



D.O. Penedès
I+D+Vino

Armonías **Steak tartare** y emulsión de soja
Bodegas Ejemplares **Pinord**
Práctica de Cata **Inspiración Valdemar 2007**
Enoturismo **Paternina**

Iberwine 10

El evento del negocio del vino para una vida sostenible

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

Foro comercial para profesionales:

- Centro de Negocios
- Programa de catas
- Workshops
- Conferencias

Semana del Vino para aficionados:

- Catas
- Concursos
- Actividades

25
27
Mayo
Valladolid

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

Promueve:



CASTILLA Y LEÓN



Organiza:



Emporio
Terral

Miembro de:



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.llorente@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

IMPRESA

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.impresia.es

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

ojb DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



FIPP

I+D+Penedès

Una tierra fecunda y de diferentes y amables paisajes dona su nombre a uno de los vinos más famosos de España: Penedès, una sucesión de suaves colinas plagadas de viña, de pinos, de monte mediterráneo propiamente dicho. Es uno de los panoramas más vitícolas que hay en España. Por allí discurre el Anoia, aprendiz de río, incluso en tiempos de los romanos, que le llamaron *ammucula* -riachuelo-. Campiña domesticadamente agreste, diversa, a tiro de piedra de la gran ciudad, esta comarca, ciertamente veterana en cuestiones enológicas, aunque no nos remontemos a los tiempos de Columela, siempre ha sido proclive a innovar, a investigar, a adoptar la última revolución vitícola. De sus cavas surgió el cava, y sobre sus campos se plantaron unos de los primeros sarmientos de las variedades francesas que cambiarían la faz de nuestro viñedo, de ellos salieron aquellos vinos de Cabernet Sauvignon que tuvieron el atrevimiento de ganarles una competición a los grandes del mundo, algún château grand cru incluido. Pero no deja de sorprender el impulso, la fuerza, la constancia y la vitalidad de esta zona, que además ha sido fundamental para el desarrollo del espumoso español. Y es que parece todo fácil, a tenor de los resultados, para estos esforzados profesionales que parecen dominar todos los secretos de las tecnologías más avanzadas. Durante bastantes lustros ha vivido el Penedès de las glorias de la sempiterna terna Xarel.lo, Macabeo, Parellada, con los apoyos de Chardonnay, de adentrarse en los persistentes aromas de variedades tan exóticas como la Gewürztraminer. Pero ahora parece que hay una mirada vuelta al terruño y a las cualidades autóctonas por una nueva generación de bodegueros que parecen perseguir con ahínco los valores de una Monastrell olvidada, una Samsó de cadenciosos aromas, una Sumoll desconocida por desdeñada y, sobre todo, profundizar sobre la Xarel.lo, sin duda uno de los mejores valores enológicos que vegetan en aquellos viñedos. Una tierra que ofrece blancos, rosados, tintos, con la marca de un diseño irrefutable, moderno y capaz de llegar y satisfacer al paladar de toda clase de público.

Bartolomé Sánchez

SUMARIO



12 BODEGAS EJEMPLARES Pinord

Un interminable catálogo de vinos tranquilos, espumosos o de aguja, muestras varietales y combinaciones en un sorprendente abanico de tonos y colores componen la actual oferta de una bodega secular, Pinord. El espíritu aventurero y vanguardista de sus antecesores sigue animando la insaciable curiosidad de las nuevas generaciones.

- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 18 GENTE DE VINO
- 18 SUMILLER
- 20 QUESO Y VINO
- 22 EL COLECCIONISTA
- 24 ENOTURISMO
- 25 SEPA DE LO QUE HABLA
- 26 PRÁCTICA DE CATA
- 28 DESTILADOS
- 29 NOTICIAS
- 32 SHOPPING
- 34 DÓNDE ENCONTRARNOS



14 ARMONÍAS Steak tartare, manzana ácida y emulsión de soja

Tesón, entendimiento y trabajo diario componen el abc de los hermanos Puyuelo en su restaurante La Matilde, de Zaragoza, un establecimiento que presume de una magnífica carta de vinos, con una cuidada selección de marcas y muy sensible con el precio.

27 DESDE MI TERRUÑO Viñedos de San Martín

El viñedo está dividido en pequeñas parcelas separadas entre sí por monte y pinar. Los suelos son de arena suelta de origen granítico, pobres en materia orgánica y con bastante fondo, el rendimiento no pasa del kilo por cepa..



Tierra de innovación

Entrañable zona y quizás no tan conocida como debiera entre los consumidores, vive un merecido esplendor desde hace varias décadas gracias a la inquietud de sus enólogos y a la diversificación de la oferta enológica. Posee joyas entre sus cepas autóctonas, antaño olvidadas y alguna de ellas felizmente recuperada. Muchas bodegas apostaron por las variedades foráneas, como buen recurso, porque enseguida acapararon grandes premios dentro y fuera de nuestras fronteras. Mientras, en el silencio de sus laboratorios, en el anonimato del viñedo con un trabajo lento, paciente y sólido se ha forjado la nueva savia del Penedès. La gente de la enología de esta rica comarca sigue creyendo fervientemente en las múltiples posibilidades de la zona para crear grandes vinos, más allá de los conocidísimos cavas.

Culto a la Xarel.lo

La región del Penedès, conocida también como “el país del cava”, cultiva una mayoría aplastante de variedades blancas, hasta cierto punto lógico, habida cuenta de que el vino espumoso se elabora con la terna tradicional, Xarel.lo, Macabeo, Parellada. De todas ellas, la Xarel.lo es el buque insignia. Razón no falta, ya que son muchos los enólogos que han sabido tomar el pulso a la variedad, encontrar aquellos viñedos y zonas donde mejor se desarrolla. Tiene fortaleza e identidad, dos atributos imprescindibles para crear un blanco de calidad, y destaca por su aroma de fruta de hueso (melocotón, albaricoque), flor de almendro, con claros matices minerales y un paso de boca graso, aunque fresco. La asignatura pendiente sigue siendo la prudencia con la crianza en madera.

La voz del campo

Y quién mejor que los propios artífices de la zona, aquellos que realizan una labor silenciosa y muchas veces desagradecida en el viñedo, para contarnos los entresijos y las posibilidades de la zona. Por eso hemos hablado con algunos de ellos y traemos sus opiniones a estas páginas.

Moez Aoun, valioso enólogo que maneja diez millones de litros en Celler Piñol y se encarga de la bodega U Mes u Fan Tres, comenta que, en esta zona, “los tintos son los grandes olvidados, sobre todo de variedades como Garnacha y Carinyena, las tradicionales del Penedès. Las foráneas son más rudas y el público busca suavidad”. Sabe que hay un trabajo oculto del viticultor que no termina de aflorar, en su opinión, por lo injustamente que está incentivado: “Se debería pagar mejor, a veces da la sensación de que la especulación ha hecho olvidar los verdaderos valores del Penedès”, aclara.

Para **Laurent Corrio**, propietario y hombre para todo en la bodega Alemany i Corrio, hay mucho potencial vinícola en la zona -entorno, suelo, viñedos...- que no está del todo aprovechado por la búsqueda obsesiva, en muchos casos, de la cantidad sobre la calidad. “Hay que buscar un cambio radical de mentalidad: aprovechar las variedades de toda la vida y no criticarnos entre nosotros. Penedès no es más poderoso por nuestra falta

de armonía, hay que aprender a convivir”, matiza.

Ramón Parea, gerente, enólogo y viticultor del Celler Pardas, cree firmemente en la variedad Xarel.lo, por su adaptación a los suelos arcillo-calcáreos y gran tipicidad. En tintos, Sumoll, Garnacha o Carinyena se adaptan a las combinaciones con uvas foráneas: “El problema es transmitir la imagen de marca cuando tenemos tres denominaciones de origen solapadas en una comarca”, explica. Su segundo gran objetivo es llegar a los consumidores: “Hasta ahora sólo existía un Penedès: el de las grandes marcas. Es una región complicada donde convivimos pequeños viticultores con multinacionales del vino. Afortunadamente, hay una vuelta al terruño, ésa es la nueva filosofía”, concluye.

Jaume Gramona, director técnico de la bodega Gramona, es un defensor de la riqueza que alberga el Penedès en variedad de suelos, altitud, etc.: “Sólo así se podría sacar más partido tanto a la Xarel.lo como a otras veinte variedades más, desde la Gewürztraminer o la Riesling hasta la Pinot Noir. Todo esto hace único a la zona”, explica. La fórmula que propone Gramona para hacer más visible la calidad de los vinos de la zona es “eliminar por completo los vinos a granel, realizar una viticultura integrada con el territorio y premiar al viticultor, que es la clave. Incluso sería aconsejable crear subzonas dentro del Penedès, o Crus de calidad, como en Francia, para recuperar nuestra identidad propia, ya que, en este sentido, el cava y las grandes producciones han perjudicado a la zona”, concluye.

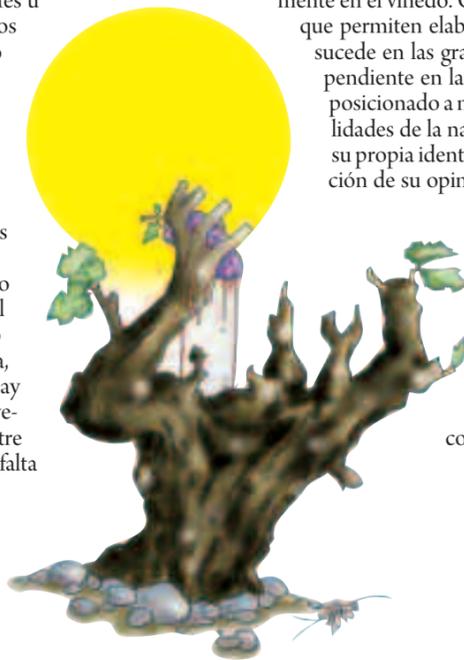
El director general de Raventos i Blanc, **Pepe Raventós**, defiende el valor de los agricultores, de su historia y su afán por recuperar variedades autóctonas. Sabe que este legado es difícil de heredar por las nuevas generaciones. “El futuro de la zona está en acercar al público nuestro paisaje y convencerle de nuestra calidad. Tenemos la gran suerte de estar a sólo media hora de Barcelona en una Denominación de Origen reconocida internacionalmente. ¿Qué más podemos pedir?”, se pregunta.

El artífice de Recaredo, **Joan Rubió**, conoce de cerca el campo, ya que fue de los primeros enólogos que entendieron la necesidad de trabajar presencialmente en el viñedo. Cree en la diversidad de suelos y microclimas, detalles que permiten elaborar una misma uva con multitud de matices, como sucede en las grandes zonas vitícolas mundiales. Cree que asignatura pendiente en la zona sigue siendo tener un vino -un estilo de vinos- posicionado a nivel mundial: “No se han sabido interpretar las posibilidades de la naturaleza. El Penedès debe reflexionar para encontrar su propia identidad”, explica, mientras se pregunta, a modo de aclaración de su opinión, qué aportan los vinos del Penedès al mundo. Su

respuesta es clara: “Tenemos la suerte de contar con una gran diversidad de suelos de gran calidad, y nuestro gran reto es trabajar para interpretarlos”, concluye.

Mireia Torres, directora técnica de las bodegas Torres, admira el valor de la zona por su diversidad para poder elaborar tanto cavas como vinos tranquilos. E intuye que la asignatura pendiente en la zona es trabajar en equipo y saber comunicar al consumidor nuestro trabajo.

Javier Pulido



**Àbac 2009**

● Xarel.lo
Cavas Ferret
Tel. 938 979 148. (8 - 10 €)

Varietal cultivado en el Alto Penedès, con aromas de níspero, melocotón y espliego, menos potente que el año pasado. Estructura justa, fresco y con recuerdo final de hierba.
[Carne blanca]. Consumo: 6°C.

Alsina Sardá 2009

● Chardonnay-Xarel.lo
Alsina Sardá.
Tel. 938 988 132. (4 - 8 €)

Aroma de fruta blanca en sazón (piña, melocotón) y pomelo. Trago equilibrado, ligero y de agradable final ligeramente acerbo.
[Mariscos]. Consumo: 7°C.

Aspriu 2005

● 60% Cabernet Franc y 40% Cabernet Sauvignon
Pardas.
Tel. 938 995 005. (más de 20 €)

Complejo, con madurez entre picota en sazón y pimienta, envuelto en un noble roble (por integrar). Buen tacto, suave, granuloso, fresco y persistente en aromas.
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Àtica 2005

● Pinot Noir
Parató Vinícola.
Tel. 938 988 182. (10 - 15 €)

Aroma entre arándanos macerados y la noble presencia del roble tostado. Jugoso de principio a fin, con tacto tánico del roble y final aromático de cedro.
[Carne roja]. Consumo: 19°C. Oxigenar.

Atrium 2006

● 85% Cabernet Sauvignon y 15% Tempranillo.
Miguel Torres.
Tel. 938 177 400. (8 - 10 €)

Envejecido 12 meses en roble francés. Varietal de noble madurez, adornado con notas de cacao y hiedra. Extracto frutal justo, fresco, suave al tacto y placentero en su conjunto.
[Pescado]. Consumo: 18°C.

Avgvstvs FB 2008

● Chardonnay
Avgvstvs Forum.
Tel. 977 666 910. (15 - 20 €)

Fina expresión de papaya y piña, con el roble bien enfundado (mantequilla-humo) y base mineral (tiza) notable. Frescura perfectamente ligada a su dimensión frutal. Un vino muy recomendable.
[Carne blanca]. Consumo: 8°C. Oxigenar.

Belat 2007

● Belat
Albet i Noya.
Tel. 938 994 812. (más de 20 €)

Varietal autóctona recuperada con una producción de tan solo 252 botellas. Frutos negros maduros (arándanos) con interesante mineralidad y carácter. Roble subido (tostado). Tacto cuidado, suave, con extracto frutal justo. Elegante.
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Calcari Xarel.lo 2009

● Xarel.lo
Parés Baltà.
Tel. 938 901 399. (8 - 10 €)

Viñedo procedente de agricultura ecológica. Imprescindible airearlo. Subraya su personalidad en todas las fases; aromas de tiza, chirimoya, limas; un trago especialmente fresco y bien distribuido, sin aristas pero todavía por redondearse aromáticamente.
[Mariscos]. Consumo: 9°C. Guardar.

Can Credo Fb. 2008

● Xarel.lo
Recaredo.
Tel. 938 910 214. (más de 20 €)

Un instante de reposo es necesario para deleitarse con sus notas de flor de almendra, de albaricoque, de anís y mineralidad (grafito) persistente. Trago frutal, dimensionado, con delicada golosidad y perfume seductor. Un magnífico ejemplo.
[Carne blanca]. Consumo: 8°C.

Casa Vella D'Espiells 2006

● Cabernet Sauvignon
Juvé & Camps.
Tel. 938 911 000. (15 - 20 €)

Varietal bien madurado (arándano) con el roble dominando (tostados, incienso) que se integrará, sin duda, por la magnífica estructura que posee en boca de taninos, acidez y abundante fruta.
[Carne roja]. Consumo: 8°C.

Chateldon Reserva 2004

● Cabernet Sauvignon
Pinord.
Tel. 938 903 066. (10 - 15 €)

Color teja dominante. Complejo, con notas de civet, clavo y moras silvestres que sobresalen al ritmo de su crianza. Frescor agradable, suave al tacto, con un final de canela y cacao.
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Clos dels Fòssils Fb. 2008

● 85% Chardonnay y 15% Xarel.lo
Llopart.
Tel. 938 993 125. (8 - 10 €)

Uva procedente de un terreno especial con restos fósiles marinos. Piña, recuerdos de mandarina y un ápice floral en feliz armonía. Goloso, de paso ágil, y frutal.
[Sopas]. Consumo: 8°C.

Clos dels Oms Fb. 2007

● Xarel.lo
Ca N'Estella.
Tel. 934 161 387. (8 - 10 €)

Cuidada calidad aromática, con notas finas de pomelo, de níspero y de hierba fresca, y un fondo ahumado. Graso, aunque fresco y persistente.
[Quesos]. Consumo: 7°C.

Creu de Lavit 2007

● Xarel.lo
Segura Viudas.
Tel. 938 917 070. (8 - 10 €)

Notas muy definidas de piel de membrillo, de pomelo, y un toque de hierba. Muy noble. Goloso, con estructura, y en su mejor momento de consumo. Ha ganado con el tiempo.
[Pescado]. Consumo: 8°C.

Crisalys 2008

● Xarel.lo
Torelló.
Tel. 938 910 793. (8 - 10 €)

Tres meses de crianza en madera. Aromas de manzana y pera, con magnífica madurez, sin interferencias de la madera. Trago jugoso, equilibrado y de un sutil fondo ahumado.
[Aves]. Consumo: 7°C.

Dèfora 2006

● 75% Garnacha y 25% Carinyena
u més u fan tres.
Tel. 938 974 069. (10 - 15 €)

Envejecido trece meses en barricas de roble francés de 300 litros. Variedades tradicionales bien fundidas con recuerdos de ciruela, tomillo y humo. Su equilibrado paso es lo mejor, muy carnoso, fresco y de magnífico tacto en boca.
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Domus de Vilarnau 2008

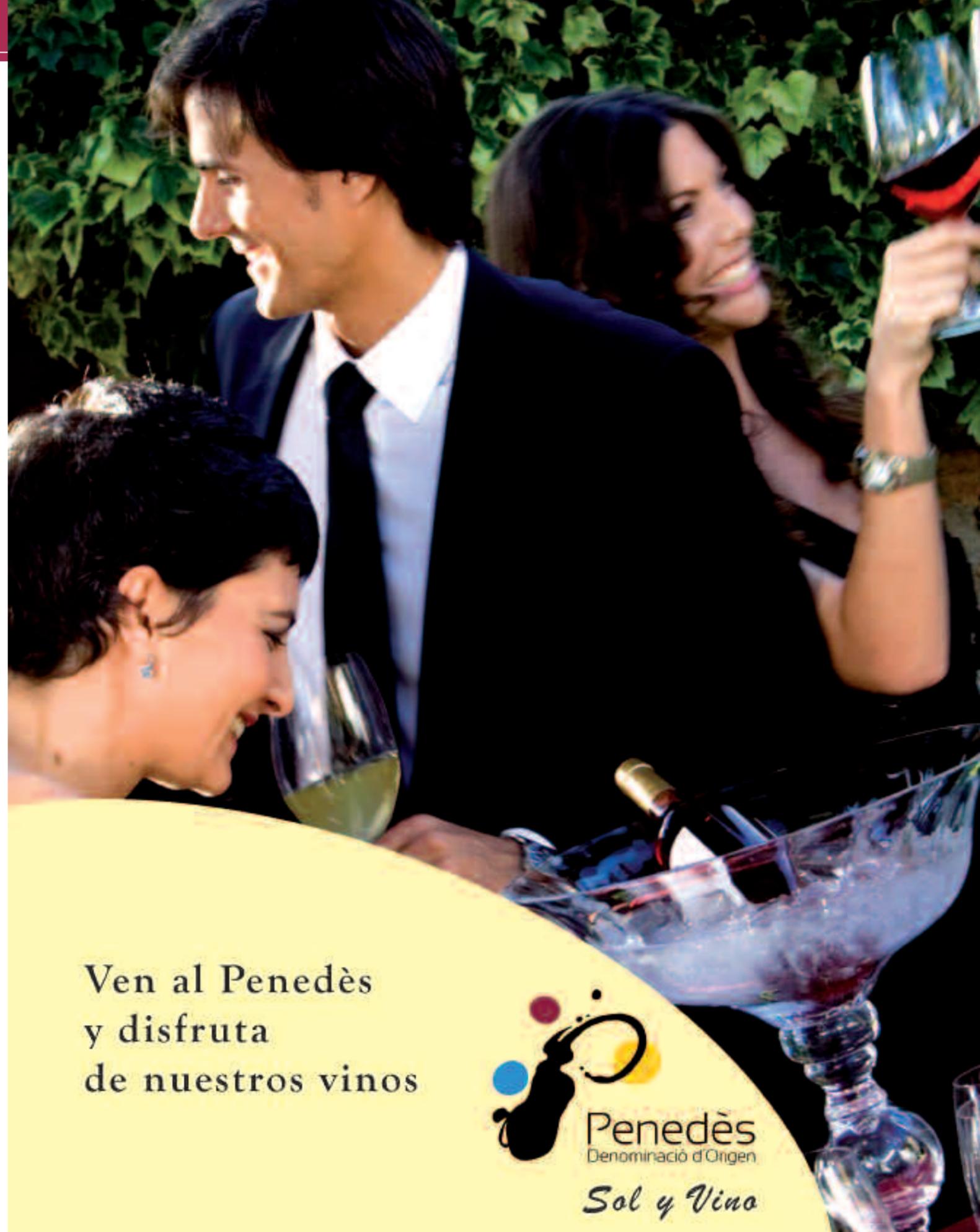
● Xarel.lo
Vilarnau.
Tel. 938 912 361. (4 - 8 €)

Nueva marca. Cerrado y mineral (grafito) con una vena de piña confitada. Frescor, como argumento dominante, expresado con elegancia gracias a un buen trabajo de lías finas. Evolucionará muy bien.
[Pescado]. Consumo: 9°C. Guardar.

Duc de Foix Xarel.lo 2009

● Xarel.lo
Covides.
Tel. 938 172 762. (4 - 8 €)

Aroma sencillo de piña, hinojo, y un toque fresco de pomelo. Equilibrado, fresco. Perfecto con aperitivos salados y quesos.
[Croquetas]. Consumo: 8°C.



Ven al Penedès
y disfruta
de nuestros vinos



**El Rocallís 2004**

🍷 Incrozio Manzoni
Can Ràfols dels Caus.
Tel. 938 970 013. (15 - 20 €)

Un cruce de Riesling y Pinot Blanc. Tremendamente generoso en su perfume (pomelo, tiza, jengibre, chirimoya). Un espectáculo. Dimensión en boca elegantísima, fruta, acidez y un final de humo y mantequilla, como complemento, penetrantes y duraderos. Un vino imprescindible. [Carne blanca]. Consumo: 8°C.

Electio 2007

🍷 Xarel.lo
Parés Baltà.
Tel. 938 901 399. (más de 20 €)

Color oro muy brillante. Mineral (grafito, tiza) con fondo limpio de higo y membrillo frescos, y un sutil fondo de humo. Todo sutileza y finura. Acidez-grasa en armonía, con dimensión y fondo aromático por formarse. Un excelente trabajo. Para beber en un año. [Aves]. Consumo: 9°C.

Emendis FB 2007

🍷 65% Chardonnay y 35% Xarel.lo
Masia Puigmoltó.
Tel. 938 186 119. (10 - 15 €)

Cuatro meses en bodega (húngara, francés y americano) con mecido de las lías finas. Madurez (papaya, nispero) y mineralidad (arcilla) expresados en armonía con magnífica definición; prudente roble. Grasa justa, con frescura que baña su generosa frutuosidad. Fondo tostado envolvente. [Paté]. Consumo: 9°C. Airear.

Ferret Rva. Sel. de Barricas 2002

🍷 46% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot y 30% Tempranillo.
Cavas Ferret.
Tel. 938 979 148. (10 - 15 €)

El cuero viejo, las notas animales o el incienso forman su compleja carta de presentación, con noble evolución. Tiene dimensión frutal, acidez y refinamiento tánico, y un largo final. Está en su momento óptimo de consumo. [Carne roja]. Consumo: 18°C.

Finca Els Camps Macabeu FB '07

🍷 95% Macabeu y 5% Xarel.lo
Jané Ventura.
Tel. 977 660 118. (10 - 15 €)

Crianza de cinco meses en roble francés, con battonage (mecido de lías finas). Su conjunto aromático es fresco, logrando mostrar su mineralidad (grafito) y una veta especiada (roble). Espléndido en boca, envolvente, grasa-acidez-fruta en armonía, y con dimensión. [Carne roja]. Consumo: 9°C.

Gaintus 2005

🍷 Sumoll
Heretat Mont-Rubi.
Tel. 933 712 332. (más de 20 €)

Fragante, con nítida expresión mineral (pedernal) y fruta fresca (grosella). Le han tomado el pulso al varietal, acidez domada, con fina frutuosidad; muy placentero. [Pescado]. Consumo: 19°C. Airear.

Giró Ribot Muscat de Frontignac 2009

🍷 Muscat de Frontignac
Giró Ribot.
Tel. 938 974 050. (4 - 8 €)

Muy aromático, fino (mandarina, lima) de un trago ligeramente goloso, aunque fresco, y de final amargoso perfumado. Varietal bien interpretado; muy recomendable. [Huevos, Tortillas]. Consumo: 7°C.

Gramona Sauvignon Blanc FB '09

🍷 Sauvignon Blanc
Gramona.
Tel. 938 910 113. (15 - 20 €)

Cinco hectáreas de Sauvignon Blanc en suelo de licorella (pizarra) con tres meses de crianza en roble francés nuevo. Fragante, con sutiles notas de pomelo y aloe vera sobre lecho mineral; fresca en boca impecable, con la grasa justa y un fino conjunto aromático final. [Pescado]. Consumo: 8°C.

Gran Toc Reserva 2003

🍷 Cabernet Sauvignon y Tempranillo
Cavas Hill.
Tel. 93 890 05 88. (10 - 15 €)

Noble maduración de las dos variedades, grosella fresca y robleun poco subido (clavo, cedro). Definición en boca agradable: goloso, graso, fresco con fondo de cedro. [Carne blanca]. Consumo: 18°C. Airear.

Hisenda Miret 2007

🍷 Garnacha
Parés Baltà.
Tel. 938 901 399. (15 - 20 €)

Evoluciona con rapidez, destacando sus notas de moras en sazón, aldehídos (manzana verde), incienso y cedro todavía por fundirse. Trago goloso, con tacto tánico del roble, justa fruta y un final dominado por los recuerdos de mermelada de frutos rojos. [Carne roja]. Consumo: 16°C.

Indígena 2008

🍷 Garnacha
Parés Baltà.
Tel. 938 901 399. (8 - 10 €)

Infusión de granadas maduras y pimienta blanca deliciosa; trago especialmente fresco y bien dotado de taninos finos que construyen un sólido esqueleto frutal. Sencillo y muy bien concebido. Recomendable. [Carne roja]. Consumo: 16°C.

Jean Leon Cabernet Sauvignon Reserva 2005

🍷 Cabernet Sauvignon
Jean Leon.
Tel. 93 899 50 33. (15 - 20 €)

El suelo arcillo-calcáreo dota a éste varietal de mucha elegancia. Magnífica fusión fruta-madera. Complejo y profundo. Recuerda a los buenos Burdeos, por su frescura, calidad táctil y finura total del conjunto. 100% placer. [Carne roja]. Consumo: 18°C. Airear.

Manuela de Naveran 2007

🍷 Chardonnay
Caves Naveran.
Tel. 938 988 274. (10 - 15 €)

Color oro teñido; perfume intenso y profundo de ciruelas blancas en sazón, membrillo fresco, jengibre, con el añadido de la crianza (mantequilla, humo) integrado. Destaca su frescura, como eje central del sabor, con grasa y extracto frutal. Todavía puede mejorar más. [Paté]. Consumo: 8°C.

Mas Cargols 2007

🍷 Pinot Noir
Loxarel.
Tel. 938 978 001. (10 - 15 €)

Mezcla de arándanos maduros y polvo de carbón; un trago fresco, justo en extracto frutal y de un inesperado final de regaliz rojo. [Setas]. Consumo: 18°C.

Más Vilella 2005

🍷 Cabernet Sauvignon.
Jané Ventura.
Tel. 977 660 118. (más de 20 €)

Suelo pedregoso y calcáreo. Trece meses de crianza. Madurez espléndida del varietal, con abundantes notas de ciruela, de tinta china, grafito y un buen roble. Frescor algo desligado de su generosa carnosidad y dimensión frutal, con taninos abundantes y fundentes. Gran recuerdo de fruta. [Carne roja]. Consumo: 16°C. Airear.

MM Reserva Privada 2005

🍷 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Tempranillo.
MM Marqués de la Concordia.
Tel. 902 381 038. (8 - 10 €)

Criado durante 22 meses en roble americano, los primeros nueve en bodega nueva. Fruta roja y cuero, con la imposición del roble, aunque sin distorsionar el conjunto. Reina la suavidad y frescura; final aromático (cedro tostado). [Pescado]. Consumo: 18°C.



**Nara Crianza 2006**

85% Cabernet Sauvignon,
15% Merlot
Can Bonastre.
Tel. 937 726 167. (15 - 20 €)

Fresa en sazón con abundantes especias y recuerdos de cedro, obsequio de su crianza. Dimensión: acidez, tanino, alcohol y peso de fruta, en equilibrio, con persistencia media. Para beber ya.
[Carne blanca]. Consumo: 18°C.

Nun, Vinya dels Taus 2007

Xarel.lo
Cal Raspallet Viticultors.
Tel. 938 944 565. (más de 20 €)

Nun es el todo, según los egipcios, y taus significa topo, en catalán. Pequeño viñedo de 0,89 hectáreas. Aroma de maracuyá, mineral (canto rodado), lias finas, mantequilla... muy profundo. Magnífico. Su dimensión frutal "se mastica"; deliciosa experiencia muy recomendable.
[Aves]. Consumo: 9°C.

Pardas Xarel.lo 2007

Xarel.lo
Pardas.
Tel. 938 995 005. (15 - 20 €)

Lima, hierba fresca y un toque noble de evolución (laurel seco) conforman un paisaje aromático fragante y placentero. Fresco, con la dimensión frutal justa.
[Pescado]. Consumo: 8°C. Guardar.

Petrea Blanc Fermentado en Barrica 2005

85% Chardonnay y 15% Xarel.lo
Mas Comtal.
Tel. 938 970 052 (más de 20 €)

Si bien la madera destaca, su fortaleza cítrica en boca y su dimensión frutal resuelven las dudas: hay que dejar al vino reposar en botella para que todo se ensamble. Posee una gran profundidad mineral, elegancia aromática y refinamiento táctil.
[Quesos]. Consumo: 8°C. Airear.

Petrea Negre 2003

Merlot
Mas Comtal.
Tel. 938 970 052 (más de 20 €)

Sorprende que en una añada tan cálida como 2003 este varietal disfrute de tan magnífica madurez, con evocaciones de mermelada de ciruelas, incienso y toffe. Carnoso, depurado en taninos, y de largo final.
[Carne roja]. Consumo: 18°C. Oxigenar.

QX Quatre 2008

Xarel.lo
Mas Candi.
Tel. 680 765 275. (10 - 15 €)

Parte de su crianza es en madera de castaño y acacia. Abundantes notas de ciruela claudia, de manzana y un toque de miel, además de recuerdos de humo. Graso, de consistencia media y de justa acidez.
[Quesos]. Consumo: 8°C.

Raimonda Reserva 2004

Cabernet Sauvignon y Merlot
Torelló.
Tel. 938 910 793. (10 - 15 €)

Madurez casi perfecta, con recuerdos de granada y pimienta negra y un roble subido. Fresco en todo su recorrido, con tacto frutal depurado y en su momento óptimo de consumo.
[Pescado]. Consumo: 18°C.

René Barbier Crianza 2006

Cabernet Sauvignon
René Barbier.
Tel. 93 891 70 00. (15 - 20 €)

Perfecta identidad varietal (arándanos macerados, pimienta negra) con añadidos de pólvora y hiedra. Trago robusto y un agradable final de tinta china.
[Aves]. Consumo: 18°C.

Silencis 2009

62% Xarel.lo y 38% Chardonnay.
J. M. Raventós i Blanc.
Tel. 938 183 262. (4 - 8 €)

Profundo y claro en aromas minerales y de lias finas (tiza) de expresión fragante, todo sutilezas. Frescura magníficamente hilvanada a la dimensión frutal (pomelo, chirimoya), aún por afinarse. Mejorará en botella. Magnífica calidad-precio.
[Potajes, Legumbres]. Consumo: 9°C. Guardar.

Sot Lefriec 2004

Cabernet Sauvignon, Merlot y Carinyena
Alemany i Corrio.
Tel. 938 172 587. (más de 20 €)

Todavía hermético de aromas. Abundan los arándanos en sazón, el polvo de carbón, las gravas y un eco de boj, expresados con claridad. Dimensión espléndida, apoyada en la acidez y un fino tacto. Largo. Un buen ejemplo del nuevo Penedès.
[Carne roja]. Consumo: 18°C. Airear.

Sumarroca Gewürztraminer 2009

Gewürztraminer
Sumarroca.
Tel. 935 911 092. (8 - 10 €)

Recuerda las características del varietal, con sencillos aromas de lirios, piña en sazón y un eco de cera. Mucho más conseguido en boca, con acidez-amargor penetrantes.
[Mariscos]. Consumo: 6°C.

Terroja Xarel.lo Vi de Terrer 2007

Xarel.lo
Sabaté i Coca.
Tel. 938 911 927. (más de 20 €)

Madurez arriesgada que no impide mostrar la fortaleza aromática: orejón, jengibre, humo, lias finas, pomelo... muy versátil en su expresión. Frescura dominante, con extracto frutal y longitud justas.
[Aves]. Consumo: 9°C. Airear.

Trajanvs Reserva 2005

Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc
Avgvstvs Forum.
Tel. 977 666 910. (más de 20 €)

Madurez frutal perfecta, bien fundida con la madera, con un deje mineral sugerente. Grandes dosis de aromas de grosella. Trabajado en el paladar, muy fino, fresco en todo el recorrido, de un final largo y complejo. Se puede beber ahora o guardar. Un gran vino y toda una sorpresa.
[Carne roja]. Consumo: 18°C. Airear.

Vinyet 2009

Macabeu, Xarel.lo y Muscat
Martí Serdá.
Tel. 938 974 411. (4 - 8 €)

Su perfume, sencillo y de potencia justa, recuerda una ensalada de fruta blanca (pera, manzana) con un trago fresco y ligero en dimensión frutal.
[Sopas]. Consumo: 7°C.

Xarel.lo Pairal FB 2006

Xarel.lo
Can Ràfols dels Caus.
Tel. 938 970 013. (15 - 20 €)

Aroma de fruta madura, sin excesos, con notas de pera, jengibre, brezo y fino ahumado. Fortaleza frutal que ensalza su frescura, su estructura tonelera respetuosa con el resto de los elementos. Magnífico trabajo.
[Quesos]. Consumo: 9°C. Airear.

Las fotografías que ilustran estas páginas hacen referencia a los vinos que más nos han gustado o que tienen una mejor relación calidad/precio

Azpilicueta
Signo de distinción

Historia de una burbuja



Un interminable catálogo de vinos tranquilos, espumosos o de aguja, muestras varietales y combinaciones en un sorprendente abanico de tonos y colores componen la actual oferta de una bodega secular, Pinord. El espíritu aventurero y vanguardista de sus antecesores sigue animando la insaciable curiosidad de las nuevas generaciones.

Una triste noticia nos llevó a las puertas de Pinord: la muerte del fundador de la actual bodega, José María, que allá por los años 40 del siglo pasado descendió de su casa pairal apenas cuatro kilómetros, al barrio frente a la estación de Vilafranca del Penedés, para dar alas a la tradición vinícola que la familia venía ejerciendo en su Mas de San Cugat, a base de las viñas de la familia

Allí, frente a la puerta acogedora, Mireia y su padre ejercen hoy de anfitriones. El barrio se ha convertido con el tiempo casi en el centro de la villa, pero las calles trazadas con tiralíneas racionalista y los almacenes con su inconfundible solidez burguesa trasladan a los mejores tiempos de la industrialización catalana, tiempos de amor a la ciencia y al progreso que llevan a bautizar las calles con nombres como Comercio o -la que acoge la fachada de Pinord- Doctor Pasteur, nada menos que el descubridor de las profundas leyes de la fermentación que hace nacer el vino.

Inventos y labores

Y eso es sólo la superficie. Al traspasar la puerta se abre un mundo de labores donde se entremezcla el presente más funcional con la tecnología histórica más tradicional, los gigantes depositos de temperatura controlada con las barricas o los pupitres de madera donde fermentan, una a una, las botellas y decantan los cavas.

Es el mundo de la actividad pausada, al ritmo que marca el vino, y de la creatividad imparabla. En la primera nave, un intenso y delicioso aroma especiado y campestre revela que han llegado los sacos de hierbas naturales para aromatizar ese invento que es el Vino del Chef, el que dedican a la cocina. Allí nació mucho antes, de manos del fundador, el trago estrella distintivo de la

casa, el Vino de Aguja, una nomenclatura tan acertada que se extendió inmediatamente.

Los vinos de aguja de Pinord, los Reynal y La Nansa encierran a dos atmósferas de presión finísimas burbujas, más perceptibles por la cosquilleante sensación en la boca que por la vista, que proceden naturalmente de la fermentación de los azúcares residuales de la uva. Vinos refrescantes, blancos, rosados e incluso un tinto, que se acomodan a cualquier hora... y a deshora.

El laberinto de una marca

Atravesando por debajo las calles vecinas, Pinord ha ido extendiendo sus dominios de una a otra nave, donde descansan los tinós de acero dedicados a cada una de las variedades -Tempranillo, Merlot, Chardonnay, Garnacha, Muscat y Gewürztraminer- que componen el aromático *coupage* dedicado y bautizado como Mireia. O las Xarel.lo, Macabeo y Parellada para los cavas tradicionales; Trepat -la variedad propia de la Conca de Barberá- para el rosado Marrugat; Cabernet Sauvignon para el reserva Pi del Nord, en el que rememoran la finca que dio nombre a la marca Pinord.

Más allá, al final del laberinto, los durmientes cavas que cumplen sin prisa el tiempo de Reserva. Y aparte, las nuevas creaciones ecológicas, los Natura, un Blanc de Blancs, un Cabernet-Merlot y un cava brut que nacen en las sanas terrazas del Penedés conviviendo con las perdices, mecidos por el trino de los pájaros que esquilmán los insectos y por el canto de los grillos y las chicharras de verano.

Pero hay otro mundo, más allá. La más reciente adquisición de la casa es una bodega en Ribera del Duero que esperan convertir en un referente de calidad fuera de sus tradicionales fronteras, algo que llevan ya una década haciendo en el cercano Priorat con su bodega Mas Blanc, construida al estilo *château* en el centro del anfiteatro de terrazas empinadas de las que se alimenta. Amplia, eficaz y moderna, con vocación de modelo para el futuro, de Mas Blanc surgen Balcon -equilibrio de mineralidad y discreta madera-, Clos del Music -el primero calificado por Demeter como Agricultura Biodinámica- y +7, abierto a siete exposiciones solares. Un viaje por el sabor y por la historia.



PINORD
Doctor Pasteur, 6
08720 Vilafranca del Penedés
(Barcelona)
Tel. 938 903 066 / Fax 938 170 979
www.pinord.com



LA CESTA DE LA COMPRA

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



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es



Steak tartare, manzana ácida y emulsión de soja

Tesón, entendimiento y trabajo diario componen el abc de los hermanos Puyuelo en su restaurante La Matilde, de Zaragoza. Su cocina se puede considerar entre clásica y moderna. El plato estrella, desde hace 25 años, es el Camembert rebozado y frito en confitura de tomates. Entre los valores de los que presume el establecimiento se encuentra su bodega de vinos, expresados en una magnífica carta, cuidada selección de marcas y muy sensible con el precio. Los fogones están dirigidos

por Iván Puyuelo y Daniel Yranzo, creadores de la receta que este mes proponemos.

Ingredientes (para 4 personas): 800 g de solomillo de ternera picado a cuchillo, medio pimiento rojo, medio pimiento verde, 1 cebolleta tierna, 2 pepinillos agri dulce, 4 cucharadas de pipas saladas de girasol, 1 manzana Granny Smith, 1 cucharada de alcacharras, 1 huevo duro, 1 cucharada de sésamo blanco tostado, 2 claras de huevo montadas, 1 chorrito de Calvados, 1 chorrito de Pedro Ximénez, 8 láminas de pan de hogaza tostado, 4 cucharadas de salsa Perrys. Sal. Pimienta negra recién molida.

Para la emulsión: 1 taza de soja, 2 yemas de huevo, 1 cucharada de mostaza en crema, 1 taza de aceite de oliva.

