



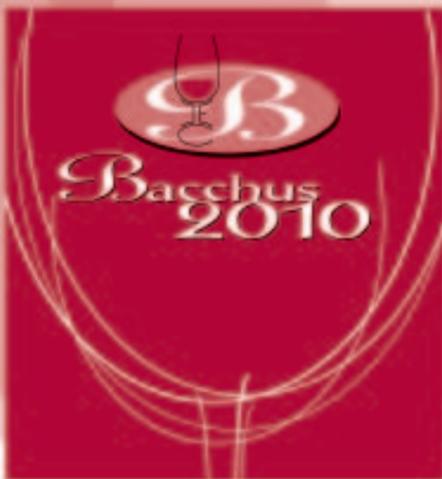
ROSADOS  
**El vino de  
primavera**

Armonías **Rodaballo salvaje con langostinos**

Bodegas Ejemplares **Inspiración**

Práctica de Cata **Moscato Piemonte Toso**

Desde mi Terruño **Finca Cuesta La Reina**



LA GRAN CITA ESPAÑOLA DE LOS VINOS DEL MUNDO:  
21 PAÍSES Y UN TOTAL DE 1624 VINOS PARTICIPANTES

# BACCHUS, LAS MEDALLAS AUTÉNTICAS

## IX CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS

### GRAN BACCHUS DE ORO

**FINO TÍO PEPE**  
González Byass S.A.  
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

**CREENCIA LIMITED EDITION 2006**  
Vinnico Export S.L.  
D.O. Yecla

**TANNAT VIEJO 2006**  
Vinos Finos H. Stagnari Ltda.  
Uruguay

**BLANCO NIEVA FERMENTADO EN BARRICA 2007**  
Viñedos de Nieva S.L.  
D.O. Rueda

### BACCHUS DE ORO

**168 VINOS PREMIADOS**  
144 españoles, 8 franceses, 7 italianos, 6 brasileños, 6 portugueses,  
4 israelíes, 2 alemanes, 2 argentinos, 2 eslovacos, 2 checos, 1 croata,  
1 griego, 1 sudafricano, 1 tunecino y 1 turco.

### BACCHUS DE PLATA

**296 VINOS PREMIADOS**  
251 españoles, 11 portugueses, 8 italianos, 6 franceses, 3 israelíes,  
3 tunecinos, 2 alemanes, 2 argentinos, 2 brasileños, 2 griegos, 1 croata,  
1 eslovaco, 1 esloveno, 1 checo, 1 sudafricano y 1 turco.

### PREMIO ESPECIAL D.O. VINOS DE MADRID

**EL RINCÓN 2005**  
Pagos de Familia Marqués de Griñón S.A.  
Bacchus de Oro



Para más información:  
UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES (U.E.C.) • López de Vega, 27 • 28014 Madrid • Tel.: 91 4 293 477 • Fax: 91 4 293 378 • email: info@uec.es • www.uec.es/bacchus



#### 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 Angeles  
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

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

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

**DISTRIBUCIÓN GRATUITA**  
Depósito Legal M-44758-1996



## El rosado color del calor

Suele surgir la pregunta -un tanto simple- en cualquier entrevista, en algunas reuniones no profesionales o simplemente cuando indicas en la peluquería (por ejemplo) que te dedicas a las cosas del vino: "Para ti, ¿cuál es el mejor vino del mundo?". Y a nadie, a nadie con dos dedos de frente, se le ocurriría decir es un rosado si no quiere ser tildado de desconocedor total. Provocaría una controversia morrocotuda, o al menos una de esas sonrisas compasivas que tanta rabietta originan. Sin embargo, los entusiastas de esta bebida y sus múltiples facetas siempre decimos que el mejor vino del mundo es aquel que en un momento preciso es el que más placer brinda. Recordaré toda la vida una excursión a los monasterios de Suso y Yuso de San Millán de la Cogolla, en pleno corazón de La Rioja. A la vuelta, con el calorcito de la primavera avanzada, el jefe de la expedición, Isaac Muga, se acordó de que tenía un buen amigo en Badarán, una de las patrias chicas de los famosos *claretes* riojanos, vinos con poco color y mucha chicha, y hacia la bodega del amigo enfilamos el minibus, en realidad buscando más la sombra y frescor de aquel refugio subterráneo que las excelencias que a priori ofreciera el rosáceo vinillo. Pero después de quitar la sed con agua fresca, aquel rosado, o clarete paisano, cogido sin remilgos, hundiéndose en una jarra con el brazo totalmente remangado desde la boca del depósito de grueso cemento, era como una bendición sávida, un placer como muy pocos vinos podrían ofrecer en aquellos momentos. Su suave color anaranjado asemejaba una joya brillante, tenía limpios aromas frutosos que invitaban a beber y con ese gracioso punto de aguja y su fresca acidez, hizo las delicias de cuantos nos hallábamos en la suave y refrescante penumbra de aquella bodega. Posiblemente catado en otro momento, en otro lugar, no nos sorprendiera y agradara de ese modo, pero el vino, todo el vino, está para su disfrute en el sitio ideal y en el momento justo. Por eso desde *MiVino* siempre defenderemos el vino rosado como una opción más, tan seria y válida como otra cualquiera de cuantos tipos existen en el mundo.

Bartolomé Sánchez

## SUMARIO



### 12 BODEGAS EJEMPLARES Inspiración

Año de nieves y de bienes para Valdemar. La bodega cumple un cuarto de siglo mientras sus viñas todavía conservan retazos blancos de ese manto de invierno que cuando llegue el tiempo seco serán reservas de agua. Y celebra el aniversario con el mejor de los regalos, con otra bodega para sus nuevos vinos. Vanguardista, deslumbrante: Inspiración.

- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 QUESO Y VINO
- 18 GENTE DE VINO
- 18 DESDE MI TERRUÑO
- 19 SEPA DE LO QUE HABLA
- 20 EL COLECCIONISTA
- 20 SUMILLER
- 21 PRÁCTICA DE CATA
- 22 DESTILADOS
- 23 NOTICIAS
- 26 DÓNDE ENCONTRARNOS



### 14 ARMONÍAS Rodaballo salvaje con langostinos y habitas

Veinte años cumplió en febrero el hermano mayor del grupo Oter, el primitivo El Barril de la calle Goya 86 de Madrid. Resiste el tiempo como los buenos vinos, gracias a su materia prima y a la solidez de su estructura, del equipo que encabezan Víctor Martínez en la cocina y Pablo Luengo y Manolo Rus en la sala.

### 18 DESDE MI TERRUÑO Finca Cuesta La Reina

Es una viña vieja situada a unos 600 metros de altitud. Sus suelos son arcillo-calcáreos, con bastante fondo y muy pedregosos. Como era costumbre antiguamente, se plantaron distintas variedades y ahora vegetan Garnacha, Mazuelo y otras junto a las Graciano.



## El vino de primavera

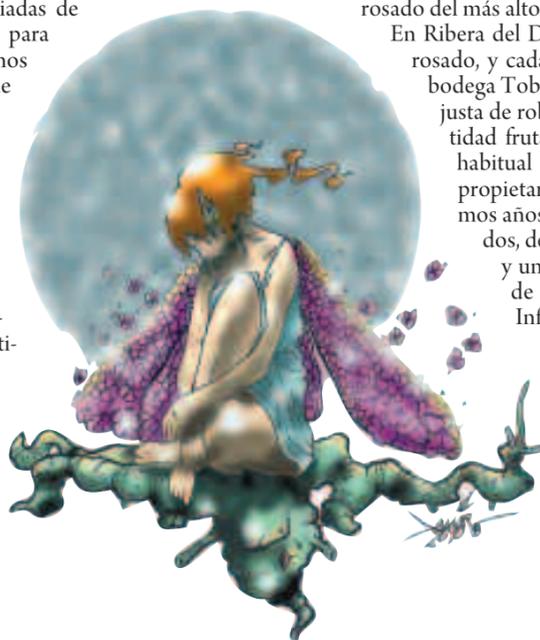
**E**l conjunto de características que ofrecen los vinos rosados en su salida al mercado cada primavera es, de algún modo, el espejo en el que se miran los elaboradores de los vinos más delicados, más quebradizos, para vaticinar cómo resultará su cosecha, ya que en la gran mayoría de los casos la uva que se utiliza para elaborar vinos rosados procede de viñedos jóvenes, y estos son especialmente sensibles a los caprichos del clima. Como recordamos, 2009 fue un año especialmente caluroso, lo que se manifestará en los vinos -menos aromas y más ligereza de lo habitual-, características que se intensifican aún más en los rosados, que en general contienen menos carnosidad, menos concentración frutal. No pedimos la Luna, sabemos que hablamos de rosados, vinos que destacan por ser aromáticos, frescos y ligeros.

Las más de cincuenta muestras que proponemos son lo mejor de los casi doscientos vinos que hemos catado este mes. Esta gran oportunidad de seleccionar ha venido gracias a la Guía del Vino Cotidiano que estamos elaborando y que se publicará antes de que se despida la primavera.

### Sintético o de rosca

Aunque seguramente este título ya asuste a más de uno, rindámonos a la evidencia: que cada vez es más habitual encontrar en el mercado diferentes tipos de cierre, muchos más en los rosados, un tipo de vino que tradicionalmente se ha prestado a este tipo de innovaciones por su carácter juvenil, principalmente de temporada, muy receptivo a las novedades de diseño. Los prejuicios son para quien los quiera.

Cuando hablamos de diferentes sistemas de cierre tendemos a pensar en las botellas más preciadas de nuestra bodega, aquellas que guardamos para ocasiones especiales. En esos grandes vinos domina el corcho natural, el preferido de más del 85% del público. Pero siempre debemos tener claro el tipo de vino que tenemos entre manos: en este caso, sencillo, fresco y frutal. La realidad del mercado muestra que la gran mayoría de botellas de rosado están cerradas con corchos sintéticos de diversos colores, un cierre estanco bastante efectivo. Sin embargo, un número cada vez mayor de bodegas apuesta por el tapón de rosca, el mismo que se utiliza para los finos y manzanillas. Con este tipo de cierre no necesitamos el sacacorchos, sin olvidar que el rosado es una magnífica opción para nuestros almuerzos campestres o nuestras jornadas playeras. Y, ¿quién no ha olvidado alguna vez el sacacorchos?



### El abrazo del roble

Desde hace años venimos observando grandes ejemplos de rosados sometidos a los encantos de la crianza en madera. Son una alternativa que, bien interpretada, puede resultar de lo más seductora. Últimamente, los ejemplos de vinos rosados que han pasado unos meses en contacto con la madera son cada vez más abundantes. Su mayor coste de elaboración (mano de obra, barricas, más tiempo inmovilizado en bodega) persigue, principalmente, que el vino sea más duradero, que soporte mejor la guarda, además de dotarlo de mayores argumentos aromáticos y estructura en boca. El problema es acertar en el cálculo exacto del tiempo de permanencia en barrica, un arte que no todos los enólogos dominan. Si el tiempo de crianza es excesivo, la presencia de madera distorsiona los aromas frescos y su estructura de boca, un defecto mucho más evidente en los rosados, pues se camufla su principal argumento: el aroma frutal.

### Los mejores ejemplos

En la selección que proponemos hay vinos para todos los gustos, desde los de acento más goloso -los más numerosos, pues es el gusto mayoritario del público- hasta los secos o *serios*, como algunos críticos han bautizado a los así elaborados.

Un buen ejemplo de estos vinos *golosos* lo encontramos en el mallorquín Alba Flor, para adictos al dulce. Rosados con alma de tinto como Care, Viña Aljibes o Tombú -éste, elaborado con la sorprendente uva Prieto Picudo- tampoco defraudarán este año a sus incondicionales, como tampoco lo hará Chivite Colección 125, un ejemplo elaborado en Navarra de rosado del más alto nivel.

En Ribera del Duero, las bodegas se han tomado muy en serio el rosado, y cada año se aprecian mejores resultados; en Rioja, la bodega Tobía ha sabido interpretar como pocos cuál es la dosis justa de roble para un rosado, y eso sin perder frescura e identidad frutal en ningún momento; Somontano mantiene su habitual nivel de calidad, a pesar del constante cambio de propietarios en las bodegas que ha vivido la zona en los últimos años. En Penedès, magnífica zona de innovadores rosados, destacamos Parató, que demuestra identidad varietal y un excelente punto de maduración muy complicado de conseguir con la Pinot Noir; en La Mancha, Infinitus, un prototipo de rosado que cumple todas las expectativas respecto a potencia aromática y carnosidad en este tipo de vinos. Por último, en Rueda, también la conocida bodega Belondrade elabora un rosado *de libro*, Quinta Clarisa. Todos, y muchos más, excelentes ejemplos que esperamos que no defrauden a nadie este verano junto a una barbacoa, por ejemplo.

Javier Pulido





**D.O. Alicante**

**Terreta Rosé Sel. Privada 2009**

Monastrell  
Bocopa.  
Tel. 966 950 489 (4 - 8 €)

Menos profuso en aromas que otros años, con un paladar equilibrado, fresco y de recuerdo final a fresón.  
[Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**D.O. Bierzo**

**Casar de Santa Inés 2009**

Mencia, Cabernet  
Pérez Caramés.  
Tel. 987 540 197 (4 - 8 €)

Definición clara de sus variedades (cereza, granada) con un ápice de jara. Sensación en boca de carnosidad, con equilibrio acidez-golosidad y un leve tacto cálido final, que exige que se beba fresco.  
[Embutidos]. Consumo: 6°C.

**D.O. Binnissalem-Mallorca**

**Alba Flor 2009**

Manto Negro, Merlot y Cabernet  
Albaflor-Vins Nadal.  
Tel. 971 511 058 (4 - 8 €)

Infusión de frutos rojos (casis, grosella), tremendamente seductor, envolvente; un trago jugoso, de golosidad frutal notable, sin apenas evidencia del alcohol. Pura seda al tacto. Muy conseguido e imprescindible para los aficionados a los rosados golosos.  
[Platos exóticos (especiados)]. Consumo: 6°C.

**D.O. Campo de Borja**

**Coto de Hayas 2009**

Garnacha y Cabernet Sauvignon  
Aragonesas.  
Tel. 976 862 153 (hasta 4 €)

Perfume de potencia comedida, recuerdos de sandía madura y su cáscara (Cabernet); sensación golosa en boca, fresco y ligero en su conjunto.  
[Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**D.O. Cariñena**

**Care 2009**

Chardonnay y Tempranillo  
Bodegas Añadas.  
Tel. 976 793 016 (4 - 8 €)

Para aficionados avanzados. Pide aire para abrirse en la copa. Lleno de viveza, largo en fruta (frambuesas, cerezas) y potente. Se sale de la norma.  
[Carne blanca]. Consumo: 8°C.

**D.O. Catalunya**

**De Casta 2009**

Garnacha y Cariñena  
Miguel Torres.  
Tel. 938 177 400 (4 - 8 €)

Frescura frutal: sandía y fresas, con un sutil fondo de hinojo. Plena sensación de carnosidad, en todo el recorrido de boca.  
[Aves]. Consumo: 6°C.

**D.O. Cigales**

**Docetañidos 2009**

80% Tempranillo y mezcla de variedades blancas.  
Lezcano Lacalle.  
Tel. 983 586 697 (4 - 8 €)

Aroma más compacto de lo habitual, cerrado, con recuerdos de cerezas en sazón y ciruela pasa. Trago lleno de sutilezas, fruta, grasa, acidez y ligera calidez final.  
[Aves]. Consumo: 6°C.

**D.O. Costers del Segre**

**Raimat Rosado Frutal 2009**

Cabernet, Tempranillo  
Raimat.  
Tel. 973 724 000 (4 - 8 €)

Frutos rojos en sazón (cereza) y crema de membrillo, con un toque de hiedra. Muy frutal, como su nombre indica. Trafo goloso, bien ceñido al conjunto, deja un grato final fresco y perfumado.  
[Mariscos]. Consumo: 6°C.

**D.O. Empordà**

**Castillo Perelada 2009**

Cabernet Sauvignon  
Cavas del Castillo de Perelada.  
Tel. 972 538 011 (4 - 8 €)

Gran profusión de frutos rojos (granada, fresas) con una brizna de jara (pirazina). Muy carnosos, fresco y envolvente en todo su recorrido.  
[Arroz, Setas]. Consumo: 6°C.

**D.O. Jumilla**

**Hacienda del Carche 2009**

Monastrell  
Hacienda del Carche.  
Tel. 968 108 248 (4 - 8 €)

Sencillo y ligero, con notas de hierba y un punto frutoso a cerezas frescas. Goloso, agradable, bien hecho.  
[Verduras]. Consumo: 6°C.

**Viñahonda 2009**

Monastrell  
Silvano García.  
Tel. 968 780 767 (hasta 4 €)

Madurez frutal (cerezas en sazón). Trago fresco y plenamente frutal, con persistentes aromas limpios. Buen ejemplo de Monastrell.  
[Aves]. Consumo: 6°C.

**D.O. La Mancha**

**Castillo de Binazar 2009**

Cabernet Sauvignon  
Ayuso.  
Tel. 967 14 04 58 (4 - 8 €)

Madurez casi perfecta: granada, hierba seca y un toque sutil de jara. Sensación grasa en boca, carnosidad y fresca.  
[Aves]. Consumo: 6°C.

**Fontal 2009**

Merlot y Syrah  
Fontana.  
Tel. 969 12 54 33 (4 - 8 €)

Aromas a frutos rojos (cereza) con acento licoroso, sutiles briznas de cítricos y lías finas. Trago muy placentero, basado en el equilibrio golosidad-acidez-peso de la fruta. Delicioso.  
[Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**Yuntero 2009**

Tempranillo y Syrah  
Bodegas Yuntero.  
Tel. 926 610 309 (hasta 4 €)

Mucha golosina en sus aromas (fresa, regaliz rojo), con añadidos de piña en sazón y recuerdos lácteos. Goloso y con plena sensación frutal en todo su recorrido. Cumple las expectativas deseadas en estilo, aroma y sabor.  
[Aves]. Consumo: 6°C.

**D.O. Lanzarote**

**Stratvs 2008**

Tinta Conejera  
Stratvs.  
Tel. 928 809 977 (8 - 10 €)

Aromas de pimienta negra y de granada, con un paso de boca goloso, ligero y de elegante amargor final.  
[Sopas]. Consumo: 6°C.

**D.O. Méntrida**

**Arrayán 2009**

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot  
Finca la Verdosa.  
Tel. 916 633 131 (8 - 10 €)

Intensidad y refinamiento aromático. Generosidad frutal (fresón, granada) con guiños de anís y regaliz rojo. Muy equilibrado y fresco.  
[Mariscos]. Consumo: 6°C.

**D.O. Navarra**

**Ochoa Rosado de Lágrima 2009**

50% Garnacha Tinta y 50% Cabernet Sauvignon  
Ochoa.  
Tel. 948 740 006 (4 - 8 €)

Aroma sencillo de cerezas y anís; un trago fresco, goloso y de delicada concentración frutal.  
[Pescado]. Consumo: 6°C.





**Pagos de Araiz 2009**

🍷 Garnacha  
Pagos de Araiz.  
Tel. 948 399 182 (4 - 8 €)

Limpios aromas de fresón, madurez perfecta y comedida potencia. Buen balance golosidad-acidez, y un sutil final aromático. Un buen ejemplo. [Verduras]. Consumo: 6°C.

**Señorío de Sarriá Viñedo Nº5 '09**

🍷 Garnacha  
Bodega de Sarriá.  
Tel. 948 202 200 (4 - 8 €)

Aroma curioso de chutney de frambuesas (mezcla de ácidos y frutos rojos); un trago carnoso y fresco que ensalza el paladar. [Aves]. Consumo: 6°C.

**Chivite Colección 125 2006**

🍷 Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.  
Julián Chivite.  
Tel. 948 811 000 (más de 20 €)

El rosado más caro de España, unos 30 euros. Fermentado y criado con sus lías finas durante seis meses, en roble francés. Evoluciona muy bien. Recuerdos de pera, grosella y un roble (incienso, vainilla) integrado. Sutil y persistente. [Carne blanca]. Consumo: 9°C.

**Gran Feudo sobre lías 2008**

🍷 Tempranillo, Garnacha y Merlot  
Julián Chivite.  
Tel. 948 811 000 (4 - 8 €)

Color cobrizo brillante muy seductor. Finos aromas de grosellas ácidas, de lías finas (tiza) expresados con gran limpieza. Grasa-acidez-fruta deliciosos, toda una exhibición. Persistente. [Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**D.O. Penedès**

**Castellroig 2009**

🍷 Tempranillo  
Finca Sabaté i Coca.  
Tel. 938 911 927 (Falta precio)

Generoso y abundante en frutos rojos maduros (granada, fresón) con añadidos de hierbas, de jara y pimienta blanca. Sensación vinosa en boca, goloso y con más cuerpo de lo habitual en los rosados [Aves]. Consumo: 6°C.

**Clos Juvència 2009**

🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha y Syrah  
Segura Viudas.  
Tel. 938 917 070 (4 - 8 €)

Granada y cerezas en mermelada, y un sutil toque de anís. Trago goloso, de extracto frutal justo. [Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**Emendis Nox 2009**

🍷 Merlot y Pinot Noir  
Finca Emendis  
Tel. 938 186 119 (4 - 8 €)

Color y aroma muy seductores, de fresas frescas y frambuesa, con un toque de regaliz. Magnífico. Reina, en boca, su equilibrio y sensación de carnosidad en todo momento. [Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**Gramona Primerur 2008**

🍷 Pinot Noir  
Gramona.  
Tel. 938 910 113 (4 - 8 €)

Color de piel de cebolla, aunque mantiene el soporte frutal (fresón en almíbar) y anís. Trago carnoso, suave y fresco. Para tomar ya. [Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**Ignea 2009**

🍷 40% Tempranillo, 30% Cabernet y 30% Merlot  
Cavas Ferret.  
Tel. 938 979 148 (4 - 8 €)

Aroma marcado por los varietales foráneos (granada, grosella) y una brizna de pirazina (verde). Frescura bien repartida en boca, fruta carnosa y final aromático comedido. [Carne blanca]. Consumo: 6°C.

**Parató Rosé 2009**

🍷 Pinot Noir  
Parató Vinícola.  
Tel. 938 988 182 (4 - 8 €)

Color de piedra preciosa de magnífico aroma de cerezas y fresas, envolvente y de espléndida madurez frutal. Sensación en boca de carnosidad, de equilibrio y plenitud. Un sólido rosado imprescindible este año. [Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**Petit Caus 2009**

🍷 30% Merlot, 30% Tempranillo, 10% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon y 15% Cabernet Franc.  
Can Ràfols dels Caus.  
Tel. 938 970 013 (4 - 8 €)

Bonito color salmón y un aroma limpio aunque no muy intenso. Pero lo mejor llega en boca: goloso, con armonía, que se alarga hasta un final lleno de nervio. [Aves]. Consumo: 6°C.

**D.O. Pla de Bages**

**Abadal 2009**

🍷 Cabernet Sauvignon y Sumoll  
Abadal Masies d'Avinyó.  
Tel. 938 757 525 (4 - 8 €)

Madurez frutal (mermelada de moras) seductora, abundante, con añadidos de regaliz rojo y una brizna de anís. Golosidad con justo acompañamiento frutal. [Croquetas y hojaldre]. Consumo: 6°C.

**D.O. Ribera del Duero**

**Prado Rey F.B. 2009**

🍷 50% Merlot y 50% Tinta Fina  
Real Sitio de la Ventosilla.  
Tel. 947 546 900 (4 - 8 €)

Crianza de tres meses en roble del Cáucaso. Funde con maestría las notas de fresón y tostados del roble, dando como resultado un recorrido en boca goloso, fresco y de espléndida persistencia, sin llegar a saturar. Una añada para recordar. [Platos exóticos especiados]. Consumo: 6°C.

**Viña Pilar 2009**

🍷 Tempranillo  
Felix Callejo.  
Tel. 947 532 312 (4 - 8 €)

Fermentación alcohólica en acero inoxidable y barricas nuevas con posterior crianza sobre lías finas. Producción 7.000 botellas. Aroma envolvente, fino, de cerezas en sazón y un toque anisado. Goloso, fresco y claramente generoso en fruta. Delicioso. [Aves]. Consumo: 6°C.

**Mayor de Castilla 2009**

🍷 Tinta del País  
Viña Arnaiz.  
Tel. 947 536 227 (hasta 4 €)

Perfume de fresa bien definido, con añadidos de regaliz rojo y de hiedra. Trago goloso bien ligado a su acidez, carnoso y comedido en aromas. [Aves]. Consumo: 6°C.

**D.O.Ca. Rioja**

**Alma de Tobía F.B. 2009**

🍷 60% Tempranillo, 25% Graciano y un 15% de otros varietales.  
Tobía.  
Tel. 941 457 425 (10 - 15 €)

Menos aromático que el año pasado aunque igual de fragante y expresivo: aromas a fresón, con una sabia y discreta crianza. Muy carnoso y fresco en boca, fiel al modelo de un rosado, sin que apenas de note el roble. [Patés]. Consumo: 6°C.

**Aloque de Viña Ijalba 2009**

🍷 50% Tempranillo y 50% Garnacha.  
Viña Ijalba.  
Tel. 941 261 100 (hasta 4 €)

Color salmón. Aroma fino de pastelería y cereza; paso de boca fresco, suave y ajustado en aromas. Para beberlo pronto. [Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**Campo Viejo 2009**

🍷 Garnacha  
Bodegas Juan Alcorta.  
Tel. 941 279 900 (hasta 4 €)

Fácil y grato. Tiene un precioso aroma de "fruta de pastelería": bombones de crema y caramelos ácidos. Buen diseño en boca. [Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**Conde de Valdemar 2009**

🍷 85% Garnacha y 15% Tempranillo  
Valdemar.  
Tel. 945 622 188 (4 - 8 €)

Color rosa fresa brillante. Perfume sutil de frutos rojos ácidos. En boca gana en consistencia frutal, en carnosidad, con un delicado final de fresas. [Croquetas y hojaldre]. Consumo: 6°C.

La pareja perfecta



**Solear** SIERRA DE SEVILLA  
altus ibérico

Una copa de Manzanilla Solear hace buena pareja con tapas y aperitivos: sopas frías o calientes, marisco, salmón, frutos secos y quesos suaves. También congenia con el sushi ó con platos exóticos subidos de especias. Pero, sin lugar a dudas, su pareja perfecta es el Jamón Ibérico de Bellota Sierra de Sevilla.

El rojo intenso y vetado de sus lonchas, con ese brillo limpio y ese aroma penetrante, se completa con un sabor equilibrado en sal y sutilmente dulce.

Sólo dos productos tan auténticos podían complementarse tan bien. Sirvase una copa de Solear bien fría y disfrútela con una picada de jamón ibérico de Bellota Sierra de Sevilla. Será un placer.

**BARBADILLO**  
la compañía

www.barbadillo.com  
www.sierradesevilla.com



**Luis Alegre 2009**

Tempranillo  
Luis Alegre.  
Tel. 945 600 089 (4 - 8 €)

De tonos salmón. El perfume revela madurez frutal (fresón en almíbar), con guiños anisados y de hierbas. Trago goloso y fresco, bien resuelto. Para beber a comienzos del verano. [Carne blanca]. Consumo: 6°C.

**Muga 2009**

60% Garnacha, 30% Viura, 10% Tempranillo  
Muga.  
Tel. 941 311 825 (4 - 8 €)

Color cobrizo con briznas rosáceas. Perfume muy sutil que evoca la sandía o el fresón; un trago fresco y ligero de fruta. [Huevos, Tortillas]. Consumo: 6°C.

**D.O. Somontano**

**Enate 2009**

Cabernet Sauvignon  
Enate.  
Tel. 974 302 580 (4 - 8 €)

Color rosa púrpura de libro. Consigue la bella expresión frutal de fresas recién cogidas de la planta (hojas y tierra). Sobresale su frescura en boca, sin perder carnosidad y sensación plena de fruta en todo su recorrido. Muy placentero. [Platos exóticos especiados]. Consumo: 6°C.

**Montesierra Tempranillo-Garnacha 2009**

Tempranillo y Garnacha  
Pirineos.  
Tel. 974 311 289 (4 - 8 €)

Suave y casi dulce en sus sensaciones. Delicado, cuenta con un buen ensamblaje que evoca la hierba fresca y a frutas rojas confitadas. Una acidez comedia que gustará a la mayoría. [Platos exóticos especiados]. Consumo: 8°C.

**D.O. Tierra de León**

**Nos Riqueza 2009**

Prieto Picudo  
Nos Riqueza.  
Tel. 984 836 826 (4 - 8 €)

Aroma pleno y potente de pomelo, granada y regaliz rojo. Muy armónico en todo su paso, carnoso, fresco y de un grato final de frutas. [Aves]. Consumo: 6°C.

**D.O. Toro**

**Bajoz 2009**

Tinta de Toro  
Pagos del Rey.  
Tel. 980 698 023. (4 - 8 €)

Seductor escarpate aromático de sandía y fresas, potente y enriquecido con ápices de hierbas y jara. Sensación fresca de principio a fin; carga frutal óptima. Un modelo de rosado fresco y frutal. [Pasta, Arroz]. Consumo: 6°C.

**D.O. Valdepeñas**

**Viña Albali 2009**

Tempranillo  
Félix Solís (Viña Albali).  
Tel. 926 322 400 (hasta 4 €)

Muy coloreado. Concentrado en aromas de fresón en almíbar, manzana verde y anís; un trago fresco y goloso. [Pescado]. Consumo: 6°C.

**D.O. Vinos de Madrid**

**Puerta de Alcalá 2009**

Tempranillo y Garnacha  
Vinos Jeromín.  
Tel. 918 742 030 (4 - 8 €)

De ligeros reflejos cebolla, aroma pleno de frutos rojos en sazón (fresa, cerezas) y anís; un trago de acertada golosidad, y frescor y sensación frutosa. Buen ejemplo de la D.O. [Mariscos]. Consumo: 6°C.

**D.O. Ycoden-Daute-Isora**

**Viñátigo 2009**

Listán Negro  
Viñátigo.  
Tel. 922 828 768 (4 - 8 €)

Fruta más madura que otros años (granada, pólvora); un trago goloso, bien argumentado por su amargor y perfume final comedido. Fiel a su identidad varietal [Pescado]. Consumo: 6°C.

**V.T. Castilla-La Mancha**

**Infinitus 2009**

Tempranillo y Cabernet Franc  
Cosecheros y Criadores.  
Tel. 945 601 944 (hasta 4 €)

Maduración exacta. Exhibición aromática, potente, abundante (fresón, cerezas), e infusión de regaliz rojo. Muy seductor. Trago igualmente carnoso, fresco y pleno de sensaciones frutales. Recomendable. [Pescado]. Consumo: 6°C.

**Pago del Vicario 2009**

Petit Verdot  
Pago del Vicario.  
Tel. 902 092 926 (4 - 8 €)

Color, aroma y cuerpo que casi recuerdan a un tinto joven. Rosado menos potente en aromas que la añada anterior, pero mejor trabajado en boca, aunque de final cálido. [Potajes, Legumbres]. Consumo: 6°C.

**Solaz 2009**

Shiraz, Petit Verdot y Merlot  
Osborne Malpica.  
Tel. 925 860 903 (4 - 8 €)

Aromas contenidos de sandía y fresón recién recolectado. Acento goloso bien ligado a su frescura, con un final pleno de frutos rojos. [Carne blanca]. Consumo: 6°C.

**Viña Aljibes 2009**

Syrah  
Finca los Aljibes.  
Tel. 918 843 472 (4 - 8 €)

Color rojo casi de un tinto, con aromas potentes envolventes que recuerdan a las cerezas en sazón, el regaliz rojo o el anís. Trago tan carnoso como fresco y frutal, generoso en todas sus facetas. [Carne roja]. Consumo: 6°C.

**V.T. Castilla y León**

**Quinta Clarisa 2009**

Tinto Fino  
Belondrade y Lurton.  
Tel. 600 593 237 (4 - 8 €)

Color rosa-fresa perfecto. Perfume muy fino de grosellas ácidas, de piel de lima; un trago magníficamente definido: grasa, acidez y fruta en plena armonía. Imprescindible esta añada. [Aves]. Consumo: 6°C.

**Tombú 2008**

Prieto Picudo  
Dominio Dostares.  
Tel. 987 514 550 (4 - 8 €)

Soporta perfectamente el año transcurrido en botella. Mantiene su color rosa intenso, casi de clarete, con aromas de guindas, de regaliz y jara. Pleno en boca, denso, jugoso, amable y muy refrescante. Por su estilo y armazón se sale de la línea comercial. [Croquetas y hojaldre]. Consumo: 6°C.

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

LA NATURALEZA  
ELIGE RAIMAT



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, con la certificación del 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

## Regalo de aniversario



**Año de nieves y de bienes para Valdemar. La bodega cumple un cuarto de siglo mientras sus viñas todavía conservan retazos blancos de ese manto de invierno que cuando llegue el tiempo seco serán reservas de agua. Y celebra el aniversario con el mejor de los regalos, con otra bodega para sus nuevos vinos. Vanguardista, deslumbrante: Inspiración.**

En 1981, noventa y cinco años después de que naciera el primer vino en la primitiva bodega familiar, Jesús Martínez Bujanda, que bien merecería el sobrenombre de *el Pionero*, empezó a construir en Oyón, a pocos kilómetros de Logroño, un complejo considerado en su momento como una de las mejores instalaciones del mundo, una bodega con la tecnología más visionaria, la que hoy en sus manos y en las de sus hijos, Ana y Carlos, es bodegas Valdemar.

La renovación empezaba por elaborar exclusivamente con viñedo propio, una práctica poco frecuente en La Rioja que les garantizaba independencia frente a los precios y calidades de los viticultores. Ya dentro de la nave de elaboración, con su formación de ingeniero, instaló algunos de los primeros depósitos europeos con control de temperatura para una fermentación totalmente medida y cuidada.

Y así, con una constante investigación de los métodos de vinificación y con la filosofía de lucir la uva -el intenso carácter frutal en sus vinos-, nacieron, por ejemplo, los rosados por el método de *sangrado*, el tinto joven obtenido por maceración carbónica o su innovador blanco fermentado en barrica. Y perfeccionaron la maduración, el envejecimiento, con dos naves con capacidad de más de 14.000 barricas dotadas con sistema de ventilación y renovación diaria del aire donde crianzas, reservas y grandes reservas Conde de Valdemar envejecen en barricas de roble americano y francés.

### Nuevos tiempos, nuevas copas

Con ese talante imparables vio la luz en 2003 una edición limitada bautizada como Inspiración. Aquella vendimia procedía de los mejores viñedos de la

casa y fue seleccionada hasta la extenuación y acunada el tiempo justo en las mejores maderas. La originalidad y el éxito, materializado en altas puntuaciones en todas las guías, dieron pie a toda una gama, Inspiración Valdemar, que con el tiempo se ha independizado hasta estrenar este año bodega propia. Bajo ese rótulo elaboran vinos con una personalidad muy marcada, pero siempre con la referencia del carácter Rioja, es decir, basados en variedades de uvas de esta tierra, sea una selección especial de las mejores cepas de tempranillo que esta bodega tiene en La Rioja, con variedades minoritarias, olvidados o recién aparecidos como como Graciano, Maturana o la experimental tempranillo blanca.

### Pequeños y grandes detalles

La experiencia es ya una sólida realidad que se ha ganado por méritos y por necesidad una flamante bodega independiente con su nombre propio, envuelta en elegantes maderas y diseñada, como siempre, con criterios de eficacia sin olvidar la estética más elegante y sorprendente a base de juegos de luz y perspectivas de sobrias líneas rectas. Se abre a una amplia sala de recepción con cámara anexa en la que la uva, en cajas, se enfría recién vendimiada para elaborarla a la temperatura ideal y sin que pierda su plenitud de aromas y sus mejores características. El siguiente paso es una doble mesa de selección, antes y después de la despalladora, y de ahí a los refulgentes tinos de fermentación, pequeños, de 15.000 litros y menos, para elaborar por separado variedades y parcelas, para preservar el carácter de diferentes terrenos.

Lo más original es la sala de segunda fermentación, de maloláctica, con un suelo radiante en el que se apoya una solera de barricas y que, de ese modo, como en una acogedora sauna a temperatura y humedad controlada, estimula a las levaduras a hacer su trabajo, a convertir el ácido málico en láctico y así redondear el vino.

Ése es el fin y el principio de la casa: el vino. Una línea moderna en la que busca la elegancia y la originalidad, el carácter frutal envuelto apenas en delicada madera de la que prueban las mejores tonelerías y los tostados adecuados a cada vino. Ésa es la Inspiración, la propia uva.



INSPIRACIÓN VALDEMAR  
Camino Viejo s/n  
01320 Oyón (Álava)  
Tel. 945 622 188 / Fax 945 622 111  
www.valdemar.es  
info@valdemar.es



ALTA GASTRONOMÍA



[www.supermercadoelcorteingles.es](http://www.supermercadoelcorteingles.es)





## Rodaballo salvaje con langostinos y habitas

Veinte años cumplió en febrero el hermano mayor del grupo Oter, el primitivo El Barril de la calle Goya 86 de Madrid. Resiste el tiempo como los buenos vinos, gracias a su materia prima y a la solidez de su estructura, del equipo que encabezan Víctor Martínez en la cocina y Pablo Luengo y Manolo Rus en la sala.

En el grupo alternan hoy 22 establecimientos, entre restaurantes de muy distinto estilo y locales de noche, y El Barril es un buen escaparate de los regalos del mar, en

forma de tapas, en preparaciones muy naturales o en guisos suculentos. Como muestra, este Rodaballo salvaje con habitas tiernas y langostinos de Huelva.

**Ingredientes:** una trancha de rodaballo de unos 300g, sal, aceite de oliva, 4 patatas, media cebolla medio pimiento rojo y medio pimiento verde, ajos, habitas, tomillo, 6 langostinos.

**Preparación:** Confitar en aceite las patatas junto con la cebolla, los pimientos, el ajo y el tomillo. El rodaballo salpimentado y marcado se hornea unos seis minutos, para que quede muy jugoso. Se sirve sobre las patatas, y se rocía con una bilbaína de ajo y guindillas en la que se saltean los langostinos y habitas y unas gotas de vinagre. Decorar con una ramita de tomillo.

### El mejor acompañante

El rodaballo y las patatas, melosos y plenos, se acomodan a muchas copas, aunque su delicadeza se rinde ante algunas maderas y las variedades muy aromáticas. El punto vegetal de los pimientos y las habas, y la notable picardía de la guindilla y el vinagre complican la cosa y requieren la consistencia de un respetuoso Godello, de un serio rosado fermentado en barrica e incluso de un original y afrancesado txakoli tinto. O la eterna solución: un cava envejecido.

### NUESTRA SELECCIÓN

\* BUENA COMBINACIÓN \*\* MUY BUENA \*\*\* EXCELENTE

#### Prado Rey Rosado 2009 \*\*\*

Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900. Es un vino sabroso, con cuerpo, que combina sensaciones con los distintos sabores del plato y amortigua incluso el leve recuerdo picante.

#### Val de Sil 2008 \*\*\*

B. Val de Sil. Tel. 988 337 900. Excelente encuentro. A partir de la untuosidad y el cuerpo del vino se crea todo un conjunto armónico y fino de principio a fin.

#### Mar de Frades 2009 \*\*

Mar de Frades. Tel. 986 680 911. Un vino de fragantes aromas que quizás pierde un poco de fuerza con el poderío del plato. Mejor con los langostinos de la guarnición.

#### Viadero Albillo 2009 \*\*

Valduero. Tel. 947 545 459. Exótico conjunto, el vino es aromático, con una acidez fresca y viva, acompaña mucho mejor al pescado que a la guarnición.

#### Albert de Vilarnau Barrica \*\*

Castell de Vilarnau. Tel. 938 912 361. El vino es respetuoso con los sabores del plato, limpia el paladar, luego se acerca a la perfección por la cremosidad del cava.

#### Talai Berri Tinto 2009 \*\*

Talai-Berri. Tel. 943 132 750. La delicadeza y suavidad del vino sostienen el encuentro y aporta complejidad con sus aromas de frambuesa y su toque mineral. Mejor con el vino algo frío, en torno a los 14°C.



Aún queda invierno, quizá hasta el 40 de mayo, de forma que la explosiva invasión de las verduras de primavera, de los primores de la huerta todavía deja más de un resquicio para las succulencias cálidas en la mesa, para los guisos que hacen chup-chup en la cazuela y para las chacinas más o menos magras, más o menos especiadas de nuestro totémico cerdo ibérico.

## De la dehesa a la mesa ¡Vaya corte!

A decir verdad, los embutidos y chacinas, esas socorridas joyas de fondo de despensa no tienen época en el calendario. Como conservas, ésa es su misión, durar para todo el año, hasta el sacrificio anual del cerdo. Lo mismo se acomodan a hacer los honores del ritual de matanza en cuanto llegan los rigores de invierno que a los primeros menús de primavera al sol, en la terraza, en el jardín o durante todo el verano y las cacerías otoñales de setas o de pelo y pluma, en la cesta de picnic del excursionista caprichoso. Ese mínimo y perfecto formato que llamamos loncha es la conjunción del aroma de la dehesa, del campo libre, procesado por esa máquina peculiar que es nuestro cerdo ibérico, capaz de transformar los azúcares de las bellotas en músculos jugosos, sedosos, infiltrados de grasa impalpable que, lejos de ser un subproducto, son la enjundia, la concentración del sabor y la fórmula de una textura natural inimitable.



Músculos infiltrados de ácido oleico, con sus vitaminas y antioxidantes naturales que compensan el colesterol, que actúan como desatascadores de sistema circulatorio y que, es su debida medida, como cualquier alimento, son fuente de energía, salud y juventud. Así lo reconoce esa biblia de la investigación nutricional que es *The Journal of Nutrition, Health & Aging*.

El Club del Gourmet en El Corte Inglés reúne, junto a su propia selección, las mejores marcas de criadores de alcornica de este país. Chacinas curadas al aire frío de las nieves del sur o en la pulcritud gélida de Salamanca o Extremadura, los puntales de la cría y maduración del cerdo ibérico. Chorizo perfumado y animado con la dosis exactas del mejor pimentón, salchichón artesanal con la proporción canónica de magro y, como guinda, los siempre bienvenidos lomo y jamón. Piezas elegidas y secadas en su punto, en bodega. En el caso del lomo, apenas especiado y embuchado para que luzca su gusto natural en toda su pureza. Y cuando están listas, loncheadas con finura prodigiosa, no sólo por comodidad del consumidor sino porque, en ese formato loncha, casi transparente, expresan en el paladar, en cada bocado, toda su riqueza. El paladar absorbe y degusta así, en pocos segundos, toda su potencia aromática,

toda la sedosidad de su tacto fundente y un largo, permanente, posgusto. Las lonchas, envasadas al vacío con la más avanzada tecnología, se preservan largo tiempo con toda su frescura y sabor, sin oxidarse o secarse lo más mínimo, siempre preparadas para salir a la mesa. Basta desnudarlas unos minutos

antes, soltarlas una a una y presentarlas con una pizca de imaginación para que el plato esté diciendo ¡cómeme! Y para que la copa diga ¡bebeme!, para que la armonía entre bocado y trago sea perfecta, hay que descorchar un buen Fino jerezano o de Montilla Moriles. O aún mejor, experimentar la profundidad de un Oloroso Seco.

## CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- A CORUÑA**
  - E.C.I. A Coruña, Ramón y Cajal, 57-59
  - C.C. Compostela, Rúa de Restolla, 50 (Santiago de Compostela)
- ALICANTE**
  - E.C.I. Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53
  - E.C.I. Federico Soto, Avda. Federico Soto, 1-3
- ASTURIAS**
  - E.C.I. 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,
  - 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 Valdearas, Ctra. Extremadura, km. 12,5 (Alcorcón)
  - C.C. Pozuelo, Ctra. Nacional VI, km. 12,5 (Pozuelo de Alarcón)
  - C.C. Alcalá de Henares, Avda. Juan Carlos I, s/n (Alcalá de Henares)
  - C.C. Xanadú, Puerto de Navacerrada, 2 (Arroyomolinos)
  - C.C. El Bercial, Avda. Comandante José Manuel Ripollés, 2. 28905 Getafe.
- MÁLAGA**
  - E.C.I. Málaga, Avda. Andalucía, 4-6
  - C.C. Costa Marbella, Ramón Areces, s/n (Marbella)
  - E.C.I. Marbella, El 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

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 Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003 "Unión Española de Catadores"

NOVEDAD CAMFORRALES 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, Peñin 85/100.

Bodega CAMILIN

"UN CLÁSICO ENTRE LOS ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS MADRILEÑOS"



Más de 1.500 referencias. Gran surtido en Vinos y Licores

HERNANI, 13 28020 / MADRID / 91 534 24 46



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

## Un cumpleaños muy feliz

**G**onzález Byass cumple 175 años, nada menos. El hecho en sí representa un hito que no está al alcance de cualquiera. Pero lo que a nosotros, los onófilos convencidos, debe llenar de orgullo es su firme voluntad de elaborar grandes vinos generosos, amén de su espíritu innovador, su capacidad de estar a la vanguardia desde su fundación misma y que ese brío no haya cambiado por más que pasen los siglos. La empresa se implicó en el primer ferrocarril de la región, en el primer equipo de alumbrado eléctrico en Jerez, incluso adquirió y disfrutó de uno de los primeros autogiros, aquellos que inventara Juan de La Cierva. Ahora, en pleno siglo XXI se ha convertido en un grupo que aglutina bodegas de las mejores zonas de España. Así se refleja su energía creadora, una constante mostrada por sus vinos, tan conocidos en todo el mundo como el fino Tío Pepe. Y para brindar por la vitalidad de una casa tan longeva como dinámica, nada mejor que hacerlo con un generoso genial y extraordinario: el llamado amontillado Del Duque.



### Bajo el amparo de los dioses

Olimpo es una marca de complementos de lujo perteneciente al mismo grupo que la veterana bodega Vinícola de Castilla. Sobre el papel, nada que ver lo uno con lo otro, pero siempre el vino constituirá un excelente nexo de unión. Y su experimentado director, Alfonso Monsalve, ha buscado unir todavía más ese vínculo y ha contratado los servicios de los sabios enólogos Ana Martín y Pepe Hidalgo para elaborar una gama de vinos (y un rico aguardiente) que lleve con dignidad y empaque el nombre de la morada de los dioses. Han echado mano de lo mejor de sus extensos viñedos para ensamblar un tinto que responda a esas exigencias. Aquí las prestaciones de la variedad Cencibel, fina y elegante, obran de base y reciben la ayuda de un buen Syrah y una sorprendente y exótica Malbec que hace de contraste y saca de contexto el talante de este vino y lo acerca a un estilo más "nuevo mundo" y original. La crianza en una buena madera ayuda a ensamblar este *coupage*.

### Amontillado del Duque

**González Byass**  
Manuel María González, 12.  
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz).  
Tel. 956 357 000. [www.gonzalezbyass.es](http://www.gonzalezbyass.es).  
D.O. Jerez-Xérès-Sherry. Precio: 37 €.   
Tipo: Generoso. Variedad: Palomino.  
Crianza: Sistema de soleras y criaderas.  
Armoniza con: Rabo de toro o Torta del Casar.  
Consumo óptimo aprox: Quince años a 16° C.  
Puntuación: 9'6/10.

**1ª Cata:** Es un prodigio de equilibrio desde su mismo color ambarino caoba, con un fondo rubí brillante. Con una gran complejidad en nariz, aromas de fruta escarchada, notas de frutos secos, especias dulces, maderas nobles, un toque punzante. De enorme carácter en boca, sabroso y sumamente equilibrado, envuelve el paladar con una suave caricia golosa que se prolonga con la expresividad propia de un gran vino.

### Olimpo 2007

**Vinícola de Castilla.**  
Calle 1. 13200 Manzanares (Ciudad Real).  
Tel. 926 647 800.  
Vino de la Tierra de Castilla. Precio: 25 €.   
Tipo: Tinto crianza. Variedades: Cencibel, Malbec y Syrah. Crianza: Doce meses en roble francés. Armoniza con: Magret de pato salteado con patatas a la importancia.  
Consumo óptimo aprox: Cinco años a 16° C.  
Puntuación: 8'7/10.

**1ª Cata:** Tiene un precioso color rojo cereza de capa media. Aromas muy finos de frutillos rojos, arándanos, frambuesas, notas especiadas (canela), sotobosque y un toque de regaliz destacan sobre la base de una gran limpieza. Tiene un paso de boca fresco y vivo, es amable, jugoso y de amplio discurrir, y regala un final elegante y aromático.



## Queso La Cabrita Pioneros del curado

**E**l queso de servilleta -que debe su nombre al paño que lo envuelve- es típico de la Comunidad Valenciana y ha sido siempre elaborado en fresco, de forma artesanal y para consumo local. La versión curada fue ideada por esta quesería en 1982. Fueron Alejandro Romero y su esposa, Amparo Gozálbz, junto con un puñado de ovejas y la ayuda de sus hijos, quienes decidieron romper con el apodo de queso rústico para otorgarle la categoría y distinción que siempre mereció. El clan familiar -ahora la tercera generación- se encarga de todos los procesos: compran la leche, la elaboran, curan y venden. Todo con la intención de preservar el carácter y esencia artesanal que ha dominado desde siempre en este tipo de quesos. Cuando se elabora cuidando el detalle, los resultados no se hacen esperar. Multitud de bien merecidos premios y distinciones adornan sus quesos.

### El Queso

#### Queso La Cabrita Leche Cruda Madurado

**Queserías Romero Gozálbz, S.L.**  
C/ San Roque, 107  
46815 Llosa de Ranes (Valencia)  
Tel. 962 230 349  
[www.queseriasromerogozalbez.com](http://www.queseriasromerogozalbez.com)

D.O.: No tiene.  
Tipo: pasta prensada. Cuajo: animal. Cabaña: cabra. Raza: murciano-granadina. Curación: tres meses. Peso. 2 kg PVP/kg: 14 €.

### Elaboración

Se parte de leche a 30-32 °C a la que se añaden sales de calcio, fermentos lácticos y cuajo industrial para que coagule en 30 minutos. Se corta con lira hasta el tamaño de una cereza. La masa se deposita para el desuere en telas, donde se compacta, se le da forma manualmente y se anuda el vértice superior de la tela para que adquiera su tradicional forma. Se prensa brevemente y se mete en salmuera pocas horas. Después pasará a la cámara de maduración durante unos meses.

### El Vino

#### Silencis Fermentado en Barrica 2007

**Bodegas Franco-Españolas**  
Cabo Noval, 2.  
26009 Logroño (La Rioja).  
Tel. 941 251 300  
[www.francoespanolas.com](http://www.francoespanolas.com).

D.O. Penedès.  
Variedades: 62% Xarel·lo y 38% Chardonnay.  
Alcohol: 13% vol. Crianza: seis meses en barrica sobre sus lías.  
PVP: 7,20 €.

### Cata

Este increíble queso de aroma hechizante a leche fresca, lleno de sutilidades aromáticas (tomillo, mantequilla, boletus) y textura mantecosa bien ligada a su acidez, parece buscar como acompañante un blanco de elegante aromaticidad, como Silencis. La unión es tan acertada que en boca destaca lo mejor de cada uno, incluso aparecen fragancias insospechadas que magnifican aún más el encuentro.



Increíble, por una vez mi padre y yo estamos de acuerdo.



**FIVE**  
Feria Internacional del Vino Ecológico

LA PRIMERA FERIA INTERNACIONAL DEL VINO ECOLÓGICO QUE SE CELEBRA EN NUESTRO PAÍS REUNIRÁ BODEGAS DE TODA ESPAÑA, PORTUGAL Y EL SUDOESTE FRANCÉS.

ESTE ENCUENTRO REPRESENTA LA MEJOR OPORTUNIDAD DE CONOCER LA DIVERSIDAD DE VINOS ECOLÓGICOS QUE SE ELABORAN EN ESTE TERRITORIO.

Para más información: [www.five-bio.com](http://www.five-bio.com)

FIVE PAMPLONA 11 y 12 de mayo.  
Tlf: +34 948 96 08 03  
Acceso a la feria mediante inscripción en la web [WWW.FIVE-BIO.COM](http://WWW.FIVE-BIO.COM)



## Finca Cuesta La Reina El investigador inquieto

Amador Escudero no es un enólogo precisamente conformista. De las bodegas familiares que regenta han salido una extensa gama de vinos, desde cava hasta jóvenes de maceración carbónica, pasando por blancos, grandes reservas y, cómo no, tintos al más puro estilo moderno, frutales y expresivos. La pasión por la investigación lo ha llevado a acondicionar un campo de experimentación donde ensaya con diferentes variedades, clones y densidades de plantación, investigaciones que posteriormente traslada a la bodega, en la que elabora microvinificaciones en pequeños depósitos. También lleva a cabo una labor de investigación conjunta con la Universidad de La Rioja. Sostiene Amador que su tinto más amado, el vino máspreciado por él lo ha dedicado a sus padres, a los que admira: "Una muestra de gratitud hacia ellos por haberme inculcado el amor, la profesión y la pasión por todo lo que conlleva el mundo del vino". Un gesto que expresa su determinación. De hecho, la botella va firmada por los progenitores de Amador y además lleva el *sello* de Benito Escudero (patriarca de la familia) en forma de la huella dactilar en la etiqueta y la cápsula. [www.valsacro.com](http://www.valsacro.com).

### La Viña

#### Finca Cuesta La Reina

Es una viña vieja (80-100 años), situada a unos 600 metros de altitud. Sus suelos son arcillo-calcareos, con bastante fondo y muy pedregosos. Como era costumbre antiguamente, se plantaron distintas variedades y ahora vegetan Garnacha, Mazuelo y otras junto a las Graciano. Según nos cuenta Amador, a esta mezcla de cepas en su tierra se le llama Vidau.

### ARVUM 2005



D.O. Ca. Rioja  
Variedades: 40% Tempranillo,  
40% Garnacha, resto Graciano y  
Mazuelo.  
Crianza: 18 meses en roble  
francés (Allier) y rumano (20%)  
Alcohol 14%. Precio: 34,50 €.

Nada menos que 34 días duró la maceración para extraer el máximo color y taninos. En ese tiempo adquirió el poderío suficiente para enfrentarse a su larga crianza. Muy bien estructurado, de fragante nariz. Sobresale la fruta negra, también notas minerales, especias, regaliz. En boca, fresco, bien estructurado y muy amplio.



FOTO: HEINZ HEBEISEN

## Vinoterapia Bañarse en vino

Todos tenemos claro que el vino, tomado con moderación, produce beneficios, pero cada vez somos más los que hemos tenido experiencias saludables sin beberlo, es decir, como producto de belleza o relajación. Hablamos de la enoterapia o vinoterapia, pues recibe los dos nombres: una tendencia en torno al vino que se propaga cada vez más rápidamente y ya cuenta con miles de adeptos en España.

Tiene su origen en Francia, concretamente en Graves, en las sinuosas colinas de Burdeos, un paisaje teñido de majestuosos castillos y viñedos de ensueño, sin duda el entorno ideal para el desarrollo de esta idea, que nace de fusionar las terapias alternativas y las propiedades terapéuticas del vino.

Este nuevo concepto de belleza, relajación y mejora de la salud consiste en una serie de tratamientos que se aplican al cuerpo con productos que tienen su origen en los agentes antioxidantes de la uva, en el mosto, en el vino o en aceites derivados. Según diversos estudios, con la aplicación de estos agentes de belleza y tonificación, se puede llegar a conseguir reducir el abdomen, afirmar los glúteos, rejuvenecer los músculos y la piel e incluso tonificar los senos. La relajación se consigue con masajes aplicados con productos elaborados con uva fresca y aceites esenciales que provienen de distintas uvas, según las propiedades que se busquen en cada momento. Por ejemplo, se dice que la uva blanca Sauvignon Blanc tiene propiedades tranquilizantes o que el Cabernet Sauvignon ayuda a eliminar las células muertas.

