

OLOROSOS

Un perfume para beber

Armonías **Bacalao confitado con pil-pil y pesto**

Bodegas Ejemplares **Raimat**

Práctica de Cata **Crema de Orujo Panizo**

Desde mi Terruño **Aldeanuevica**

El frasco de las esencias

Si Jean-Baptiste Grenouille, el personaje protagonista de *El perfume*, la inquietante y original novela de Patrick Süskind, hubiese conocido y se hubiese deleitado con vinos tan profundamente aromáticos como el oloroso, seguro que su historia habría discurrido por derroteros muy diferentes y quizás no hubiese tenido necesidad alguna de llegar al monstruoso desarrollo de su obsesión, de sus experiencias en busca del perfume total, de ese frasco condensado y único donde se concentran todos los aromas del universo. Y es que ese complejo reino de los olores que es el oloroso atesora la esencia misma del milenar saber enológico de Andalucía. Estos vinos, cuya mayor producción y fama tiene lugar en las experimentadas bodegas de Jerez, de Huelva, de Montilla-Moriles o de Málaga, hacen las delicias del buen aficionado, del experto conocedor, aunque, todo hay que decirlo, en estos momentos no gozan precisamente de la benevolencia del gran público español, no digamos ya del vacío al que los someten los grandes gurús internacionales. Y no encuentro motivo alguno para que se den estas circunstancias, es un vino de meditación en sus diferentes versiones -desde los originales secos a los más amorosos-, expresivo, intenso, versátil, con muchas usanzas (desde cortejar a un profundo guiso de rabo de toro a ser el acompañante ideal de nuestra lectura o música favorita) y, además, goza de una relación calidad-precio asombrosa. Este olvido es más incomprensible, si cabe, en el caso de las gamas más altas, los llamados VOS (*Vinum Optimum Signatum*), en los que el vino más joven de los que lo componen tiene más de veinte años de edad; o los VORS (*Vinum Optimum Rare Signatum*, Vino Seleccionado como Óptimo y Excepcional), que pasan más de treinta años haciéndose en la tranquila panza de las botas, en la dinámica criadera, en la paciente solera, en la inalterable atmósfera de la sacristía: un verdadero lujo, unas copas de perfume a un precio verdaderamente irrisorio. Son estos grandes vinos, como escribía don Antonio Díaz Cañabate, acerca del tere "oloroso" de Curro Romero, "la embriaguez que se deriva de lo bello". Pues eso.

Bartolomé Sánchez

SUMARIO



10 BODEGAS EJEMPLARES Raimat

Primavera de 1914. El joven Manuel Raventós, heredero de 12 generaciones de bodegueros, formado en los avanzados valores de la burguesía catalana, regresa de Francia con más burbujas que pájaros en la cabeza. Quiere hacer su espumoso y para ello busca la tierra, la uva. Encontró un desierto. Hoy es un vergel con la máxima certificación de viticultura sostenible.

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



12

ARMONÍAS

Bacalao confitado con pil-pil suave y pesto rojo

El restaurante Lua Puerto Rey, a pie de playa, en Vera (Almería), trabaja la cocina de mercado, sin demasiados artificios, basada en la frescura de la materia prima. Sus propietarios, la familia Bernabé, han sabido entender la demanda de un público exigente y dirigen el negocio con mucho esmero e inquietud en un entorno de lo más confortable.



16 DESDE MI TERRUÑO Aldeanueva

Finca de suelo arenoso con muchas piedras de río y subsuelo arcilloso situada al pie del monte, con muchas laderas. Posee la tierra distintos tipos de profundidad de suelo, tipos de maduración y en consecuencia complejidad en el vino y mayor riqueza aromática. La viña está plantada con la variedad Tinta de Toro, que aquí se muestra especialmente expresiva.

25
27
Mayo
Valladolid

Iberwine 10

El evento del negocio del vino
para una vida sostenible

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

Foro comercial para profesionales:

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

Semana del Vino para aficionados:

- Catas
- Concursos
- Actividades

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

Promueve:



CASTILLA Y LEÓN

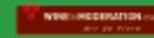


Organiza:



Emporio
Terial

Miembro de:



are

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
h.hebeisen@opuswine.es

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@opuswine.es

RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

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

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

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

ojb DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



Un perfume para beber

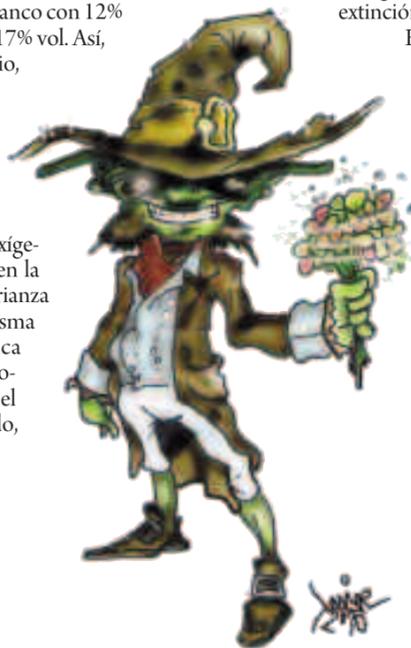
En la trastienda de las casetas de la feria de Abril, en Sevilla, uno se embriaga con el solo destape de miles de botellas. Es la fiesta por excelencia para estos entrañables vinos, que se repetirá como reivindicación sólida de lo mejor que sabemos hacer. Efectivamente, es tiempo de finos y manzanillas, de cócteles para refrescar, de sevillanas y buenos perniles de jamón. Los vinos más poderosos: el amontillado, el palo cortado o el oloroso, se reservan para las reuniones más serias, para hablar de negocios o inspirar la meditación. Y los dulces, para reponer fuerzas. Son vinos para la reflexión, vinos de culto, de creencia con valores tanto aromáticos como gustativos incomparables en el mundo. Un referente y orgullo para todos los amantes del buen vino.

Elaboración vocacional

El oloroso es un vino con personalidad y estilo inconfundibles, casi vocacional para algunos elaboradores. Antes de catar un vino así, desconocido para muchos, extraño para otros, es imprescindible tener algunas cosas claras. Son vinos -lo admitimos- complicados. Sin embargo, cuando uno empieza a apreciar sus virtudes, a entender la singularidad de este tipo de vinos, el viaje organoléptico parece no tener fin. Aromas y sabores capaces de transportarnos a otra dimensión, de mejorar sustancialmente hasta el manjar más humilde. Permítannos acercarnos un poco más a los entresijos del oloroso, a su elaboración y posterior transformación en algo mágico e irrepetible, no se arrepentirán. Un patito feo, o Fino gordo, como denominan los capataces de bodega, que se transformará en un glamuroso cisne al abrigo del lecho tonelero.

El esquema

Para su elaboración, el oloroso parte de un vino blanco con 12% vol. que se encabeza con alcohol vínico hasta los 17% vol. Así, se consigue que no se forme el velo flor necesario, por otra parte, para la elaboración de finos y manzanillas. Su crianza (de un mínimo de tres años de duración) discurrirá en botas de madera de roble americano usadas, de entre 500 y 600 litros de capacidad, hasta su salida al mercado. La crianza que realiza se denomina *oxidativa* por estar el oloroso en contacto con el oxígeno del aire -a diferencia de la crianza biológica, en la que el oloroso está en contacto con la flor-. Esta crianza oxidativa puede ser estática (permanece en la misma bodega hasta que se embotella) o dinámica (mediante el sistema de criaderas y soleras, un procedimiento único en el mundo). En este último, el oloroso, con el paso de los años, se va oscureciendo,



tomando tonalidades ámbar o caoba con ribetes yodados verdosos, en los más longevos (VOS 20 años, VORS 30 años y las reliquias). Algunos elaboradores añaden Pedro Ximénez para la versión de oloroso dulce, que acentúa el color, redondea el tacto y hace menos cáustico el alcohol. Sus aromas, el factor diferenciador de este vino, proceden de la vejez de las botas, que se impregnan de la atmósfera de las bodegas donde duermen (el albero del suelo, la cal de sus paredes, las persianas de esparto...). Es una consecuencia natural fruto de la transpiración que producen los poros de las duelas (las tablas que conforman una bota).

El resultado es un oloroso con un aroma que acaricia la pituitaria por la perfecta unión del alcohol con el vino, muy complejo y generoso, con recuerdos de almendra garrapiñada, de anacardos, cedro, regaliz, clavo, flor marchita... En los olorosos más viejos, aparecen notas de trufa, de caza, de hoja de tabaco añejo, brea y la famosa y valoradísima sacristía, un aroma parecido al olor mortecino de una casa vieja, fruto de su larga crianza.

En el paladar, los olorosos son tremendamente envolventes y de recuerdo larguísimo. La normativa dicta que debe haber entre 8 y 10 gramos de glicerina por litro (por lo que la sensación en el paladar suele ser ligeramente grasa) y que no deben superar los 5 gramos de azúcar por litro, por lo que son vinos secos, con cuerpo, finura de tacto, frescos (sobre todo los más viejos), con un final seco y gradualmente perfumado.

Mismo estilo, diferentes olorosos

Los vinos olorosos son casi una exclusividad del Marco de Jerez, aunque también podemos encontrarlos en Montilla-Moriles, Condado de Huelva, Málaga o Rueda, aunque en esta última denominación están casi en extinción.

En Huelva, las bodegas Iglesias elaboran con su variedad blanca Zalema un oloroso moderno y a excelente precio, como todos en la zona. El marco de Jerez, es, posiblemente, la cuna de los olorosos, con marcas tan excepcionales como Matusalem, con su versión dulce; Antique, moderno y fino; Cruz del Mar, de imbatible calidad-precio, o Río Viejo o Bailén, además de los incontestables Barbadillo, Garvey, Victoria o Gobernador. En Málaga, el oloroso Trajinerero es todo un referente por su finura. En Montilla-Moriles, la variedad Pedro Ximénez es la protagonista de envidiables olorosos como Gran Barquero, Tauromaquia, Asunción, el complejo oloroso viejo Fundación (con una solera de 1819) o la anécdota en la zona, un ecológico llamado Piedra Luenga, con excelentes resultados. Todos, con la mejor relación calidad- precio del mercado.

Javier Pulido





D.O. Condado de Huelva

Condado Viejo 1955

● Listán de Huelva.
Bodegas Díaz.
Tel. 959 410 340. (7 - 10 €).

Crianza de diez años, mediante el sistema de criaderas y soleras. Se aprecian abundantes notas de dátiles, poso de café y flores marchitas, bajo un lecho de recuerdos a bota vieja. Muy equilibrado, seco, ligero y sencillo en su conjunto.
[Frutos secos].
Consumo: 12°C.

Condado Viejo Letrado

● Zalema y Listán de Huelva.
Bodegas Iglesias.
Tel. 959 410 439. (4 - 7 €)

Botella de 50 cl. Solera de 1992. Tiene uno de los colores más oscuros de todos los vinos de la cata. Poderoso en notas de té añejo, de dátiles, brea, laca, cominos, turrón... con un paso de boca glicérico, de frescor casi salino, ligero y sutilmente perfumado.
[Quesos].
Consumo: 14°C.

Condado Viejo Riodial

● Palomino.
Sauci.
Tel. 959 410 524. (4 - 7 €).

Procede de una solera del año 1980. De un color un caoba intenso. Aromas muy potentes, con evidentes notas de dátiles, brea y cominos. Frescura que hace un perfecto juego con la glicerina, resultando seco al final y de comedia persistencia.
[Frutos secos].
Consumo: 14°C.

Oloroso Seco Misterio

● Listán de Huelva.
Bodegas Privilegio del Condado.
Tel. 959 410 261. (4 - 7 €).

Aromas que describen a la perfección su fondo de bodega (hojas de te, regaliz, incienso, musgo) con un claro deje de orejones. Goloso y glicérico, con la acidez como elemento moderador de un conjunto francamente placentero y sencillo.
[Verduras].
Consumo: 14°C.

D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar

Oloroso Don José

● Palomino Fino.
Sanchez Romate.
Tel. 956 182 212. (10 - 15 €).

Precioso color caoba yodado. De perfumes fragantes, seductoramente frutal (dátiles), con muchos recuerdos de panadería y un complejo envoltorio de madurez. Glicérico, ligero y de contundencia seca, con ecos salinos y buena persistencia, sin saturar; un conjunto basado en la elegancia.
[Carne roja].
Consumo: 14°C.

Oloroso Dulce Viejo Matusalem VORS

● Palomino Fino y Pedro Ximénez.
González Byass.
Tel. 956 357 000. (más de 20 €).

Color caoba oscuro con tonalidades yodadas. Envoltentes y elegantes notas de caramelo, de bota añeja, regaliz, incienso, té... un espectáculo. Delicado en dulzor, graso, elegante de amargor final envolvente y profundo. Muy persistente.
[Frutos secos].
Consumo: 12°C.

Oloroso El Maestro Sierra 15 años

● Palomino Fino.
El Maestro Sierra.
Tel. 956 342 433. (7 - 10 €).

Guarda en sus aromas todo el carácter de la bodega, notas de albero, de bota añeja y cominos que desembocan en un paso de boca fresco, glicérico, seco y de una sutil longitud.
[Carne roja].
Consumo: 12°C.

Oloroso Monteagudo

● Palomino Fino.
Delgado Zuleta.
Tel. 956 360 133. (7 - 10 €).

Oloroso de aroma y sabor delicados, con un paso de boca fresco, casi salino, ligeramente glicérico, muy seco y de persistencia de aromas de almendra cruda, miga de pan y camomila.
[Frutos secos].
Consumo: 14°C.

Oloroso seco Antique

● Palomino Fino.
Rey Fernando de Castilla.
Tel. 956 182 454. (más de 20 €).

Yodados en el color, sinónimo de vejez. Potente, armónico, de intenso aroma de orejones, incienso, miel, y un sutil toque de "sacristía". Sensación fresca en boca, sutilmente glicérico, seco, con delicado y creciente final aromático. Elegante y fiel al modelo de un buen oloroso.
[Carne roja].
Consumo: 14°C.

Oloroso Seco Cruz del Mar

● Palomino Fino.
César Florido Romero.
Tel. 956 371 285. (7 - 10 €).

Caoba oscuro. Penetrante, profundo, aromas de incienso, orejones, acetaldehídos (manzana verde), brea, camomila... Realmente seductor. Glicérico y delicadamente goloso, fresco, seco en el final de boca con abundantes recuerdos que envuelven el paladar por largo tiempo.
[Carne roja].
Consumo: 12°C.

Oloroso Seco Faraón

● Palomino Fino.
Hidalgo-La Gitana.
Tel. 956 385 304. (10 - 15 €).

Potente, con abundantes notas de fruta seca (orejones), de miel y el ya habitual fondo de bota. Glicérico y fresco, ligero, con final seco, y sutil en el recuerdo.
[Setas].
Consumo: 14°C.

Oloroso Seco Gobernador

● Palomino Fino.
Emilio Hidalgo.
Tel. 956 341 078. (más de 20 €).

Caoba cobrizo claro brillante con matices yodados verdosos. De estilo conservador, con potencia, armonía y refinamiento aromático; hay fruta escarchada, camomila, bota vieja pero limpia y un elegantísimo paso de boca, fresco, seco y deliciosamente envolvente.
[Carne roja].
Consumo: 14°C.

Oloroso Seco Río Viejo

● Palomino Fino.
Emilio Lustau.
Tel. 956 341 597. (4 - 7 €).

Un perfume fresco, delicado y profundo con notas de clavo, cedro, piel de cítricos, higos. Magnífico. Glicérico, fresco, seco y elegante. Crece por momentos. De una relación calidad-precio imbatible.
[Carne roja].
Consumo: 14°C.

Oloroso Seco Tradición VORS

● Palomino Fino.
Tradición.
Tel. 956 168 628. (más de 20 €).

De tonos yodados, fruto de su larga vejez. Potente y fragante, muy armónico, con notas de orejones, higos, incienso, brea, trufa, clavo, acetaldehído (manzana verde), cedro... ¡infinito! Sensación fresca de principio a fin, glicérico, seco y ligero, con delicioso perfume final. Imprescindible. Un modelo a seguir.
[Carne roja].
Consumo: 14°C.



Azpilicueta
Signo de distinción



Oloroso Seco Victoria Regina VORS

● Palomino Fino.
Federico Paternina.
Tel. 956 186 112. (más de 20 €).

Columna vertebral aromática de fruta seca (orejones, dátiles) que poco a poco se viste de todos los argumentos de la crianza. Elegante y delicado. Fresco, glicérico, seco, ligero, un vino para meditar, francamente delicado. [Setas].
Consumo: 14°C.

Oloroso Seco Viña El Álamo

● Palomino Fino.
Pedro Romero.
Tel. 956 360 736. (4 - 7 €).

Aroma a hojas marchitas que evocan el incienso o el regaliz negro, con un fondo de turrón y potencia media. Glicérico, seco y de comedido final aromático. [Frutos secos].
Consumo: 14°C.

Oloroso Barbadillo Seco VORS

● Palomino Fino.
Antonio Barbadillo.
Tel. 956 385 500. (más de 20 €).

Caoba yodado brillante. Potente y fragante, lleno de sutilezas como el turrón, la pólvora, hojas de te negro, brea. En nariz crece por momentos. Sensación glicérica, de golosidad evidente y sequedad final, dejando un elegante sello aromático. Un fiel retrato de oloroso. [Verduras].
Consumo: 14°C.

Oloroso Garvey VOS

● Palomino Fino.
Garvey.
Tel. 956 319 650. (más de 20 €).

Dominan las frutas secas (orejones, higos) con un sutil fondo de agua de azahar y ceniza. De golosidad notable, glicérico, fresco, y con una delicado permanencia final. [Quesos].
Consumo: 14°C.

Oloroso Seco Bailén

● Palomino Fino.
Osborne.
Tel. 956 855 211. (4 - 7 €).

Aromas de especias (nuez moscada) y hierba seca, sobre un segundo plano de notas de almendra garrapiñada y miel de brezo de una potencia media. Fresco y equilibrado en el paladar, seco, envolvente y mucho más atractivo, largo y de un brillante final salino. [Quesos].
Consumo: 12°C.

D.O. Málaga y Sierras de Málaga

Oloroso Seco Trajinerero

● Pedro Ximénez.
Málaga Virgen.
Tel. 952 319 454. (4 - 7 €).

Color ámbar-cobrizo-yodado precioso. Potente, aunque delicado, en notas de orejones, miel y bota vieja, con la sombra de la vejez. Glicérico, sutilmente goloso, seco y de elegante final aromático que aumenta por momentos. [Setas].
Consumo: 14°C.

D.O. Montilla-Moriles

Oloroso Gran Barquero

● Pedro Ximénez.
Pérez Barquero.
Tel. 957 650 500. (7 - 10 €).

Es potente y generoso en notas de té añejo, de polvo de carbón y recuerdos de dátiles. Ceñido al prototipo de oloroso de la zona. Delicadamente goloso en boca, de tacto glicérico, seco con final pleno, largo y envolvente. Muy fiel a su tipología, y una apuesta segura. [Carne roja].
Consumo: 14°C.

Oloroso Monte Cristo

● Pedro Ximénez.
Compañía Vinícola del Sur.
Tel. 957 650 204. (7 - 10 €).

Se aprecia una magnífica complejidad de botas, con el añadido del orejón seco y limpio, y un alcohol levemente punzante. Conjunto goloso, glicérico y fresco, de final de boca seco y generoso en reuerdos de caramelo toffe. Está mejor boca. [Quesos].
Consumo: 14°C.

Oloroso Seco Montulia

● Pedro Ximénez.
Navisa.
Tel. 957 650 450. (4 - 7 €).

Color caoba oscuro con evidentes yodados-verdosos. Delicadas notas de higos, avellanas y miel tostada bajo un lecho de bota vieja elegante. Sutilmente goloso, aunque seco en el final de longitud comedita. [Quesos].
Consumo: 14°C.

Oloroso Tauromaquia

● Pedro Ximénez.
Gracia Hermanos.
Tel. 957 650 162. (10 - 15 €).

Bálsamo aromático de especias (laurel, comino). Trago delicadamente abocado (sabor dulce), con elegante sensación salina, seco al paladar y perfumado en su largo recuerdo. Excelente interpretación de oloroso. [Carne roja].
Consumo: 14°C.

Oloroso Viejo Fundación 1819

● Pedro Ximénez.
Bodegas Moreno.
Tel. 957 767 605. (más de 20 €).

Perfume muy limpio, delicado aunque penetrante, que recuerda a elegantes notas de orejones, cominos, té añejo, acetaldehidos (manzana verde), cedro... envolvente. Definido perfectamente en boca, muy equilibrado, seco, placentero y comedidamente largo. De los mejores ejemplos de Montilla-Moriles. [Carne roja].
Consumo: 14°C.

Oloroso Viejo Toro Albál

● Pedro Ximénez.
Toro Albál.
Tel. 957 660 046. (7 - 10 €).

Botella de 50 cl. Es curioso como describe todavía su mineralidad (albariza), que acompaña un surtido escarpate aromático (fruta escarchada, miel, comino, polvo de carbón). El balance golosidad-glicerina-acidez es armónico, con final seco y de justa persistencia. [Quesos].
Consumo: 14°C.

Oloroso Asunción

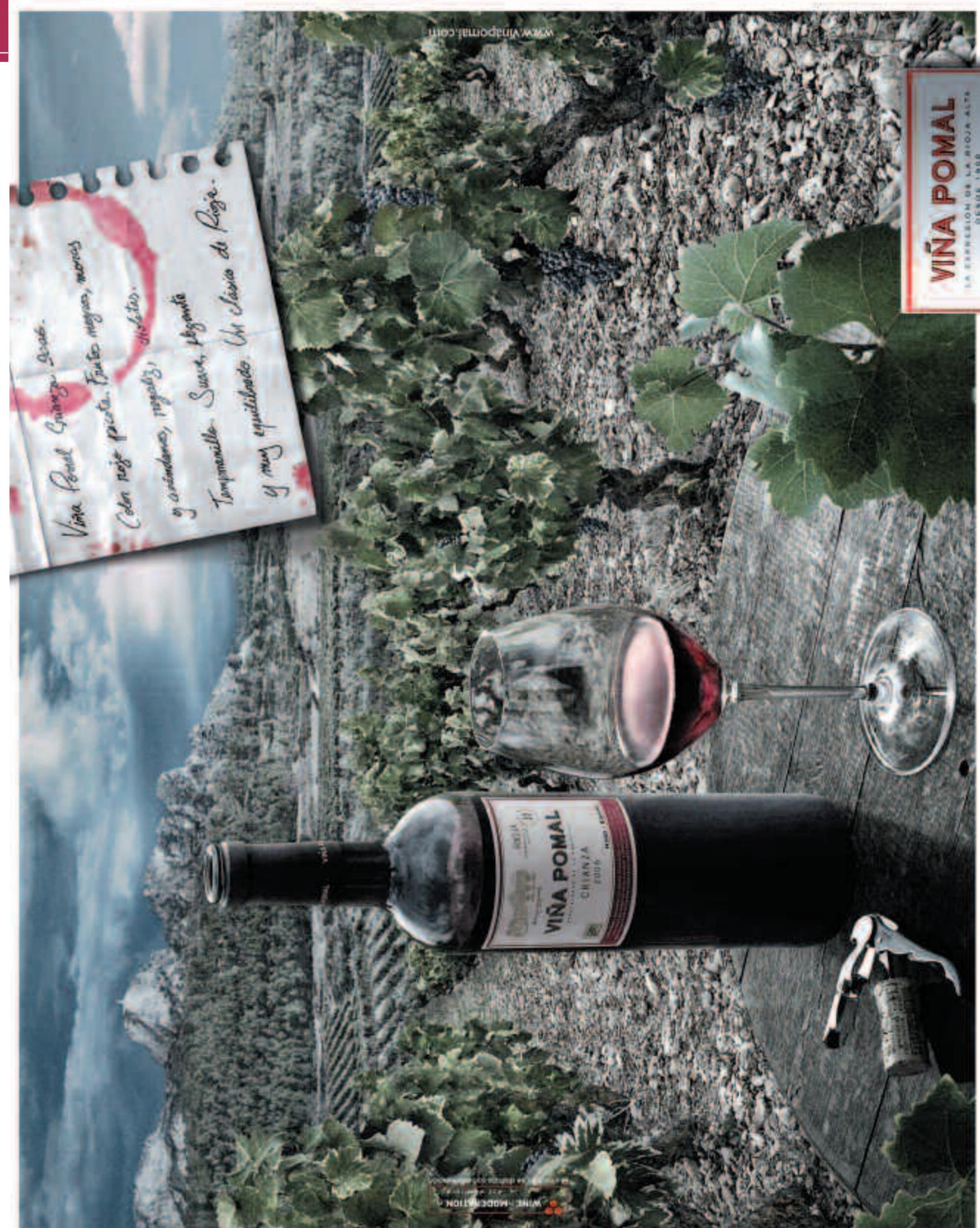
● Pedro Ximénez.
Alvear.
Tel. 957 650 100. (15 - 20 €).

Botella de 50 cl. Seductor perfume de fruta seca (orejones), de boletus y fino cedro, con un delicadísimo acetaldehido (manzana verde) que refresca el conjunto. Goloso, glicérico, con final casi seco y de envolvente persistencia que se dilata durante varios minutos. [Verduras].
Consumo: 12°C.

Oloroso Piedra Luenga Bio

● Pedro Ximénez.
Robles.
Tel. 957 650 063. (7 - 10 €).

Ecológico y toda una rareza entre generosos con 16% vol. Tiene la contundencia de la elegante evolución (manzana verde), con finos añadidos de laurel seco e incienso. Potente y armónico. Glicérico y delicadamente goloso, aunque seco, fresco y de sutileza aromática creciente. [Verduras].
Consumo: 14°C.



VIÑA POMAL
LA EXPRESIÓN DE LA RIOJA ALTA
DESDE 1868

Vino, naturaleza y genio humano



Primavera de 1914. El joven Manuel Raventós, heredero de 12 generaciones de bodegueros, formado en los avanzados valores de la burguesía catalana, regresa de Francia con más burbujas que pájaros en la cabeza. Quiere hacer su espumoso y para ello busca la tierra, la uva. Encontró un desierto. Hoy es un vergel con la máxima certificación de viticultura sostenible.

La bodega está fechada en 1914, pero el sueño del fundador cumple un siglo en esta primavera florida. Y en aquellas tierras de puro desierto, de Cataluña interior lindando con el Aragón de Las Bardenas, florecieron dos bodegas realmente ejemplares, imagen de la más vanguardista arquitectura de cada época, además de un pueblo nacido a la sombra del castillete y con el nombre de la bodega -Raimat- y un territorio salpicado de lagunillas que en el cambio de temporada se convierten en estación de paso de aves migratorias y en hogar de las que eligieron esta deliciosa paz sedentaria. Félix Fernández, el encargado de la viña, se ocupa con pasión de ficharlas y retratarlas. Y es que, desde su nacimiento, el trabajo de esta bodega se hace en el campo.

Dos hitos de la arquitectura

El fundador empezó por desalinizar aquel suelo desértico a base de plantación, de chopos y frutales nutridos por el Canal del Ebro que atraviesa la finca. Hoy, como un guiño a su memoria, en el recibidor de la nueva bodega, entre el refulgente mármol travertino del suelo crecen árboles que surgen de pulcros alcornoques y acarician los altos techos.

Por fuera, las fachadas de cristal reflejan como un espejo los añosos edificios del primitivo edificio, de 1918. Salió del estudio de un discípulo de Gaudí, el arquitecto Rubió i Bellver, que gozó de plena libertad para ensayar incluso algo tan osado como la primera construcción española de hormigón armado. El contraste entre las alturas, arcadas y vidrieras catedralicias con la modernidad del material y la nitidez de l espacio sin columnas sigue siendo deslumbrante. Ese mismo juego de contrastes se perpetúa en el nuevo edifi-

cio construido en 1988 por Domingo Triay. Las sugerencias románicas de Rubió se remontan en Triay al antiguo Egipto plasmado en forma de una pirámide truncada que se mira en la serenidad de un pequeño lago. Además se trata de una pirámide enterrada, ya que sus 90 metros de profundidad y 124 de anchura se difuminan en el paisaje bajo metro y medio de tierra fértil plantada de viña. Abajo, los infinitos corredores de las salas de guarda de barricas unen los dos edificios.

La tierra y sus criaturas

Arriba, hasta donde se pierde el horizonte que domina el coqueto castillete, refugio familiar, se extiende el primoso viñedo, variedades que fueron experimentales y ya tomaron carta de naturaleza en botella, como la Syrah, la Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Tempranillo... En fin, las que según un estudio de la Universidad de Davis (California) se adaptaban a esta tierra y a vinos de calidad. Pero no está todo dicho y actualmente prosiguen investigaciones (27 simultáneas) con diferentes organismos científicos para mejorar la viticultura y a la vez el territorio. Por eso se mantiene florida la cubierta vegetal entre las hileras o se alterna entre ellas anualmente la circulación de vehículos y tractores para evitar la compactación del suelo. O se controlan las escasas plagas que permite este sano clima sin más que unos lacitos de feromonas para que, a base de confusión sexual, las mariposillas no pongan huevos mientras se desarrolla el fruto. En definitiva, un sinfín de detalles respetuosos que junto con las técnicas más actuales -GPS, imágenes de satélite- permiten racionalizar al máximo el uso del agua, de los nutrientes naturales, y conocer la fecha idónea de recolección de cada parcelita y cada variedad, aunque así la vendimia se prolongue casi tres meses.

El resultado lo conocen los visitantes en la acogedora y silenciosa sala de cata forrada de madera y botellas. La osadía del tapón de rosca para el Chardonnay Viña 27, la innovación de un Albariño 2009 de refrescante acidez, la evolución de las Syrah que mejoran cada vendimia y, por supuesto, los cavas que vieron nacer la marca, ahora enriquecidos por la Pinot Noir y Chardonnay.



RAIMAT
Calle Afueras s/n
25111 Raimat (Lleida)
Tel. 973 724 000
www.raimat.com / info@raimat.com

El vino de todos los días

Más de 1.000 vinos Más de 600 bodegas

Estamos preparando la mayor Guía de los vinos cotidianos de España. Vinos para acompañar a diario nuestras mesas, a un precio que no superan los 10 euros por botella.

En esta Guía encontrarán los vinos que han obtenido la mayor puntuación, con la mejor relación calidad/precio posible.

**De próxima aparición
Permanezcan atentos**



Bacalao confitado con pil-pil suave y pesto rojo



El restaurante Lua Puerto Rey, a pie de playa, en Vera (Almería) destaca por un servicio atento, profesional y por la calidad de sus productos. Trabaja la cocina de mercado, sin demasiados artificios, basada en la frescura de la materia prima. Sus propietarios, la familia Bernabé, han sabido entender la demanda de un público exigente y dirigen el negocio con mucho esmero e inquietud en un entorno de lo más confortable.

Su chef, Pedro Marques, de origen portugués, nos sugiere, como no podía ser menos, esta receta de bacalao que acompaña con un delicioso *parmentier* y que califica de exquisita. Y nos sugiere probar también su última creación, basada en una antigua receta de la madre de los propietarios, los pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro.

Ingredientes (para dos personas): 500 g de bacalao fresco, 2 dientes de ajo, una guindilla, 250 ml de aceite, pesto rojo; para el *parmentier*: dos patatas, 100 g de mantequilla, una trufa fresca y 100 ml de nata. **Preparación:** calentar el aceite a fuego lento, incorporar el bacalao, la guindilla y el ajo laminado. Mover sin dejar hervir. Para el *parmentier*, cocer la patata, triturar la trufa con la patata, la nata y la mantequilla hasta obtener un puré.

El mejor acompañante

Es un plato muy sutil y profundo, lleno de matices, en el que no hay sabores destacados (como podríamos pensar por la presencia del pil-pil o el pesto). Todo lo contrario, la receta es pura armonía. Los espumosos, tanto secos como semisecos, tipo reserva o gran reserva, son una opción segura. Si lo acompañamos con blancos, éstos deben ser frescos y con gran carga furtal, sin excesos de aromas demasiado exóticos. Otros grandes compañeros son los rosados ligeros y frescos, como también los tintos jóvenes. Los más atrevidos pueden probar con una manzanilla en pequeños tragos: toda una sorpresa.

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

Manzanilla La Jaca ***

Álvaro Domecq. Tel. 956 340 402. La unión exalta la frescura e identidad del bacalao con un final aromático espléndido, largo y envolvente. Beber en pequeños sorbos.

Brandán 2009 ***

Algueira. Tel. 982 402 714. Armonía por contraste. Los aromas del vino, en su unión con el bacalao, hacen aflorar notas de hiedra y cítricos con sensación de frescura en boca.

Roger Goulart Rva. Semi Seco ***

Roger Goulart. Tel. 934 193 170. El perfecto balance dulzor-acidez del cava encaja con la sutil salinidad del bacalao y su complejidad se une con maestría con la salsa. Magnífico.

Castillo de Monjardín Fb. 2008 **

Castillo de Monjardín. Tel. 948 537 436. Las notas de mantequilla y humo del vino son finas y se funden, por similitud, con la salsa del pescado. En boca, la frescura y grasa de Monjardín refuerza la combinación.

Joaquín Rebolledo Mencía 2009 **

Joaquín Rebolledo. Tel. 988 311 108. Cierta discrepancia aromática, pero en el paladar la delicadeza y frescura del vino ligan bien con el pescado y la salsa y aportan cierta complejidad.

Gran Feudo Garnacha 2009 *

Julián Chivite. Tel. 948 811 407. El rosado añade aromas al conjunto, que ligan por similitud con el pesto rojo y refrescan su paso de boca, exaltando la frescura del pescado.



Los antiguos egipcios descubrieron la capacidad fisiológica de las ocas para acumular en su organismo reservas que les permitían anualmente largas migraciones. Algo así como los camellos y los odres de agua en que convierten sus jorobas. Esa propiedad, perfeccionada por la cría y alimentación, ha permitido secularmente obtener de las ánades el bocado más exquisito, el foie gras.

Foie-gras

La razón de un lujo

Los griegos le llamaban *hepatos*, algo que conservamos en español al hablar, por ejemplo, de funciones o dolencias hepáticas. Pero fueron los romanos quienes acuñaron la palabra *higado*, y fue por razones gastronómicas. Siguiendo el aprendizaje egipcio engordaban a las aves hasta desarrollarles la sabrosa viscera, y para conferirle el mejor gusto y para excitar la gula golosa de las aves empezaron a alimentarlas con higos. De ahí viene el término *higado* que ya se aplica a todas las especies animales, incluida la humana.

plejidad y permanencia de su sabor. Todo ello unido a un tacto soberbio, cremoso y a la vez terso y resistente, capaz de concentrar y potenciar el perfume y el gusto. Un par de regiones francesas pugnan por el honor de ser las creadoras de las fórmulas actuales de cría y cocina de foie-gras que se mantienen inmutables, al menos desde los tiempos del Rey Sol, Luis XIV, uno de sus máximos valedores. Incluso los nombres de esas preparaciones permanecen.

Entier, como sugiere el término francés, es un higado entero que, después de limpio, macerado y semicocido (*mi-cuit*), conserva su forma, su carnosidad y sus mejores características. Es el tratamiento más puro y el resultado más noble. *Bloc* es una pasta consistente hecha de foie-gras triturado y que en algunos casos contiene trozos de foie en una proporción que puede llegar al 50%.



Foie es la derivación directa al francés y *foie-gras* es la denominación de esos hígados grasos y voluminosos de las ocas y patos que el recetario convierte en joyas. Las versiones que se presentan con la firma de El Club del Gourmet en el El Corte Inglés proceden de la materia prima más adecuada y seleccionada, de patos de la raza Moulard y ocas Toulouse que se alimentan con maíz hervido, viven en un entorno natural y posteriormente se elaboran por los métodos artesanales más sabios y cuidadosos.

El resultado, en cualquiera de las preparaciones, es una experiencia sublime para los sentidos: desde la pulcritud de su aspecto, color, espumosa delicadeza, hasta la intensidad del aroma donde la maceración en brandy o cognac deja su huella, y, cómo no, en la profundidad, com-

Para que pueda calificarse de *trufado* debe contener al menos un 3% de trufa en lonchitas o picada. Es la preparación más habitual y que, por su delicadeza y textura, se adapta a los gustos de la mayoría de los gourmets. En lo que se dividen las preferencias es a la hora de elegir entre el *bloc* de oca o de pato.

Lo que no hay que confundir jamás!, es foie-gras y paté, ya que este nombre se aplica a cualquier pasta de carne y grasa procedente de cualquier tipo de animal, normalmente caza, cerdo o aves. La copa clásica para acompañar el suave amargor del hígado de oca o pato es el vino de Sauternes, que aporta amalgamados dulzor y acidez. El equivalente son los modernos Málaga, no muy golosos. Y la alternativa, los complejos Champagne o cavas reserva.

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 Restollal, 50 (Santiago de Compostela)
- ALICANTE**
 - E.C.I. Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53
 - E.C.I. Federico Soto, Avda. Federico Soto, 1-3
- ASTURIAS**
 - E.C.I. Uriá, Uriá, s/n (Oviedo)
 - C.C. Salesas, General Elorza, 75 (Oviedo)
 - Hipercor Gijón, Ramón Areces, 2 (Gijón)
 - E.C.I. Avilés Ctra. Finca La Tejera-La Carriona, s/n
- BADAJOS**
 - E.C.I. Conquistadores, Plaza Conquistadores, s/n
- BARCELONA**
 - E.C.I. Pza. Catalunya, Plaza de Catalunya, 14
 - E.C.I. Diagonal, Avda. Diagonal, 617
 - C.C. Cornellà, Salvador Dalí, 15-19 (Cornellà de Llobregat)
 - E.C.I. Francesc Macià, 58-60, Avda. Diagonal, 471-473
 - E.C.I. Paseo Andreu Nin, 51 (Can Dragó)
- BILBAO**
 - E.C.I. Gran Vía, Gran Vía, 7-9
- CÁDIZ**
 - C.C. Bahía de Cádiz, Avda. de las Cortes de Cádiz, 1
 - Hipercor Jerez, Ctra. Sevilla, 34 (Jerez de la Frontera)
 - C.C. Bahía de Algeciras, Paseo Juan Pérez Arriete, c/v (Algeciras)
 - E.C.I. Avda de Andalucía, 34 (Jerez de la Frontera)
- CASTELLÓN**
 - E.C.I. Paseo de Morella, 1
- GRANADA**
 - E.C.I. Genil, Ctra. del Genil, 20-22
 - C.C. Arabial, Arabial, 97
- LEÓN**
 - E.C.I. León, Fray Luis de León, 21
- LINARES**
 - E.C.I. Linares, Plaza del Ayuntamiento s/n
- MADRID**
 - E.C.I. Preciados, Preciados, 3
 - E.C.I. Goya, Goya, 76
 - E.C.I. Castellana, Raimundo Fdez. Villaverde, 79
 - E.C.I. Princesa, Princesa, 42
 - E.C.I. Serrano, Serrano, 47
 - C.C. Méndez Álvaro, Retama, 8
 - C.C. Campo de las Naciones, Av. de los Andes, 50
 - C.C. Sanchinarro, Margarita de Parma, 1
 - C.C. S. José de Valdeiras, Ctra. 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

Cata a ciegas

Hace poco asistimos con gozo a la final de Primer 2009, la fiesta de los vinos de maceración carbónica en Logroño. Me gustan las catas de las llamadas *ciegas*, es decir, con la botella tapada y sin ninguna seña identificativa, porque por mucho que hayas catado antes el vino, hay bastantes posibilidades de que salte la sorpresa (depende de las circunstancias, del lugar donde le toque salir, de la temperatura, de la propia botella...). El vino ganador de este año no se puede decir que sea sorprendente, porque desde que se presentó en Madrid en diciembre era un firme candidato, pero este Albiker es la primera vez que se alza con el triunfo en esta prestigiosa muestra de los vinos nuevos. Su elaborador, Josean Martínez, lleva una notable trayectoria a pesar de que su bodega es relativamente nueva. El signo más característico de sus vinos es la larga vida que les queda por delante, incluso a este jovencuelo, pues su predecesor (el Albiker 2008) aún está plétórico en estos momentos. La familia se lleva dos alegrías con el triunfo. La otra es que su hijo Iker se ha implicado totalmente en la bodega y en la elaboración. Felicidades.



El armonioso encanto de La Mancha

Cada vez que disfruto de unos de estos *airens* bien hechos, frescos, armoniosos, de deliciosa ingesta, pienso si no estamos perdiendo la oportunidad de que el consumidor foráneo valore como se merece esta variedad tan versátil como despreciada. Y creo firmemente que estos vinos tienen su nicho en un mercado que, ahora más que nunca, busca precisamente sus virtudes a precios muy competitivos. Como ejemplo más preclaro, este Ercavio manchego, elaborado por Más que Vinos, una compañía formada por tres excelentes y experimentados enólogos, May Madrigal, Alexandra Schmedes y Gonzalo Rodríguez, propietarios de la bodega Ercavio y que además asesoran a otras bodegas. Parten de una cuidada materia prima, obtenida de viñas muy viejas y vendimiadas en verde de forma drástica, quitando toda la carga y seleccionando sólo uno o dos racimos de cada cepa. Luego en los mostos se hace una labor muy precisa con las lias con el fin de aportar algo más de untuosidad. El resultado es magnífico: han elaborado un vino para disfrutar sin más.

Albiker 2009

Bodegas Altún
C/ Las Piscinas, 30. 01307 Baños de Ebro (Álava). Tel. 945 609 317.
www.bodegasaltun.com. D.O. Ca. Rioja
Precio: 5,50 €. Tipo: Tinto joven.
Variedades: Tempranillo (95%), Viura (5%). Crianza: No tiene.
Armoniza con: Marmitako de bonito.
Consumo óptimo aprox: Dos años a 14°C.
Puntuación: 8'8/10.

1ª Cata: Amaratados y brillantes tonos, casi azulados, vocean su juventud explosiva. Igual de inquieta y bulliciosa se muestra la nariz: aromas de frutillos de bosque limpios y potentes, también delicadas notas florales, un fondo de regaliz. En la boca es armonioso, discurre con carnosidad y amplitud, un toque goloso le aporta esa untuosidad que llena el paladar. El final es aromático, profundo, con un gustoso recuerdo de regaliz.

Ercavio 2009

Bodegas Ercavio
Cabañas de Yepes (Toledo)
Tel. 626 481 146
www.bodegasercavio.com
V.T. Castilla. Precio: 7 €. Tipo: Blanco joven. Variedades: Airén y algo de Sauvignon Blanc. Crianza: No tiene.
Armoniza con: Aperitivos (canapés).
Consumo óptimo aprox: 8-10° C.
Puntuación: 8'6/10.

1ª Cata: Ante todo es un vino ligero, atrevido, armonioso y explosivo, de brillantes irisaciones verdosas y deliciosos aromas florales (camomila, flor de saúco), fruta fresca (manzana verde), notas de hierba recién cortada y un toque anisado. En la boca es untuoso, alegre y de gran frescura debido a su acidez, muy bien equilibrada. Tiene un final amplio y fragante, con ese toque floral y anisado tan característico de la variedad.



Torta de La Serena El Dornajo El cuajo exacto

La fotografía ilustra la mejor forma de cortar la torta, en dos discos iguales, para que se pueda guardar una de las partes, si no se consume, en el congelador, envuelta en papel film. "Es la mejor forma", asegura Francisco Carmona, elaborador del queso, propietario, junto con su mujer, de la quesería Artesanos del Queso desde hace nueve años, que nos da tres claves sobre el éxito de sus quesos. La primera, que sólo compra leche a un ganadero, "así es más fácil controlar la calidad, pues con más proveedores la tarea se complica", aclara. El segundo detalle estriba en la cantidad de cuajo vegetal (cardo) que añade a la leche (60 gramos frente a los habituales 100), lo que exige más tiempo de espera en el cuajado de la leche pero, a cambio, adquiere mayor aromática y el sabor amargo del queso es inapreciable, un detalle muy importante para algunos consumidores. Por último, la curación del queso sobre tablas de madera (un sistema que únicamente es permitido en Extremadura) aporta la complejidad deseada.

El Queso

Torta de La Serena El Dornajo Leche Cruda

Quesería Artesanos del Queso
Pol. La Loma, Nave 1.
06600 Cabeza de Buey (Badajoz).
Tel. 924 632 704
artesanodelqueso@yahoo.es

D.O. Torta de La Serena. Tipo: pasta blanda. Cuajo: vegetal. Cabaña: oveja. Curación: dos meses. PVP/kg: 18 €.

Cata

Perfume muy limpio de leche fresca con abundantes notas de mantequilla y hierbas secas. En boca, cremoso, con acidez y perfecto punto de sal, sutil amargor final y embriagadores aromas.



El Vino

Vegas Altas Selección 2008

Bodegas Cerro la Barca.
San Francisco 45, 3º.
06700 Villanueva de la Serena (Badajoz).
Tel. 654 022 856.
www.cerrolabarca.com.

D.O. Ribera del Guadiana. Variedad: Eva de los Santos. Alcohol: 12,5% vol. PVP: 5 €.

Cata

Ejemplo de varietal por su identidad, sutileza y profundidad. Recuerdos de acerola y chirimoya, con un lado floral que recuerda al Muscat. En boca, tacto delicado, fina grasa, acidez y elegante amargor.

Armonía

Complicidad aromática entre el queso y el vino, que desarrolla un perfume lleno de sutilezas que encajan a la perfección con la torta. En su alianza en boca, la frescura del vino hace aflorar lo mejor de cada producto, incluso aparecen aromas insospechados de trufa, anacardos en el recuerdo final. Excelente combinación.

Desde Tierras del Duero...
MUSEUM
Un regalo para los sentidos



WWW.BODEGASMUSEUM.COM

WINE IN MODERATION.eu
El vino en moderación.



Aldeanuevica Historias de pioneros

Manoló Fariña es un clarividente bodeguero que hace ya muchos años supo sacar a los vinos de su tierra de aquella desesperante rutina que seguían. La trayectoria de este buen profesional no se quedó en aquellos éxitos de los inicios o en esas mieles. Hoy en sus bodegas (que posee en varias comarcas) se sigue investigando con la misma fuerza de siempre. Claro que no sería lo mismo sin la inestimable ayuda de su hijo Bernardo, que ha asumido la responsabilidad de perfeccionar y poner al día toda la producción. Una de sus mejores novedades es este vino de lágrima, de su cepa preferida Tinta de Toro. Él mismo nos explica lo que han tratado de conseguir en su elaboración: "En el vino Gran Colegiata 'Vino de Lágrima' hemos querido extraer la máxima expresividad de la Tinta de Toro, buscando en esta elaboración mucho color, taninos maduros y volumen. Pero sobre todo hemos buscado que resulte un vino con muy buena fruta y sólo un recuerdo de madera que potencie los aromas de la variedad, sin que el roble se muestre en ningún momento predominante". www.bodegasfarina.com.

La Viña

Aldeanuevica

Es una finca de suelo arenoso con muchas piedras de río y subsuelo arcilloso situada al pie del monte, con muchas laderas. Posee la tierra distintos tipos de profundidad de suelo, tipos de maduración y en consecuencia complejidad en el vino y mayor riqueza aromática. La viña está plantada con la variedad Tinta de Toro, que aquí se muestra especialmente expresiva.

Gran Colegiata "Vino de Lágrima" 2008



D.O. Toro
Varietalidad: Tinta de Toro.
Crianza: 4 meses en barricas de roble americano y francés
Alcohol: 14 % vol.
Precio: 5,90 €.

Elaborado con uvas procedentes de viñedos de 30-40 años de edad y mosto de lágrima o flor, sin utilización de vino de prensa; después, un leve paso por madera con el fin de que se exprese su rica fruta a base de guindas, fresas, también notas especiadas. Carnoso y con un excelente paso de boca.



Enfriadores Temperatura ideal

Con la primavera y el verano, llegan las temperaturas elevadas, el calor y, como consecuencia natural, nuestro organismo demanda bebidas frescas. Es tiempo de espumosos, lozanos rosados y blancos aromáticos o tintos jóvenes porque en los próximos meses el clima mediterráneo español no será el más propicio para beber el vino a temperatura ambiente.

Una correcta temperatura de servicio para cualquier vino es importantísima. La mayoría de los vinos tomados a temperaturas elevadas -más de 20 °C- resultan ardientes y más ligeros de carga frutal. Por lo tanto, es necesario saber qué opciones nos brinda el mercado, qué nuevas tecnologías pueden ayudarnos a mejorar nuestros vinos. El mundo de los complementos del vino ha desarrollado una amplia oferta. Básicamente tenemos cuatro familias: termofríos, bodegas termoeléctricas, fundas isotérmicas y champaneras. Cada uno de estos accesorios permite desarrollar un protocolo de enfriamiento distinto, según nuestras necesidades en cada momento.

Los **termofríos** son elementos para bajar ligeramente la temperatura de los vinos y mantenerla durante la comida. Su principal ventaja radica en que la botella no se moja y ocupan poco espacio. Dentro de esta familia existen varios modelos: termofrío con cámara de aire, de aluminio o cristal con hielo, de metal con funda de frío y -los más modernos- eléctricos con control digital.

Las **bodegas termoeléctricas** (las conocidas *neveras de vinos* que estamos tan acostumbrados a ver) disponen de una capacidad para seis o nueve botellas, son fáciles de utilizar, no ocupan mucho espacio y permiten enfriar el vino rápidamente).

La opción más económica y práctica, con modelos diseñados tanto para vinos como para cavas, son las **fundas isotérmicas**, que se enfrían en cualquier congelador, se amoldan a cualquier tipo de botella y siempre están disponibles.

Las **champaneras** (o hieleras) son el referente por excelencia en los restaurantes. Su principal ventaja es su rapidez a la hora de enfriar. Sus mayores inconvenientes son que no se controla completamente la temperatura final del vino y que además se moja la botella.

GENTE DE VINO

Sensualidad y poesía mediterránea

Fermín Soriano es miembro histórico de la Cofradía Reino de la Monastrell y representa a la Cofradía en el sillón de los Vinos de la Tierra Norte de Granada y es también miembro fundador del Instituto de la Cultura del Vino, recién creado en Jumilla. Esa posición, que es más bien una actitud vocacional, se refleja en su vinoteca, Aljada.

Desde el año 2000 acariciaba la idea de mostrar sus vinos favoritos a los aficionados, con la seguridad de que el conocimiento se encargaría de generar y multiplicar nuevos adeptos. El sueño tomó cuerpo en 2004, justo por estas fechas, de modo que acaba de cumplir seis maduros añitos. Y realmente cumple sus objetivos, que podrían parecer paradójicos: descubrir, mostrar, lucir los vinos murcianos precisamente en Murcia.

Fermín es estudioso de la larga historia de los vinos su tierra, y además es testigo de la deslumbrante actual evolución de la viticultura y la enología, de las bodegas de la región. De modo que sus anaqueles se han poblado con lo más excelso del sabor mediterráneo. En primer lugar, las Denominaciones de Origen murcianas: Jumilla, Yecla y Bullas, y después, Alicante interior, Pinoso, Novelda, Villena, Cocentaina, así como las tierras del norte de Granada: Benalúa de Guadix y Graena. Esa selección básica no es caprichosa, sino apasionada, buscando profundizar en las uvas y en los terruños, en las coincidencias y diferencias.

No faltan, como puede suponerse, unas selecciones de otras zonas españolas, una pequeña muestra de Ribera y Rioja, Bierzo, Priorat, Mallorca y una incursión fuera de nuestras fronteras, en Chile.

Para profundizar en el conocimiento, la enoteca ha sido pionera en la región programando actividades enoturísticas, eventos culturales y visitas a bodegas seña-

ras y vanguardistas de las tres denominaciones murcianas y Alicante. En el calendario alternan las excursiones con degustaciones gratuitas presentadas en Aljada por las propias bodegas y lecciones de cata y servicio del vino, con especial atención al utillaje y armonías en la mesa. Además, asesoran a establecimientos y al acompañamiento adecuado en menús de bodas y otras celebraciones.



ENOTECA ALJADA

C/ ATLETA ANTONIO PEÑALVER. PUENTE TOCINOS (MURCIA).
TEL. 690 129 244 WWW.ENOTECAALJADA.COM.

Sabe mejor
sin corbata,
la verdad



VINOS D.O.
NAVARRA

TU PROPIO ESTILO DE VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Autòcton 2007 La fusión como un juego

En el mundo del vino hay cosas intocables. Y desde luego la libertad de acción, la creatividad o la independencia son reglas sagradas e indiscutibles. Por ello es verdaderamente loable esta obra llevada a cabo al alimón dos de los bodegueros más inquietos de Mallorca: María Antonia Oliver, responsable de la antigua empresa de la D.O. Binissalem Bodegas Ribas, y Miquel Gelabert, en la D.O. Pla i Llevant. La idea surgió en una de esas pausas mágicas de las ferias, momentos de euforia donde la imaginación vuela y se ponen en marcha cientos planes... que van a parar al cesto de los deseos incumplidos. La idea, que puede parecer descabellada, es una genial forma de reunir lo más original de la isla, el vino mediterráneo total. El proyecto trataba de fusionar las variedades autóctonas que se dan en Binissalem -como la Manto Negro o, si existiese, la Gargollassa- con las que se cosechan en la D.O. Pla i Llevant -la Callet y la Fogoneu- u otras escasísimas variedades autóctonas incomprensiblemente no autorizadas que salpican el viñedo isleño. La experiencia se inició en 2004, aunque el primer vino en el mercado sería este de la cosecha 2007. Cada bodega elabora sus variedades por separado, con una ligera variante: Javier (enólogo e hijo de María Antonia) usa toneles de 500 litros para la crianza de su tinto; Miquel, barricas de 250. Cuando deciden que está listo, hacen las correspondientes catas para forjar el *coupage* final. Y ensamblarán los vinos elegidos para llenar sólo 1.500 botellas de este vino llamado -como no podía ser de otra forma- Autòcton, que ve la luz bajo el amparo de Vi de la Terra Mallorca, de excelente color, muy bien estructurado, con carnosidad y un tanino maduro y expresivo que hasta la fecha se ha vendido en el extranjero y a algún particular. Las dificultades para adquirir estas botellas son las habituales de las que vienen a esta sección, pero esta vez al menos hay dos fuentes donde dirigirse: Bodegas Ribas, en Consell, o Miquel Gelabert Vins, en Manacor. Si estuviese agotado, con un poco de paciencia podrá adquirir la cosecha 2008, en estos momentos madurando en la paz de los botelleros.

AUTÒCTON 2007
Vi de la Terra Mallorca
Miquel Gelabert Vins
Tel. 971 821 444 / www.vinsmiquelgelabert.com
Bodegas Ribas
Tel. 971 622 673 / www.bodegaribas.com
Precio: 20 €.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

María José Monterrubio Álvarez Carisma en la sala

Madrid presume de ciudad cosmopolita, de capital de las oportunidades y de la igualdad, y eso queda claro con la creciente presencia de mujeres sumilleres, como María José Monterrubio, actual responsable de los vinos y la sala en el conocido restaurante madrileño Chantarella (calle Doctor Fleming, 7), que inicia su trayectoria como camarera, primero en el restaurante Nodo, después en La Broche y por último en el hotel Miguel Ángel, donde decide, junto con Enrique Díaz, esbozar el primer Chantarella, en la calle Luisa Fernanda. Es aquí donde el vino despierta su interés y decide estudiarlo hasta convertirse en la figura profesional que es hoy. El carisma en la sala y su psicología con el cliente intuimos que son sus grandes virtudes: sabe entender y recomendar con acierto cuando aconseja vinos a sus clientes. Para ello, asegura Monterrubio que "es imprescindible conocer al detalle tanto la carta de vinos como la de alimentos para evitar eclipsarlos por incompatibilidad", pero si quiere sorprender a sus clientes, llevarlos al séptimo cielo, lo tienen claro: unas maravillosas anchoas con vino oloroso o langostinos de Sanlúcar y cava son sus mejores recomendaciones. Cuando algún comensal decide ponerse en sus manos para la elección de un vino, ella apuesta por bodegas pequeñas, con buenos vinos a precios razonables, aspecto que siempre trata de comunicar, sobre todo si son nuevos. "El precio es el detalle que más recuerdan los clientes y si todo ha sido sensato en la factura, salen muy satisfechos", afirma. Por eso también procura ajustar mucho los precios de los vinos más caros, aunque eso suponga una menor ganancia, pues entiende que es la única forma de incentivar su consumo. Para todo ello, en la bodega de Chantarella tiene un gran surtido de vinos, donde conviven sus zonas predilectas, como Toro, Madrid, La Mancha, Rueda... con otras que demanda el cliente, aunque últimamente reconoce que Arribes del Duero llama su atención porque cree que refleja perfectamente su entorno o por sus originales uvas. En el ámbito internacional, se queda con los blancos alsacianos, de los que adora su frescura y profundidad.

MARTÚE 2007
Bodegas Martúe
"Representa un modelo de la nueva Mancha que todo el mundo ha sabido entender. Generoso en fruta madura (fresas), toques especiados y el clásico fondo de arcilla manchego. Amable al paladar, de trago largo y todo fruta. Perfecto para nuestro tipo de cocina".



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Crema de Orujo Panizo La copa golosa

Entre la atractiva vorágine del reciente Salón del Gourmet, el stand de Destilerías Panizo brillaba con el esplendor del cobre de los alambiques y con el espectáculo sorprendente de sus presentaciones, innovadoras y caprichosas. La empresa nació en Camarzana de Terra, en la Zamora fronteriza con Galicia, en 1938, cuando las copas caseras y artesanales paliaban los rigores de la economía de guerra, y ha crecido con una nueva planta inaugurada este año en manos de sus sucesores, ya la tercera generación. Jerónimo, María Jesús y Ana María amplían con imaginación el catálogo sin perder el entrañable carácter de aquel pequeño y cuidado alambique alimentado por leña de encina, a fuego lento. Así se destila el aguardiente base. La materia prima de esa cuidadosa alquimia es el bagazo, orujos despalillados, residuo de la fermentación vinica, seleccionados en cada vendimia en las bodegas de las Denominaciones de Origen Toro, Ribera o Rueda y en las de la Mención de Calidad Benavente. Después, se someten a una segunda fermentación antes de la destilación. Además del orujo base y de un monovarietal de Verdejo se presenta en combinaciones tradicionales y originales: hierbas, café, limón, tostado, miel... Para elaborar la Crema de Orujo, se combina con crema de leche, mantequilla, azúcar y se aromatiza con vainilla. El resultado es una crema de 17% vol. de alcohol, una golosina comedita que viene presentada en una botella que, en honor a sus vecinos gallegos, su mercado histórico, imita la piedra emblemática gallega, el granito.

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 botella de otro destilado de esta prestigiosa marca.

Crema de Orujo Panizo

Color	
Limpidez	
Intensidad	
Tipo	
Ataque	
Evolución	



BODEGAS FONTANA

VINOS SELECCIONADOS PARA EL OPEN MADRID DE TENIS, 2010



OFICINAS

Avda. Menéndez Pelayo, 2 - 6º Izda. 28009 Madrid
Tfno.: 915 783 197 Fax: 915 783 072

BODEGA

Extramuros S/N Fuente de Pedro Naharro 16411 Cuenca
Tfno.: 969 125 433 Fax: 969 125 387

E-mail: bf@bodegasfontana.com

Chefs en Harvard

El congreso gastronómico *BCN Vanguardia Experimenta* ha sido el lugar escogido para presentar el próximo Curso de Ciencia y Cocina, que se celebrará a partir del mes de setiembre en la Universidad norteamericana de Harvard. La Fundación Alicia ha sido la encargada de hacer de intermediaria entre la universidad y los cocineros que ejercerán de profesores: Ferran Adrià, José Andrés, Nando Jubany, Joan Roca, Enric Rovira, Carme Ruscalleda y Carles Tejedo.

Delavid, copa ligera de Vinícola de Castilla

Nació en Vinícola de Castilla, procede de sus vinos blanco y tinto de variedades nobles, pero sólo contiene un 6% de alcohol. Es un trago natural y el vino se ha transformado en *light* por el proceso de ósmosis inversa, una técnica física que preserva los aromas originales; en el blanco, el recuerdo de manzana, y en el tinto, la intensa sugerencia de los frutos rojos.

Berberana lucha contra el calor

El Clásico Carta de Plata de la histórica bodega riojana Berberana ha dado a la luz, de cara a los calores que se avecinan, un formato refrescante y bajo en calorías. Su Tinto de Verano se presenta en botella de litro y medio, con 4,5 % vol. y bajo contenido de azúcar. En busca de la sensación de fresca se han cuidado especialmente el contenido de gas y el sabor a limón que aparece en el paladar al final del trago.

Valdemar se adapta a sus nuevas necesidades

Íñaki Tierno, responsable de Sistemas Informáticos de Valdemar, eligió a la empresa de soluciones informáticas Solmicro para la adaptación de la bodega a las nuevas necesidades. La facilidad para el tratamiento de la información y la posibilidad de seguir la trazabilidad sin cortes desde el viñedo hasta la comercialización han sido los parámetros determinantes, junto con una funcionalidad que optimiza recursos humanos y materiales.

'Chupitos de cocktail'

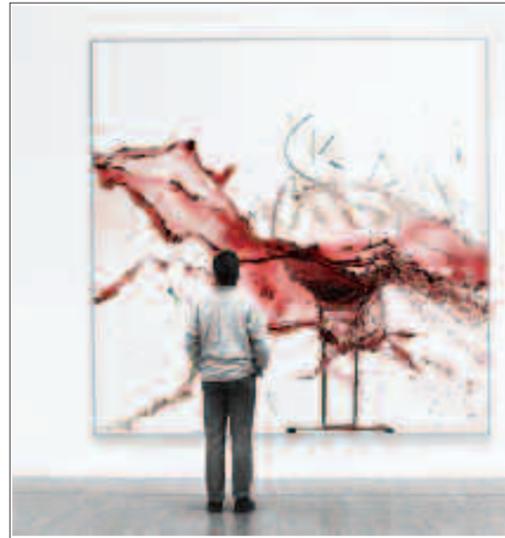
La creación ganadora en Alimentaria, obra del *barman* madrileño Eduardo Barrios, alegró también el stand de Panizo en el Salón del Gourmet. La fórmula consiste en combinar crema de orujo, orujo de hierbas, orujo de café y nata montada para que en 5 cl. se distinguen perfectamente las distintas capas de cada ingrediente.

Chivite, el viaje del arte

En los muros, los colores y laberintos espectaculares de Luis Gordillo. Sobre el suelo y los estantes, las fantasías telúricas de Alberto Bañuelos, maquetas de escayola de sus últimas obras y piedras traídas de cualquier rincón del globo, desde Zimbaue o Carrara a Calatorao. En las copas, los explosivos tonos y aromas, el complejo paladar, los sedosos tactos de los vinos de Chivite. Una orgía para todos los sentidos.

La primera cita entre arte y vino tuvo lugar en Madrid, en la galería Salvador Díaz, es decir, en el corazón del triángulo del arte capitalino. La inauguración supuso uno de los hitos de la temporada artística madrileña y, al reclamo de los nombres, de la obra nueva, los vinos y sus armonías con las tapas elaboradas por Luis Barrutia, el chef de Finos y Finas, se congregaron hasta 300 asistentes. El catálogo de novedades de arte y vino se hermanó así en una jornada memorable.

La estética, el diseño, el arte en general son puntales de la larga historia de Chivite y muestra de sus inquietudes, que se han venido reflejando en generoso mecenazgo, en patrocinios de muestras vistosas o recónditas con referencias culturales. Así, la propia bodega nueva de Señorío de Arinzano es un hito realizado por un artista arquitecto, Rafael Moneo, a quien Chivite también le ha encargado el proyecto de la bodega prevista para la expansión de la marca fuera de



La estética, el diseño, el arte son puntales de la larga historia de Chivite, de su inquietud y generoso mecenazgo.

Navarra, que se materializará en Ribera del Duero, en terrenos del municipio de La Horra, donde Fernando Chivite ha adquirido 76 hectáreas dedicadas a viñedo. La actual exposición, la fusión de arte y vino, es itinerante y se sucede en Barcelona, en Pamplona y Marbella, donde se clausurará a finales de este mes de mayo.

Estrategias de comunicación



Cartel del VI Encuentro Sectorial de la Fundación para la Cultura del Vino: "¿Sabemos Comunicar?"

La Fundación para la Cultura del Vino organiza cada año un encuentro profesional encaminado a la mejora de calidad del sector. Generalmente se centran en aspectos técnicos de viticultura y enología, pero esta vez se dirige al campo de la comunicación sobre el vino, un tema que se revela cada vez más imprescindible por su incidencia en el comercio y la divulgación, de modo que el programa se dirige a viticultores, enólogos, bodegueros, profesionales independientes, asociaciones, Consejos Reguladores y responsables de centros de formación.

La cita es el 6 de mayo y entre los ponentes se encuentran nombres de prestigio como Andrés Proensa, Pilar Molestina, Víctor de la Serna, Sara Jane Evans, Josep Roca, Marie-Louise Banyols, Javier Reyero, Sheena Campbell-Royle o Gary Kibel, profesionales en activo en el campo de la comunicación y el marketing que analizarán de forma práctica y actual, abiertos al debate posterior, el potencial de los medios y el modo de construir una argumentación, de comunicar en las visitas a bodega y en las cartas adecuando la información a cada receptor.

Más información en: www.culturadelvino.org.

El Txoko de Berasategui



El reconocido chef vasco da nombre a un tentador rincón de El Corte Inglés

La comida rápida no tiene por qué estar reñida con la calidad. Así lo ha entendido, como primer paso, el madrileño El Corte Inglés de Goya al solicitar el asesoramiento y estilo de una figura de la restauración como Martín Berasategui,

poseedor de 6 estrellas Michelin, investigador permanente y creador de numerosas líneas de trabajos gastronómicos. El resultado es el Txoko, nombre que alude a esos acogedores espacios vascos donde los aficionados se reúnen para cocinar y comer en fraternidad. Aquí se materializa en forma de tres ofertas pensadas para público de cualquier edad y para cubrir todas las necesidades: cafetería restaurante en horario continuo de 10 a 22 h, es decir, desde el desayuno más o menos contundente al picoteo a cualquier hora; al lado, la sidrería con exquisito menú degustación y un Take Away con deliciosos platos pensados para llevar.

Tempranillos del mundo en Rioja

La Rioja ha sido escogida como anfitriona para la sexta edición del Concurso Itinerante Tempranillos al Mundo, que se celebrará entre los próximos 5 y 7 de noviembre. La noticia fue anunciada en primicia por el presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE), Juan Gómez Benítez, en el transcurso de la cena de gala del reciente Congreso Nacional de Enólogos en Zaragoza. Por primera vez en su historia, este certamen, organizado por la FEAE, se va a

celebrar en España después de haber pasado por ciudades como Copenhague, Colonia, Shanghái, París y Estocolmo. Está oficialmente reconocido y amparado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y la Unión Internacional de Enólogos, y subvencionado por el Instituto de Comercio Exterior (ICEX). Además, en esta ocasión se acoge al patrocinio del programa Rioja Capital, un paraguas de promoción de los productos de la región, entre ellos, por supuesto, sus vinos.

FE DE ERRATAS

En la última edición de *MiVino* correspondiente al mes de abril se deslizó un error en la sección Queso y Vino. El vino Silencis pertenece a Raventos i Blanc, y no a Franco Españolas. En la sección de Destilados, confundimos al distribuidor de la ginebra Gin Mare: en realidad es Global Premium Brand.



Cualquiera que busque calidad en el vino, encuentra en el Piemonte italiano, el sitio perfecto.

El Piemonte disfruta de una especial localización geográfica en el extremo Noroeste de Italia, rodeado de cadenas montañosas que le aportan esa mezcla de clima frío y templado ideal para la producción de vinos fragantes capaces de soportar el paso del tiempo. Aquí las viñas están en colinas, con condiciones medioambientales que ayudan a la maduración de las uvas y la producción de vinos estructurados y elegantes.

Las viñas se localizan en tres áreas particularmente diferenciadas. Primero hacia el Sur, sobre las escabrosas y largas colinas de Langhe y Roero en la provincia de Cuneo, donde la predominancia del Nebbiolo rivaliza con viñas de Dolcetto, Moscato y Barbera. A continuación la gran área de Monferrato entre las provincias de Asti y Alessandria, donde se cultivan también las variedades de Barbera, Dolcetto y Moscato sobre colinas más suaves, a lo largo de Freisa, Grignolino y Cortese. Y finalmente, las colinas del Norte del Piemonte, donde predominan las variedades Nebbiolo y Erbaluce.

La mayoría de los Viñedos en el Piemonte pertenecen a denominaciones de origen, y es por ello que las uvas están destinadas a producir vinos calificados como Doc y Docg. Como denominación básica, la Piemonte Doc agrupa diferentes variedades, incluidas la Cortese, Chardonnay, Moscato y Barbera. Otras denominaciones se refieren a áreas concretas como Langhe, Monferrato y Colli Tortonesi, y como punta de lanza, los grandes vinos como Barolo, Barbaresco, Asti, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Gattinara, Moscato d'Asti, Gavi, Dolcetto di Dogliani y Dolcetto d'Alba, liderando los mercados mundiales.

Todos juntos, alcanzan una producción anual que roza los 400 millones de botellas.



FEASR
European Agricultural Fund for Rural Development:
Europe investing in rural areas



VIGNAIOLI PIEMONTESI S.C.A.
Via Alba, 15 - Castagnito (CN)
TEL: (+39) 0173 211261
FAX: (+39) 0173 212223
www.vignaioli.it - info@vignaioli.it



Rural Development Programme
2007-2013 - Mis.133

El cava premia a la prensa



Joaquín Leguina, Arturo Fernández, Rosa María Calaf, Antonio Gala y Pilar Cernuda.

VinoMagazine, Radio Exterior de España y Telemadrid han sido los ganadores del VI Premio Periodístico El Cava en las categorías de prensa, radio y televisión, respectivamente. Los escritores Antonio Gala y Joaquín Leguina, el actor Arturo Fernández y las periodistas Rosa María Calaf y Pilar Cernuda han sido los encargados de fallar los galardones que concede el Consejo Regulador del Cava para impulsar el respaldo de los medios de comunicación hacia los espumosos de este

país, y especialmente a los amparados y controlados bajo la D.O. Cava. En la categoría de prensa, el jurado decidió premiar el reportaje *Ici, aussi, il y a des bulles...* del periodista Frédéric Galtier publicado en la revista belga *VinoMagazine*. En radio, el premio ha sido para Carmen Garrido por el reportaje *El Cava* retransmitido por Radio Exterior de España. Y en televisión se reconoce un reportaje del 15 de diciembre en *Buenos Días Madrid* de Telemadrid.

Chillida, tierras en Ysios

Con motivo de la celebración del décimo aniversario del Museo Chillida-Leku, Ysios abre al público las puertas de su espectacular bodega de Laguardia para contemplar la exposición *Chillida, tierras y aromas*. La muestra, que residirá en La Rioja alavesa hasta el próximo mes de agosto, pertenece a la colección del museo y representa el lado más primitivo y esencial de su obra. Está formada por seis *lurrak* (tierras)—esculturas de tierra chamota— y dos dibujos de tinta realizados por Chillida entre 1985 y 1997. Su especial emplazamiento en las bodegas diseñadas por el arquitecto Santiago Calatrava acentúa la fusión entre lo ancestral, la naturaleza y la vanguardia, pre-



tendiendo despertar la capacidad sensitiva del público. Eduardo Chillida decía dejarse guiar por un aroma, un concepto, que va más allá de la intuición ya que, para él, al contrario que los otros sentidos, el olfato se agudiza y mejora con el paso del tiempo. De ahí que la simbología sensual de tierra y aroma se conjugue exactamente con el vino.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO Nº 150 INSPIRACIÓN VALDEMAR 2007

Emiliano Torres
Avenida del Valle, 6, 5º izq.
10600 Plasencia (Cáceres).

Isabel Ramón Gabasa
C/ Vía Ibérica, 2 Bloque 5º. 4º izq.
50009 Zaragoza.

José Luis Manchón
C/ Japón 19 - 5º 2
28923 Alcorcón (Madrid).

Lorenzo Medina
La Felguera, 24 - 2º izq.
33930 Langreo (Asturias).

María Teresa Olucha Salvia
C/ La Safona, 3 - 4º
12200 Onda (Castellón).



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.

Golfo 9 Bodegas solidarias

Nueve bodegas se han unido esta vez para producir un vino de alta calidad cuyos beneficios van destinados a proyectos de ayuda al Tercer Mundo y que ha sido calificado con 90 puntos por Parker. En la elaboración de esta tercera edición de Golfo han participado 8 bodegas españolas y una francesa. Cillar de Silos aporta su vino de Tempranillo; Bodega ADA, Garnacha; Tours de Pas Saint-Georges, Merlot; Mustiguillo, Bobal; Abadía Retuerta, Petit Verdot; Viña Izadi, Graciano; Marqués de Griñón, Cabernet Sauvignon; Bernabé Navarro, Cabernet Franc, y Frontaura Tinta de Toro. El proceso de elaboración

comienza en el mes de enero, cuando se reúnen los bodegueros para catar los vinos y crear así, de forma consensuada, la mezcla final. El *coupage* se guarda en Abadía Retuerta para su crianza en barricas de primer nivel donadas para este proyecto por las tonelerías Demptos, Radoux, Magreñán y Boutes.

Cillar de los Silos se ocupa de la comercialización. De la producción de 3.000 botellas, se vende la mitad en Estados Unidos y la otra mitad en España, a través de Lavinia y a un precio de 25 euros la botella. En este Golfo 9 han colaborado también Etinsa, en el etiquetado, SYS Enológica con los corchos y cápsulas Ramondín.



Mondariz presenta el agua del Xacobeo



Alejandra Bernardo e Ignacio Santos, responsables de Marketing y Gestión, presentan las nuevas botellas de Mondariz.

Como patrocinador y proveedor oficial del Xacobeo 2010, Aguas de Mondariz ha dado nueva forma a sus aguas con una serie exclusiva de seis botellas coleccionables dedicadas a los hitos de las principales etapas del Camino de Santiago. La serie se inaugura con la botella dedicada a Santiago *Campus Stelae*, de la que se comercializan 75.000 botellas. Le seguirán las que rememoran

Roncesvalles, Puente la Reina, Burgos, León y Ponferrada. La colección se distribuye en colaboración con Repsol en sus estaciones de servicio, como regalo por la compra de un pack de las botellas habituales, así como en los establecimientos de hostelería y en el sector de la alimentación, junto con vasos conmemorativos del Año Santo, dedicados a las principales localidades del Camino.



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



Importador España
Avance Import
Tel.: 902 00 98 95
info@avanceimport.com
www.avanceimport.com



Angus Winchester El embajador de la ginebra

Considerado un referente internacional en el mundo de la ginebra, es un hombre sencillo que se autodefine como *craft bartender* (término de moda en Estados Unidos que podríamos traducir como "artesano de los cócteles"). Huye de la palabra *mixólogo*, muy utilizada por los medios de comunicación especializados. Aclara que un *bartender* "nunca debería identificarse así. Este término se refiere al *barman* que únicamente sirve cócteles, pero todos sabemos que no es así, que también servimos cerveza, vino, etc."

De origen inglés, lleva más de dos décadas en la profesión, los últimos 10 como *bartender* en los mejores locales de coctelería del mundo. Además, es columnista habitual de los periódicos *The New York Times* y *The London Independent*, y, en los últimos años, embajador de la ginebra Tanqueray. Considerado un modelo a seguir en el mundo de la ginebra, aprovechamos para preguntarle a Winchester su opinión en los grandes debates actuales sobre este destilado: qué materia prima utilizar para su elaboración, si deben ser perceptibles los aromas del enebro, y el número de destilaciones. Sobre la materia prima para elaborar la ginebra, Winchester, aunque respeta cualquier otra tendencia (como a los que se decantan por utilizar uvas), se inclina sin dudar por el cereal, y recuerda que "la ginebra lleva 300 años elaborándose con diversos cereales, principalmente trigo o centeno, principalmente por la demanda del público, como pudimos comprobar cuando Plymouth Gin, en un momento de renovación, decidió cambiar el cereal por la remolacha y los resultados no fueron los esperados".

En cuanto el enebro (una baya que proporciona sus notas aromáticas características a la ginebra), estima que debe ser un aroma que esté presente, pero que no destaque excesivamente sobre el resto de botánicos. La tercera cuestión a debate estos días en el mundo de la ginebra concierne al número de destilaciones. Hay una creencia popular que relaciona el número de destilaciones con la calidad final del producto. "Cuanto más, mejor", parece ser la interpretación. Y no siempre es cierto. El número de destilaciones no está directamente relacionado con una calidad superior del producto. Para Winchester, "cuatro destilaciones son suficientes; hacer más es tirar el dinero, estrategias de marketing para captar la atención del público", asegura.

Como punto final a nuestro encuentro, tiene elogios para los *bartenders* españoles, que empiezan a ser respetados por todo el mundo: "Son jóvenes y creativos, frente al modelo implantado en Londres, la cuna de esta profesión, donde dominan los profesionales mayores".

Appleton Estate Jamaica Rum Master Blenders Legacy

DISTRIBUIDOR: LUIS CABALLERO.

Procedencia: Jamaica. Materia prima: Melaza. Alcohol: 43% vol. Destilación: alambique de cazuela (tres, más una condensación final). Barrica: roble americano.

Salió en 2008 para conmemorar tres generaciones de destiladores. Es fruto de un cuidadoso ensamblaje realizado por Joy Spence, la actual master blender, inspirado por Owen, el gran maestro retirado en 1996. Maduró un mínimo de 18 años en barricas.

Aromas limpios, cítricos, fruta escarchada, vainilla, humo y un integrado toque de pegamento, habitual en los rones muy viejos. Sutilmente aromático, fresco y de elegante y delicado perfume final persistente.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: solo. PVP: 95 euros.



Barceló Gran Platinum

DISTRIBUIDOR: VARMA.

Procedencia: República Dominicana. Materia prima: melaza. Alcohol: 38% vol. Destilación: columna (cuatro). Barrica: roble americano.

Nueva apuesta de Barceló por un ron blanco al estilo de las colonias francesas. Ocho años en roble americano nuevo, filtrado cuatro veces, dos de ellas por carbón activo para rebajar el color.

Potente expresión de caña (cítrico, lichis, anís) con el sutil toque de la vainilla y humo. Sensación dulce, grasa y de buen tacto en boca. De elegante amargor (fruto del tostado de madera y la melaza) y envolvente persistencia frutal. Muy recomendable.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: cóctel. PVP: 19 euros.



El Dorado 15 años

DISTRIBUIDOR: LICORES BAINES.

Procedencia: Guyana. Materia prima: Melaza. Alcohol: 43% vol. Destilación: Columna y alambique (cuatro + dos). Barrica: Roble americano.

La destilería Demerara es conocida por elaborar las mejores melazas del Caribe. Tiene un alambique de madera único en el mundo. La edad que reza en la etiqueta hace alusión al mínimo de envejecimiento, como en Escocia.

Potente, con la vena punzante inicial que pierde fuerza por la riqueza aromática (angostura, pera, ciruela pasa, regaliz, café). Un espectáculo olfativo. Sensación en boca golosa aunque fresca, ligero y, curiosamente, jugoso con limpio final de cacao y naranjas confitadas.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo. PVP: 45 euros.



Element Eight Platinum

DISTRIBUIDOR: GLOBAL PREMIUM BRANDS.

Procedencia: Santa Lucía. Materia prima: Melaza. Alcohol: 40% vol. Destilación: Columna vertical, alambique de cobre y alambique Bourbon (rtes. destilaciones). Barrica: Ex-Bourbon Buffalo Trace.

El ron blanco de calidad se pone de moda. Un ron distinto elaborado en St. Lucía, con cañas de Guyana, agua de la selva virgen, levaduras de tres tipos, diferentes métodos de destilación -una de ellas en Bourbon, un híbrido entre un alambique tradicional y una columna- envejecido en barricas de Buffalo Trace (reconocida en EEUU por su alta calidad) y filtración por carbón activo.

No tiene que ver nada con los rones blancos habituales. Aquí hay recuerdos de caña (caramelo, anís, clavo, lima) con un lecho de pimienta blanca. Delicado y generoso en aromas. Graso y seco, con la sensación dulce de la fruta, delicado amargor y elegante perfume final.

Consumo: Solo o en cóctel. PVP: 60 euros.



Flor de Caña Extra Dry 4 años

DISTRIBUIDOR: SUMMA.

Procedencia: Nicaragua. Materia prima: Melaza. Alcohol: 40% vol. Destilación: Columna (cinco). Barrica: Roble blanco americano.

Envejecido durante cuatro años en bodegas de piedra, sin climatizadores ni sistemas de refrigeración. Así se pretende imitar el lento envejecimiento del whisky, que reza en la etiqueta como *slow age*.

Estilo seductor de los rones frutales clásicos, fina vainilla, coco o caramelo, con sutil vena punzante. Tacto bucal graso, goloso y de generoso perfume.

Consumo: Cóctel. PVP: 11,50 euros.



Plantation Grenada 1998

DISTRIBUIDOR: AMER GOURMET.

Procedencia: Grenada. Materia prima: Melaza. Alcohol: 45% vol. Destilación: Columna (cuatro). Barrica: Roble americano.

De la isla más fértil del Caribe, donde las cañas de azúcar conviven con el cacao, la fruta tropical y la nuez moscada. El envejecimiento se detuvo en 2006 (8 años de vejez).

Perfume más fresco de lo habitual, con limpias notas de lichis, vainilla y corteza de lima sobre un lecho de pimienta blanca. Sensación en boca de suavidad táctil, delicada, con la grasa justa y un final, nuevamente, frutal y floral.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo. PVP: 26 euros.



Plantation Santa Lucía 2001

DISTRIBUIDOR: AMER GOURMET.

Procedencia: Santa Lucía. Materia prima: melaza. Alcohol: 43% vol. Destilación: columna y alambique (cuatro + dos). Barrica: roble americano.

Posiblemente, sea la última añada de este preciado oro líquido pues la destilería se incendió, aunque todavía se conservan algunas barricas.

Naranja amarga, toffe, turba, vainilla, fusel. Extraordinariamente persistente, equilibrado en boca, con cambios aromáticos incesantes que culminan con un fresco final de caña. Asombroso, imprescindible. Un ron absolutamente excepcional, al estilo del Zacapa 23, otro ron mítico.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo. PVP: 32 euros.



Ron Diplomático Reserva Exclusiva 12 años

DISTRIBUIDOR: CENTRAL HISUMER.

Procedencia: Venezuela. Materia prima: Miel de caña. Alcohol: 40% vol. Destilación: alambique (tres). Barrica: roble americano.

Es de los pocos rones con Denominación de Origen Certificada en el Caribe. Ha pasado sus doce años íntegros en barricas de roble americano que han contenido Bourbon, whisky de malta, grano y, por último, Ron diplomático.

Cautivador y profundo fondo de bota vieja, notas de tabaco, de caja de puros y fina vainilla fresca. Armoniosa sensación dulce, grasa y fresca, envolvente, limpio y largo. Buen trabajo de añejamiento.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo. PVP: 60 euros.



Santa Teresa Solera 1796

DISTRIBUIDOR: OSBORNE.

Procedencia: Venezuela. Materia prima: Melaza. Alcohol: 40% vol. Destilación: columna y alambique (cuatro + dos). Barrica: Roble americano.

El único ron venezolano envejecido por el sistema de soleras (con cuatro alturas), con un promedio de edades que ronda los 35 años. El sistema de destilación es un híbrido de columnas y alambiques para dotar al ron de myor estructura.

Color caoba-cobrizo brillante. Carácter de barrica vieja, con notas de polvo, incienso y cacao. Con la estructura y cuerpo que aporta el alambique, goloso, fino al taco, envolvente y de grato final tostado. Elegante. Para los adeptos al ron añejo.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo. PVP: 38 euros.



Restaurantes. Álava: ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), **Albacete:** ÁLVAREZ, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquán), 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), 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 (Figuerras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós), QUIMS 'S BAR (Cassa de la Selva). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKE-LARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUEENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** MANJARES DIVINOS (La Antilla), VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINÁ (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILUM 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, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL Balcón DE ALCALÁ, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMANOS FEITO, L'OBRA DOR, 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, SOBREVINOS, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NAÚTICO. 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 (Tañalla). **Ourense:** VINO CONSENTIDO. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN, ESTEBÁN (Mos). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), HOTEL KRIS DOMENICO. **Valencia:** MANOLO (Pya. de Daimuz), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCCHO 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 GALLEGU (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 PENALVER (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 GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del Vallés), 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 SELECCIÓ, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVINO (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:** CAPRICHOS DIVINOS (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** 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:** S TITILUS (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 ARDOTEGLA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AÍNSA VINOS Y DELICIAS (Aínsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON 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). **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Brías), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS TRIGO, CAMILÍN, CUENLLAS, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORILANDIA, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilla 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' VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESEN. **Segovia:** EL CAPRICHOS 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 (Aldorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena), MAKRO (Oliás 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 DELICATESEN (Puebla de Sanabria). **Zaragoza:** CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, LA GARNACHA CLUB DE VINOS, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET en el Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.



www.supermercadoelcorteingles.es

Bodega, excelente. Foie de oca, excelente. Caviar rusc, excelente. Salmón noruego y jamón ibérico de bellota, excelentes también. Como las quesos. Como todo: 4.000 exposiciones de aquí y de allá.





RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen



EQUILIBRIO

Conocer el pasado para vislumbrar el futuro. Respetar la tradición de nuestros vinos para encontrar la vanguardia. Buscar el equilibrio para alcanzar la armonía con la tierra.



*Alimentos
de Extremadura*
Diversidad Natural

www.comercioextremadura.org