Preparación: Picar a cuchillo muy finamente todas las verduras, añadir la carne de ternera también picada y los demás ingredientes. Mezclar, sazonar y enfriar durante una hora en la nevera.

Elaboración de la emulsión: Emulsionar todos los ingredientes con la Thermomix.

El mejor acompañante

Aunque parece fuerte, en el fondo es un plato de suavidad exquisita, sobre todo por su textura. Por ello, un blanco con crianza en barricas puede ser ideal. Sin embargo, no le vienen nada mal el carácter y los taninos maduros de algunos tintos. El generoso tiende a dominar: mejor con un bocado a modo de canapé de aperitivo.

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

Cerro Bercial 2008 ***

B. Sierra Norte. Tel. 962 323 099

Representa la opción suave de este encuentro. El vino tiene mucho cuerpo y gracias a su untuosidad enlaza perfectamente con la textura del plato.

Faustino I Gran Reserva 2001 ***

B. Faustino. Tel. 945 622 500

Ideal para amantes de emociones fuertes (o tartar de picante energético). Su potencia anima a la carne, aunque domina si se extrema la suavidad del plato.

Olimpo 2007 ***

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800

El vino pone la elegancia, el plato la complejidad. Y ambos discurren por caminos paralelos que al final se juntan en una larga armonía aromática.

Elanio Rosado 2008 **

Cuevas Jiménez. Tel. 638 007 140

El encuentro, que en principio parece desatinado, halla una sorprendente armonía entre los potentes y frutuosos aromas del vino, su estructura y la suavidad del plato.

Manzanilla Solear **

Barbadillo. Tel. 956 385 500

Aunque al inicio enlaza muy bien con la soja, debemos tener cuidado porque el vino llega a dominar. Servir el vino frío y tomar en pequeñas dosis.

Mas de la Sabatera 2007 **

Heredad Pallarés. Tel. 639 168 514

No existen distorsiones en este encuentro, y es lo principal, aunque al final el vino se hace con el mando del encuentro.



Auténtico ron caribeño, un Sello de Calidad.

El nuevo sello "Auténtico ron caribeño" representa la calidad y la pasión de todas nuestras marcas.

Gracias a la elaboración de una gran campaña de comunicación con apoyos en prensa, Internet, ferias y publicidad exterior muy pronto estará cerca de ti. Brindemos por ello con auténtico ron caribeño!



Ariguis y Barbauda | Las Sabateras | Barbauda | Belice | Coenlca | República Dominicana | Grenada | Guyana | Haití | Jamaica | San Cristóbal y Nieves | Santa Lusia | San Vicente y las Granadinas | Surinam | Trinidad y Tobago

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



www.montalvowilmot.com

BODEGAS MONTALVO WILMOT • Ctra. de Ruidera Km. 10,2 • Argamasilla de Alba • Ciudad Real • Tel.: 926 699 069



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

La esencia de la tierra

Hay apellidos que forman parte esencial de las raíces de una comarca. Y la familia Roqueta lleva en la preciosa tierra del Pla de Bages, según consta en antíguísimos documentos, como mínimo desde 1199. Dedicándose al vino, es lógico que traten de salvaguardar su tesoro enológico, y hace años que investigan sobre las posibilidades de las variedades Sumoll, Mandó y sobre todo con la autóctona Picapoll, labor que les debemos agradecer porque apenas si existen 40 hectáreas en todo el mundo (de las que Abadal posee 15). El enólogo de la casa, Joan Soler, ha querido elaborar un blanco especial que confirme la confianza depositada en ella: el Nuat. Hizo una selección exhaustiva entre las mejores cepas, el mosto adquirió todos los aromas procedentes del hollejo debido a su estancia con ellos durante 24 horas. Transcurrió la fermentación controlada y después una crianza sobre dobles lías (las suyas y las de los otros vinos de Picapoll) y además con *battonage*, así durante 10 meses. Barricas nuevas y especiales, prácticamente sin tostar, albergaron solamente un 10% del vino, la crianza en botella completará su complejo buqué. Elaboración complicada, y desvelos para menos de seis mil botellas.

Genuino desde la raíz

Cuenta Carlos Piserra que cuando replantaron unas viñas en el término de Cenicero, alguien calculó mal, se quedaron cortos de pie americano y todavía faltaba algo más de media hectárea por plantar. Y para no complicarse la vida se completó con sarmientos de Tempranillo sin injertar, o sea, a pie franco. Ocurrió en los años 40 y gracias al terreno suelto de esa pequeña parcela, con un alto contenido de arena, esas cepas han podido sobrevivir a los terribles ataques de la filoxera. Una verdadera rareza en La Rioja, la patria del Tempranillo que la familia, con buen criterio, ha decidido elaborar aparte, en su pequeña bodega de Cenicero. Afortunadamente, cuentan con la colaboración del enólogo Antonio Comi, fundamental, entre otras cosas porque ninguno de los propietarios se dedica al vino, si bien les apasiona su cultura. Es resultado es este Caudum moderno y sabroso, puesto en escena sin filtrar. Difícil de hallar, porque la producción es de 3.000 botellas, más propia de coleccionistas que de esta sección.



Nuat 2008

B. Masies d'Aviñó
08279 Santa Maria d'Horta (Barcelona).
Tel. 93 874 35 11. www.abadal.net.
D.O. Pla de Bages. Precio: 28 €.
Tipo: Blanco crianza. Variedades: Picapoll.
Crianza: 10 meses en dobles lías, dos meses en roble francés (sólo el 10% del vino).
Armoniza con: Pollo con langosta.
Consumo óptimo aprox.: cuatro años a 10°C.
Puntuación: 8'7/10.

1ª Cata: Tiene un color amarillo dorado, brillante. Lo primero que se detecta en nariz es su excelente elaboración y limpieza, sus aromas de fruta blanca, cítricos, hierbas son nítidos; muestra además esos tonos de lías tan bien dispuestos que enlazan perfectamente. Con estructura, bien equilibrado por su medida untuosidad, una fresca acidez que aporta viveza y un final muy aromático. Ganará complejidad con unos meses de crianza en botella.

Caudum 2007

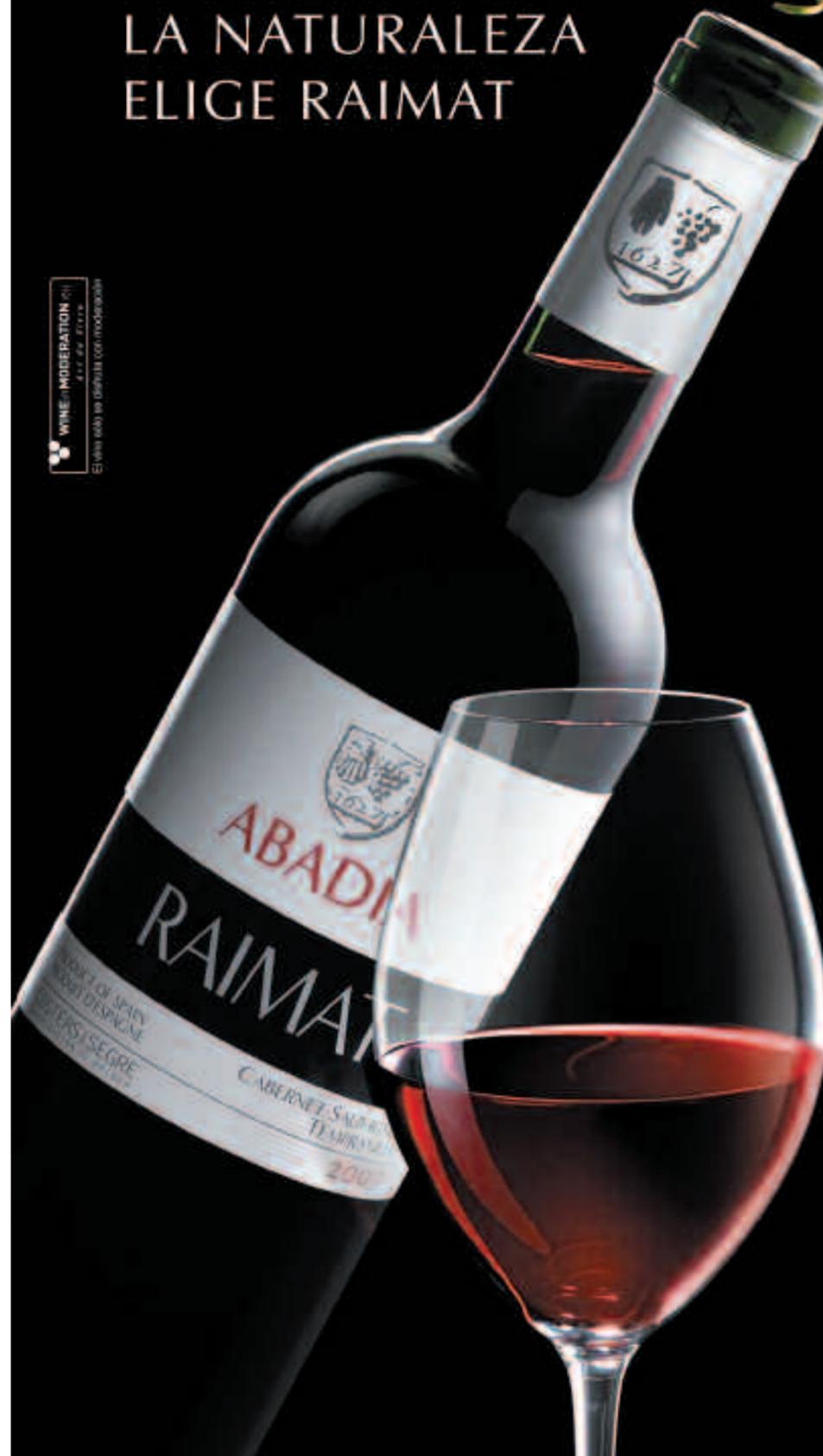
B. Larraz
Paraje Ribarrey, Pol. 12 Cenicero (La Rioja)
Tel. 639 72 85 81. www.bodegaslarraz.com
D.O. Ca. Rioja. Precio: 19 €.
Tipo: Tinto crianza. Variedad: Tempranillo.
Crianza: Un año en barrica nueva de roble francés y americano. Armoniza con: Carrilleras de ternera al vino tinto.
Consumo óptimo aprox.: Cinco años a 16°C.
Puntuación: 8'8/10.

1ª Cata: Ármense de paciencia, disfruten de la puesta en escena, decanten, o mejor, aireen con energía este tinto media hora antes de su consumo. Así ofrecerá mejor ese paisaje boscoso de frutillos negros, de trufa y hojarasca, de especias, tostados y delicadas notas de mineral y regaliz negro. Asimismo, lo encontrarán concentrado y carnoso, con un tanino maduro que estalla en el paladar y mantiene el nervio hasta el final, donde de nuevo el regaliz impone su punto goloso.

LA NATURALEZA ELIGE RAIMAT



El vino sólo se disfruta con moderación



En Raimat respetamos la naturaleza para que las futuras generaciones sigan disfrutando de nuestros vinos.

Las prácticas de viticultura que hemos ido aprendiendo durante nuestros más de noventa años de historia, hoy se consideran sostenibles. Así lo ha reconocido el Consell Català de la Producció Integrada, certificando el 100% de nuestros viñedos.



Esta forma de trabajar la tierra nos permite ofrecer vinos con mayor intensidad de aromas y sabores, que reflejan lo mejor de nuestro terruño. Los 30 premios recibidos a nivel internacional durante el último año nos avalan.



RAIMAT
www.raimat.com

Roger Viusà Lector de experiencias

Como tantos otros sumilleres, Viusà empezó en el oficio por casualidad. Adora comer y beber, aspectos que lo han animado aún más en su afán por educarse, pero nadie regala nada. Estudiar, estudiar y estudiar con un desarrollo minucioso en la práctica han sido, y siguen siendo, las claves de su éxito. Hasta tal punto que se proclamó segundo mejor sumiller del mundo. “¿Y ahora qué?” se pregunta Roger Viusà. La mayoría de los sumilleres, cuando ganan un concurso, son artífices de una completa carta de vinos internacionales o han obtenido cualquier otra distinción, entienden que deben abandonar para dedicarse a otros menesteres”. En opinión de Viusà, eso es un error: “La escuela sigue estando en el restaurante, con los clientes, viajando, aprendiendo. Quizá la culpa de esta migración de profesionales se deba a un mal planteamiento del empresario, que debería apostar por el descanso del personal, su formación y el concepto de equipo”. Asegura que ésa es la filosofía que le transmitió Ferrán Adrià durante el tiempo que trabajó



en El Bulli. Su consejo a otros sumilleres es “aprender a disfrutar para pasarlo bien”, aunque reconoce que admira la “constancia en el trabajo de los sumilleres en el extranjero, acostumbrados a un mayor nivel de exigencia y, sobre todo, a las críticas, lo que les lleva a asimilar con diplomacia cualquier rapapolvo de los clientes. Son virtudes de las que deberíamos aprender en España”, afirma. En el restaurante Moo de Barcelona, donde trabaja actualmente, cuenta con seiscientas referencias de vino, con las que busca conseguir la siempre deseada armonía entre plato y vino. Para ello, opina que es esencial que dentro del restaurante exista *feeling* entre la cocina y la sala. Y precisamente allí, cuando trata con los clientes, huye de las representaciones teatrales, de la poesía extravagante, y trata de ofrecer una imagen mucho más cercana, que es su objetivo. Reconoce que hay vinos más difíciles de *vender*, como los finos o algunas variedades minoritarias, y nos desvela uno de sus trucos: los sirve “por copas, así el cliente puede permitirse asumir riesgos”.



ORTO CRIANZA 2008
Bodega Orto Vins

“Es un proyecto de amigos -Jordi Beltran, Josep M. Beltran, Josep M. Jové y el enólogo-viticultor de la bodega Álvaro Palacios, Joan Asens-, como a mí me gusta. Aúna variedades que venero, como Garnacha y Carinyena, además de Cabernet y Tempranillo cultivadas en el Montsant, que se expresan con mucha frescura y tipicidad con un precio de unos nueve euros. Imbatible”

GENTE DE VINO

Donde el vino es bien servido

Quedan muy pocas. Aunque durante los últimos años se ha venido produciendo un cierto movimiento *revival*, tímidos intentos -pocas veces exitosos- de rescate de la antigua institución madrileña de la taberna, en verdad quedan muy pocas: Bodegas Rosell, así, en plural, como plurales eran los servicios que allí se ofrecían, es una de ellas: Juan Antonio Rosell, abuelo del actual propietario y originario de Quintanar de la Orden (Toledo) compraba el establecimiento en los años cincuenta del pasado siglo. Despacho de vinos a granel, lugar de humilde tapeo (sardinas arenques, queso, choricitos) hacia el mediodía y, a media tarde, centro social por el que aún se permitía corretear a los chavales y donde los adultos discutían de lo divino y lo humano siempre cuando no se trataba de política. Antaño, aquí se servían principalmente vinos de La Mancha; pero también de Mérida, de Cebreros, origen clásico de aquellos vinos, en general mediocres, que llegaban a las tabernas de Madrid en pellejos. Técnico especialista en Viticultura y Enología, Segundo Premio en el Concurso de Cata Nariz de Oro, Mención como Mejor Sumiller en los premios gastronómicos Metrópolis 2005, entre muchos otros honores, Manuel Rosell Vela -nieto del fundador- ha sabido mantener esa antigua atmósfera de taberna y, sin embargo, ha convertido las “Bodegas” en un templo del vino bien elegido y bien servido. Más de 200 referencias en carta; todas ellas nacionales: de las denominaciones más conocidas a las más “ignotas”, como dice el mismo Manuel. Oferta de 20 vinos a consumir por copas y siempre alrededor de diez de la D.O. Vinos de Madrid recomendados. Copas apropiadas, temperatura adecuada, ¡precios muy aceptables! y un servicio excelente que Manuel vigila con ojo atento para que no falte de nada en una acogedora barra y una sala casi siempre abarrotada por la más fiel de las parroquias, en una atmósfera, sin embargo, de lentitud.

Las sardinas arenques de antaño son hoy excelentes croquetas, jugosas tortillas de patatas, fantásticos quesos... o el cocido madrileño, las gachas manchegas y el arroz caldoso con langostinos, platos estos últimos que preparan por encargo.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

BODEGAS ROSELL
TABERNA TRADICIONAL MADRILEÑA
GENERAL LACY, 14. MADRID
TEL. 914 678 458 / www.bodegasrosell.com.

Excelsus; excelente, extraordinario, singular.



BODEGAS
ROSELL
Viña Herminia
www.caballero.es



**ESTAREMOS EN ALIMENTARIA
PABELLÓN 3, 850-03**

FAMILIA MONJE AMESTOY

Camino de Rehoyos, s/n - 01340 ELCIEGO ÁLAVA
Tel. 945 606 010 / Fax: 945 606 482
www.luberrí.com - luberrí@luberrí.com

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Queso Páramo de Guzmán Hecho a mano

Quisería con tradición adquirida en 1990 por dos empresas, Teleastant, dedicada a la telefonía, y TCM, relacionada con la construcción. El maestro quesero, José Francisco de la Fuente, tiene claro dónde reside la calidad de sus quesos: en la raza de la oveja, que debe ser churra, un animal adaptado a la zona que entrega leche de alta calidad. Así se evita añadir fermentos lácticos adicionales. De la Fuente elabora prácticamente a mano y mima los detalles, como el afinamiento: sus quesos maduran un mínimo de diez o doce meses en una cámara acondicionada con 7-9° C y una humedad alta, entre el 78-80%, para que desarrollen su complejidad lentamente. Otro ejemplo de su cuidado por el detalle es que deja que se desarrolle moho natural en la corteza exterior, lo que aumenta su complejidad final, aunque por ello tenga que cepillar los quesos cada dos meses.

El Queso

Queso Páramo de Guzmán Oveja Leche Cruda Curado

Quesería Páramo de Guzmán
Ctra. Circunvalación R-30, s/n.
09300 Roa (Burgos).
Tel. 947 541 191
www.paramodeguzman.es

D.O.: No tiene. Tipo: pasta prensada. Cuajo: animal. Cabaña: oveja. Raza: churra. Curación: 10-12 meses. Producción: 60.000 kg/año. Peso: 1 kg. PVP pieza: 22 €.

Elaboración

Elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja conservada a 4°C que después se calienta a 37°C, para añadir el cuajo y cortar con lira. Con el prensado se pasa de un pH de 6,8 a 5,2; a continuación, se introduce el queso en salmuera durante 12 horas a 10° C de temperatura y 22% de densidad. Por último, los quesos son dispuestos en la cámara de maduración para afinarse durante doce meses.

El Vino

Barón D'Anglade Reserva 2004

Bodegas Franco-Españolas
Cabo Noval, 2.
26009 Logroño (La Rioja).
Tel. 941 251 300
www.francoespanolas.com.

D.O.Ca. Rioja. Variedades: Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Alcohol: 13,5% vol. Producción: 14.000 botellas. Crianza: 24 meses roble francés Allier. PVP: 28 €.

Cata

Los blancos suelen acompañar mejor al queso, pero con tintos finos, elegantes, como Barón D'Anglade, el perfil aromático y gustativo de ambos no se deforma. La alianza es profunda, el lácteo presume de complejidad, de notas a frutos secos y mantequilla, que se funden con destreza con los aromas del vino -grosella, vainilla- y con su frescura, con un excelente resultado para este enlace gastronómico.



Como cada marzo, podríamos apostar que el regalo estrella del Día del Padre seguirá siendo la consabida corbata, sea de firma y seda lujosa o de trapillo y crisis. Pero quien quiera disfrutar y compartir con papá esa jornada hará bien en recordar que más allá y más acá del cuello están el paladar y el estómago y que, como siempre, la mesa exquisita será protagonista de la fiesta.

Ahumados y cangrejo ruso

Golosinas para papá

Papá invita, y convoca a la familia en torno a la mesa. Cada vez abundan más los aficionados a los fogones, creativos y artesanos de altura capaces de dedicar su tiempo libre a esa actividad tan plena, gratificante, creativa y generosa que es la cocina. Son maestros de arroz *weekend*, orgullosos de sus habilidades con el sifón de espumas o con el punto impecable de las carnes a la parrilla. Pero, no nos engañemos. Ni todos son así, ni quizá ese día en que son los homenajeados desean meterse en harina.



La solución es un extenso aperitivo trufado de exquisiteces en el que caben tanto nuestras inimitables chacinas ibéricas como el lujo eterno del caviar. En una visita a cualquier Club del Gourmet en el Corte Inglés las sugerencias se multiplican y las tentaciones rebosan como en el cuerno de la abundancia. Para gustos clásicos o exóticos, para papás tradicionales o amantes del descubrimiento, de mar o de montaña, deportivos o sedentarios. Y lo que resulta infalible para todos, a cualquier edad y condición, es el estimulante aroma de un salmón ahumado delicado y la tersura de la carne de una selectas patas de cangrejo ruso.

El salmón, como los ahumados en general, es el símbolo perfecto de cómo la humanidad, en esto del comer, ha conseguido hacer de la necesidad, virtud. Y así la sugerencia aromática del humo de maderas elegidas, lo que empezó siendo un ingenioso método de conservación

de los excedentes puntuales de la pesca, se ha convertido en preciado objeto de deseo.

El salmón que el Club del Gourmet envasa en lomos cortados en lonchas que proceden de las frías aguas del Atlántico norte, de textura fina y ahumado delicado.

Piezas seleccionadas entre los de más de 10 kilos de peso y menos del 10% de grasa, es decir, muy magros. Se ahuman con una combinación precisa de maderas de haya y roble, y al presentarse en láminas finas permiten apreciar todos los matices de su sabor y sus aromas.

Poco necesitan para su degustación: al modo clásico, con huevo hilado o espolvoreados de huevo duro rallado, y la picardía ácida de pepinillos agri dulces y alcarraras o rodajitas de alcarrarones. A lo sumo, al estilo escandinavo, sobre pan negro untado de mantequilla salada o crema agria y perfumados de eneldo.

El cangrejo real se captura en los mares de Bering, Oskhotsk y Japón. En fresco son acorazados gigantes plenos de sabor. Las patas peladas a mano y cocidas, carnosas, densas, tersas, de color blanco estriadas de rojo se enlatan al natural y conservan plenamente esas cualidades que ya encandilaban a los zares rusos: son el famoso Chatka, delicioso cuando rellena unas tartaletas o en salpicón suave.

Para acompañarlos, nada mejor que los espumosos Brut Nature, los finos de Jerez o de Montilla Moriles y los Olorosos secos no muy fríos, esos que perfuman el invierno de los gourmets. Chinchín, papá.



CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- A CORUÑA**
 - E.C.I. A Coruña, Ramón y Cajal, 57-59
 - C.C. Compostela, Rua de Restoal, 50 (Santiago de Compostela)
- ALICANTE**
 - E.C.I. Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53
 - E.C.I. Federico Soto, Avda. Federico Soto, 1-3
- ASTURIAS**
 - E.C.I. Uriá, Uriá, s/n (Oviedo)
 - C.C. Salesas, General Elorza, 75 (Oviedo)
 - Hipercor Gijón, Ramón Areces, 2 (Gijón)
 - E.C.I. Avilés Ctra. Finca La Tejera-La Carriona, s/n
- BADAJOS**
 - E.C.I. Conquistadores, Plaza Conquistadores, s/n
- BARCELONA**
 - E.C.I. Pza. Catalunya, Plaza de Catalunya, 14
 - E.C.I. Diagonal, Avda. Diagonal, 617
 - C.C. Cornellà, Salvador Dalí, 15-19 (Cornellà de Llobregat)
 - E.C.I. Francesc Macià, 58-60, Avda. Diagonal, 471-473
 - E.C.I. Paseo Andreu Nin, 51 (Can Dragó)
- BILBAO**
 - E.C.I. Gran Vía, Gran Vía, 7-9
- CÁDIZ**
 - C.C. Bahía de Cádiz, Avda. de las Cortes de Cádiz, 1
 - Hipercor Jerez, Ctra. Sevilla, 34 (Jerez de la Frontera)
 - C.C. Bahía de Algeciras, Paseo Juan Pérez Arriete, c/v (Algeciras)
 - E.C.I. Avda de Andalucía, 34 (Jerez de la Frontera)
- CASTELLÓN**
 - E.C.I. Paseo de Morella, 1
- GRANADA**
 - E.C.I. Genil, Ctra. del Genil, 20-22
 - C.C. Arabial, Arabial, 97
- LEÓN**
 - E.C.I. León, Fray Luis de León, 21
- LINARES**
 - E.C.I. Linares, Plaza del Ayuntamiento s/n
- MADRID**
 - E.C.I. Preciados, Preciados, 3
 - E.C.I. Goya, Goya, 76
 - E.C.I. Castellana, Raimundo Fdez. Villaverde, 79
 - E.C.I. Princesa, Princesa, 42
 - E.C.I. Serrano, Serrano, 47
 - C.C. Méndez Álvaro, Retama, 8
 - C.C. Campo de las Naciones, Av. de los Andes, 50
 - C.C. Sanchinarro, Margarita de Parma, 1
 - C.C. S. José de Valdeiras, Ctra. Extemadura, km. 12,5 (Alcorcón)
 - C.C. Pozuelo, Ctra. Nacional VI, km. 12,5 (Pozuelo de Alarcón)
 - C.C. Alcalá de Henares, Avda. Juan Carlos I, s/n (Alcalá de Henares)
 - C.C. Xanadú, Puerto de Navacerrada, 2 (Arroyomolinos)
 - C.C. El Bercial, Avda. Comandante José Manuel Ripollés, 2. 28905 Getafe.
- MÁLAGA**
 - E.C.I. Málaga, Avda. Andalucía, 4-6
 - C.C. Costa Marbella, Ramón Areces, s/n (Marbella)
 - E.C.I. Marbella, El Capricho - Boulevard Alfonso Hohenlohe, 2 (Marbella)
 - E.C.I. Bahía de Málaga, Ctra. Cartama, km. 2
 - E.C.I. C/ Campanales, s/n (Mijas)
- MURCIA**
 - E.C.I. Libertad, Avda. Libertad, s/n
 - E.C.I. Alameda de San Antón, 52 (Cartagena)
- NAVARRA**
 - E.C.I. C/ Estella, 9 Pamplona
- LAS PALMAS**
 - E.C.I. José Mesa y López, José Mesa y López, 18
 - C.C. Siete Palmas, Av. Pintor Felo Monzon, s/n
- P. MALLORCA**
 - E.C.I. Avenidas, Avda. D'Alexandre Roselló, 12-16
 - E.C.I. Jaime III, Avda. Jaime III, 13-15
- SANTANDER**
 - C.C. Bahía de Santander, Ctra. Nacional 634, s/n
- SEVILLA**
 - E.C.I. Pza. del Duque, Plaza del Duque de la Victoria, 8
 - E.C.I. Nervión, Luis Montoto, 122-128
 - E.C.I. S. Juan de Aznalfarache, Camino de las Erillas, s/n (S. Juan de Aznalfarache)
 - Hipercor Sevilla, Ctra. Sevilla-Málaga Km. 1.
- TENERIFE**
 - E.C.I. 3 de Mayo, Avda. 3 de Mayo, s/n
- VALENCIA**
 - E.C.I. Pintor Sorolla, Pintor Sorolla, 26
 - E.C.I. Nuevo Centro, Avda. Menéndez Pidal, 15
 - C.C. Ademuz, Avda. Pio XII, 51
 - E.C.I. Avda. Francia C/ Pintor Maella, 37
- VALLADOLID**
 - E.C.I. Zorrilla, Paseo de Zorrilla, 130-132
- VIGO**
 - E.C.I. Vigo, Gran Vía, 25-27
- ZARAGOZA**
 - E.C.I. Sagasta, Paseo de Sagasta, 3
 - C.C. GranCasa, Avda. Poeta María Zambrano, 35

VINOS ÚNICOS

Casa Gualda

TRADICIÓN, EXPERIENCIA E INNOVACIÓN

SELECCIÓN

CRIANZA

50 ANIVERSARIO

ÚNICO

LANA MANCHA

IBERICA JUCAR

NTRA. SRA. DE LA CABEZA S. COOP.

c/ Taplas, 8 Tel. 969 387 173

16708 POZOAMARGO Fax 969 387 202

Cuenca SPAIN info@casagualda.com

maior de mendoza

Albariño para expertos en vino



ADEGA MAJOR DE MENDOZA, SL.
Rúa de Xabre 5B - Carril
36613 Vilagarcía de Arousa (Pontevedra)
Tlf. +34 986 508 806 - Fax +34 986 507 924
www.maordemendoza.com

EL COLECCIONISTA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Jean Leon Reserva 2003 Un Cabernet de oro

Contaba hace años el gran enólogo Jaume Rovira que los primeros esquejes de Cabernet que se plantaron en la finca de Torrelavit, en pleno Penedès, llegaron de “contrabando”. Entre risas relataba las vicisitudes que tuvieron que pasar él y el propio Jean Leon en Burdeos, recopilando sarmientos entre viñedos de los *châteaux* de Medoc, a la luz de la luna, como verdaderos maletillas enológicas, para obtener la madera que a la postre daría la primera viña de Cabernet española de los tiempos modernos.

Fue a finales de los cincuenta del pasado siglo y esos pasos iniciales dieron lugar al espléndido viñedo de casi 70 hectáreas que actualmente vegeta en la propiedad Jean Leon. Los sueños del animoso montañés se hicieron realidad por fin, sus vinos triunfaron en Hollywood, aunque lo más difícil estaba por llegar: introducir en el gusto español los tintos que se elaboraban por aquellos años en su bodega, no siempre comprendidos por su carácter netamente bordelés, en claro contraste con el paladar del consumidor, acostumbrado a vinos mucho más suaves, amables y con la presencia de una sempiterna madera que cubría casi todo el panorama aromático. El tiempo le otorgó la razón, como suele pasar con todo emprendedor imaginativo, y en la actualidad sus vinos se encuentran entre los favoritos del buen conocedor.

De aniversario

40 años después la casa quiere conmemorar aquella aventura con un tinto muy especial. Un Cabernet de la añada 2003, elaborado con las uvas de las hoy cepas adultas y ex profeso para celebrar el inicio de la aventura. Se realizó con la materia prima una exhaustiva selección, tanto de uva como de barricas, para elaborar un excelente vino y celebrar el cuadragésimo aniversario.

La casualidad quiso que en 2003 Xavier Robiras, el actual enólogo, se incorporase a la empresa y fue la primera cosecha que elaboró en Jean Leon, junto a Jaume, ahora ya jubilado (aunque, según cuentan, con mucha nostalgia, tanta que rara es la semana que no acude a la bodega). Es un vino intenso, complejo, carnoso y aterciopelado.

Lo que importa es la calidad que muestra, aunque acaso se mire también la *mise en place* como un modo de resaltar lo excepcional. La botella es sencillamente espectacular, grabada a mano, y quizás nos pueda recordar a una de las vidrieras de la Cripta Guell. Un vino hecho y pensado para ser bebido por los coleccionistas. Tanto, que así se llama.

JEAN LEON RESERVA 2003
EDICIÓN ESPECIAL COLECCIONISTA
D.O. Penedès
Jean Leon. Tel. 93 899 50 33
www.jeanleon.com. Precio: 39 €.

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.

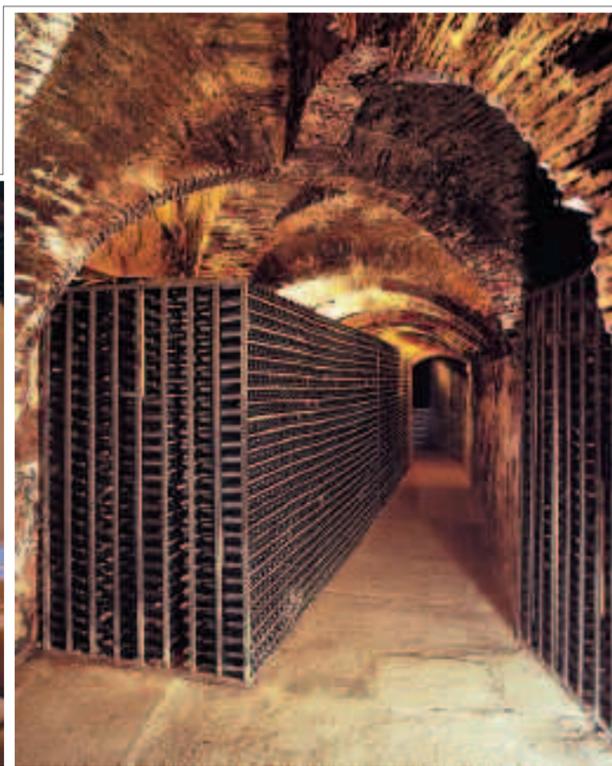
www.vinum.info
<http://vinum.mivino.info>

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)

Viaje al fondo de los sentidos

Paternina, lección de historia

Hace tres siglos, unas cuadrillas de canteros gallegos aplicaron lo mejor de su fuerza, su valor y su conocimiento en las profundidades de la Rioja Alta. Su obra sigue allí, en los calados laberínticos de la bodega de Paternina, y en el reconocimiento que la marca les ofrece con esas bandas azules inconfundibles que hacen referencia a la bandera de su tierra. Ése es el principio de la historia...



La ascensión desde la bodega de elaboración en Haro, eficaz y funcional, hasta Ollauri, en la Rioja Alta, es como un viaje iniciático por las arterias del vino de La Rioja. Así lo fue para Carlos Clavijo, historiador y escritor que hace unos días presentaba su novela *El hijo de la vid* precisamente en el escenario que la inspiró, en la catedral del vino que es la bodega Paternina de Ollauri, museo de historia enológica, representación viva de arquitectura del vino y, sobre todo, muestra emotiva de lo que ha sido el quehacer fundamental de estas tierras, de su agricultura, de su artesanía, de su gastronomía, su riqueza y evolución. Esas que todo visitante puede absorber *in situ* sólo con recorrer con los oídos abiertos al susurro del silencio, con los ojos abiertos a la tenue penumbra, los laberintos de piedra que minan el subsuelo de la pequeña villa.

Profunda huella de vino

Buena parte de esos calados, de ese recorrido entrañable es el patrimonio, la imagen, de la bodega Paternina. *La Catedral del Vino* fue fundada en 1896 sobre calados del siglo XVII, a 40 metros de profundidad, donde descansan los reservas y grandes reservas de Conde de los Andes. Restaurar las interminables cavas de la bodega centenaria fue un sueño largamente acariciado, una

obra complicada, faraónica... e invisible, tan respetuosa con la obra original, con la pátina de la historia, incluso con las estalactitas de la bóveda, que le valió en el año 2005 el Premio Best Of concedido por la asamblea mundial de grandes ciudades del vino.

Del botellero a la mesa

Así, si la bodega es un joyero para los vinos, de cara a los visitantes es un escaparate, un espacio en el que ejercer la vocación de anfitriones, es decir, el principio del enoturismo. El popular comedor de madera añeja, con las tradicionales patatas a la riojana y las chuletillas, eso sí, regadas con gran reserva, se abre a diario, para los grupos más diversos y festivos. Y enfrente, en la casona señorial, se asoma el precioso restaurante El Conde, donde el jefe de sala y el chef ofrecen una renovada y elegante visión de la cocina basada en materia prima natural y excelente, incluso grandes pescados, aquí, tierra adentro. El comedor, moderno, claro y bien vestido, se asoma a través de una cristalera sobre la secular sala de los tinos y allí se inicia el recorrido, que presenta nuevas fórmulas de visita: Visita y cata comentada todos los sábados y domingos a las 11:00 a un precio de 15 euros por persona. Tras la visita se comparte una cata dirigida por un experto de la bodega para descubrir las

diferencias entre los vinos más especiales de la bodega.

Otra opción más completa es Visita y Maridaje, los sábados y domingos a las 11:00 a un precio de 20 euros. Se degustan distintos vinos armonizados con las tapas idóneas, una combinación diseñada por el enólogo de la bodega junto con el cocinero del restaurante.

Las visitas son gratuitas para los comensales del restaurante. Y quienes acudan las noches del fin de semana encontrarán, como guinda, *Ritmos de Bodega*, concierto de jazz con saxo, contrabajo y batería que desarrolla un repertorio encantador de estándares actuales y clásicos. La actuación comienza sobre las 22:30 y se prolonga un par de horas que siempre se hacen cortas al espectador.

BODEGA PATERNINA
Reserva Visitas: Tel. 941 31 05 50.
enoturismo@paternina.com.

RESTAURANTE EL CONDE
Sol de la Cabra s/n. Ollauri (La Rioja).
www.restaurantelconde.com.



Sistemas de apertura

Descorriendo ilusiones

El mercado está repleto de accesorios de diferentes modelos y formas para abrir el vino. Y es que en las botellas podemos encontrar corchos colmatados, naturales, de altec, tapones de silicona de una capa o de dos, etc., por lo que antes de comprar, desde aconsejamos tener en cuenta qué tipo de vinos vamos a descorchar más habitualmente (blancos, jóvenes, crianzas, reservas, espumosos...). He aquí un pequeño ejemplo de lo que podemos encontrar en el mercado.

Cortacápsulas:

No es un sacacorchos. Los convencionales cortan por el borde del gollete (modelo de 4 cuchillas circulares móviles) y los más profesionales, por debajo del gollete, con dos cuchillas de corte y otras dos extractoras. PVP: 2,50 euros.

De hélice sin fin:

Sacacorchos recomendado para vinos jóvenes y crianzas. Hay modelos exclusivos para blancos. Estructura con un eje central donde va anclada una hélice de grandes dimensiones que gira hasta extraer el corcho sin esfuerzo. Algunos modelos incluyen un práctico cortacápsulas. PVP: 8,50 euros.

Popy Wine dos palancas, dos impulsos:

Sacacorchos de última generación con patente española de la marca Popy Wine. Muy versátil por su reducido tamaño, ligereza y fácil manejo. Dispone de hélice de cinco ciclos, navaja con sierra y dos palancas de acero que extraen el corcho recto sin ningún tipo de esfuerzo. PVP: 7,50 euros.

De láminas o de mayordomo:

Necesario para crianzas y reservas de añadas antiguas o mal almacenadas donde el corcho se ha mojado o está deteriorado. Sus dos láminas de metal paralelas se introducen en el exterior del corcho, primero una y después otra, haciendo una especie de balanceo. Después, se extrae el corcho con un giro de muñeca. PVP: 6 euros.

Puig Pull o de carraca:

Sacacorchos original donde los haya, su mecanismo de carraca extrae el corcho lentamente y sin esfuerzo. Dispone de hélice bañada en teflón. PVP: 18,50 euros.

De presión:

Su espectacular mecanismo de extracción nos permite, con mucha rapidez, sacar sin ningún esfuerzo el corcho. Con unas bombonas de dióxido de carbono y por medio de una fina aguja que clavamos en el corcho, la operación es rápida y limpia. Es un sacacorchos muy original para regalo. PVP: 40 euros.

Tenaza Cava:

Imprescindible para los espumosos actuales, cuyos tapones son más difíciles de extraer. La tenaza nos permite atrapar el corcho con más fuerza y seguir el protocolo del descorche, que indica que hay que girar la botella, agarrándola por la base. No se gira el corcho. PVP: 12 euros.



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

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



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Inspiración Valdemar 2007 Parcelas selectas

Alentados por el éxito en la crítica internacional, esta sólida quinta generación de bodegueros ha construido una nueva bodega concebida para producir exclusivamente la nueva marca: Bodega de Inspiración Valdemar. Se ubica en el mismo recinto que Bodegas Valdemar, pero totalmente diferenciada de ella, logrando separar completamente las nuevas elaboraciones, a las que se aplica un proceso mimado y vanguardista. Carlos y Ana Martínez Bujanda, bajo el amparo de su padre, Jesús Martínez Bujanda, aportan al negocio familiar sus conocimientos e inquietudes plasmados ahora en un nuevo estilo de vinos de Rioja.

La vendimia de las microparcels seleccionadas previamente se hace manualmente y se transporta a bodega en cajas. Proceden de variedades y viñas en muchos casos olvidadas o abandonadas por la complejidad y el trabajo que precisan para su cultivo y elaboración. De la serie, además del atrevido Tempranillo, destacan los interesantes y casi exclusivos monovarietales de Graciano y Maturana, esta última casi desaparecida en Rioja. La vendimia diaria se almacena en una cámara frigorífica, de modo que la uva pasa después las cubas de elaboración a la temperatura exacta deseada y puede realizar así una fermentación precisa, obteniendo una mayor extracción de aromas y un color más estable.

La mesa de selección garantiza que sólo entran en bodega los granos que se encuentran en perfecto estado, lo que, unido a la elaboración, busca preservar las mejores características frutales.

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

Inspiración Valdemar 2007

Color	
Limpidez	
Intensidad	
Tipo	
Ataque	
Evolución	



Viñedos de San Martín Marcados por la añada

Gruesas cepas de Garnacha, suelos de arena suelta, grandes moles de granito, abundantes huellas de caza, pinos, tomillo, encinas y sobre todo aire, purísimo aire que da gusto respirar, aunque te roce el rostro afilado y cortante como un cuchillo. Es el ambiente agreste que se goza en lo alto de los montes de San Martín de Valdeiglesias, en un día de febrero límpido y fresco. Pero no sólo toda esta riqueza cromática y fragante se puede encontrar, también allí se hallan las viñas y bodega Las Moradas, cuya responsable es la enóloga Isabel Galindo. Lleva desde 2003 en este proyecto que comenzó el hombre de negocios llamado Martín Aramburu en 2001 y desde hace unos años ha pasado a la tutela de la familia Nozaleda. Consta la finca de 21 hectáreas, de las cuales 19 están plantadas de viñedo, la mayoría de Garnacha Tinta. Galindo declara que la materia prima que recogen en aquellos parajes es diferente: "Es un paisaje incomparable, con grandes contrastes térmicos entre el día y la noche (influye su altitud, 860 metros) donde las añadas salen tan diferentes que siempre darán vinos claramente marcados por cómo se comporte ese año el tiempo, mucho más que en otros lugares de microclima más estable". E-mail: igalindo@lasmoradasdesanmartin.es.

La Viña

Las Moradas

El viñedo está dividido en pequeñas parcelas separadas entre sí por monte y pinar. Los suelos son de arena suelta de origen granítico, pobres en materia orgánica y con bastante fondo. Las cepas de Garnacha están plantadas en "marco real", 1.500 cepas por hectárea, y el curioso Cabernet en vaso que llega a 1.800 cepas. En cualquier caso, el rendimiento no pasa del kilo por cepa.

Las Moradas de San Martín Inicio 2005



D.O. Vinos de Madrid. Variedades: Garnacha, Cabernet Sauvignon y Syrah. Crianza: 13 meses en barricas de roble francés. Alcohol: 15°. Precio: 12'5 €.

Aunque en la viña se pone todo el cuidado al vendimiar, los racimos se vuelven a pasar por una mesa de selección. Resulta un vino bravo, que necesita aire hasta ofrecer sus aromas de grosellas ácidas, sus tonos de monte bajo y sus notas minerales. Está bien estructurado y tiene un paso de boca jugoso, con los taninos maduros y suave final.





Concepción de Antonio Gallego Culto a la ginebra

Concepción de Antonio es la directora técnica de Rives, la máxima responsable de elaborar la gran variedad de bebidas alcohólicas de la marca. Aunque su andadura profesional comienza con la elaboración de brandy, pronto se ve seducida por los encantos que entraña la elaboración de la ginebra, en la que vio "una mezcla perfecta de botánicos [especies, frutas, frutos secos... que forman la parte aromática de la ginebra] sobre un lecho alcohólico. La combinación perfecta entre arte y precisión".

Y hasta el día de hoy. Son ya treinta años en el oficio, una experiencia que la hace dudar de los vaivenes del mercado. Ahora, por ejemplo, afirma que "hay una moda por destilar cuatro, cinco, seis veces o más... Son cuestiones de marketing. Si se parte de una buena materia prima, una quinta destilación es innecesaria e incluso negativa, pues puede aportar olores y sabores extraños". Y es que si algo ha aprendido sobre el alcohol es que debe ser muy puro, como el que utilizan para Rives, con tres rectificaciones (96% vol.) en sus particulares columnas de hidroselectión, dejándolo aromáticamente neutro pero suave al paladar.

Para la elaboración de su ginebra Premium, sabe que otra parte primordial son los componentes aromáticos, lo que se conoce como los *botánicos*. "El aroma principal lo aporta el enebro, que lo importamos de Italia y Macedonia, siempre de la última cosecha; los cítricos, muy importantes, tienen que ser de piel de naranja (Sevilla) y limón (Murcia), pelados a mano para quitar la piel blanca (llamada *albedo*), que es la parte de los cítricos que aporta sabor amargo".

Muchas veces, los consumidores nos quejamos del elevado precio de algunos de estos destilados. Concepción explica que "su justificación, en las gamas Premium, está en el coste de destilación, pues el alcohol se corta antes y, por lo tanto, se obtiene menos cantidad. Sin embargo, aun siendo su coste de elaboración más elevado, algunos precios que podemos encontrar en el mercado no están del todo justificados por este motivo, es decir: más caro no es siempre sinónimo de calidad. Sirva como ejemplo la medalla de plata que obtuvo nuestra ginebra Premium Especial en el prestigioso concurso londinense, por encima de otras prestigiosas marcas que eran mucho más caras".

Esta ginebra es la única con categoría London Gin en España, el máximo reconocimiento de calidad. El alcohol para su elaboración (que debe ser exclusivamente de origen agrícola) exige una redestilación en alambiques con todos sus botánicos. El producto resultante debe tener un grado alcohólico mínimo de 70% vol., con un contenido máximo de metanol [compuesto nocivo para la salud en grandes cantidades] de 5 gramos por hectolitro y sin adición de colorantes".

Destilado de KKO

Distribuidor: Antonio Mascaró.

Procedencia: España. **Materia prima:** uva y nibs de cacao. **Alcohol:** 40% vol. **Sistema de destilación:** Alambiques. **Destilaciones:** dos.

Creación de Montse Mascaró (enóloga) y Enric Rovira (maestro chocolatero). Está elaborado a partir de la destilación de nibs de cacao al 70% vol., procedentes de la plantación propia de Enric en São Tomé y Príncipe. La elaboración consiste en tres destilaciones en alambique tipo *charentais*: una, sencilla (30% vol.); en la segunda destilación se maceran las semillas de cacao y se obtiene un destilado de un 70% de alcohol, algo coloreado; y una última para extraer mejor los aromas (70% vol.). Al mercado sale con un contenido de 40 gramos de azúcar por litro.

Rebosa elegancia aromática, muchos recuerdos de cacao, expresados con gran pureza, sin interferencias del alcohol. Suave, equilibrado -siempre que sea el sabor dulce su predilecto-, con un final plenamente perfumado. Imprescindible. **Temperatura de servicio:** 14° C. **Consumo:** Solo. **PVP:** 32 euros.



Gin Rives Tridestilada Especial

Distribuidor: Rives Pitman.

Procedencia: España. **Materia prima:** Alcohol etílico de origen agrícola de 96 grados; melaza doble rectificado; alcoholato 80 grados; agua osmotizada (desmineralizada). **Alcohol:** 40% vol. **Sistema de destilación:** Columna y alambique. **Destilaciones:** tres.

Parte del secreto que alberga esta ginebra radica en su rectificación en columnas de hidroselectión, que aportan un alcohol de tacto más suave. La tercera destilación la termina en alambique, con sus botánicos. Además, contiene canela, como parte de los botánicos.

Rotundo en la identidad del aroma a enebro, con expresión fresca, limpia y fragante, fruto de los cítricos. Sorprende la suavidad, grasa y capacidad de envolver el paladar sin agresiones alcohólicas, muy elegante y refinada dejando un suave eco aromático. Sorprendente. **Temperatura de servicio:** 22° C. **Consumo:** sola, rebajada un 15% con agua o en coctelería. **PVP:** 18 euros.



Brandy Fernando de Castilla Solera Gran Reserva

Distribuidor: Primeras Marcas.

Procedencia: Jerez. **Material prima:** uva Airén. **Alcohol:** 38% vol. **Sistema de destilación:** Alquitara. **Destilaciones:** una. **Tipo de barrica:** Americano usado.

Su estilizada botella ya dice mucho del cambio y renovación del brandy en la actualidad. Elaborado a partir de alquitara, quizá el sistema más exigente en cuanto a la calidad de la materia prima, y envejecido en botas (barricas de 600 litros) que han contenido vino amontillado y oloroso.

Color caoba yodado precioso. Reina la fragancia, sin punzamiento del alcohol, con aromas complejos de dátiles, incienso, cacao y una vena fresca de jengibre. Tacto graso que envuelve el paladar, con golosidad justa que equilibra el sabor amargo. Final perfumado constante. **Temperatura de servicio:** 22° C. **Consumo:** Solo. **PVP:** 46,11 euros.

I Premio AEPEV

Un total de 425 vinos y espirituosos españoles han tomado parte en el I Premio Nacional de la Prensa del Vino 2009 a propuesta de los miembros de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV). A diferencia de lo que acontece en otros concursos, los asociados de la AEPEV propusieron hasta un total de tres vinos o espirituosos por cada una de las diez categorías hasta completar un total de 425 marcas que fueron votadas por los miembros. Tras las votaciones, los socios de la AEPEV han elegido los tres mejores vinos y espirituosos de cada una de las diez categorías convocadas:

Blancos sin crianza: Marqués de Riscal Verdejo 2008, Martín Codax 2008, Pazo de Señorans Selección 2002.

Blancos con crianza: As Sortes 2007, Milmanda 2006, Viña Meín Fermentado en Barrica 2007.

Rosados: Gran Caus Rosado Merlot 2008, Ochoa Rosado de Lágrima 2006, Pago del Vicario Petit Verdot Rosado 2008.

Tintos de 2007 y 2008: Ábrego 2007, El Linze 2007, La Nieta 2007.

Tintos anteriores a 2007: Cirсион 2005, Viña El Pisón 2004, Vega Sicilia Único 1999.

Espumosos: Gramona Celler Batlle 1998, Kripta Gran Reserva Brut Nature 2004, Elisabet Raventós 2004.

Vinos Generosos, Especiales y de Licor: Colección Chivite 125 Aniversario Vendimia Tardía 2006, Ochoa Moscatel 2007, Palo Cortado VORS Bodegas Tradición.

Destilados de Orujo de Uva: Orujo Fillaboa Envejecido, Mar de Frades, Pazo de Señorans.

Destilados Vínicos: Peinado 100 Años, Conde de los Andés. Lepanto PX.

Vinos Aromatizados y Otros Destilados: Aguardiente de Cerezas del Valle del Jerte, Ginebra Gin Xoriguer, Pacharán Baines Etiqueta Oro.

Los premios se entregarán el 12 de marzo en el curso de una comida de gala que se celebrará en el Monasterio de San Clodio (Ourense), a la que asistirán las autoridades gallegas y la presidenta de la AEPEV, Isabel Mijares, acompañada de la Junta Directiva Nacional.

La idea de la AEPEV es que el premio sea rotatorio y se celebre en diferentes lugares de España cada año, tras esta primera edición que se llevará a cabo en Galicia coincidiendo con el Año Xacobeo.

Un trozo de Promesa



Un grupo inversor español ha puesto en marcha una brillante idea para los aficionados al vino en todo el mundo. Se trata un modo original de vender in situ deliciosos vinos de la finca La Promesa, sita en pleno altiplano argentino de Mendoza. Si alguien siente la llamada del viñedo, ésta es la solución más cómoda y

socorrida. La empresa alquila hileras de viña en las cuales pondrá el nombre del afortunado huésped en dos tipos de contrato: *Catador*, contrato de cinco años en los que el inquilino recibirá 36 botellas personalizadas, y *Gourmet*, con el que recibirá 60 botellas en siete años. Por supuesto, cuando quieran visitar la finca y constatar la realidad y el estado de su hilera rotulada. Además recibirán información e invitación a las presentaciones internacionales de los vinos de la bodega, llamados Trapecio, y a las fiestas que se organicen en la finca.



NOS ENCONTRARÁ EN
ALIMENTARIA
CALLE C, STAND 410

TORRE DE L'HOMENATGE MILLENNIUM, GRAN BRUT, GRAN RESERVA, GRAN BARRICA, GRAN ROSAT

ALSINA & SARDÀ
VINO DE CALIDAD

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

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

Brugal Imagen dominicana

El concurso de fotografía de Ron Brugal, en su 9ª edición, se ha convertido en cita obligada de los aficionados a la imagen. En esta ocasión, el título del certamen invitaba a capturar *Tus Momentos*, esos instantes especiales y emotivos que forman parte de nuestra vida. Según Fernando de Vicente, Manager de Ron Brugal, "cada año nos sorprende más tanto la respuesta del público como la calidad de los trabajos presentados. El objetivo consistía en retratar esos pequeños momentos repletos de vida, de buenos sentimientos, y creemos que el consumidor lo ha entendido a la perfección". Ron Brugal, en colaboración con National Geographic, ha dado a conocer las instantáneas de los tres ganadores del certamen: *Mírame*, de Oriol Segarra i Pol, *Entre el cielo y el infierno*, de Raúl Moral, y *Malvarrosa*, de Juan Antonio Rodrigo, elegidas entre más de 2.500 participantes. En el acto se han presentado también las imágenes que tomaron Laura Sánchez, Rossy de Palma e Iván Sánchez, miembros del jurado y que recientemente visitaron República Dominicana. Todas las imágenes se



Rossy de Palma, Iván Sánchez y Laura Sánchez eligieron a los ganadores del Premio de Fotografía de Ron Brugal.

han puesto a la venta para aplicar la recaudación a paliar el desastre de Haití. La exposición se presentará sucesivamente en Valencia, Sevilla, Málaga, Barcelona, Bilbao, Gijón y A Coruña.

De la Ribera a Manhattan



Éxito de público y crítica en la inauguración de la campaña de Ribera del Duero ante las autoridades, prensa y máximos representantes de los consumidores en los EE.UU.

125 bodegas y más de 380 vinos son los embajadores de la D.O. Ribera del Duero en el Grand Tasting que la Denominación de Origen organizó en Nueva York la semana del 23 de febrero pasado. La cita fue en el magnífico Puck Building, emblemático edificio de aire europeo, en el distrito de Manhattan, donde acudieron a la inauguración, en torno al presidente de la D.O. José Trillo, el cónsul en N.Y. y otras autoridades de uno y otro lado del Atlántico, las figuras clave del mercado estadounidense, cerca de quinientos profesionales de sectores estrechamente vinculados al vino: periodistas, distribuidores, educadores, críticos, propietarios de vinotecas y grandes superficies, profesionales de la hostelería, y más de un centenar de importadores. El Grand Tasting de Nueva York es el eje fundamental del plan promocional que Ribera del Duero desarrolla desde el pasado 2009 en Estados Unidos, con una inversión superior al millón de euros, para posicionar los vinos de la Denominación de Origen en el mercado americano que, según todas las previsiones, se convertirá en el principal consumidor de vinos de calidad del mundo.

De tapas con... Codorníu y Pomal

En la Escuela de Hostelería de Jerez, un jurado presidido por el gran chef Martín Berasategui ha seleccionado el menú ganador de la semifinal sureña del concurso Cocinero del Año, que convoca la bodega Viña Pomal. Víctor Trochi deslumbró con su *Vieira rustida con alga aliñada, canelón de aceite de oliva y tubérculos, Salmonete anisado con guiso de crestas de gallo y papada de cerdo*, y un *Destornillador, vodka y cítricos de postre*. La tapa más adecuada para armonizar con el cava Codorníu Gran Plus Ultra fue la *Ostra de mar y ostra de tierra*, de Carlos Padrón.

Verema Premios del año



Raúl Pérez, alma del Bierzo, Personaje del año.

El jurado popular, es decir, el consumidor, ha fallado la 7ª edición de los premios Verema seleccionando sus bebidas, aceites y mesas favoritos. Mas de un millar de aficionados y profesionales seleccionaron en dos fases cada apartado, con la incorporación de dos nuevos para esta edición: restaurante y espirituoso. El resultado es fue el siguiente:
Bodega del año: ex aequo para Bodegas Dinastía Vivanco (D.O.Ca. Rioja) y Bodegas Arzuaga (D.O. Ribera del Duero).
Bodega con mejor trayectoria: Bodegas Roda (D.O.Ca. Rioja).
Personaje del Mundo del Vino: Raúl Pérez.
Tinto del año: Valbuena 5º Año, añada 2004 (D.O. Ribera del Duero).
Blanco del año: Ossian 2007 (D.O. Rueda).
Rosado del año: Heretat de Cesilia 2008 (D.O. Alicante).
Dulce/generoso del año: Alvear Solera 1830 (D.O. Montilla-Moriles).
Espumoso del año: Gramona III Lustrós, gran reserva 2002 (D.O. Cava).
Aceite del año: Aceite Virgen Extra de Pago Masía el Altet 2008.
Espirituoso del año: Luis Felipe Brandy Gran Reserva.
Restaurante con mejor tratamiento del vino: Celler Can Roca.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 148
RON OPTIMUS 25 AÑOS

Ana Díaz
C/ Toledo, 139, 1ºC. 28005 Madrid.
Javier Fernández Vega
C/ Nochebuena, 11 47011 Valladolid.
Montserrat Palet Crúa
C/ Francolí, 60, 3º-4º.
08006 Barcelona.
Sagrario Muñoz
C/ Fuenterrabía, 5. 28014 Madrid.
Silvia Martínez Díaz
C/ Tomás Escalonilla, 7 Bloque 12, 1º A.
29010 Málaga.



MiVino

SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

Deseo recibir 11 (once) números de la revista MIVINO, más las tapas de encuadernación anual, con renovación automática hasta nuevo aviso, por lo que abonaré la cantidad de 25 € anuales (*)

Nombre _____ Apellidos _____
Dirección _____
C.P. _____ Población _____ Provincia _____
Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

- Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)
- Transferencia bancaria
BBVA: 0182/6196/63/0010201149
- Con cargo a mi Tarjeta de Crédito
VISA / MASTERCARD nº _____

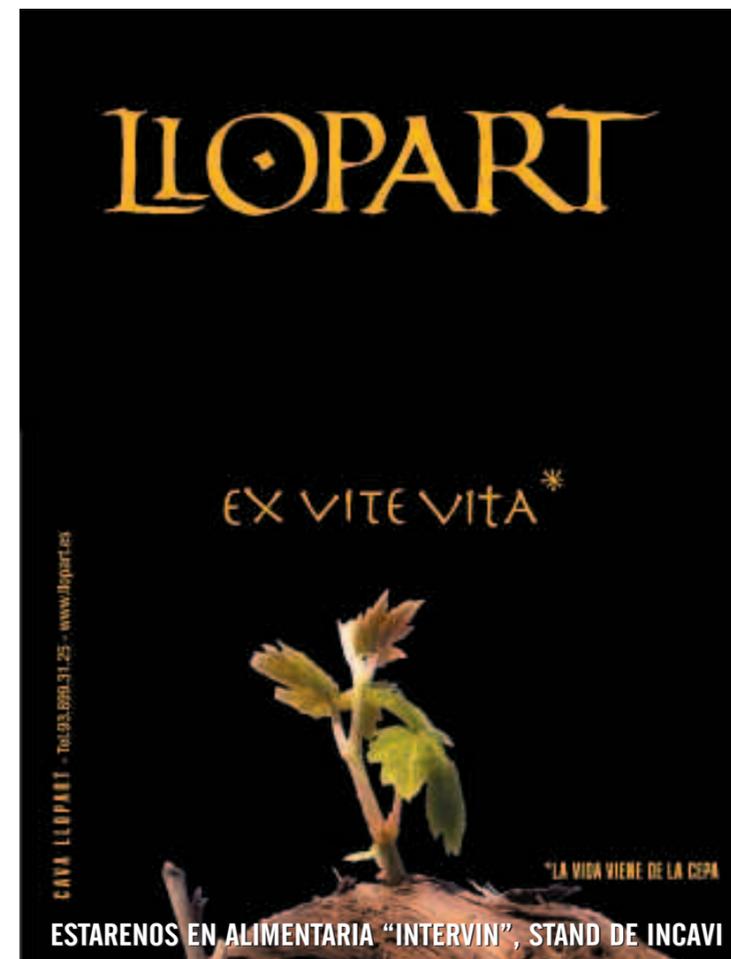
DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

A.E.S.
Apdo. 002
28200 S.L. El Escorial - Madrid
TEL. 91 890 71 20
FAX. 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

Fecha ____ / ____ / ____
Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

(*) 40 € para el resto de Europa. 50 € para América.



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 bodega 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€

Grandes vinos por Haití



El reconocido sumiller Custodio Zamorra oficina de maestro de ceremonias junto al anfitrión, Alejandro Fernández, en su bodega de Pesquera, junto a los responsables de la sumillería de Segovia y Valladolid.

La generosidad castellana se expresó con toda su potencia en la bodega Condado de Haza, de la Ribera del Duero. La iniciativa partió de la familia Fernández, de Pesquera, que junto con la Asociación de Sumilleres de Valladolid y la colaboración de la Asociación de Sumilleres de Segovia, que se encargaron de servir los vinos, pusieron en pie la oferta de una cata y subasta solidaria acompañada por un menú de diez generosas tapas elaboradas por los mejores cocineros de la región y acompañadas por distintos vinos del grupo Pesquera. Como espléndido aperitivo del menú,

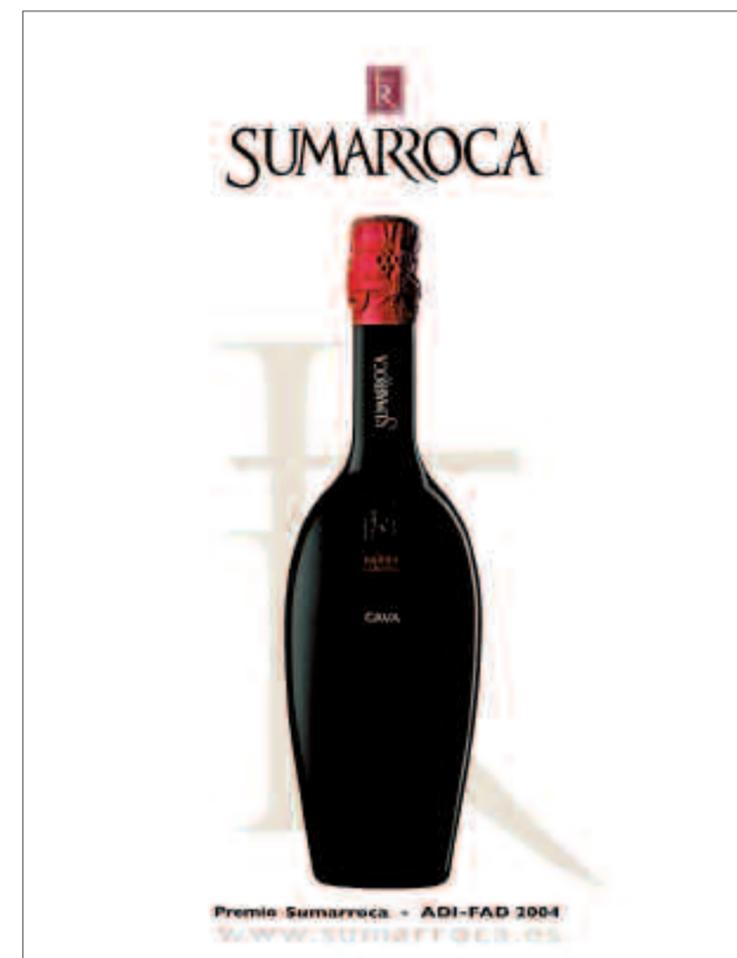
el dúo España Galante ofreció un emocionante concierto basado en la música del siglo XVIII, músicos de la talla Boccherini o Albéniz que conmovieron a los asistentes. Hubo sorteos y subastas de grandes botellas (en medida y calidad) que hicieron saltar de gozo a los ganadores y despertaron alguna envidia entre los demás. Se recaudaron unos diez mil euros. Al final, la representante de las Hermanas de la Caridad de Santa Ana, Sor Carmen, aseguró que "ni un solo céntimo se quedará en el camino, lo garantizo". Un noble propósito que aspiran ver cumplido los generosos participantes.

Alcorta estrena web



www.alcortavino.com, un portal completísimo para vivir la historia de la bodega.

Más atractiva, más eficaz, más completa. Así es la nueva web de Bodegas Alcorta, donde tienen cabida su historia, el proceso detallado de elaboración de los vinos en imágenes o las novedades, con especial atención a su Ruta Gastronómica, con premios directos a los visitantes y a la fértil asociación de su enóloga, Elena Adell, con la genial restauradora Carme Ruscalleda. De ahí surgió una edición especial de Alcorta y una colección de exquisitos bocados y golosinas que, desde ahora, se pueden comprar directamente a través de la web en un estuche completo por 40 euros. Todo esto y mucho más en www.alcortavino.com.



AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

Restaurantes. **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** ÁLVAREZ, DALIA (Chinchilla de Montearagón), EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfáfar), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquiián), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), LA CAVA DE PRIDA (Nava), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera). LA GOLETA (Oviedo), LA HOGUERA (Cerdeña), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (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, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, 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 (Vera 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). **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 (Oyarzúm). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbria), MANJARES DIVINOS (La Antilla), 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 (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILIUUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote). **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 CENA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, 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'OBRAADOR, 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 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 EBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Pareón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), LAS PEDANÍAS-HOTEL EL PASO (Águilas), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), 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:** 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:** ANDRAMARI (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:** ABADIA DEL VI (Benissa), ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA., BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETITA (Elda), 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 ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), 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. **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 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 EL CEP (Sant Pere de Ribes), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CALA 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 Feliu 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 AVIÑO (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: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** 5 TITIVS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (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:** BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AÍNSA VINOS Y DELICIAS (Aínsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol), JAMONERÍAS BELLOTA. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS 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 TALIPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentevecinos), 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), 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), VIDÍ VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESEN. **Segovia:** EL CAPRICHO 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), MAKRO (Olias del Rey). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINS 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.

Un monasterio...



una bodega...



DESCUBRELO



BARON DE LEY
RIOJA

VISITAS A BODEGA
concertar cita previa
TEL: 948 694 303

www.barondeley.com



GRUPO
GARVEY
Desde 1780



JEREZ - RIOJA - TORO - PENEDES - RIBERA DEL DUERO
BORDEAUX - BOURGOGNE - CHAMPAGNE

www.bodegagarvey.com
Tienda on-line

LE ESPERAMOS EN: Pabellón 3.0 Interviñ • Calle D • Stand 358

Alimentaria'10

Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas

Madrid, San Vito 1, Pabellón 3.0 | Interviñ | Calle D | Stand 358 | Feria Alimentaria | 18 y 19 de mayo | 10h-18h

Bebé con moderación. Es tu responsabilidad