En general, el vino es conocido por su poder antioxidante y se intuye que también ayuda a evitar el envejecimiento de la piel. Con la crema de extractos de uva o aceite de semillas, se pueden reducir las arrugas o el deterioro de la piel, sobre todo en verano, cuando sometemos a nuestro cuerpo a una mayor exposición a los rayos solares. Para mejorar la circulación, un buen hidromasaje con extractos de uva y sales biológicas es de lo más satisfactorio y efectivo.

No hay duda de que una buena hidratación de la piel y un masaje aplicado por un profesional son beneficiosos sea cual sea el producto que apliquemos. Y por otra parte, sabemos desde hace muchos años los beneficios del vino para la salud. Si aún no lo ha probado, hay infinidad de bodegas y balnearios por toda España que incluyen la vinoterapia dentro de sus circuitos o venden diversos cosméticos a base de vino si lo que prefiere es probarlo en casa.

### GENTE DE VINO

## El juego de Kao: fusión total

Shanghai ofrece su excelente cocina desde hace más de 30 años. Es un restaurante chino situado en el barrio de Sarrà-Sant Gervasi de Barcelona absolutamente distinto e innovador. Lo fundó una de las primeras familias de inmigrantes chinos en España, la familia Kao. Hace unos años los hijos, ya nacidos en Cataluña, se hicieron cargo del negocio y decidieron dar otro aire al restaurante cocinando una excelente materia prima mediterránea con técnicas chinas. Una fusión maravillosa de la que disfrutaban los comensales habituales y los que tienen la suerte de descubrirlo. El local es pequeño, coqueto, con capacidad para unas 55 personas y con un gusto especial para el vino. Lluís Kao es el responsable de la sala y nos cuenta la filosofía de la familia: "Aunamos las cociones chinas con los mejores productos que podamos encontrar en el mercado, sin importar el precio, porque cuando la materia prima es buena, no hace falta enmascararla. El público enseguida nos otorgó su aprobación y confianza. El cliente cada día es mejor conocedor, busca los sabores de siempre en los productos de siempre. Nos basamos en la dieta mediterránea, que es fantástica, succulenta y variada. Utilizamos aceite de girasol para guisos al wok y el de oliva para ensalzar aromas. Cociones rápidas para que las verduras no pierdan su textura original. Aprovechamos la diversidad de género que hay a nuestro alrededor, todo de primerísima calidad". Por supuesto, el vino es un elemento fundamental en este restaurante, tiene una extensa carta -que Lluís administra y cuida-, equilibrada y apta para todos los presupuestos, con más de 750 referencias. Considera que el vino es primordial porque une a las personas. Desde que descubrió el mundo del vino dedica buena parte de su tiempo a la formación y perfección del oficio, y siempre que sus obligaciones se lo permiten, visita zonas y bodegas. Le gustan los vinos modernos, plenos de fruta, y opina que "hoy día existen bodegas innovadoras que elaboran

vinos fantásticos, llenos de fruta, de matices, con todos los elementos idóneos para disfrutar, hasta sus etiquetas son maravillosas, con diseños rompedores, además con precios competitivos... En una buena mesa debería haber siempre una buena botella de vino. O dos".

Con un orgullo nada disimulado, dice que "mi hermano y yo fuimos los primeros chinos nacidos y criados en Barcelona, o sea que somos catalanes ¡y del Barça!".



FOTO: ANGEL PEREZ

RESTAURANTE SHANGHAI  
C/ BISBE SIVILLA, 48 08022 BARCELONA  
TEL. 93 211 87 91

## LO ÚLTIMO EN CAVAS DE PRESTIGIO...



CASTELL  
SANT ANTONI  
CAVA

Our tradition... TAVERA  
Our wines... A passion.



Bodegas y Viñedos TAVERA S.L.  
Ctra. Valmojado a Toledo S/N - 45182 (Arcicollar) Toledo  
Tel.: 637 847 777 - 666 294 012  
[www.bodegastavera.com](http://www.bodegastavera.com) - [info@bodegastavera.com](mailto:info@bodegastavera.com)

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



## Priscillus 2009 La ambrosía de los césares

Cuenta la tradición que el vino de la Ribeira Sacra deleitó en muchas ocasiones a los privilegiados comensales en la mesa de los césares. Pero si por casualidad la historia hubiese cometido el gravísimo error de que ese hecho solo fuera una fábula, mito o quimera habría que reinventar-la de nuevo. Porque si aquellos esforzados y eruditos romanos eran capaces de trasladar a la metrópoli enormes monolitos desde distancias imposibles, dejar como irrecuperables eriales formidables montañas en busca de oro, mover masas ingentes de esclavos de una parte del mundo conocido a la opuesta... si, en fin, eran capaces de confeccionar platos en los que el ingrediente principal podría ser la lengua de minúsculos pajarillos, con más razón aquellos sapientísimos paladares, cuya dedicación más trascendente y añorada era gozar de los mejores y más exóticos manjares, por fuerza deberían haber degustado con placer la tinta esencia de estos viñedos imposibles, que se asoman a los cañones que forma el Sil con la temeridad de los héroes. Ayer, como hoy, el vino cuenta la historia bastante cabal del terruño de donde procede. Y bien es verdad que en muchos aspectos las tierras de Amandi no han variado mucho desde pasadas épocas. Los pizarrosos y estrechos socalcos que sostienen las cepas de Mencía, pueden ser la continuidad de los que se construyeron hace más de dos mil años. Las minúsculas parcelas son trabajadas dentro de la tradición familiar, cada familia hace su vino, y éste constituye su máximo orgullo. Valga como ejemplo más preciso este Priscillus, de nombre latino, elaborado por Suso Verao, profesor de instituto, junto a su hermano Manuel, y su amigo José Manuel Castroseiros. Entre todos mantienen un precioso viñedo que mira y admira el románico puro del monasterio de Santa Cristina. As Lobeiras y Os Grois, que así se llaman las pequeñas propiedades, no llegan a las dos hectáreas, de las que salen casi 4.000 botellas de un vino donde la variedad Mencía, junto a la Merenzao y algo de Brancellao, dan vida a un vino diferente, mineral, de frutuosidad intensa y delicadas notas florales, de paladar fresco y gratificante, de acusada fragancia final, y, sobre todo, de enorme personalidad. La distribución, prácticamente local, de este "Summum" (categoría más alta de la Denominación de Origen) hace que su localización sea difícil.

PRISCILLUS 2009  
D.O. Ribeira Sacra  
Adega Lobeiras C.B. Tel. 620 516 995  
Precio: 8,20 €.



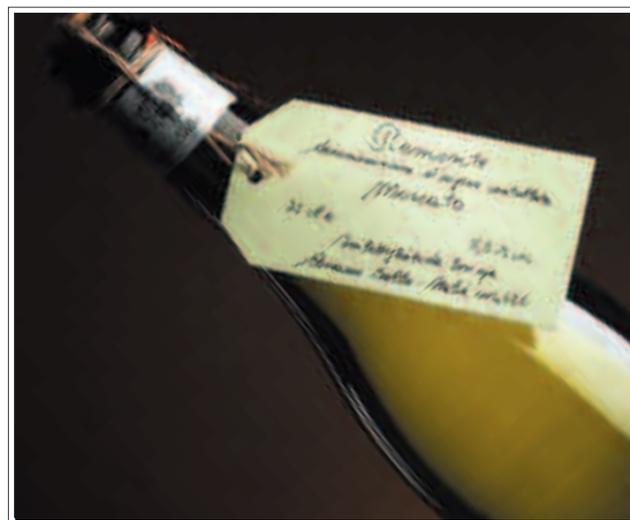
## Mikel Ceberio Aguirre Catar con el corazón

Mikel Ceberio, nuestro sommelier de este mes, es un hombre de impulsos, de creer en aquello que el corazón le dicta. Todos tenemos sueños que no sabemos si se harán realidad, pero en el caso de Ceberio muchos de ellos se están viendo cumplidos. Su carrera profesional estaba encaminada en otra dirección, no en vano inició sus estudios en la Facultad de Derecho, pero su afición por la gastronomía lo llevó a inaugurar un restaurante en Pamplona (1997) y otro en Ochagavía (2003). Un Máster en Enología y Viticultura, en la escuela de Navarra, además de otros méritos, serían el complemento perfecto para el desarrollo de la profesión del que es actualmente presidente de la Asociación de Somelleres de Navarra. Mikel -que se confiesa admirador de Pilar García Granero y Custodio López Zamorra, quienes considera que han sabido inyectarle la pasión por el oficio- cree que su mejor trabajo se desarrolla en la sala, donde desarrolla su particular concepción de las armonías plato-vino, que deben ser "una prolongación del disfrute de la comida. El sorbo de la copa debe ser una nota más de la melodía aromática y gustativa que estamos experimentando". Aunque afirma que el tinto es siempre el gran protagonista en el restaurante, asegura que para sorprender a los clientes, apuesta por un arroz con marisco acompañado por un elegante rosado de su admirada Navarra. Otras zonas por las que siente debilidad son "el Bierzo, Ribera del Duero o Rioja, e incluso León, con varietales de Prieto Picudo extraordinarios". Del extranjero se queda, aunque sea un clásico, con Borgoña y Burdeos (Pomerol), y con algunos ejemplos de vinos argentinos o chilenos. Intuimos que su éxito se debe al trato cordial con los clientes, a su constante pasión por renovar sus conocimientos y a su humildad en la sala, aspectos que invita a otros colegas de la profesión a fomentar.

SELECCIÓN MIKEL CEBERIO 2004  
Bodegas Macaya de Larraga  
"70% Tempranillo y 30% Cabernet Sauvignon.  
Su evolución es formidable, mantiene la intensidad de color, identidad frutal y justa madera; en boca es voluminoso y redondo, con un recuerdo final de cacao, fruto del Cabernet Sauvignon. Perfecto para tomar con los platos de caza que sirvo en mis restaurantes".



