentación. En boca es equilibrado. Para comprarlo en la Tienda Barbadillo del Museo de la Manzana en Sanlúcar de Barrameda (Tel. 956-38 55 21) y en Sevilla (Tel. 954-21 72 91).



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO Nº 147 EL GRIFO SECO MALVASÍA

Ana Becerril Palacio
C/ División, 52 - 19 3º C. 22006 Huesca.

Antonio Jesús Arjona Acedo
Avda. Moliere, 11 Edificio E, 4º - 2. 29004 Málaga.

Isabel Guzmán Cadas
C/ Santillana, 2 - 4º I. 11006 Cádiz.

Marta Velasco Martínez
C/ Saeta, 18. 28909 Perales del Río (Madrid).

Carmen Burillo
C/ Carraixet, 8 - 3º pta. 18. 46114 Vinalsa (Valencia).

Saber, catar y gozar

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



La Nariz del Vino

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

La Nariz del Vino "Roble Nuevo"

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

La Nariz del Café

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

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

Bomba de vacío

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

Ref. 107722
Precio: 16 €



FORMA DE PAGO

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

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

Tapones para sibaritas

Tapón Uranus



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

Ref. 107703 Precio: 14 €

Tapón Plutón

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

Ref. 107704 Precio: 13



Tapón Júpiter

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

Ref. 107709 Precio: 14 €



Sacacorchos de lujo

Pulltex Classic Crystal

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



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, DALLA (Chinchilla de Montearagón), EL LENGÜETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfábara), EL HORNO (Jávea), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **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 CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), LA CAVA DE PRIDA (Nava), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera). LA GOLETA (Oviedo), LA HOGUERA (Cerdeña), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, LA TABERNA DE BOC-CHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey). LAS REJAS (Las Pedroneras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós), 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), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbria), VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINÁ (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAI-TEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA SA (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Escaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPa, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL BALCÓN DE ALCALÁ, 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-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Paretón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), LAS PEDANÍAS-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). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), HOTEL KRIS DOMENICO. **Valencia:** MANOLO (Pya. de Daimuz), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

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), LICOREA 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:** DELICATESEN ANTONJO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA

MALLORQUINA (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 CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, ARUNHA TERRA DE VINS (Vilafranca del Penedès), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER EL CEP (Sant Pere de Ribas), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), ESPAI VI XAVI & SILVIA (Cerdanyola del Vallès), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallès), PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallès), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVINO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHÓ DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHÓ DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** S TITIUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇA (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón), CLUB DE VINOS LOS SARMIENTOS. **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarauz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AÍNSA VINOS Y DELICIAS (Aínsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCÁVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS TRIGO, CAMILÍN, CUENLLAS, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORILANDIA, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIQUE (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 VINICOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHÓ DE MAZACA (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 FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques). **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESEN (Puebla de Sanabria). **Zaragoza:** CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, LA GARNACHA CLUB DE VINOS, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.



NICOL'S

Joyeros • madrid 1917

José Ortega y Gasset 11 Tel. 91 576 06 93	Serrano 86 Tel. 91 431 68 37	Goya 12 Tel. 91 435 41 77	Goya 55 Tel. 91 435 72 65
--	---------------------------------	------------------------------	------------------------------

www.nicols.es • MADRID • marketing@nicols.es

25
27
Mayo
Valladolid

Iberwine 10

El evento del negocio del vino:
para una vida sostenible

Os eventos de negócios de vinhos
e o seu papel na sustentabilidade

The wine business event
for a sustainable living

iberwine.es
iberwine@iberwine.es
T +34 91 426 07 80

Iberwine, el mayor
acontecimiento internacional
de negocios del vino de España,
Portugal e Iberoamérica.

Promueve:



CASTILLA Y LEÓN



Organiza:

Emporio
ferial



Miembro de:

