

CASTILLA-LA MANCHA

Un tesoro en tinto

Armonías

Espárragos, huevo, setas, ajitos y jabugo

Bodegas Ejemplares

Viña Pomal

Práctica de Cata

Castillo de San Diego 2009

Desde mi Terruño

Señorío de Barahonda



Por menos de 10 euros

Cuando tenga en sus manos este número 153 de la revista *MiVino* ya estarán en la calle los primeros ejemplares de la *Guía del Vino Cotidiano*, publicada por OpusWine, editora de las revistas *MiVino* y *Vinum*. Una guía novedosa adaptada a las nuevas tendencias en el consumo de vino, un sector acosado también por la crisis económica. Hemos catado más de 2.000 vinos de 600 bodegas españolas, con una característica común: su precio no podía superar los 10 euros. Una vez acabada, hemos aprendido varias lecciones. La primera, que la enología española ha dado un salto de gigante en apenas tres lustros. Por decirlo de otra manera, cada vez es más difícil encontrar un vino malo porque, en el estado actual de la técnica, cuesta el mismo trabajo elaborar un vino correcto. Otra de las lecciones aprendidas es que, siguiendo a Antonio Machado, no hay otro sector económico donde sea más necio confundir valor y precio. La *Guía del Vino Cotidiano* ha detectado un mercado plagado de verdaderas joyas enológicas, de un valor extraordinario, a un precio imbatible. Por poner un ejemplo: un vino de 6 euros ha obtenido una nota de cata que tan sólo suelen alcanzar vinos cuyo precio supera los 300 euros. Otro descubrimiento no menor es que el buen vino español puede acompañar nuestras mesas a diario, a un precio no superior al de la cerveza o los refrescos. En fin, una guía tanto para consultar como para meditar sobre el nivel insuperable de la enología española. En ella encontrará vinos de diversa procedencia, de todas las zonas y regiones vitivinícolas. Pero, inevitablemente, los vinos de Castilla-La Mancha son legión, y alcanzan una relación calidad-precio que se sitúa entre las mejores (si no la mejor) del mundo. En este número de *MiVino* traemos lo mejor de esa comunidad vinícola. Ahora bien, sin reparar en gastos, sin el límite de precios de la Guía. Ardua tarea de elección, teniendo en cuenta que hay excelentes vinos entre las más de 500.000 hectáreas de viñedo que atesoran el catálogo de variedades de uva posiblemente más extenso de España. Una cata gozosa para mostrar el brillo enológico de una tierra que posee en el viñedo su imagen más universal, con permiso de Don Quijote.

Bartolomé Sánchez

SUMARIO



12 BODEGAS EJEMPLARES Viña Pomal

Avanza la primavera y con ella el milagro anual de los racimos que medran, generosos, apuntando color, volumen y promesas. Y quienes más los disfrutan son los que, como la centenaria Viña Pomal, contemplan su viñedo en torno a la bodega. Una situación privilegiada y bastante excepcional en Rioja que le garantiza un plus de cuidado y calidad.

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



14

ARMONÍAS

Espárrago, huevo, jabugo, ajitos y setas

El restaurante Túbal, de Tafalla (Navarra) se basa en una cocina sana donde sus principales argumentos son las verduras de temporada. Dirigido por la segunda y tercera generación de la saga Atxen, la sala ofrece una atmósfera confortable, con servicio clásico, muy atento y un halo de complicidad que sólo un entorno familiar es capaz de transmitir.



18 DESDE MI TERRUÑO Señorío de Barahonda

Situadas en la zona noble del viñedo yeclano, en pleno Campo Arriba, El Aliagar y Las Trece son dos parcelas plantadas de Monastrell en vaso que soportan un clima continental a unos 700-750 m sobre el nivel del mar. El subsuelo es profundo, con buena permeabilidad, formado por rocas calizas y muy pobre en materias orgánicas.

LA NATURALEZA ELIGE RAIMAT

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

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



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



RAIMAT
www.raimat.com

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.

jd DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



Un tesoro en tintos

En La Mancha -la región con mayor extensión de viñedo del mundo (650.000 hectáreas)- los años de reconversión del viñedo, apostando por las variedades tintas, tanto nacionales como internacionales, del vino embotellado en detrimento del granel, y la filosofía de calidad en lugar de cantidad, están dando sus frutos. Porque lo cierto es que sus vinos de Cencibel o Tempranillo (la uva mayoritaria en la zona), cuando se elaboran bien, son excelentes y con un precio que parece un auténtico regalo. El viñedo se hace más viejo y eso se nota en la calidad del amplio surtido que ofrece. Proliferan los Vinos de la Tierra, con algunas de las referencias más destacadas de Castilla-La Mancha, y se consolidan los Vinos de Pago (vino procedente de un único viñedo) como atributo de distinción. Otras zonas con cierto adormecimiento se desperezan transmitiendo nuevos aires de mejora, como la D.O. Valdepeñas -que durante mucho tiempo ha proporcionado el vino de chateo de los bares de Madrid-, con un grupo de pequeñas bodegas buscando otra línea de vinos distinta de la tradicional, más moderna y personal; la D.O. Almansa reivindica su interesante Garnacha Tintorera; en la D.O. Méntrida, un grupo de jóvenes enólogos trata de revitalizar la seductora uva Garnacha; en la D.O. Manchuela ahora se está sabiendo aprovechar su viñedo en altitud; la última en llegar, la D.O. Ribera del Júcar, con suelos de canto rodado magníficos, y la D.O. Uclés, un joven proyecto, con cinco bodegas, que todavía tiene que formarse.

Todas estas zonas han sido -y siguen siendo- objeto de deseo de poderosos inversores que, de alguna manera, han contribuido a su mayor difusión y revitalización, tanto en el ámbito nacional como en el internacional. Han vestido sus áridos suelos de esbeltas bodegas, cambiando la sinuosa sombra del molino por modernas bodegas, vanguardistas y llenas de tecnología, hoteles y lugares de hospedaje con el mayor encanto posible.

Crece la autoestima

Durante la cata, con cada vino degustado no dejábamos de asombrarnos. Eran sin duda espectaculares. Algo ha sucedido y para bien. Está claro que ese mar de viñas, como algunos lo han bautizado, no podía seguir desangelado, amparado en la tradición. La mano innovadora del hombre tenía que poner cierto empeño en escucharla, en mimarla y darle los caprichos necesarios. Sólo así, el fruto ofrecido por la viña podría llegar a alcanzar altas cotas de calidad, con equilibrio -hablamos de no perder toda su acidez-

y sanidad. Y el resultado no se ha hecho esperar. Sin embargo, la transformación y mejora del viñedo, como es lógico, no es inmediata. Hemos de reconocer que ya llevábamos tiempo observando sólidos progresos, pero ahora el eco es mucho más sonoro, las bodegas con vinos de alta calidad son cuantiosas y esto, inevitablemente, hace más ruido, llega al consumidor. Si además añadimos unos cualificados enólogos, la última tecnología -que también ayuda, no nos vamos a engañar- y un sentido común en favor de la máxima expresión, el boceto de vino manchego que todos teníamos en mente resulta irreconocible, en el mejor de los sentidos. Ya no cabe ninguna duda, La Mancha es grande por derecho propio.

Un puzzle por construir

Si hemos hablado en el apartado anterior de la magnífica calidad que están mostrando los vinos de Castilla-La Mancha, el siguiente paso lógico parece ser diferenciarse. Bien por la botella, por su etiqueta o por su precio -que ahora es ligeramente superior- o rompiendo el clásico puzzle de las denominaciones de origen manchegas: La Mancha, Valdepeñas y Almansa. Parece necesario que Castilla-La Mancha busque una diversificación creando nuevas denominaciones de origen, nuevos Vinos de Pago, Vinos de la Tierra... que subrayen todos los cambios que se están produciendo en la zona. El problema de todo este galimatías -comprensible, lo admitimos- es la capacidad de asimilación del consumidor. Y no estamos hablando de que no sean necesarias esas nuevas denominaciones de origen o pagos, sino que incidimos en la necesidad de información, de educación y razonable explicación de las características especiales que han llevado a un grupo de bodegueros a delimitar esa zona. El proceso es lento, pero tiene que llegar -campanas de marketing, ferias, catas-, pues sólo así el consumidor será capaz de hablar de su vino con sensatez. Quien crea que este líquido prodigioso se

ha reinventado en pleno siglo XXI para apaciguar nuestros gaznates, está en un grave error. Al igual que una gran obra de arte, la música clásica, la cocina de autor... su verdadero valor no está en ver, oler, probar u oír, aunque hay quien se pueda conformar con eso, y lo respetamos. Su verdadero valor está en entenderlo y apreciarlo con conocimiento y profundidad para seguir predicando su cultura. Ése es el valor que debemos rescatar de un vino.

Javier Pulido





D.O. Almansa

La Vega de Adaras 2007

🍷 Garnacha Tintorera y Monastrell. *Almansañas*. Tel. 967 098 116. (10 - 15 €).

Vino espléndido. Notas de tinta china, arándano y hierbas de campo con acento mineral (pólvora). Madera comedida. Frutal, fresco, suave, y un recuerdo de flores y regaliz. [Potajes, Legumbres]. Consumo: 14°C.

Matamangos Syrah 2007

🍷 Syrah. *Santa Rosa Agrícolas*. Tel. 967 341 616. (4 - 7 €).

Intensas notas de brea, tinta, monte bajo y un halo de incienso, torrefacto y cacao, fruto de su crianza. Fresco en el paladar, frutal, de tacto agradable, y un delicioso paso de boca. [Carne roja]. Consumo: 14°C.

D.O. Dehesa del Carrizal

MV Azul Multivarietal 2007

🍷 Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo. *Dehesa del Carrizal*. Tel. 925 421 773. (4 - 7 €).

Notas maduras de ciruela, vegetal (falta madurez) y también del roble (caja de puros, tostados). Entrada en boca más jugosa y frutal de lo esperado, de extracto justo y tacto por depurar. [Potajes, Legumbres]. Consumo: 14°C.

D.O. Dominio de Valpedusa

Marqués de Griñón Petit Verdot 2005

🍷 Petit Verdot. *Pagos de Familia Marqués de Griñón*. Tel. 925 597 222. (más de 20 €).

Es la mejor añada de la bodega. Mineralidad (grafito) y espléndida madurez (grosella en almíbar y lirios) sobre un fondo de madera tostada. Trago jugoso, de agradable tacto, aunque con nervio y dimensión frutal, y remata con un bello final de hierbas. Para guardar; será un gran vino. [Carne roja]. Consumo: 16°C.

D.O. Finca Élez

Finca Elez Crianza 2006

🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. *Manuel Manzaneque*. Tel. 967 585 003. (4 - 7 €).

Es la gran añada de la bodega, con un vino especiado, generoso en fruta negra madura, y un fondo tostado notable. Jugosidad tánica deliciosa, fina y con generosa sensación frutal, sin caer en excesos. [Carne roja]. Consumo: 16°C.

D.O. La Mancha

Condesa de Leganza Crianza 2005

🍷 Tempranillo. *Leganza*. Tel. 925 564 452. (4 - 7 €).

Estilo clásico manchego, notas finas de canela, higos y especias; sensación en boca ligera y suave. En su mejor momento de consumo. [Fritos]. Consumo: 16°C.

El Vínculo Paraje La Golosa Gran Reserva 2003

🍷 Tempranillo. *Alejandro Fernández*. Tel. 983 870 037. (más de 20 €).

24 meses de crianza en roble francés. Aromas profundos de cereza, tinta china y arcilla. Una entrada en boca al más alto nivel, grasa, peso frutal, frescura atemperada por un tacto algo rudo todavía. Para guardar. [Carne roja]. Consumo: 18°C.

Finca Antigua Syrah 2008

🍷 Syrah. *Finca Antigua*. Tel. 969 129 700. (4 - 7 €).

Ocho meses en barrica nueva de roble francés. Syrah de identidad más atlántica -pimienta negra fresca- que mediterránea, que la tiene (arándanos en sazón). Sensación de frescura y refinamiento el paladar, y un seductor final de cacao. [Setas]. Consumo: 14°C.

Guadianeja Reserva Especial Viñas de 50 años 2003

🍷 Tempranillo. *Vinícola de Castilla*. Tel. 926 647 800. (15 - 20 €).

Tempranillo de pie franco. Pocas bodegas manchegas logran elaborar vinos con cepas de tantos años y con ésta plenitud frutal. Fresa, regaliz y un característico fondo de tierra. La jugosidad y sensación frutal en boca casi recuerdan más a un vino joven que a un tinto de siete años. Refinado aunque justo en persistencia. [Pescado]. Consumo: 16°C.

Ladero Roble 2007

🍷 Tempranillo. *Centro Españolas*. Tel. 926 505 653. (hasta 4 €).

Fruta y madera en buena armonía. Consistente y vivo en la boca, jugoso y muy aromático, con acentos de tempranillo en sazón (mora, arándano). [Pasta y Arroz]. Consumo: 16°C.

Patio Ensamblaje 2008

🍷 50% Syrah, 25% Tempranillo, 12% Petit Verdot, 12% Graciano. *Vinos Cano Zarco*. Tel. 666 012 558. (7 - 10 €).

Tinto moderno de clara identidad mediterránea. Buen trabajo de lías y fresco aporte del roble. Grosella en sazón, tiza, caja de puros. Golosidad bien distribuida, con tacto casi perfecto y una amplia sensación frutal. [Setas]. Consumo: 14°C.

D.O. Manchuela

La Casilla 2008

🍷 Bobal. *Ponce*. Tel. 677 434 523. (15 - 20 €).

Bobal fino y expresivo: generosa sensación de fruta (arándano), musgo, lilas y una acertada dosis de roble. Boca tan jugosa, refinada y frutal muy sugerente. Magnífica añada. [Aves]. Consumo: 16°C.

Rayuelo 2007

🍷 Malbec. *Altolandon*. Tel. 962 300 662. (7 - 10 €).

Ocho meses en roble francés. Un Malbec de raza, más floral (violetas) que frutal, con una espléndida brisa de hierbas (tomillo, orégano). Crianza perfecta y generosidad frutal. A tener en cuenta. [Carne blanca]. Consumo: 16°C.

D.O. Méntrida

Arrayán Premium 2004

🍷 Syrah, Merlot, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon. *Finca la Verdosa*. Tel. 916 633 131. (más de 20 €).

Notas de cuero, civet, canela, tinta china, cedro... y hierba. Suave al paladar, pero con dimensión frutal en su recorrido y equilibrado. En su mejor momento. [Setas]. Consumo: 14°C.

El Fin del Mundo 2007

🍷 Garnacha. *Jiménez Landi*. Tel. 918 178 213. (más de 20 €).

Perfume fresco admirable, con recuerdos de grosellas ácidas, jazmín, minerales (tiza) y un roble exótico todavía por ensamblar. Trago fresco, con extracto, fino tanino y final frutal. [Caza]. Consumo: 14°C.

Tres Patas 2007

🍷 Garnacha y Syrah. *Canopy*. Tel. 629 248 068. (10 - 15 €).

Frescura mediterránea. Fruta (moras), y mineralidad (grafito). Buen robe algo destacado. Entra jugoso, de tacto refinado y amplio, sin excesos. [Setas]. Consumo: 14°C.

barcelona
world race

ALTA GASTRONOMÍA



www.supermercadoelcorteingles.es





V.T. de Castilla

Martúe 2007

🍷 47% Tempranillo, 37% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 1% Syrah.

Martúe La Guardia.

Tel. 925 123 333. (4 - 7 €).

Destaca por su finura y un escarpate de hierbas aromáticas con un fondo tostado del roble. Trago de cuidado tacto y persistencia. En su mejor momento.

[Setas]. Consumo: 14°C.

Casa de Illana Selección 2008

🍷 Petit Verdot y Syrah.

Illana.

Tel. 969 147 039. (10 - 15 €).

Fruta negra en licor, un toque de saúco del Petit Verdot, enfundados en un roble exótico (pólvora y jengibre). Goloso, sedoso al tacto y de comedido extracto frutal.

[Potajes y Legumbres].

Consumo: 14°C.

Casa Gualda Plus Ultra 2006

🍷 Petit Verdot, Bobal.

Nuestra Señora de la Cabeza.

Tel. 969 387 173. (4 - 7 €).

Perfume atlántico en un tinto manchego. Frescos aromas de casis y sus hojas, fruto del Petit Verdot. Sabrosura frutal, frescor y refinamiento táctil latentes en todo el recorrido, con un final mineral (grafito) agradable.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

La Estacada Syrah-Merlot 2008

🍷 Syrah y Merlot.

Finca La Estacada.

Tel. 969 327 099. (10 - 15 €).

Merlot maduro, intenso aroma de frutos rojos en sazón con fondo mineral, envueltos por un tostado del roble, buscando el estilo más internacional. Entra fresco y carnoso, aunque le falta cierta consistencia frutal.

[Fritos]. Consumo: 14°C.

Aljibes Cabernet Franc 2006

🍷 Cabernet Franc.

Bodega los Aljibes.

Tel. 918 843 472. (10 - 15 €).

Aromas de acento más mediterráneo que floral: cereza en sazón, regaliz rojo y cacao. Sorprende la frescura del conjunto y su buen tacto frutal.

[Carne blanca]. Consumo: 16°C.

Andajet 2006

🍷 Cencibel.

Tornero.

Tel. 647 749 816. (7 - 10 €).

El aroma recuerda más a un vino atlántico (grosellas ácidas), notas minerales finas (grafito), toque de vasija y un roble exótico bien medido, todo en armonía. Sensación de finura y elegancia en boca sorprendente, de plenitud frutal, persistente y con largo buqué de brea, tinta china y jengibre. Merece la pena.

[Setas]. Consumo: 16°C.

Anea 2005

🍷 Syrah.

Casa Quemada.

Tel. 926 569 046. (más de 20 €).

Con cinco años consigue mucha complejidad (trufa, civet, brea, aceituna negra, pólvora) aunque todavía puede desarrollar más. Entra goloso, con refinado tacto y fresca, siendo cálido al final y muy aromático.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Bonjorne tres meses en barrica 2008

🍷 Tempranillo, Cabernet

Sauvignon y Syrah.

Bonjorne.

Tel. 967 114 903. (hasta 4 €).

Tempranillo muy manchego, bien acompañado de las uvas foráneas. Mineralidad como argumento principal. Estructura basada en la finura, refinado en tacto y ampliamente seductor. Calidad-precio imbatible.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Canforrales Selección 2008

🍷 Tempranillo.

Campos Reales.

Tel. 967 166 066. (hasta 4 €).

Tres meses de crianza (cedro, vainilla) de expresión frutal fina, concentrado en aromas a frutos rojos y regaliz. Trago carnoso, fresco y de taninos fundentes.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Corpus del Muni Roble 2008

🍷 Tempranillo, Syrah y Garnacha.

Bodegas del Muni.

Tel. 925 152 511. (hasta 4 €).

Muy manchego, aunque moderno. Fruta ligeramente almibarada; su fondo de arcilla y maderas tostadas dibujan un paladar realmente frutal y amable con esa seductora combinación final de frutos rojos y cacao.

[Aves]. Consumo: 14°C.

Dehesa de Luna 2008

🍷 Tempranillo, Syrah, Cabernet

Sauvignon.

Dehesa Luna.

Tel. 967 54 85 08. (7 - 10 €).

Seis meses en roble francés (80%) y americano. Madurez perfecta. Necesita servirse en copa amplia, está cerrado. Complejo, fondo de arcilla, cerezas en sazón, humo y hierbas. Refinado al paladar, por su tacto, delicada expresión y fresca, con un final frutoso comedido.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Destiempo 2008

🍷 Syrah.

Ana Bombal.

Tel. 605 222 658. (7 - 10 €).

Syrah de corte fresco, al que aún le falta pulir en botella los taninos, con recuerdos de especias, hierbas y agradable volumen al tacto.

[Pasta y Arroz]. Consumo: 16°C.

Ego Primus 2005

🍷 70% Tempranillo, 15% Cabernet

Sauvignon y 15% Syrah.

Dionísio de Nova "Dionisos".

Tel. 926 313 248. (15 - 20 €).

De los vinos biodinámicos puros y todo una rareza en Valdepeñas. Paleta aromática muy versátil: grosella, arcilla, hierbas. Magnífica armonía con el roble. Entrada muy jugosa, plena de tancidad, largo y todavía por mejorar. Imprescindible.

[Carne roja]. Consumo: 18°C.

El Linze 2007

🍷 92% Syrah y 8% Tinto Velasco.

Bodegas El Linze.

Tel. 941 301 777. (10 - 15 €).

Lo mejor del vino es su bello escarpate de frutos rojos (fresa), flores (violeta) y especias frescas (cardamomo), con una buena interpretación del roble. Aroma de puré de aceituna negra, casi una constante de identidad en El Linze. Paso suave, de fundentes taninos y fresco.

[Setas]. Consumo: 18°C.

Ercavio Tempranillo Roble 2008

🍷 Tempranillo.

Más que Vinos Global.

Tel. 925 122 281. (4 - 7 €).

Recuerdos de fresas, notas de fruta blanca (pera) debido a una fermentación a baja temperatura, con el roble bien ceñido. Generosidad frutal en boca muy seductora, sin aristas.

[Fritos]. Consumo: 12°C.

Finca Constancia 2008

🍷 Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Graciano, Cabernet Franc.

Finca Constancia.

Tel. 925 861 535. (4 - 7 €).

Un manto de roble fino arropa un conjunto frutal de compleja composición. Algo justo en poder y definición, tiene esas puntas casi dulces de la uva madura de la meseta y la madera americana.

[Carne roja]. Consumo: 15°C.

Finca Muñoz Cepas Viejas 2007

🍷 Tempranillo.

Bodegas y Viñedos Muñoz.

Tel. 925 140 070. (10 - 15 €).

12 meses en barrica. Viñedos de 60 años. Un magnífico ejemplo de Tempranillo manchego, con la expresión frutal limpia (fresa), de excelente madurez, con la crianza en segundo plano, y una sensación en el paladar de jugosidad deliciosa, sedosa al tacto y plenamente armónica.

[Pescado]. Consumo: 14°C.



Los mil y un Riojas

Mil y una tierras, mil y una Bodegas. Mil y una maneras de entender el vino, mil y un secretos. Mil y una sensaciones, mil y un matices. Mil y un momentos, mil y una sorpresas. Mil y un días, y mil y una noches para descubrir la diversidad de los mil y un vinos de Rioja.





Gran Calzadilla 2005

60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon.

Uribe Madero.

Tel. 969 143 020. (más de 20 €).

Personal, al límite de crianza, tanto en madera como en botella; notas de cerezas, arcilla, brea... con un sólido baño de hierbas aromáticas; destaca su aguda acidez.

[Potajes, Legumbres]. Consumo: 18°C.

Hipperia 2005

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot.

Pago de Vallegarcía.

Tel. 915 745 534. (más de 20 €).

Aromas de la viña joven, un magnífico recital de hierbas y especias. El trabajo de boca es muy satisfactorio: grasa, frescura y refinamiento.

[Aves]. Consumo: 14°C.

Kios 2004

Tempranillo.

Tikalo.

Tel. 926 694 091. (7 - 10 €).

En su momento de consumo, con el vino sedoso en el paladar, de justa frutuosidad y buqué delicado en su recuerdo.

[Pescado]. Consumo: 16°C.

La Esencia 2005

Syrah.

Mont-Reaga.

Tel. 645 769 801. (10 - 15 €).

Su perfil aromático trata de asemejarse a los Syrah Americanos, con la fruta en licor concentrada, las notas ahumadas del roble y una boca, aunque algo menos corpulenta y golosa de lo esperado, recia en taninos.

[Embutidos]. Consumo: 16°C.

Loranque El Grande 2007

Syrah.

Finca Loranque.

Tel. 925 590 316. (10 - 15 €).

Syrah mediterráneo, con fragante perfume de hierba y tinta china que engarzan perfectamente con la madera (jengibre). Entra muy jugoso, sin aristas, con una vena achocolatada en el final de boca que domina.

[Potajes y Legumbres].

Consumo: 16°C.

MW Tempranillo- Cabernet Roble 2008

75% Tempranillo, 25% Cabernet Sauvignon.

Montalvo Wilmot.

Tel. 926 699 069. (4 - 7 €).

Perfil de fruta más fresca y exótica de lo habitual, recuerda la acerola, la granadilla y los lirios. El roble acompaña. Sensación frutal justa, con el tacto depurado y acidez destacada, con final aromático del roble (cedro, humo).

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Pago del Ama Cencibel 2006

Cencibel.

Viñedos Cigarral Santa María.

Tel. 925 252 991. (15 - 20 €).

Simbiosis entre fruta (cerezas-grosella) y madera (jengibre, sándalo) tan espléndida que cuesta separarlos. Trago muy seductor, refinado en su tacto, algo cálido pero delicioso en su recuerdo.

[Carne roja].

Consumo: 16°C.

Pago del Vicario 50-50 2006

Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Pago del Vicario.

Tel. 902 092 926. (10 - 15 €).

Tiene ese perfume licoroso de uvas maduras (ciruela, mora) que responde al clima manchego, con un generoso baño de especias (clavo, tomillo, canela) fruto del roble. De estructura golosa y sencilla, depurado al tacto y más fresco de lo esperado. En su mejor momento de consumo.

[Potajes y Legumbres].

Consumo: 14°C.

Pañofino 2006

Tempranillo.

Torre de Barrada.

Tel. 925 207 223. (10 - 15 €).

14 meses en barrica. Sensación de fruta profunda, concentrada y mineral. Muy seductor. Fundentes taninos frutales, algo justo de acidez y de envolvente aromaticidad.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Pinuaga Nature 2008

Tempranillo.

Pinuaga.

Tel. 914 577 117. (7 - 10 €).

Representa el modelo de vino manchego renovado y bien diseñado. Magnífica madurez frutal (fresas) con crianza casi perfecta y un paso de boca -su mejor baza- plenamente frutal; equilibrado, suave al tacto y con ecos del terreno (tinaja de barro).

[Pescado]. Consumo: 14°C.

Quercus 2006

Tempranillo.

Fontana.

Tel. 969 125 433. (más de 20 €).

Se han elaborado 14.500 botellas. Representa el punto justo de modernidad, con un Tempranillo de excelente madurez que llena la boca de jugosidad frutal, fino tanino y ecos minerales que flirtean con el dominante roble especiado.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Recato Tempranillo 2007

Tempranillo.

Lahoz.

Tel. 926 899 083. (4 - 7 €).

Nueve meses en barrica. Roble comedido. Cereza, arcilla y un punto de monte bajo. La golosura de la fruta inicial es latente, con suavidad en su paso -detalle que anuncia su buen momento de consumo- y un final de cacao muy sugerente.

[Aves]. Consumo: 16°C.

Secua 2006

Cabernet Savignon y Syrah.

Finca La Estacada.

Tel. 969 327 099. (más de 20 €).

Veinte meses de crianza en roble. La altitud de sus viñedos, a 850 metros, aporta una sólida madurez, y rescata los aromas más especiados de ambas uvas (pimienta negra, clavo), en perfecta coexistencia con el roble. En el paladar reina la prudencia, un refinado tacto y frescura.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Tavera Vendimia Seleccionada 2007

45% Tempranillo, 45% Syrah y 10% Garnacha.

Tavera.

Tel. 637 847 777. (7 - 10 €).

Criado en barricas de roble francés y americano. Tiene un perfume altamente sazonado, aunque fresco, con un estilo de tinto manchego renovado que deja ver su noble madera (vainilla tostada). Placentero al paladar, sin aristas, carnoso, y un fondo de chocolate al gusto del consumidor.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Venta La Ossa 2008

Tempranillo.

Mano a Mano.

Tel. 926 691 107. (15 - 20 €).

Suelo arenoso y arcillo-calcáreo. Presencia frutal (puré de cerezas) con un eco de chocolate, fruto del roble, prudente y armónico. La sensación de fruta en el paladar es placentera, generosa y fresca.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Verum 2007

Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Verum.

Tel. 926 511 404. (7 - 10 €).

Tinto sencillo, envejecido en barricas cuadradas que aportan notables aromas de cacao y grasa en boca, con un perfil frutal de higos y cerezas que desemboca en un paladar suave y gustoso, al gusto de muchos consumidores manchegos. Para consumir ahora.

[Setas]. Consumo: 14°C.

Vitis Terrarum 2006

Syrah.

Vitis Terrarum.

Tel. 913 656 001. (10 - 15 €).

Doce meses en barrica. Un varietal con carácter más internacional: pimienta negra, en lugar de las guindas en licor. La jugosidad frutal de boca y su elegante calidad táctil es lo mejor del vino. Altamente seductor, y en su mejor momento. La finura en los vinos de ésta bodega comienza a ser una constante.

[Setas]. Consumo: 18°C.

ALSINA & SARDÀ
VINO DE CASTILLA-LA MANCHA

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

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

VALSERRANO
CREMOS

Hay sensaciones...
que nunca se olvidan

Tel. 945 60 90 83 - Fax 945 62 33 00 - E-mail: info@valserrano.com

El Sabor de Toro en su Copa

FINCA SOBRENO
RODEAL VINEDOS

Ctra. Nacional 122, Km 423 • Toro • España
Tel.: 980 69 34 17 Fax: 980 69 34 16
e-mail: sobreno@sobreno.com
www.sobreno.com

MAS CAN COLOMÉ
VITICULTORS

Serenor
Brill Nature

TIEMPO PARA DISFRUTAR

Fruto final de la seriedad de la uva y la labor de más de 14 meses de crianza. Serenor se elabora con uvas propias de vitas elegias. Variedades autóctonas del Penedès, como Macabeo, Xarel·lo y Parellada con un aporte de Chardonnay, presentan una cupada de producción limitada y moderada. Un vino espumoso, festivo y elegante ideal para disfrutar en todas las ocasiones.

Mas Can Colomé S.L. - C/Canals 11 - 08840 Sant Sadurn de Noya - www.mascancolome.es

La actualidad de un clásico



Avanza la primavera y con ella el milagro anual de los racimos que medran, generosos, apuntando color, volumen y promesas. Y quienes más los disfrutan son los que, como la centenaria Viña Pomal, contemplan su viñedo en torno a la bodega. Una situación privilegiada y bastante excepcional en Rioja que le garantiza un plus de cuidado y calidad.

Haro suena a vino, huele a vino, sabe a vino. Sus cepas atrajeron a los bodegueros franceses que, desesperados, buscaban materia prima para llenar sus barricas cuando sus viñedos quedaron arrasados por la filoxera a principios del pasado siglo. Aquí, en la Rioja Alta, descubrieron uvas excelsas y como trueque sembraron su conocimiento, su estilo tradicional. Así, con esa combinación nació el sabor de Rioja. Uno de los pioneros en la conversión de pura viticultura en vinicultura de altos vuelos fue Santiago de Ugarte Aurrecoechea. Junto a otros emprendedores creó, con el nacimiento del siglo XX, Bodegas Bilbainas y, cuatro años más tarde, ingenió un vino con carácter borgoñón que merecía bodega propia. Así, de aquel Cepa Borgoña, fechado en 1908, nació la Viña Pomal.

El nacimiento de un estilo

El sello de identidad, las etiquetas, los diseños de botella, la grafía han ido cambiando, adaptándose a la estética y la legislación o reseñando hitos como convertirse en proveedores de la Casa Real. Así, por acuerdos internacionales desapareció la mención a Borgoña y, en 1930, se incorpora el registro de embotellado. Lleva el número 10 pero, desde entonces, las nueve anteriores han desaparecido, de modo que Viña Pomal ostenta en hoy el registro más antiguo. Pero eso no basta para convertirse en un clásico. Ha sido necesaria la voluntad de mantener un estilo y la tenacidad de mantenerse firmes frente a veleidades y tentaciones.

Claro que la base no puede ser más firme. Por un lado, sus valedores, clientes, bebedores fieles a ese gusto, por encima de modas o novedades. Por otro, las profundas raíces de sus cepas que, como reconoce la responsable de

Viticultura, Natalia Olarte, han aprendido con el tiempo a autorregularse, a aprovechar con el mejor resultado las reservas de agua en ese pétreo terreno de Rioja Alta, a exponerse u protegerse, según el caso, a los rayos de sol; a defenderse de algún mal viento o una nube baja que deje pasar su muralla protectora, las alturas de Sierra Cantabria, los montes Oberenes. Y lo hacen bajo la mirada vigilante y amorosa de Julio Santamaría, que ya recorría la viña de la mano de su padre, de su abuelo, y ya lleva medio siglo como encargado de campo, de la selección periódica y permanente y de la vendimia. Con esos mimbres, al enólogo, Diego Pinilla, le queda apresurar el proceso para que la uva llegue en perfecto estado, en el mínimo tiempo posible, a sus dominios y allí preservar su esencia para perpetuar inalterable, vendimia tras vendimia, el gusto, la elegancia y la calidad, la memoria imborrable de sus fieles bebedores, la que apreciaba Churchill en Downing Street y que reseñaba la prensa londinense a principios de los años cincuenta.

Un gran viñedo propio

La bodega se nutre hoy de 250 hectáreas de viñedo propio, uva Tempranillo en pagos de suelos perfectos en una meseta entre el Ebro y el Tirón, bañados por un equilibrado clima entre atlántico, mediterráneo y continental donde aún se conserva la estructura de las viñas viejas, presididas por una caseta, como refugio y guarda de aperos, memoria de tiempos más o menos remotos pero en los que no habían hecho su aparición ni el todoterreno y ni siquiera el tractor. Pero, para un ojo avezado, no puede pasar inadvertida la cuantiosa inversión que la bodega aplica al campo, la imprescindible renovación y los avanzados cuidados. Se plasman en dos vinos inconfundibles por dentro y por fuera. El clásico Viña Pomal Reserva, en botella borgoñona, y el nuevo Viña Pomal Crianza, en botella bordelesa, ambos vestidos con la personal etiqueta recuadrada en rojo y mecidos en maderas que, como una varita mágica, les dan el último toque maestro. Rojo picota el crianza, granate opulento el reserva, de fruta plena el uno y especiado el otro, pero ambos con la frescura que caracteriza a Rioja Alta y el equilibrio y redondez que es sello de la marca. Quien lo probó no lo olvida.



VIÑA POMAL
Calle Estación, 3
26200 Haro (La Rioja)
Tel. (+34) 941 310 147
www.vinapomal.com
vinapomal@vinapomal.com



Cada primavera, los cardúmenes de pececillos suben desde las profundidades hasta aguas superficiales para completar su ciclo vital y su reproducción. A su reclamo acuden los barcos de pesca que cada tarde animan la vida de los puerros del Cantábrico. Allí, manos expertas atrapan su frescura en una semiconserva de lujo por métodos naturales: sal, tiempo y jugo de olivas.

Anchoa del Cantábrico, jamón de mar Comer con palillos

Lo que los pescadores y las gentes de puerto llaman *costera* es la temporada en que aparece cada pez, el tiempo en que se captura en mayor cantidad y de mejor calidad. Estamos en plena costera del boquerón, esa joya que, sea por ciclo natural o por abuso, ha pasado en veda unas temporadas en el norte, en el Cantábrico, donde corría peligro de desaparecer. Para preservar esos boquerones turgentes y carnosos que no hace mucho abundaban y se podían obsequiar a cubos, en Bermeo, en Santoña y en las costas medite-

nifica que las han elaborado en una de las conserveras tradicionales artesanales del norte, Fredo, una casa fundada en Laredo y cargada de experiencia, que creció en los ochenta en manos de los hijos de Chiaffredo, Giorgio y Roberto. Así había nacido hace un par de siglos la industria conservera, auspiciada por inmigrantes italianos que trajeron con ellos siglos de tradición y de saber. Antes, mucho antes, ese conocimiento había seguido el camino inverso, desde las cubetas de salazones de

Gadir o Escombreras hacia la capital del Imperio Romano, en forma del preciado Garum, el condimento imprescindible en las mesas patricias. Tras ese viaje de ida y vuelta, depuradas y perfeccionadas, estas anchoas son, en muchos sentidos, el jamón del mar: por su exquisitez como bocado de gourmet, por la forma de transformación,



rráneas de Cataluña nació una industria pujante en la que las manos mas cuidadosas, la vista más aguda conservan en sal los pececillos frescos, recién llegados del mar, y unos meses después -entre tres y siete-, cuando la salazón ha hecho su efecto, las limpian cuidadosamente, las desespinan eliminando incluso las más invisibles barbas, y acomodan en aceite esos lomos tersos, firmes y flexibles que han pasado del color plateado original al caoba o caramelo profundo, tan intenso como su aroma y sabor.

No hay más que acomodarlos en latas o botes transparentes y rotularlos con el nombre en que se han convertido: "Anchoas". Más aún, "Anchoas en aceite de oliva virgen extra". Si además van firmadas con su marca por El Club del Gourmet en El Corte Inglés sig-

de "transustanciación" de su carne, a base de sal y tiempo y también por sus propiedades alimenticias. Como pescado azul, la anchoa en una fuente de ácidos grasos insaturados como linoléico y omega-3 que preservan del colesterol indeseable y favorecen el buen funcionamiento del sistema circulatorio. Aporta todo un abecedario de vitaminas, B, A, D y E, saludables y rejuvenecedoras, y minerales como yodo, magnesio, fósforo y hierro. Y el añadido del aceite virgen suma virtudes nutritivas.

La preparación no puede ser más simple. Basta un palillo y quizá un soporte vegetal: cogollos de lechuga, rodajas de tomate, tiras de pimiento, olivas... En la copa, un trago joven y fresco, sidra, txakoli, manzanilla, fino o cava.

CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- A CORUÑA**
- E.C.I. A Coruña, Ramón y Cajal, 57-59
- C.C. Compostela, Rua de 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. Cornella, 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 Valdeira, 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 Monzón, 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, Vinajes Internacionales, París 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 Sumiler 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.



Texturas de espárragos, huevo, setas, ajitos y jabugo

Hasta nuestras páginas llega el restaurante Túbal, de Tafalla (Navarra), un establecimiento de raza, basado en una cocina sana donde sus principales argumentos son las verduras de temporada, como manda la escuela navarra. Dirigido por la segunda y tercera generación de la saga Atxen, el embrión de este noble negocio, la sala ofrece una atmósfera confortable, con servicio clásico, muy atento y un halo de complicidad que sólo un entorno familiar es capaz de transmitir. El plato que nos propone Nicolás Ramírez, el jefe de cocina, es una versión más enriquecida de comer los clásicos espárragos y salir de la rutina. Cuenta que el secreto está en no olvidarse nunca del verdadero protagonista, el espárrago, y para ello es necesaria una materia prima de mucha calidad.

Ingredientes: espárragos, patata, nata líquida, aceite, foie, sal, pimienta, perrechicos, huevos, ajos y jamón.
Preparación: cocer las yemas de los espárragos, saltearlas y reservar. Hacer láminas con los espárragos crudos y alinear con aceite y sal. Hacer una crema de espárragos cociéndolos junto con las patatas, la nata, el caldo y el foie. Triturar todo. Aparte, saltear las setas, los ajos, el jamón y escalfar los huevos.
Montaje: Intercalar en el plato espárragos cocidos, fritos, a la plancha y unas láminas de espárrago crudo; colocar el huevo con la juliana de Jabugo, espárragos y ajos tiernos. Verter, en el fondo del plato, la crema y sobre ella los perrechicos; terminar con unos hilos de aceite, cebollino y perifollo.

El mejor acompañante

El espárrago contiene un componente químico (cianina) similar al de las alcachofas que otorga a los vinos un sabor dulce o incluso sensaciones metálicas. Para evitar esto, los mejores acompañantes son los finos y los olorosos, aunque también sorprende la asociación con espumosos semi-secos, Verdejo, Sauvignon Blanc, Godello, Riesling o Moscatel seco bien trabajados con sus lías o con crianza en madera. Los rosados o tintos jóvenes tienen un comportamiento algo complicado, por lo que deberían ser ligeramente golosos.

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

Oloroso Garvey VOS ***

Garvey. Tel. 956 319 650.

El oloroso no es demasiado potente, así que no se apodera del plato. Su cuerpo y su ligera golosidad neutralizan la cianina y consiguen armonía.

Parxet Semi-Seco Reserva ***

Parxet. Tel. 933 950 811.

Armonía por contraste que sorprenderá a mas de uno que no espere que el sutil dulzor y carbónico ensamblen tan bien con todos los ingredientes.

Tomás Postigo Verdejo 2008 ***

Postigo Vergel. 983 873 019.

La elegante aromática de la Verdejo hace que su combinación con los espárragos no desentone. La grasa y dulzura frutal del vino refuerzan el plato.

Ariyanas Seco Sobre Lías 2008 **

Bodegas Bentomiz. Tel. 952 115 939.

Moscatel de Alejandría que gracias a su elegante amargor pliega bien con las notas vegetales de los espárragos. El guiño aromático de flores y pizarra de Ariyanas no distorsiona.

Brandán 2009 **

Algueira. Tel. 982 410 299.

Combinación basada en la delicadeza. La Godello aporta aromas al plato y no se achica en el paladar, donde se impone por su fina acidez y estructura.

Coca i Fitó Rosa 2009 **

Bodega Coca i Fitó. Tel. 619 776 948.

Rosado con madera que combina por su mayor estructura en boca y nervio ácido. Como era de esperar, gran armonía con la guarnición.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Queso Can Morey oveja roja mallorquina Roja en extinción

El empeño de muchas personas por salvar de la extinción algunas especies autóctonas es digno de alabanza. Éste es el caso de Llorenç Payeras, un ganadero empeñado en recuperar la oveja de raza roja mallorquina. Cuenta que "tiene rasgos muy diferentes, no sólo de aspecto, con cabeza y patas rojas, sino también productivos, con un rápido crecimiento y magnífica producción de leche". Desde 1980 disponen de un rebaño con 200 ovejas, alimentadas de una forma estrictamente ecológica -con pastos como base complementados con forrajes secos, cereales y leguminosas propias de la finca-. Llevan varios años elaborando el queso protagonista de nuestra sección, que a sus características añade la presencia de cuajo vegetal, de cardo, como el que aparece en la torta del casar, aunque en menor proporción.

El Queso

Queso Can Morey Oveja Roja Mallorquina

Ctra. Palma - Inca, Km 21,5
Blanquer 44,
07300 Inca (Mallorca)
Tel. 630 348 321
greclp@ono.com

D.O. No tiene. Tipo de pasta: prensada. Rebaño: Oveja.
Raza: Roja mallorquina. Peso de la pieza: 600-800 g. PVP/kilo: 29 €.

Cata

Ciertos ojos. Color blanco marfil. Perfume extremadamente delicado, con un claro fondo de hierba y fina mantequilla, complementado de fina crianza (hongos, frutos secos), que añade profundidad y complejidad a un queso espléndido. Textura entre mantecosa y granulosa, con la acidez en primer plano exhibiendo, en el recuerdo, lo mejor de su crianza.

El Vino

Nerola Agricultura Ecológica 2008

Bodega Miguel Torres
Miguel Torres i Carbó, 6.
08720 Vilafranca del Penedès
(Barcelona)
Tel. 938 177 400
www.torres.es.

D.O. Catalunya. Tipo: blanco con madera. Alcohol: 13% vol.
Variedades: 80% Xarel·lo y 20% Garnacha Blanca. PVP: 9,50 €.

Cata

Madurez frutal muy consistente, con recuerdos de papaya, melocotón, piña y un fondo de cedro fresco y mantequilla, todo fruto de un magnífico trabajo de lías finas. Dimensión frutal que convence, fresca bien distribuida, grasa y un marcado tono mineral (tiza) siempre presente. De los mejores años.

Armonía

La potencia y la elegancia del queso piden un blanco con madera, de aromas no demasiado exóticos, para respetar al máximo el encuentro. Cierta similitud aromática entre queso y vino (mantequilla, anacardos) nos hizo creer en una buena alianza que se hizo realidad en el paladar, con la acidez y la grasa del vino resaltando con elegancia la textura del queso, haciéndola más delicada, rematando con un final complejo y armonioso.



BOGEGAS ARAGONESAS, S.A.

Carretera de Magallón, s/n

50529-Fuendejalón, Zaragoza • España

www.bodegasaragonesas.com

Tel.: 976 862 153 • Fax: 976 862 363





**PARA SUS REGALOS DE
EMPRESA Y/O OPERACIONES
COMERCIALES PÍDANOS
UN PRESUPUESTO
PERSONALIZADO**

Consulte nuestra amplia gama desde 159 euros en
www.vinobox.es

¡ Al fin de ampliar nuestra red,
buscamos distribuidores. !

— VINOBBOX —
C/ Estocolmo, Nº15
Polígono Európolis
28232 Las Rozas
Madrid - España
Tel.: +34 902 884 815

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Novedades bienvenidas

La última bodega en obtener el alta dentro de la D.O. Jumilla aparece de la mano de José María Martínez Verdú, viticultor con las ideas bien claras: hacer vinos de calidad que resalten las virtudes de la Monastrell, para él una de las mejores variedades del mundo. Pertenece a una familia de tradición vitícola que posee unas 200 hectáreas de viñedo en un lugar privilegiado, al nordeste del municipio de Jumilla, entre Los Gavilanes y La Cingla, a 850 metros de altitud, en el llamado Valle Hoya de Torres. El potencial máspreciado de esta bodega es la materia prima, su Monastrell, la mayoría plantada a pie franco, extraña circunstancia en España, pero que aquí no sufre demasiado gracias al terreno arenoso, pedregoso, calizo y fresco. Su vino más emblemático es Calzás Pie Franco, elaborado con uvas de la parcela de la cual toma su nombre. Diego Martínez, el enólogo, le otorga barricas nuevas cada año, en las que permanece 12 meses lo que serán sólo 6.000 botellas de un vino que ensalza las virtudes de la variedad reina del sudeste.

El otro plan

Es muy satisfactorio comprobar que zonas de ancestral cultura vitivinícola se renuevan, elaboran vinos acordes con los gustos de la actualidad. La familia Rubio, cuya bodega y viñedos (más de cien hectáreas) se encuentran en Anguix (Burgos), una de las localidades de mayor prestigio vitícola de la Ribera del Duero, ha tenido la sensatez de no poner todos los huevos enológica -o, mejor dicho, comerciales- en la misma cesta. Y junto a los más clásicos *riberas* que la casa ha comercializado desde su misma fundación, ha tenido la buena idea de elaborar vinos con otro estilo más dinámico, logrando la expresión más juvenil de la Tinta del País, que en este vino se expresa con una frutuosidad en pureza, haciendo su beber fácil y gozoso. Para la misión técnica cuenta con la profesionalidad de Pedro Antonio Elena, un enólogo todoterreno capaz de interpretar la materia prima en distintas versiones sin que sufra ninguna de las partes. Con la gama *Gallery* parece que han logrado unos vinos muy asequibles para el paladar de un consumidor joven, al que además los precios le son todavía más asequibles.

Calzás 2006

Viñedos y Bodegas J. M. Martínez Verdú
Avda. de Levante, 38, 3º B.
30520 Jumilla (Murcia). Tel. 968 75 62 40.
www.xenysel.com.
D.O. Jumilla. Precio: 20 €. Tipo: Tinto
crianza. Variedad: Monastrell.
Crianza: Doce meses en roble nuevo.
Armoniza con: Gazpachos manchegos.
Consumo óptimo aprox: Seis años a
16/18º C. Puntuación: 8'8/10.

1ª Cata: Este jumillano nos jugará una buena pasada si cometemos la irreverencia de no abrirlo una hora antes, o en su defecto decantarlo. Porque de esa forma su riqueza aromática se eleva varios estadios, se despeja y se comporta como un vino de fino corte mediterráneo. Hallaremos fruta roja, hierbas, matices minerales, tostados y madera de cedro. Goloso, el paso de boca se desarrolla fluidéz y frescura, y su tanino maduro le aporta carnosidad y un final verdaderamente regalado.

Gallery 101 2009

Bodega Torres de Anguix
Camino de la Tejera, s/n. 09312 Anguix
(Burgos). Tel. 947 55 40 08.
www.torresdeanguix.com.
D.O. Ribera del Duero. Precio: 5 €.
Tipo: Tinto joven.
Variedad: Tinto fino. Crianza: No tiene.
Armoniza con: Marmitako de atún.
Consumo óptimo aprox: Un año a 14º C.
Puntuación: 8'2/10.

1ª Cata: ¡Qué bien resultan estos vinos en verano, que se permiten portarse con el descaro de la juventud! Es juvenil desde su mismo color, rojo cereza con tono violáceo y algo abierto. En nariz destaca un paso aromático en el que los acentos frutales tienen protagonismo: zarzamora, cereza, arándanos, un toque de regaliz. Pasa ligero, goloso, con cuerpo medio y de gran frescura que alegra el paladar y que hace irremediablemente apuntarse al siguiente trago con alegría.

DESDE MI TERRUÑO



Señorío de Barahonda

Generación revolucionaria

El germen -una pequeña bodega situada en el centro de Yecla llamada Bodegas A. Candela- se sembró en 1925. Ya en los noventa la familia Candela se lanzó a un gran proyecto vitivinícola de notables dimensiones: Señorío de Barahonda, que es realidad desde 2006. Un precioso edificio da cabida al lagar, con toda clase de tecnología moderna, a un reputado restaurante y hasta a un club de vinos. Está en las afueras de la población, en los terrenos de una de las fincas vitícolas de la familia desde generaciones. La casa controla unas 550 hectáreas de viñedo, de las que 145 son propias, con diversas variedades en nómina: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo, Merlot, Macabeo, Airén y, cómo no, Monastrell, la reina de la comarca. Antonio Candela, integrante de esta nueva generación de la familia, muestra orgulloso el cambio: "Nuestro esfuerzo ha dado como fruto vinos más personales, de estilo moderno, más fresco y vivo, en los que no falta el atractivo matiz clásico. Nuestra bodega, rodeada por viñedos propios, no sólo ofrece un paisaje digno de visitar, sino que permite conocer el procedimiento de elaboración, tratar con las personas que lo crean y apreciar la exquisita sinfonía de sensaciones del restaurante vanguardista ubicado en ella". **www.barahonda.com.**

La Viña

El Aliagar y Las Trece

Situadas en la zona noble del viñedo yeclano, en pleno Campo Arriba, estas parcelas plantadas de Monastrell en vaso soportan un clima continental, la pluviometría media es de 250-350 litros al año y 3.000 horas de sol. La altitud está alrededor de los 700-750 metros sobre el nivel del mar. El suelo tiene una composición de 70% caliza, 15% arcilla y 15% arena. El subsuelo es profundo, con buena permeabilidad, formado por rocas calizas y muy pobre en materias orgánicas.

Heredad Candela Monastrell 2008



D.O. Yecla
Variedad: Monastrell
Crianza: Ocho meses en roble
francés de 500 litros.
Alcohol: 14% vol. Precio: 15 €.
Procede de viñedos de secano con más de 80 años y con producciones de menos de 900 gramos por cepa. Elaboración en depósitos de pequeña capacidad con remontados en abierto. El resultado es un monastrell fragante, moderno, de aromas frutuosos y especiados, carnosos en el paso de boca, amplio y bien estructurado.



ELEGANCIA Y JUVENTUD,
NEGRO Y ALBERO.
NUEVA IMAGEN. MISMO ESPÍRITU.

VINO BORNOS



FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Gran Virtud 2007 Un hallazgo único

No es fácil hallar vinos tan escondidos como el que nos ocupa si no fuera por catadores de la talla de Boris Ferjancic. Lo descubrió en Tenerife, en el Valle de Güimar, comarca vitícola de impresionantes contrastes. Buena parte del viñedo de esta Denominación de Origen se encuentra situada entre las más altas de España, que es decir mucho. Incluso alguna de sus viñas está por encima de los 1.500 metros de altitud. Sus retorcidas y antiguas cepas han aprendido a sobrevivir entre la ceniza volcánica y las mil formas de lava, que en alguna de aquellas zonas forma casi un "malpaís". La bodega Vega Las Cañas, situada en el Barranco de Badajoz, pertenece a la familia Puerta desde generaciones, posee viñedos en las partes más apreciadas, como Las Dehesas y Los Pelados. Una de estas fincas estaba plantada con la rara Vijariego, que por las muestras tiene vocación de altura. Por alguna razón, en la actualidad no vegeta más que en Canarias y en las Alpujarras. Es una variedad con altísima acidez, tanto que en 2007, cuando la uva ya poseía 12 grados probables de alcohol, todavía contenía una acidez de 10 g/l. Ante tal contraste, Ana Puerta, la bodeguera de la casa, decidió dejar la cosecha en las parras hasta domar esa acidez y vendimiar la uva cuando alcanzó el proceso de pasificación. Por ello se cosechó el 13 de diciembre, pero todavía las bayas siguieron intactas, a cubierto hasta febrero de 2008, momento en el que comenzó la elaboración del mosto. La paciencia, la espera, la confianza depositada en aquella materia prima brindaron un magnífico resultado: un blanco naturalmente dulce (es decir, sin alcohol añadido), original, distinto. Hay en este vino de corte y estilo muy alejado (quizás miles de kilómetros) de su cuna un diseño serio del vino dulce, recuerdos de *botrytis*, miel, albaricoque y flor de azahar, piel de mandarina o notas de cacao y menta. Una excelente y chispeante acidez lo aleja de dulcedumbres empalagosas y ensambla con el dulzor sabiamente medido, fresco, untuoso, envolvente y largo. Pero la decisión del viticultor de injertar la pequeña viña con otra variedad convierte esta obra enológica en única, un auténtico vino de coleccionista que nunca se podrá repetir. 995 botellas habrán visto la luz, de las que ya muy pocas quedan en la bodega. El envase es muy especial, de los que llaman la atención. Un buen consejo sería regalar el frasco una vez disfrutado el vino.

GRAN VIRTUD 2007
D.O. Valle de Güimar
Bodega Vega Las Cañas
Tel. 637 592 759
vegalascanas@hotmail.com
Precio: 20 €.

FOTO: RAMÓN GIL



Guillaume Glories Con acento francés

La restauración valenciana va ganando día a día mayor prestigio y reconocimiento a nivel nacional, en gran medida porque sus establecimientos están aderezados por sólidos profesionales que buscan la superación como objetivo primordial para el deleite de sus comensales. Una batalla ambiciosa y noble que se refuerza con la sapiencia de algún foráneo aventurero que decide probar su buen hacer en esas tierras levantinas.

Hace cinco años, y con un sólido currículum como aval, Guillaume Glories llega desde Francia para trabajar en el restaurante valenciano Ca Sento. Antes, en su país natal, trabajó en el restaurante de Daniel Pestre, al que reconoce como su mentor y quien le inculcó el oficio. Todo este bagaje profesional ha dado como resultado un espléndido restaurante vinoteca llamado Entrevinis. Además, comparte toda esta experiencia en el Centre de Turisme (CdT) de Valencia, donde imparte cursos de vinos.

En el restaurante tiene claro que sus mejores virtudes son saber escuchar al cliente e interpretar sus deseos, detalles que aprovecha para sorprenderlo, siempre que sea posible. Una combinación que nunca suele fallarle es tartar de bonito y tomate del Perelló al aceite de arbequina de Fina San Blas con un vino blanco de su tierra, Alsace Riesling Gran Cru Vorbourg 2001 de Clos Saint Landelin. Y reconoce que tiene mejores argumentos de venta cuando el viticultor ha sabido transmitir sus emociones en la botella. "Recomendar no es imponer y el gusto del cliente debe imperar, aunque la emoción puede hacer que muchos sumilleres olviden, involuntariamente, esta prioridad", aclara Glories. Su carta de vinos, inevitablemente, tiene aires internacionales, con especial atención a las buenas etiquetas de su tierra. En España, se declara admirador de Bierzo y Valencia. De Francia, sus regiones predilectas son el Ródano septentrional, Jura, el suroeste y los tintos de la Sierra elaborados con variedades autóctonas.

FINCA LA EMPERATRIZ GARNACHA
CEPAS VIEJAS 2007
Bodegas La Emperatriz
Varietal riojano bien interpretado. Vino elegante, potente y fresco con el que siempre apetece volver a la copa. Aromas de frutas del bosque, florales y especiadas que permiten muchas combinaciones con platos de diferentes elaboraciones.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Reducción Magia en la botella

Se acerca el verano y también se alargan los momentos de ocio, con amigos, familia... En nuestra bodega personal, seguramente encontraremos vinos que, gracias a su merecido reposo, han limado asperezas, se han redondeado y desarrollado nuevos aromas. La creencia popular que dice que sólo los vinos tintos mejoran al guardarse no es cierta. Podemos probar con algunos grandes blancos, como Albariños españoles de suelos minerales, Riesling alemanes o Chardonnay franceses, sobre todo los de la región de Borgoña, y nos sorprenderemos. Y el que aún no se convenza, que recuerde el ejemplo más claro del mundo: cualquier Oporto Vintage de una gran cosecha.

Y es que el ejercicio de la cata puede tener mucho más valor de lo que pensamos, por lo que desde aquí recomendamos el hábito de elaborar una ficha de cata con cada vino que descorte, que además puede enriquecer con los comentarios de sus invitados. En una bodega personal puede ser imprescindible. De lo contrario, muchas veces corremos el riesgo de no acordarnos del estado de los vinos, de cuándo es su mejor momento de consumo. Incluso puede anotar en ella si hay exceso de calor o de humedad en su bodega, por ejemplo.

El momento de consumo de un vino es muy personal y depende exclusivamente del gusto de cada uno. Por ejemplo, al que le gusten los vinos ligeramente ásperos o tánicos no tendrá que guardarlo durante mucho tiempo. En los tintos, presencia de esta rudeza, aportada por los taninos, es necesaria para mantenerlos con vida mucho tiempo. En los blancos, cuando son poco aromáticos y muestran gran acidez, es recomendable guardarlos, pues nos sorprenderán con el paso del tiempo.

Un vino no se hace famoso por sus versiones más jóvenes, sino por su capacidad de envejecimiento, de resistencia al tiempo. Pero, ¿cómo reconocemos un vino para guardar? Si los prueba en su primeros años, apreciará que no son demasiado aromáticos, que hay desavenencia entre fruta y madera, que la sensación en el paladar es de dureza, que raspan y están ácidos (detalles más apreciables en los blancos). Éstos son suficientes argumentos para vaticinar un gran futuro para ese vino... Deberíamos guardarlos, porque nos está indicando que al vino le falta una segunda etapa dentro de la botella. En esta segunda etapa, se producen cambios en su composición relacionados con el buqué -término referido a los aromas producidos por la transformación química que tiene lugar en ausencia del oxígeno-. Con el tiempo, no solamente se redondea el vino (se muestra más suave y pierde su rudeza), también aparecen muchos nuevos aromas más complejos: es lo que Ribéreau-Gayon bautizó en 1978 como el buqué de reducción.

El placer del
auténtico vino de aguja



PINORD

VINI TIPICI - SPUMANTE

VINOS DEL PIEMONTE DE TOSO



Avance
import
www.avanceimport.com

Puedes creer que otras
marcas son mejores.
“PUEDES CREER”.

LUJO



“PECERAS” DEL VINO CLIMATIZADAS
Avenue Wine

TECNOLOGÍA



DISPENSADOR CONREGULADOR DE DOSIS
Tech Multi-dispenser II

TRADICIÓN



NUESTRAS VINOTECAS DE SIEMPRE, O LA NUEVA GAMA
DE MEDIDAS BAJO PEDIDO, ALTO, ANCHO Y FONDO.

Solicite catálogo gratuito en
www.caveduke.com
Tel: 93 562 51 11
Móvil: 656 31 73 19

GENTE DE VINO

A Punto, Centro Cultural del Gusto

Saber y entender de vino



Bajo la filosofía de “transmitir la cultura gastronómica y vinícola a profesionales o aficionados” nació hace cinco meses el Centro Cultural del Gusto A Punto. Este foco de irradiación cultural se encuentra en el centro de Madrid, en el barrio de Chueca. Un proyecto único en la ciudad que surgió siguiendo modelos similares hoy existentes en Londres, Bolonia, Viena o Nueva York. Un proyecto conducido por cuatro mujeres: Aida Peral, Roberta Bruno, Ana Lorente y Sara Cucala.

Cuando entras en A Punto, lo primero que encuentras es una librería especializada con más de 5.000 referencias gastronómicas y vinícolas en diferentes idiomas. Y si sigues avanzando por este espacio multicultural, hay una invitación a bajar a las profundidades de la casa y toparte con una agradable sala de cata y una cocina preparada para grupos de máximo 10 personas.

Durante estos cinco meses de vida, dicha sala de cata ha recibido a periodistas y expertos en el mundo del vino procedentes de Estados Unidos, Londres, Brasil, Italia e incluso China. “Catamos con ellos los vinos de Madrid y todas las regiones del país con el fin de contarles y presentarles en su propio idioma los excelentes vinos que se están elaborando en España”, dice Roberta Bruno, responsable de las relaciones internacionales de A Punto.

Pero aparte de las catas con viajeros internacionales, A Punto ha participado en encuentros como Madrid Fusión, semana en la que sumergió a los asistentes en el mundo del cava; en la semana Primer, en la que organizó catas de vinos de maceración carbónica; en la feria Gourmets, que les sirvió de escaparate para presentar el centro; en la noche de los libros, que sumergió a los asistentes en el mundo de los vinos argentinos; o en el Día de la Mujer, momento que aprovechó para hablar de los vinos creados por mujeres, una cata guiada por la enóloga de Bodegas Arrayán, Maite Sánchez.

“Saber y entender de vinos, de cocina... Aproximar la gastronomía y el vino a la gente de calle. Sacarle ese uniforme de sibaritismo en el que vive encerrado este mundo de placeres”, declara la periodista, escritora y responsable de comunicación de A Punto Sara Cucala cuando se le pregunta sobre la filosofía de la casa. “Hay vinos españoles que ni los propios españoles conocen, como por ejemplo los jereces”.

Ésta fue la razón por la que A Punto organizó una cata-armonías entre vinos de Jerez y jamón ibérico, dirigida por el enólogo Antonio Candelas, que el próximo mes de julio llevará a cabo la primera cata abierta al público sobre Maridajes Imposibles. ¿Con qué se podrían armonizar unas alcachofas?, por ejemplo. Este mes de junio, el día 8, la gran cata será la que se organizará en conjunto con Orowines y la sumiller Kasia Romanska. Y, como ya llevan realizando, el mes concluirá con una Cata de Cine. Desde su apertura A Punto invita a beberse la gran pantalla. Se han visionado películas como *Entre copas*, *Las catedrales del vino* o *Jean Leon*, esta última contó con la presencia y ejemplar cata del enólogo de la bodega de Jean Leon, Xavier Rubires. En junio el turno será para la película *Guerra de vinos*.

A PUNTO, CENTRO CULTURAL DEL GUSTO
C/ PELAYO, 60. MADRID.
91 702 10 41.

WWW.APUNTOLIBRERIA.COM.
INFO@APUNTOLIBRERIA.COM.

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Castillo de San Diego 2009

Palomino en la mesa

Fue el primer vino blanco de Andalucía y, cosecha a cosecha, hace honor a ese privilegio histórico. Bodegas Barbadillo, una gran empresa familiar de Sanlúcar de Barrameda, era y es la primera comercializadora de manzanilla, una producción tradicional y bastante inmovilista, de modo que cuando en 1975 sacó al mercado un vino de mesa joven y afrutado elaborado con conceptos enológicos innovadores a partir de la uva básica de los finos, la Palomino, supuso una revolución, como más recientemente lo sería su tinto Gibalbín. Ciertamente en los archivos de la bodega ya figuraba inscrito un vino de mesa desde 1883, el “Vino Blanco del Castillo”, pero en el marco de los jereces y manzanillas aquel invento fue considerado por sus propios vecinos como una herejía y, como tal, antes de imponerse, tuvo que superar enormes resistencias y dificultades, incluso legales. En honor de aquel antepasado, este Antonio Barbadillo, creado por él mismo -el inolvidable Toto- se bautizó como Castillo de San Diego. Y en premio a su osadía, y gracias a su versatilidad como acompañante de los menús estivales, sobre todo en zonas cálidas como su cuna andaluza, se convirtió en el vino blanco más vendido en España y ha afirmado su presencia en 50 países.

La de 2009 fue una excelente vendimia en términos de calidad y cantidad gracias a las abundantes lluvias en otoño y primavera y una maduración espléndida de la uva a lo largo de ese cálido verano que suele bendecir a sus viñedos gaditanos.

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

Castillo de San Diego 2009

Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	



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

Vivanco, de película

Una semana de cine en el Ministerio de Agricultura y Medio Rural. La presentación ocupó el lucernario y el jardín perfumado de primavera. Y durante una semana se prolongó la exposición promovida por la Fundación Dinastía Vivanco y presentada por su director, Santiago Vivanco, dentro del encuentro de Cinematecas Europeas. Carteles, fotografías, fotocromos, programas de mano, bandas sonoras, libros, álbumes oficiales de festivales, cromos iluminados de *Marcelino Pan y Vino* o un estereoscopio (artilugio precinematográfico) conforman el catálogo. En definitiva, un recorrido por las copas que brindaron en el celuloide, las que previamente recogió en su libro *El Cine del Vino* Bernardo Sánchez, ahora convertido en comisario de esta muestra que sigue los pasos de su obra.

Degusta Madrid

Madrid es una pequeña bolita del mundo donde todas las cocinas conviven con armonía, donde se puede degustar lo mejor de los guisos mexicanos, las picardías más caprichosas del Caribe, los platos estrella de la cocina asiática y así hasta dar la vuelta al mundo. Un billete de ida y vuelta que durante unos días no superará los 25 euros. Es decir, para descubrir esas cocinas la nueva empresa *on line* Degusta Madrid sugiere vivir cada día en un lugar diferente del planeta a través de la cocina, recorriendo varios restaurantes en unas jornadas que durarán hasta el domingo 13 de junio. Un copa de cava, un menú completo y vino a precio cerrado. El viaje hace parada en las cocinas franco-mediterránea, fusión, tradicional española, catalana, cantábrica, en miniatura, hispano-portuguesa, para amantes de la carne, tailandesa, griega o mexicana. A esta iniciativa se han sumado los restaurantes Wagaboo, Tepic, Chic, Maximilian, La Cazuela, Salamar y Oam Thong. Se puede reservar en www.degustamadrid.es o en el teléfono 91 732 06 14.

Jerez, vino bello

Un proyecto de I+D llevado a cabo por el Departamento de Química Analítica de la Universidad de Cádiz ha descubierto principios activos en los remanentes generados del proceso de vinificación y crianza del Jerez. Este cóctel de moléculas posee gran capacidad antirradicales libres y acción exfoliante cutánea, procesos ampliamente destacados en la prevención del envejecimiento cutáneo. El desarrollo cosmético está ahora en manos de los laboratorios españoles Skinwine.

Yecla calidad, puro gusto

53 vinos de seis bodegas de la Denominación de Origen Yecla han sido los protagonistas del III Certamen Selección Vinos DO Yecla que tuvo lugar el pasado día 14 de mayo en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Yecla. Un jurado compuesto de diez catadores expertos, la mitad de la Región de Murcia y los otros cinco en representación de la prensa especializada nacional, han podido constatar la calidad de los vinos yeclanos y plasmarla en un concurso que, en su corta trayectoria, está realizando una destacada labor en la promoción de los vinos de la zona. Las sesiones de valoración de los vinos se desarrollaron a partir de las nueve de la mañana en la sala de catas del C.R.D.O. Yecla, bajo la dirección del equipo de VadeVino Editorial, editora de la revista *PlanetaVino* y de la *Guía Proensa*, y la supervisión de los técnicos del Consejo Regulador. Se han seguido los criterios más estrictos de la cata concurso, con las botellas preparadas para garantizar la cata ciega, es decir, el desconocimiento por parte de los catadores de la identidad de los vinos participantes. En la valoración se ha empleado la ficha de cata oficial de la



El jurado de Yecla Calidad en pleno, con nuestro director, Bartolomé Sánchez.

Oficina Internacional de la Viña y del Vino para concursos internacionales, con una valoración de 0 a 100 puntos. Las medallas de Oro, Plata y Bronce se otorgan a los vinos mejor calificados en cada categoría, pero con la salvedad de que los primeros premios han de superar los 90 puntos, el mínimo para plata es de 81 puntos y el bronce se otorga a vinos con más de 70 puntos.

Casi un siglo de historia



Marcelo Frías, presidente de honor de Bodegas Riojanas, recibió recientemente la Medalla de Oro al Mérito del Trabajo de manos del delegado de Gobierno de La Rioja.

Honor y larga vida. El brindis se cumplió y también los 93 años de Marcelo Frías Artacho, que hasta las vísperas de su muerte y ya sobradamente jubilado ha sido el vigía diario de sus dominios en Bodegas Riojanas. Representaba sin duda la historia misma de la bodega e incluso de la Denominación, pues prácticamente cuando ésta daba sus primeros pasos Marcelo se incorporaba a Riojanas, a la temprana edad de 13 años como "chico para todo", según él mismo recordaba en algunas entrevistas. Muy pronto fue enviado por su tío Román Artacho a Inglaterra para aprender técnicas comerciales y el idioma inglés, muestra inequívoca de la visión de futuro de aquellos pioneros que ya tenían el claro objetivo de desarrollar la vocación exportadora de Rioja. Vocal del Consejo desde los años setenta, después de 63 años como director general y de 73 en la compañía, se jubiló cumplidos los 85. Con tan sólo 27 años había asumido la dirección general de Riojanas y fue también presidente del histórico Grupo de Criadores y Exportadores del Vino de Rioja, defendiendo la exportación y el embotellado en origen, que Rioja no adoptaría como norma obligatoria hasta principios de los noventa. En definitiva, adiós a un pionero con gran visión de futuro que supo imprimir a su ámbito un rumbo culminado por el éxito.

Chefs contra el hambre



Sergi Arola venció en el torneo solidario Chefs & Golf Copa Maserati.

La cita de las estrellas de la cocina contra el hambre en el mundo tuvo lugar en el Club de Golf de La Moraleja, donde el II Torneo Maserati convocó a 23 de los mejores chefs de este país. Al final, el equipo de Sergi Arola, con sus cuatro participantes, sucedió al anterior campeón, Jesús Santos, del Goizeko Kabi, que esta vez tuvo que conformarse con el tercer puesto. Entre ambos, Martín Berasategui como subcampeón. Además de Maserati patrocinan la competición Guía Michelin, Tortas del Casar, Ginebra Hendrick's, Joyerías Nicol's, Cava Gramona, C.R.D.O. Los Pedroches, Jamones Dehesa de Extremadura, Ternera de Bravo, Aceites Excellent Quality, Jamones de Carrasco Guijuelo, Bodegas Chivite, Tivoli Hotels&Resort y Cervezas Coronita. Al deporte le sucedió una cena solidaria donde se subastaron otras en cada uno de los restaurantes participantes. La recaudación superó los 20.000 euros, que se destinan a la Fundación Codespa, sin adscripción política ni religiosa, y concretamente a su labor en la ciudad de Goma para formación de niños y adolescentes huérfanos por la guerra del Congo.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 151 MOSCATO PIEMONTE TOSO

Amanda Peña
C/ Gobernador, 6 - 4º D.
28100 Alcobendas (Madrid)

Eugenio Antón López
C/ Sierra Bermeja, 42 - 8º.
28018 Madrid

José Antonio Berruguete
C/Cubas, 9. 45217 Ugena (Toledo)

Juan Carlos Antón Álvarez
C/Nereida, 8 - 6º C.
28045 (Madrid)

Nicolás Sotomayor
Plaza del Rey D. Jaime, 9
12200 Onda (Castellón).



Recaredo de altura

La familia Mata ha presentado su último cava, Turo d'en Mota 2000. Este cava, que sólo se elabora en los grandes años, sale de una pequeña parcela propiedad de Recaredo, situada en Sant Sadurní d'Anoia, en el Alt Penedès, en la falda norte de una colina llamada Turó d'en Mota, de la cual toma su nombre. Son suelos extremadamente calcáreos plantados sólo con la variedad Xarel·lo. De esta añada se han elaborado únicamente 2.990 botellas. Es un gran vino con más de ocho años de crianza en rima y de una finura extraordinaria. Como no podía ser menos, se presentó en el gran templo del vino que representa el restaurante de la familia: El Celler de Can Roca, en Girona.



El vino de todos los días

Más de 1.300 vinos Más de 600 bodegas

Ya está a la venta 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 venta en librerías o visitando la web www.mivino.info

Canarias, con vino y música

Fragancias de lirio y roble es el título del concierto que el pasado 22 de mayo ofreció la Camerata Lacunensis de la Universidad de La Laguna, dirigida por Francisco José Herrero, en la Sala de Barricas de Bodegas Monje. La formación universitaria repite escenario dentro de los actos de celebración del primer aniversario de la puesta en marcha del espacio cultural en Bodegas Monje y acude atraída por las espectaculares condiciones acústicas que el recinto ofrece. La guinda fue el estreno en Europa de la obra *A Prayer*, del jovencísimo compositor estadounidense Joshua Bruce Himes, o la interpretación de las obras recientemente premiadas en el Certamen Nacional de la Federación Navarra de Coros.

Arínzano, de Chivite, de estreno en Tokio

El vino de Pago de Chivite, nacido en la ejemplar finca de Arínzano, en la bodega que creó Rafael Moneo, ha cruzado medio mundo para su estreno en Tokio, en las copas del restaurante de Carne Ruscalleda, que ostenta también en Tokio dos estrellas Michelin. Entre los invitados para la ocasión, los máximos representantes de España en Japón, con el embajador Miguel Ángel Carriedo al frente. El periplo Oriental continuó con sendas presentaciones por parte de Fernando Chivite en Shanghai y Pekín.

Domecq, ligereza por ecología

Domecq Bodegas demuestra un compromiso con el medio ambiente y una gran responsabilidad social que materializa a través de la reducción del peso de sus botellas. Esta medida puesta en marcha en enero de 2010 afecta a 30 millones de botellas. La nueva gama mantiene la misma apariencia y las mismas características de resistencia que la botella bordelesa tradicional, pero con un peso de sólo 380 gramos. Con esta iniciativa, Domecq Bodegas ha reducido en un 30% sus emisiones de dióxido de carbono. Este ecodiseño supondrá una reducción de 5.100 toneladas en la producción de vidrio y, por lo tanto, una disminución de los recursos necesarios para su producción (energía, materias primas...). Respecto al anhídrido carbónico que afecta al calentamiento global, se rebaja en más de 4.100 toneladas.

Isidro, el santo bebedor

San Isidro llegó este año no con un pan, sino con una botella bajo el brazo. Vinos de Madrid que a lo largo de todo mayo han estado presentes en la capital y en las mejores tiendas especializadas de Barcelona. Jeromín, Ricardo Benito, Marqués de Griñón, Licinia, Tagonius, Maraños y Laguna, representantes de todas las subzonas enológicas madrileñas, convencieron de la calidad de sus elaboraciones y vencieron con su excepcional realacion calidad-precio.

Sudáfrica forma a 2010 sumilleres

El Proyecto Laduma es una idea de WOSA (Wines of South Africa), la mayor asociación vinícola del país. Consiste en formar este año, de cara a la celebración del Campeonato Mundial de Fútbol, nada menos que 2010 sumilleres para acercar los vinos sudafricanos a los visitantes y así convertirlos, con pleno conocimiento y convencimiento, en otro atractivo turístico. La ambiciosa idea se financiará con los fondos recaudados por la venta de un vino tinto de alto nivel, Fundi, que han elaborado las mejores bodegas del país. Lo apoyan, entre otros, una compañía dedicada a la formación laboral, la Let's Sell Lobter, y la cadena hostelera Sun, que forma parte de The Leading Hotels of the Word y que ya venía colaborando en la formación de su personal de restaurante. Ahora se encarga de una preselección de candidatos que proceden de la hostelería y del paro. Para sufragar el coste es preciso vender 17.500 cajas de 6 botellas, valoradas en 4,5 millones de rands, es decir, unos 350.000 euros, una cifra poco significativa, ya que el negocio del vino en Sudáfrica mueve 5.000 veces más. El vino, que procede de



la región de El Cabo, fue elegido por unanimidad entre los representantes del gremio de viticultores. Es un tinto elegante y moderno bautizado con un nombre ambivalente, ya que Fundi, en zulú, significa *aprendiz*, mientras que en inglés quiere decir *experto*. Y así parece: un joven aprendiz elaborado por los más expertos.

Paradores, todo un ejemplo

Paradores, como modelo turístico español, ha triunfado en la I Conferencia Internacional sobre Patrimonio Histórico de las Naciones Islámicas, que se celebra en Arabia Saudí respaldada por la UNESCO y la Organización Mundial de Turismo, y en la que participan delegados de 40 países y expertos de Turismo y Patrimonio. Miguel Martínez, presidente de Paradores, acudió invitado a Riad para exponer los fundamentos y la gestión de una empresa que nació en 1928, con el primer Parador inaugu-



Un momento de la I Conferencia Internacional sobre Patrimonio Histórico de las Naciones Islámicas.

rado por Alfonso XIII. Desde entonces ha supuesto un motor ejemplar de turismo en las zonas en que se ubican, a lo que se une además la generación de empleo directo e indirecto, puesto que a la sombra de los Paradores siempre crecen nuevos negocios. Como muestra, en estos tiempos de crisis, Paradores no sólo mantiene su plantilla de 4.500 profesionales, sino que la ha incrementado en 350. La participación de Miguel Martínez en esta Conferencia no es casual. Coincide con una estrategia empresarial que apuesta por explorar una posible nueva línea de negocio: la venta del Know How, el Saber Hacer, el asesoramiento de Paradores a terceros países. Desde hace años, numerosas naciones han contactado con la empresa pública española para interesarse por su modelo. Algunas de ellas han realizado todo tipo de propuestas: desde ofrecer edificios en su territorio para que fueran gestionados por Paradores hasta los que solicitaban *comprar* el asesoramiento de la empresa para crear una cadena inspirada en el modelo de Paradores. La actual dirección de Paradores ha apostado por la posibilidad de vender su asesoramiento y abrir así una nueva área de negocio. En esta línea se ha avanzado un acuerdo de colaboración con el Gobierno de Omán que podría concretarse en los próximos días. Otras naciones como la propia Arabia Saudí, Marruecos, México, Francia o Turquía también han contactado con Paradores para profundizar, en una primera fase, en el conocimiento de su modelo.

Bulldog London Dry Gin

DISTRIBUIDOR: WKYREGAL.

Procedencia: Londres. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: Alambiques de cobre. Destilaciones: cuatro. Filtraciones: tres.

Fue bautizada como Bulldog por coincidir su salida al mercado, en 2006, con el año chino del perro. Su creador, Anshuman Vohra, un ex banquero de inversiones, eligió una botella moderna e ingredientes novedosos, como la amapola o el ojo de Dragón, más otros doce elementos botánicos provenientes de los cuatro continentes. Recomendable, según los *bartenders*, para gin tonic con las delicadas tónicas Fever Tree o Fentimans. Perfume de enebro, delicado que se enriquece de notas cítricas, lavanda, hierba seca bajo un lecho de mermelada de lichis. Realmente, una ginebra seductora. La sensación inicial en boca es de sedosidad, casi hasta el final del paladar. Plena percepción del carácter a enebro, elegante amargor y sólido final aromático. Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Cóctel. PVP: 23 euros.



Ron Matusalem Gran Reserva 23

DISTRIBUIDOR: ZADIBE.

Procedencia: República Dominicana. Materia prima: Melaza. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: Columnas. Destilaciones: cuatro. Tipo de barrica: Roble americano.

Matusalem 23, se presenta por primera vez en España. Se trata de una solera familiar que se consumía únicamente con los amigos. Tiene todos los ingredientes del buen ron dominicano. Fragante, no punzante, vainilla ahumada. Golosidad en el paladar notable -gracias a un pequeño porcentaje de Pedro Ximénez- pero delicada gracias a una frescura insospechada. Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo o rebajado un 20% con agua. PVP: 45 euros.



Purity Vodka

DISTRIBUIDOR: SPIRIT & BRANDS.

Procedencia: Suecia. Materia prima: Trigo de invierno y cebada. Alcohol: 40% vol. Destilación: Alambique (34). Filtrado: No.

Han leído bien, nada menos que 34 destilaciones, en un alambique de cobre y oro de 24 kilates, para aprovechar solo el 10% del corazón, la esencia del destilado. No se filtra, y el 30% del agua está sin desmineralizar. Es la locura de su creador, Thomas Kuuttanen, un alquimista con antecedentes en el mundo del whisky. Es el vodka de los ortodoxos, raya en la pureza con una sutileza y frescura hechizantes. En boca parece flotar, por su perfecto tacto: ¡no se aprecia el alcohol! El recuerdo final es un leve susurro aromático de vainilla y talco magníficos. Simplemente extraordinario. Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo. PVP: 45 euros.



Fabián Cercano y Elena Martín Poetas del licor

Trás quedaron las sobremesas en torno a un buen licor, una plácida charla, un libro o un pensamiento. El salto de siglo y las nuevas tecnologías han irrumpido de forma trascendental en el mundo del licor con un abaratamiento de costes y su baja calidad. El formato industrial para la elaboración de un licor a base de alcohol neutro, esencias y un almíbar, tienen como consecuencia un producto ínfimo aunque bien recibido por el gran público. Incluso sus hábitos de consumo también han cambiado, buscando un hueco entre el botellón o como “chupito” regalo en algún restaurante. Su posición privilegiada poco a poco se esfuma aunque, afortunadamente, todavía quedan firmes defensores como Fabián Cercano y su mujer Elena Martín, propietarios de La Vieja Licorería, en Tenerife. Sus comienzos fueron muy bohemios, aunque hermosos, como los describe Fabián. A principios de los noventa, en su tasca Garabato, servían licores artesanales como especialidad, y siempre había uno nuevo en luna llena. “En cierta manera, elaborar licor fue una forma de prolongar la vida de las frutas (ciruelas, peras, naranjas...) que de otra forma se hubieran perdido”, explica Fabián. Su interpretación de la excelencia en licores tiene tres ejes centrales: una base alcohólica magnífica, muy sutil en nariz, estructurada en boca y amplia; unas materias primas de primera calidad; y un agua mineral natural sin ningún atisbo de cloro. Así, la clave de su elaboración se cimienta en el pausado y lento goteo que proporciona la mezcla de frutas y especias maceradas con alcohol. El resultado es una nítida expresión de cada materia prima, de su espléndida madurez y envejecimiento. El precio de cualquier botella oscila entre los 22 y 30 euros, y advierte que un buen licor no debería bajar de 15 euros. Para Fabián, “un buen licor se reconoce por su color natural, la sutilidad de aromas, la redondez del alcohol y un equilibrio entre dulzor y fortaleza del licor (grado alcohólico) armoniosos”. Recomienda tomarlos en copa de balón, ligeramente frescos, y detener el tiempo asomándose a una tertulia, un paisaje, un libro o a los sueños.

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 (Alfáfar), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMIN (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 CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (San 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 (Figueiras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS 'S BAR (Cassa de la Selva). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKE-LARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzun). **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:** ABACERÍA O BATUXO (Chantada), MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), 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 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 TASCUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Paretón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUEIRO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN, ESTEBÁN (Mos). **Salamanca:** EL CANDIL, TABERNA RESTAURANTE EL RUEDO (Candelario). **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** EL CELLER DE L'ASPIÇ (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** 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 ARMONÍA (Getxo). **Zamora:** SANCHEO 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), 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 GALLEGRO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA MALLORQUINA (Oviedo), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS ÁREA GOURMET (Oviedo), PUNTO EN BOCA (Gijón), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL

VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA. **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón-Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, ARUNHA TERRA DE VINS (Vilafranca del Penedès), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS GUZMÁN (Cornellá de Llobregat), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER 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 SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHODIVINO (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 VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** 5 TITIUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÁ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (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 ARDOTE GIA (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 SANCHEO-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, CERCA-VINS (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 TALIQUEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetecinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VINO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID'I VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJÓ CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHODI DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena), MAKRO (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.

amable
armonioso
aromático
atractivo
cuerpo
diseño
elegante
denominación
frutado
fresco
calidad
reconocido
tradicional
vino
blanco
ribeiro
galicia
origen
afrutado
sol
vino
fresco
calidad
distinguido
premiado

el blanco con más mensaje



www.ribeiro.es



El Origen del vino



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Consejo Regulador D.O. La Mancha
Av. Criptana, 73, • 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
Tel. +34 926 541 523 • Fax +34 926 588 040 • www.lamanchado.es