FOTO: ÁNGEL BECERRIL



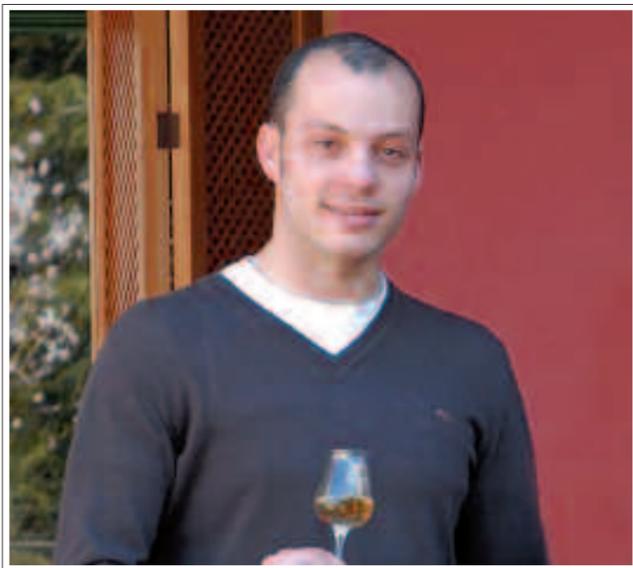
## Moscato Piemonte Toso Al pie de los Alpes

Nadie diría, mientras visita el museo enológico de la bodega Toso - más que museo, una entrañable y familiar colección de recuerdos, antropológicos, memoria familiar y regional- que estamos en una de las más modernas industrias vitivinícolas de toda Italia. Esa es su filosofía: la fusión del pasado y el avanzado futuro, el respeto a su historia y tradición volcada en la más puntera técnica de cuidado del viñedo y de elaboración, control, embotellado y crianza de un deslumbrante catálogo de vinos tranquilos y espumosos. Así es el propio Piemonte, el pie de los Alpes italianos, un paisaje prodigioso de cumbre, colinas y ríos brumosos, protegido por las altas montañas de las inclemencias del norte y, de ese modo, convertido en un puzzle de viñedos diferenciados que se preservan con fama secular. En unas instalaciones eficaces que cubren 38.000 metros, en el corazón de uno de sus viñedos, Toso elabora las especialidades clásicas de numerosas denominaciones de origen del Piemonte, el Moscato de Asti, Barbera, Nebbiolo, Barolo, Barbaresco... y entre los espumosos, el Prosecco del Veneto, el Barbera de Monferrato, Malvasia, Moscato... En fin, para todos los gustos y ocasiones. España está resultando un magnífico mercado de acogida para vinos italianos alegres y de precio comedido. Así llega este Moscato Piemonte, que ya aparece vestido con un atractivo etiquetado artesanal en las vitrinas de los supermercados de El Corte Inglés e Hipercor y en tiendas especializadas.

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

Moscato Piemonte Toso	
Color	
Limpidez	
Intensidad	
Tipo	
Ataque	
Evolución	





## Elías López Montero Herencia destiladora

Elías López, joven alquimista que dirige la destilería de Verum, en Tomelloso, ha heredado la pasión por el arte de destilar de su familia, que lleva en el oficio toda la vida. Su alma inquieta y su ambición por superarse lo condenan a innovar y plasmar sus ideas en forma de botella. Cree que la perfección no existe, que es un mito, pero aun así lucha cada día por alcanzarla, y para ello tiene claro que sin materia prima de calidad no se puede elaborar ningún gran destilado. Su experiencia le dice que en el proceso de elaboración de un destilado de calidad no puede haber fallos, desde la materia prima hasta la salida al mercado: "Se valora que tenga ésteres primarios (recuerdos de la materia prima), muchos alcoholes superiores, que el grueso aromático sea limpio, con un corte de las cabezas justo [en el proceso de elaboración se separan cabezas y colas, la mejor parte es el corazón]", explica Elías. Toda esta explicación, traducida para un consumidor, significaría lo siguiente: alcohol limpio, nada punzante en aromas, con un tacto de boca sedoso, suave y homogéneo en el que tampoco aparezca esa sensación de quemazón. No obstante, como consejo al consumidor, advierte de que la calidad de un destilado se manifiesta en sus aromas: "Si el alcohol es punzante, es muy difícil de modificar. En boca se pueden hacer ciertas mejoras legales, como añadir glucosa, glicerina para enmascarar su causticidad y aportar redondez a un destilado con cierta rudeza táctil, pero manipular el carácter aromático es más complejo", asegura.

Y es que López Montero sabe que se ha producido un gran salto de calidad en la elaboración en los últimos años gracias a la competitividad de los elaboradores por mejorar sus productos, sobre todo en el caso de los destilados Premium: "Hay que reconocer que se están creando productos muy buenos", señala. Pero cómo debemos beber estos destilados de alta calidad: ¿solos?, ¿con agua?, ¿con refrescos?... Elías prefiere tomarlos solos, rebajados con agua fresca, como máximo a la mitad, aunque afirma que no existen reglas al respecto: "Cuando se rebaja un destilado con agua mineral, principalmente se busca suavizar su grado alcohólico para apreciar más netamente los aromas frutales y disfrutar de mayor sedosidad en el paladar", explica. Sobre los destilados de menor calidad, si se rebajan con agua, pueden salir ganando en su tacto en boca, aunque pierden aromas. Cree que el hielo puede perjudicar al destilado porque la proporción de agua varía continuamente, el exceso de frío esconde los aromas y, por último, la calidad del agua para la fabricación del hielo es variable. En resumen, recomienda el agua mineral fresca.

Sus proyectos de futuro son, para el año 2012, lanzar un brandy de 100 años y, mientras, seguir ensayando con la última aventura familiar: barricas cuadradas para envejecer tanto vinos como destilados.

### Olimpo Holanda Ámbar

DISTRIBUIDOR: VINÍCOLA DE CASTILLA.

Procedencia: Castilla-La Mancha. Materia prima: Uva Airén. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: Alquitara. Destilación: una. Tipo de barrica: roble francés limousin.

Este Brandy u holandá se ha creado para completar la gama de vinos premium OLIMPO, constituidos por un vino blanco Chardonnay-Moscatel-Sauvignon Blanc, un tinto Tempranillo-Syrah-Malbec, un blanco de postre dulce (Chardonnay), uno tinto de postre dulce (Cencibel-Syrah), y esta holandá.

Color oro blanco brillante, límpido. Un brandy distinto, actual, basado en la finura de su alcohol: fragante, con abundantes recuerdos de ciruela y heno envolventes, con la finura añadida de una magnífica crianza (ceniza, vainilla, jengibre). Un verdadero placer olerlo. Sensación grasa en boca de principio a fin, goloso, de tacto refinado, y un perfume elegantísimo que impregna el paladar. Magnífica holandá y mejor interpretación de la nueva era del brandy.

Temperatura de servicio: 22°C. Consumo: solo o rebajado un 10% con agua. PVP: 24 euros.



### Gin Mare

DISTRIBUIDOR: HEREDAD PALLARÉS.

Procedencia: Barcelona. Materia prima: Cebada. Alcohol: 42,7% vol. Sistema de destilación: Alambique. Destilaciones: dos.

Es el resultado de destilaciones individuales de aceituna de la variedad arbequina, tomillo, romero, albahaca, cardamomo, coriandro, bayas de enebro y cítricos (naranja y limón), previamente macerados durante más de un año en tinajas especiales.

Fragancia aromática absoluta, es un placer olerla, sin los habituales punzadas en la pituitaria. Enebro en armonía con el resto de los componentes, sin ser protagonista. Destaca su golosidad, su magnífico tacto, la sensación fresca-amarga del enebro y otros componentes botánicos. Muy completa y recomendable por su finura. Es un culto a las ginebras mediterráneas. Temperatura de servicio: 20°C. Consumo: sola, rebajada con agua al 15%, o combinada. PVP: 36 euros.



### The Glenlivet Cellar Collection 1973

DISTRIBUIDOR: CUBE STRATEGY.

Procedencia: Escocia. Materia prima: Cebada. Alcohol: 49% vol. Sistema de destilación: alambique. Destilaciones: dos. Tipo de barrica: americana y jerezana.

Esta colección, que comienza en el año 2000, sólo se ha producido en siete ocasiones. Una serie limitada creada por el maestro destilador Alan Winchester. Para esta ocasión, la añada 1973, de la que tan sólo hay 853 botellas, diez de ellas para España, es la fusión de dos barricas de roble americano y una bota de Jerez.

Un whisky sutil para olfatos finos: vainilla, tabaco, corteza de naranja, jengibre, eucalipto... armónico y elegante. Sensación grasa completa, equilibrada, con una estructura más rotunda de la esperada (gracias a las barricas jerezanas), cierto frescor y salinidad que esbozan un speyside más bravío de lo habitual. Es un excelente whisky de profundidad y persistencia moderadas.

Temperatura de servicio: 20°C. Consumo: Rebajado con agua fresca un 10%. PVP: 900 euros.

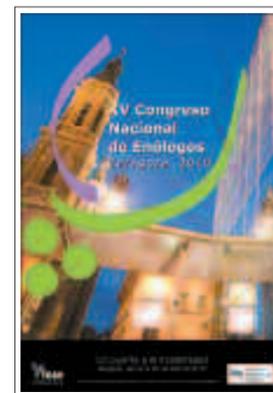


## XV Congreso Nacional de Enólogos

La magna reunión anual de los Enólogos españoles tiene carácter itinerante en lugares destacados de la geografía, y llega esta vez a Zaragoza donde, entre los días 23 y 25 de abril ocupará la espectacular Feria de Zaragoza, a pocos kilómetros del centro de la ciudad. Durante el desarrollo del congreso, foro de encuentro y de debate, se van a analizar aspectos destacados de la profesión de enólogo y de las técnicas vitivinícolas a través de las opiniones de destacados enólogos y personalidades. Este año cobra especial importancia el debate sobre el futuro ante las modificaciones formativas y reglamentarias que están teniendo lugar. Juan Gómez Benítez, Presidente de la Federación Nacional de Asociaciones de Enólogos, junto al Presidente de la Asociación Aragonesa, Enrique Castell, convocan unas jornadas técnicas, trufadas de interesantes catas como Vinos de Aragón y los ganadores de Tempranillos del mundo, además de visitas enológicas y culturales, todo bajo el lema "un puente a la modernidad" que revela el objetivo de la Federación: superar las dificultades y proyectar la profesión hacia el futuro.

Los precios de inscripción son muy moderados, desde 150 € para los no asociados a 40 para los estudiantes de enología.

[www.enologos2010.tlantacongress.org](http://www.enologos2010.tlantacongress.org)



## Fariña, etiqueta y arte en Alimentaria



Bodegas Fariña, de la denominación de origen Toro, expuso en su stand de Alimentaria los cuadros ganadores de su Certamen Nacional de Pintura "El Primero de Fariña", que este año cumple su quinta edición. La bodega ha convertido parte de su stand en una minigalería de arte, donde mostrará las obras que se han convertido en las etiquetas de su vino más joven, el Primero, su vino de maceración carbónica. Los artistas ganadores de todas las ediciones del Concurso de Pintura El Primero han sido el valenciano Antonio Carretero (año 2006), el taiwanés Chao Cheng Huang (año 2007), el artista madrileño Manuel López de la Fuente (año 2008) y la artista madrileña Lola Catalá (año 2009).

## Ignacio Medina Premio Nacional

La Real Academia Española de Gastronomía ha concedido el Premio Nacional a la mejor labor periodística de 2009 a Ignacio Medina. Valora así el trabajo que el periodista madrileño desarrolla en nuestro país en medios como La Guía del Ocio y el programa de Cadena Ser Hoy por Hoy, y en Perú, donde ejerce como crítico gastronómico y editó con gran éxito la revista Gran Reserva.



## Las Guías y el Salón Aires nuevos en Gourmets



Con la entrada de la Primavera llega a Madrid uno de los encuentros de gastronomía más importantes, el Salón Internacional de Gourmets. Entre el 12, 13, 14 y 15 de abril el IFEMA recibirá a más de 1.300 expositores, periodistas y profesionales de todo el mundo. Se catarán los Mejores Vinos de España -cata comentada de los vinos españoles puntuados con un mínimo de 9/10 por la Guía de Vinos Gourmets 2010-. Se podrá profundizar en los vinos y espumosos rosados con el nuevo espacio dedicado a La Vid en Rosé. Habrá una cata comentada Chablis en colaboración con la Cámara de Comercio de Francia en España, y una cata vertical de Contino, las mejores añadas de los vinos elaborados por esta renombrada bodega riojana, comentados por su enólogo Jesús de Madrazo. El Salón permanecerá abierto de

10.00 h. a 19.00 h. Sólo tendrán acceso los profesionales, excepto en el Taller de los Sentidos. Por otra parte, un año más, el Grupo Gourmets ha sacado su guía bienal Gourmetour, una de las indispensables para cualquier viajero gourmand. Esta edición recoge más de 1.000 restaurantes comentados y calificados; otros tantos hoteles, tiendas gastronómicas, museos y lugares de interés culinario y turístico. La guía gourmet se elabora por 67 inspectores anónimos que recorren toda la geografía para descubrir lo más deliciosos de nuestro país. El precio, 29 euros.

Y coincidiendo con el Salón de Gourmets, llega la nueva edición de la Guía de Vinos. El comité de cata, compuesto por 23 catadores, ha catado a ciegas casi 5.000 vinos, de los cuales se han seleccionado, comentado y calificado más de 1.000. En la nueva edición de la Guía de Vinos Gourmets también podremos encontrar 320 tiendas especializadas y 105 zonas vinícolas. Precio: 23 euros.

Más información en [www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)

**Premios Bacchus**

Expertos catadores decidieron otorgar por unanimidad los cuatro premios gordos de Bacchus 2010, los Grandes Bacchus de Oro, al jerezano Fino Tio Pepe (González Byass), al vino procedente de la murciana DO Yecla, Creencia Limited Edition (Vinnico Export), al Blanco Nieva FB (Viñedos de Nieva) de la DO Rueda y al uruguayo Tannat Viejo (Vinos Finos H. Stagnari), una selección de lujo que en esta ocasión contó con un invitado especial, el vino El Rincón, de la bodega Pagos de Familia, que se alzó con la medalla de oro para el mejor vino puntuado en Bacchus perteneciente a la pujante DO Vinos de Madrid.

**Nace Taninia, Bodegas & Bebidas**

Señorio de Sarriá (Navarra), Guelbenzu (Ribera del Queiles), Palacio de Bornos (Rueda), Toresanas (Toro) y Vallebueno (Ribera del Duero) son las cinco Bodegas que integran el nuevo Grupo Taninia Bodegas & Viñedos. Nace con la vocación de ir situándose en las D.O. más florecientes del país, aunando bodegas de renombre y de reconocida calidad que conserven dentro de la Sociedad su propia personalidad, su estilo, pero con una filosofía de trabajo común reunida bajo una imagen de marca, el diseño de una T violácea que sugiere esa unión en lo mejor del vino: los taninos domados.

**Vino en la noche, con Verema**

El pasado 12 de marzo, Verema.com celebró un evento donde vino, moda y glamour se fundieron en la noche más joven de Valencia. En la discoteca La Indiana, más de 1.000 asistentes, de entre los 20 y los 40 demostraron que el vino puede introducirse en otros ámbitos diferentes a los habituales de hostelería. Verema.com, organizadora del evento, es la Comunidad de Aficionados al Vino más extensa de habla hispana en Internet.

**Vinos Tierra del Quijote en Alcázar**

José Luis Martínez Guijarro, Consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, inauguró el I Concurso Regional de Vinos de la Tierra del Quijote, que pretende convertirse en uno de los hitos gastronómicos de referencia de la Comunidad Autónoma. El evento, celebrado el pasado 27 de Febrero, reunió a 1.000 personas que actuaron como jurado, entre profesionales de la hostelería, el vino y la comunicación, además de puros aficionados. Prácticamente todas las denominaciones de origen de la región han participado en la cata a través de 73 bodegas y 189 vinos.

**Ellas crean, entre cepas y ollas**



Las más altas representantes de la enología, gastronomía y comunicación, reunidas bajo el rótulo de "Ellas crean".

La mujer en el mundo del vino; la mujer en el hábito de la restauración. Éste fue el tema de debate en la mesa redonda que el pasado mes de marzo organizó el festival Ellas Crean. El encuentro tuvo lugar en la Delegación de Gobierno del Principado de Asturias en Madrid, donde unas 180 personas se dieron cita para participar en un coloquio coordinado por la periodista Sara Cucala. En la mesa, siete mujeres representativas de la gastronomía y el vino del siglo XX. Elena Adell, enóloga de Campo Viejo y de todas las bodegas de Domeq, Sara Pérez, de bodega Venus-La Universal; Bibi García, del Cortijo de Los Aguijares, Amada Álvarez, Presidenta del Club de las Guisanderas de Asturias; Cristina Alcalá, comisaria de

Iberwine 2010; Sonia Galimberti, Presidenta de AMAVI; y nuestra compañera de Opus Wine, Ana Lorente. Cada una de las mujeres representaba una generación diferente y un mundo laboral distinto, y cada una de ellas expuso, partiendo de su propia experiencia, las desigualdades y proximidades entre el hombre y la mujer en este ámbito laboral. "Hemos pasado de la desconfianza y temor de los bodegueros cuando entrábamos en una bodega –apuntó Sara Cucala-, por miedo a que estropeáramos el vino con solo mirarlo, a decidir a pie de viña cómo elaborarlos" Mujeres enólogos. Las Reinas de Copas, era el título de este encuentro, que por primera vez se incluía en un encuentro de la importancia de Ellas Crean, que terminó con un picoteo de Las Guisanderas de Asturias, club que lucha por la tradición gastronómica, y con los vinos más emblemáticos de las tres enólogas: el Alcorta edición especial Carme Ruscadella de Elena Adell; el Venus de Sara Pérez; y el Pinot Noir de Bibi García. Todo sobre el festival en : www.ellascrean.com

**Expo Shanghai, el escaparate**

Cerca de 70 millones de personas visitarán este evento, según las previsiones de la organización, y a 13 de enero ya se han vendido más de 12 millones de entradas. Se calcula que asistirán como expositores alrededor de 200 participantes. Además de todos los edificios que albergarán a los países, empresas y organizaciones internacionales participantes, Expo Shanghai contará con espacios emblemáticos para celebrar las actividades que tendrán lugar durante los seis meses de Expo. España pretende explotar al máximo su participación "Nuestro objetivo es tan ambicioso como integrador. Se trata de conseguir impactar en China con aquello que nos ha hecho estar entre los mejores del mundo: nuestra gastronomía, nuestros productos de máxima excelencia y nuestros chefs. Queremos hacerlo en el marco de un pabellón que será una inmejorable muestra de la mejor arquitectura española", explica el presidente de la Sociedad Estatal para Exposiciones Culturales (SEEC) y comisario del Pabellón Español, Javier Conde de Saro. Como embajador de la gastronomía actuará Pedro Larumbe, cabeza de ABC Serrano y de sus servicios de hostelería del Parque Ferial Juan Carlos I, de Madrid que ha preparado para la ocasión estreno de cócteles y menús en su estilode cocina sabrosa, defensora de la fusión y moderna, pero sin estridencias. www.exposhanghaiagenda.com



**Roda en Ribera del Duero**



Viñedos de Roda en La Horra.

La fecha no está determinada, pero lo que es seguro es que este año 2010 verá la luz el nuevo Roda, el resultado de su proyecto materializado en bodega en Ribera del Duero. La bodega, afianzada en 18 cosechas en Rioja con vinos calificados de elegantes y complejos, decidió ampliar su ámbito, profundizando en el Tempranillo de Ribera del Duero. La nueva bodega se sitúa en La Horra (Burgos), en un viñedo y pinar de 18 has., y se nutre de viticultores con 40 has. de viña vieja y de mediana edad que se han sumado a la Sociedad. Con ellos elaboraron 40.000 botellas del

2008, la línea básica, y están en preparación 76.000 de la cosecha de 2009 en los dos estilos previstos. La capacidad máxima, que planean alcanzar en 2015 es de 300.000 botellas. Los suelos de La Horra y su situación en el área más fresca de la D.O. determinaron la elección del nuevo emplazamiento, en busca de vinos aromáticos y con potente estructura. Ribera se suma así a la diversificación de productos de Roda, que comenzó con la producción de aceites de pago en el Ampurdán (Dauro) y en Mallorca (Aubocassa).

**FIVE, Feria del vino Ecológico**

FIVE-BIO, la primera feria Internacional del Vino Ecológico de España, tendrá lugar los días 11 y 12 de mayo en Pamplona, auspiciada por la Cámara de Comercio de Navarra, el Consejo de la Producción Agrícola de Navarra y la Federación Española de Empresas con Productos Ecológicos. Cuenta también con el patrocinio del Gobierno de Navarra, ICAM-Reyno Gourmet, Denominación de origen Navarra y de Caja Rural de Navarra. Este acontecimiento, el primero de estas características realizado en España, contará con la presencia de bodegas de producción ecológica de Portugal, sudoeste de Francia y de todas las regiones vitivinícolas españolas, peninsulares e insulares. Unos 80 produc-



tores exhibirán en Pamplona sus vinos. en la sede del Palacio de Congresos y Exposiciones El Baluarte, frente a comerciante simportadores y prescriptores venidos de Europa, Norteamérica y Extremo Oriente. Las expectativas de los organizadores pasan por que los éxitos de esta primera convocatoria, organizada por garanticen su continuidad periódica, dado que el mercado ecológico esa en plena expansión.

**GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO nº 149 ARZUAGA CRIANZA 2006**

- Alberto Martínez Cejudo**  
C/ Kandela Zubieta, 43 4º Izq  
48940 Leida (Vizcaya).
- Antonia F. Pelayo Moya**  
C/ Antonio Gaudí, 1 Portal 1 - 1º A  
04006 Almería.
- María Rosario Jiménez González**  
C/ Cerezuela, 1 - 4 E 29007 Málaga.
- Jorge José Martín Fernández**  
C/ Antimonio, 7 - 1º A 28021 Madrid.
- Pedro Mata Álvarez**  
C/ El Bercial, 9  
47100 Tordesillas (Valladolid).



**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.

**Restaurantes.** **Álava:** EST. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** ÁLVAREZ, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquían), 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 ANTI-GUO (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 GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, 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 (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUEENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTIXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbría), 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 (Ezcayar), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILLUM 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 CEPA, 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), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMANOS FEITO, L'OBRRADOR, LA ALQUITARA, LA BARDENCILLA - MI BUENOS AIRES QUERIDO, LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Paretón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), 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 (Buen), 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:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCHE 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

**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:** ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA, BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICOREA LA MESA DEL RÍO AZA, PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DELICATESEN 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 CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS GUZMÁN (Cornellá de Llobregat), 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 Ribas), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), ESPAI VI XAVI & SILVIA (Cerdanyola del Vallés), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), 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: CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), 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 VINA 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, LICORERÍA MENI CLUB DE VINOS CAMELOT (La Herradura). **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 ARDOTEGIA (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 (Ainsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol), JAMONERÍAS BELLOTA. **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 VINATERIA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORILANDIA, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIA 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, VINA Y TIERRA (Collado Villalba). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIQUE (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetociños), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutivla 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), VID'I VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA 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 (Olas del Rey). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques). **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESSEN (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 en El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

ÚNICOS E INCONFUNDIBLES.  
COMO SIEMPRE



25  
27  
Mayo  
Valladolid

# Iberwine 10

El evento del negocio del vino  
para una vida sostenible

[iberwine.es](http://iberwine.es)  
[iberwine@iberwine.es](mailto: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

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

Promueve:



CASTILLA Y LEÓN



Organiza:



Emporio  
Terrial

Miembro de:

