

NAVARRA El Reino de la diversidad

Bodegas Ejemplares

Dehesa de Los Llanos

Práctica de Cata

Finca Sobreño Crianza 2007

Desde mi Terruño

Trasboadilla, de Tavera



**A LA VENTA
EN TU LIBRERÍA**



www.supermercadoelcorteingles.es

ALTA GASTRONOMÍA

REDACCIÓN

DIRECTOR
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es

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

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

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

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

EDICIÓN
Ángel Caballero
a.caballero@opuswine.es

UNA PUBLICACIÓN DE



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

GERENTE
Heinz Hebeisen
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.



DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



FIPP
Federación Internacional de
Profesionales de la Prensa

Navarra, el Reino de la diversidad

Pocos viñedos hay tan ricos en diversidad como los navarros. Y es que en sus tierras tan diferentes y variadas, la notable diferencia que se encuentra en sus diversos microclimas, en fin, la variada nómina de variedades que enraízan en sus suelos pueden ofrecer la impresión de que estamos ante un pequeño continente encajado, concentrado, acomodado en algo más de 10.000 kilómetros cuadrados, que es lo que alcanza el territorio foral. Se puede gozar de gran diversidad de paisajes, desde la brillante nieve de los picos pirenaicos al verdor casi imposible de sus valles, de la ubérrima huerta de la Ribera del Ebro al grandioso espectáculo desértico de las Bardenas Reales... Todo exagerado, todo parece llevado al extremo en aquel pedazo de tierra mágica. Con toda lógica los vinos que tradicionalmente se han elaborado en aquellos heterogéneos paisajes han sido tan diversos como su tierra. La experimentada Denominación de Origen Navarra, que ya acaba de cumplir sus 75 años, es una de las más exigentes a la hora de otorgar la contraetiqueta que valida a una botella como merecedora de tal honor, aunque no es fácil controlar los casi 85 millones de litros de vino, salidos de las 17.500 hectáreas de viñedo que acoge y vigila.

La rica gastronomía navarra muestra su mejor piel, que es la del color de sus vinos, intensos, diversos, ora dulces y dorados como el recuerdo del primer amor, ora de pálido tono rosado, o blanco, que parecen perpetuar el suave discurrir de los sabores, ora sabrosos, potentes y poderosos, como sus diversos y briosos ríos, pero siempre expresivos y fiables. ¿Qué más se puede pedir? Si acaso que el buen aficionado se acerque a esos buenos productos para comprobar que, efectivamente, existe el excelente vino navarro más allá del rosado.

Bartolomé Sánchez

SUMARIO



12 BODEGAS EJEMPLARES

Dehesa de La Granja

El llano se detiene en un alto muro. Detrás, los pinos se desperezan olfateando otoño y los gamos se refugian bajo las encinas de la dehesa mientras la viña, y Laura -la enóloga-, y Julián, -el factótum-, y Bárbara -la propietaria- otean el cielo temerosos de lluvia. Ha empezado la vendimia y hasta que concluya en octubre menudearán días tan hermosos, tan emocionantes.

15 EL COLECCIONISTA

16 LOS VINOS DE MI BODEGA

17 GENTE DE VINO

18 QUESO Y VINO

19 PRÁCTICA DE CATA

21 SUMILLER

22 NOTICIAS

25 DESTILADOS

26 DÓNDE ENCONTRARNOS



14

ARMONÍAS

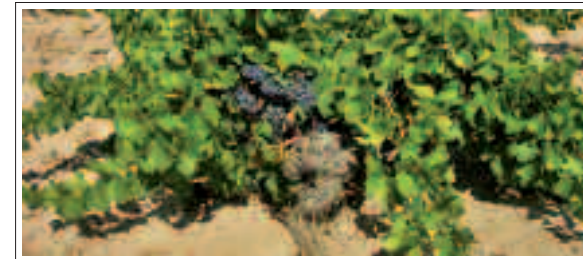
Coca de sardinas

El aspecto conservador y entrañable que se respira en la zona de Sant Sadurní d'Anoia nada tiene que ver con el diseño modernista que ofrece Cal Blay, una alquimia gastronómica que complace a todo tipo de paladares. Y Santi Carda, su propietario, es el responsable, junto con Félix Aranda, el jefe de cocina, de crear los platos más insólitos.

20 DESDE MI TERRUÑO

Trasboadilla, de Bodegas Tavera

Se encuentra este pequeño majuelo en el término municipal de Camarena. Son 2,6 hectáreas plantadas con Garnacha, la variedad reina de la zona, en vaso bajo y "a tresbolillo" con una densidad muy baja, de 1.100 plantas por hectáreas.



Bodega, excelente. Foie de oca, excelente. Concor rana, excelente. Salmón noruego y jamón ibérico de bellota, excelentes también. Como los quesos. Como todo. 4.000 enquestas de aquí y de allí.



mivino

3

Un guión de cine

El reino de Navarra bien podría simular un gran estudio de rodaje, con todo lujo de detalles para filmar nuestro próximo superestreno. Tendríamos los escenarios más variopintos, como el frondoso hayedo de la Selva de Iratí, las montañas del Pirineo, los espectaculares valles y hondonadas que dibuja la ribera del Ebro a su paso o el insólito paisaje desértico de las Bardenas Reales. Y no faltarían durante el rodaje las fiestas de San Fermín, los infatigables peregrinos o la amplia variedad gastronómica que podemos encontrar: desde el queso de oveja Idiazábal o Roncal, las migas de pastor o las cotizadas alcachofas o espárragos. Todo, regado por una buena y nutrida oferta vinícola de la que damos buena cuenta en nuestras catas. Aunque el guión es ficticio, la realidad de sus paisajes, de su patrimonio y gastronomía, es real.

Los cambios

Durante muchos años, la trayectoria vinícola de Navarra ha avanzado pausada, aunque firmemente. Es a finales de los noventa cuando se suceden cambios trascendentales: se planta mucho viñedo joven, los grupos inversores apuestan fuerte, surgen nuevas bodegas... Y sobre todo con la entrada de Pilar García Granero -enóloga- como presidenta del Consejo Regulador llegan los cambios más destacados. El primero: la renovación del reglamento, que se hace más exigente en cuanto a la calidad que ofrece al consumidor. Para ello, se contrata un grupo de cata externo muy exigente. El segundo paso, muy innovador, consiste en volver a catar los vinos después de varios meses (dependiendo del tipo de vino) para corroborar su calidad. El resultado es que el consumidor se ha percatado de la mejora que vienen demostrando los vinos en los últimos años. Y lo más llamativo: a pesar de la crisis, se siguen construyendo bodegas, como la de Emilio Valero o Aroa.

Foráneas por derecho

La historia de Navarra cuenta que fue Teobaldo I *el Trovador* quien impulsó las primeras plantaciones de Chardonnay en la zona. Durante su

reinado, ayudado por nobles de Champaña, introdujo las técnicas de vinificación francesas y también algunas de sus variedades; por eso, no es extraño encontrarnos -junto a las habituales Tempranillo, Graciano o Mazuelo españolas- las tintas Cabernet Sauvignon o Merlot en las mezclas de los vinos navarros o como variedad absoluta. Y, últimamente, la variedad tinta Garnacha, que es la uva reina de la mayoría de los rosados (por sus nobles aromas de frutos rojos y suave tacto), merece un capítulo especial. Tanto sola como formando parte del engranaje en tintos de envergadura, resulta extraordinaria, como están demostrando muchas bodegas.

En variedades blancas, la Chardonnay -tanto en vinos jóvenes como en criados en madera- demuestra su buena adaptación y finura. O la Moscatel de Grano Menudo, que regala excelentes vinos dulces. Con ellas se elaboran, sin duda, los vinos con mayor expresión de la zona.

Además, la continua inquietud de los elaboradores navarros sigue incorporando a su selecto elenco de variedades uvas foráneas que amplían el abanico de la denominación de origen. Los últimos ejemplos son la blanca Sauvignon Blanc y las tintas Pinot Noir y Syrah, aprobadas por el Consejo Regulador en 2008.

Esta inquietud se refleja también en el giro que parece estar dando la zona hacia el cultivo ecológico, una forma de trabajar el campo desde el respeto. Por ahora, son sólo diez bodegas, pero ya se empieza a despertar el interés de los grandes grupos.

Un rosado con maneras

Los vinos rosados navarros son reconocidos como modelo y referente incluso fuera de nuestras fronteras, pues han llamado la atención de los más selectos paladares por su constante calidad y frescura... Y por qué no decirlo, por sus precios, incomparables en relación con su calidad. Este reconocimiento internacional es precisamente el que exige un esfuerzo extra de renovación a los tradicionales vinos rosados, aflorando así una pequeña oferta de rosados con madera, desde el sofisticado y elegante Chivite Colección 125 hasta otras versiones más sencillas al alcance de todos los bolsillos que de algún modo están marcando las tendencias evolutivas de la zona dentro de un estilo que parecía inamovible.

Javier Pulido





D.O. Navarra

Albret La Viña de Mi Madre Reserva 2005

95% Cabernet Sauvignon y 5% Merlot.
Finca Albret.
Tel. 948 406 806. (más de 20 €).

21 meses en roble francés y 30 en botella. En el aroma de pino, de higos, se nota que el vino apura sus últimos meses de vida. Es complejo y suave en el recorrido de boca, con un final gustoso y duradero.
[Setas]. Consumo: 16°C.

Albret rosado fermentado en barrica 2009

Garnacha.
Finca Albret.
Tel. 948 406 806. (7 - 10 €).

Maduración frutal plena, roble respetuoso y paso de boca sugerente; fresco, todo sutilezas, y fiel al modelo de buen rosado navarro. Recomendable.
[Carne blanca]. Consumo: 10°C.

Alconde Selección Roble 2008

60% Garnacha, 40% Merlot.
Alconde.
Tel. 948 530 058. (hasta 4 €).

Fruta roja en sazón, generosa, con discreta envoltura del roble (vainilla, clavo) y un deje floral (violetas) delicioso. Frutal, fresco, de tacto y aromas delicados. Moderno.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Alex Crianza 2006

70% Tempranillo, 20% Merlot y 10% Graciano.
Alex Viñedos de Calidad.
Tel. 948 782 014. (4 - 7 €).

De la escuela moderna, con el aroma de hollejo macerado (arándano) en primer plano y una crianza ajustada. Suave y carnoso, con un recuerdo final de cedro.
[Carne blanca]. Consumo: 14°C.

Alzanía 21 del 10 2006

Syrah.
Bodegas y Viñedos Alzanía.
Tel. 607 214 279. (15 - 20 €).

Sus especias frescas (cardamomo, coriandro) fruto del buen roble nuevo, y de fruta roja madura y fina, son el mejor ejemplo de la nueva Navarra. Paso de boca muy cuidado, de tacto sedoso y de gran frescura.
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Aroa Gorena 2004

70% Cabernet Savignon y 30% Tempranillo.
Aroa Viñedos y Vinos Ecológicos.
Tel. 948 555 394. (10 - 15 €).

Ecológico. Muy especiado (clavo, pimienta negra, romero) como eje central de los aromas, con la fruta negra madura al fondo. Entra goloso, ligado a sus taninos, con la frescura justa y un final todavía por desarrollar.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Aroa Jauna 2006

58% Cabernet Sauvignon, 24% Tempranillo y 18% Merlot.
Aroa Viñedos y Vinos Ecológicos.
Tel. 948 555 394. (10 - 15 €).

Se mantiene en forma, teñido de color, con magnífico escarpate aromático (cedro, arándano, pólvora y humo). Muy fino en la sensación tánica, fresco y conjuntado. Para empezar a beber.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Ars Nova 2005

56% Tempranillo, 17% Cabernet Savignon y 27% Merlot.
Compañía Vitivinícola Tandem.
Tel. 948 536 031. (10 - 15 €).

Seis meses de crianza en roble francés. Guños de hiedra y mentolados de un año cálido. Entra suave, de frescor acentuado y sin aristas, perfecto para empezar a beberlo.
[Pescado]. Consumo: 16°C.

Blanco Merlot 2006

Merlot.
Pagos de Araiz.
Tel. 948 399 182. (10 - 15 €).

18 meses de crianza en roble de Allier. Varietal de esencia mediterránea, con aromas de mermelada de arándanos, especias y un deje de matorral. Su trago goloso realza la dimensión de fruta en boca, con un final fresco y perfumado.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 16°C.

Calchetas 2006

Viña Magaña.
Tel. 948 850 034. (más de 20 €).

Estilo moderno, de expresión frutal generosa (ciruelas en sazón), mineral, con maderas muy finas y aromáticas (estragón, jengibre, clavo). Sensación golosa en boca, graso, con taninos finos, envolvente, cálido en el final, y, nuevamente aromático.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Capricho D'Goya

Vino Dulce Natural
Moscatel de grano menudo.
Camilo Castilla.
Tel. 948 780 006. (más de 20 €).

Siete años envejecido en cubas de roble y damajuanas (garrafas de cristal). Puede competir con los grandes dulces del sur; aromas de algarroba, higos, incienso... con una acidez seductora, e inagotables recuerdos de crianza.
[Quesos]. Consumo: 10°C.

Castillo de Monjardín Chardonnay Reserva 2006

Chardonnay.
Castillo de Monjardín.
Tel. 948 537 412. (10 - 15 €).

Al más puro estilo de los chardonnays del nuevo mundo, con la fruta blanca entre madura y confitada bajo la tutela del roble nuevo tostado. Entrada golosa aunque fresca, graso y de sólido final.
[Carne blanca]. Consumo: 10°C.

Castillo de Monjardín Deyo 2006

Merlot.
Castillo de Monjardín.
Tel. 948 537 412. (7 - 10 €).

Ya con esos recuerdos de evolución difíciles de entender para el consumidor iniciado (cárnicos, civet). Entra suave, con sensación de fruta y unos taninos del roble bravos.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Chivite Expresión Varietal de Tempranillo 2007

Tempranillo.
Julían Chivite (Grupo Chivite).
Tel. 948 811 000. (15 - 20 €).

Magnífica identidad de Tempranillo (grosella-tiza), mineral, y con un aporte comedido de la madera. De paso de boca refinado. Un varietal refinado.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Conde de la Vega del Pozo Reserva 2004

Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.
Ambrosio Velasco.
Tel. 948 527 009. (10 - 15 €).

Madurez frutal (ciruelas negras), con notas de maceración y un roble nuevo fresco y especiado. Taninos fundentes. Más apetecible de lo esperado.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 16°C.

+d Quince 2006

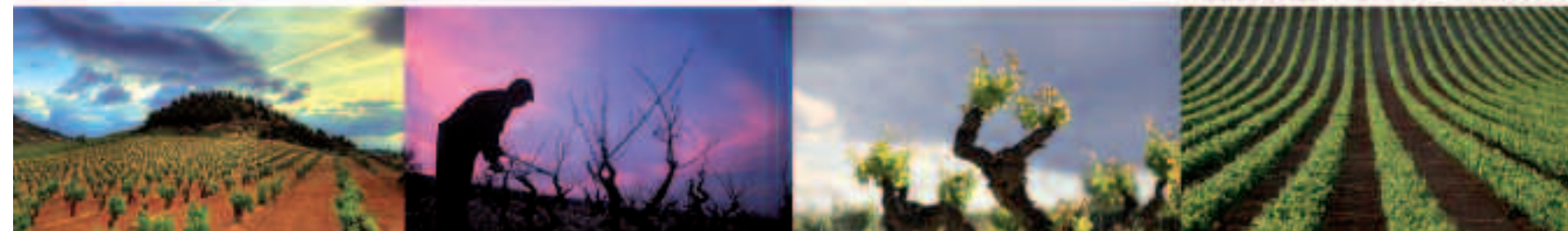
Merlot
Piedemonte.
Tel. 948 712 406. (15-20 €).

Sólo 6.000 botellas. El perfume mediterráneo se deja sentir en todas sus fases (camomila, brea, sándalo), quizá menos acentuado en boca, donde se aprecia sabroso y refinado.
[Potajes y legumbres]. 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.





Desierto de Azul y Garanza 2007

🍷 Cabernet Sauvignon.
Azul y Garanza.
Tel. 948 823 861. (más de 20 €).

Un vino distinto, con nítidos aromas de ciruela negra, de chufa, cedro y tinta china. En boca, total armonía entre acidez, grasa y sensación frutal con un tacto fino y fundente. Recomendable. [Setas]. Consumo: 16°C.

El Chaparral de Vega Sindoa 2008

🍷 Garnacha.
Nekeas.
Tel. 948 350 296. (7 - 10 €).

Maduración casi perfecta, con la mineralidad (tiza) y especias (tomillo, clavo) que otorga el terreno. Magnífica finura en todo el recorrido de boca, con la estructura justa y un elegante final lleno de matices. Decantar. [Carne roja]. Consumo: 16°C.

Elite de Fortius 2004

🍷 Merlot y Cabernet Sauvignon.
Valcarlos (Grupo Faustino).
Tel. 948 640 806. (7 - 10 €).

La buena madurez de las uvas ha otorgado una buena evolución al vino, con los habituales recuerdos de arándanos y hojarasca. De taninos suaves y frutal, lo que acentúa su acidez. [Pescado]. Consumo: 16°C.

Finca La Cantera de Santa Ana 2006

🍷 Cabernet Sauvignon.
García Burgos.
Tel. 948 847 734. (más de 20 €).

Hay entendimiento entre fruta y madera, con un envoltorio de aromas frescos (cilantro, tiza, cedro) procedentes de la madera. Magnífica textura tánica, fresco en el inicio, delicado en fruta, con un leve final cálido. Vino a tener en cuenta. [Carne roja]. Consumo: 14°C.

Flor de la Sierpe Garnacha Viñas Viejas 2007

🍷 Garnacha.
Domino Lasierpe.
Tel. 948 811 033. (10 - 15 €).

Concepto moderno. Concentración frutal (mermelada de arándanos) y tostados del roble. Entra goloso, fresco, con estructura tánica aunque le falta más carga frutal. [Potajes y legumbres]. Consumo: 16°C.

Gran Feudo Rosado sobre lías 2008

🍷 Tempranillo, Garnacha y Merlot.
Julián Chivite (Grupo Chivite).
Tel. 948 811 000. (7 - 10 €).

Frutos rojos, anís, té. La sensación de boca pierde cierto encanto, pero sigue gozando de extraordinaria frescura y acento frutal. [Carne blanca]. Consumo: 9°C.

Homenaje Edición Limitada 2009

🍷 Garnacha.
Marco Real (Grupo La Navarra).
Tel. 948 712 193. (hasta 4 €).

Espectacular frutalidad muy jugosa. Rico en nervio y, a la vez, carnoso; un paso de boca cuyo centro es el aroma de la fruta fresca: frambuesas, fresas de bosque y moras. [Pescado]. Consumo: 8°C.

Inurrieta Mediodía 2009

🍷 Garnacha.
Inurrieta.
Tel. 948 737 309. (4 - 7 €).

Mucha delicadeza y buenas formas se ven en este fragante rosado de garnacha, identificado por sus limpias notas de sandía y regaliz, con un sólido paso de boca, jugoso y frutal. [Pasta y Arroz]. Consumo: 8°C.

Inurrieta Norte Roble 2007

🍷 Cabernet Sauvignon y Merlot.
Inurrieta.
Tel. 948 737 309. (4 - 7 €).

Se ha trabajado bien el tacto del vino, tiene estructura pero no es agresivo, con buena acidez y final frutal que revela una maduración al límite. [Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

Irache 2009

🍷 Garnacha.
Irache.
Tel. 948 551 932. (hasta 4 €).

Recuerdos seductores de gominolas rojas y bombón, con un trago fresco y ligero, acorde al buen rosado navarro. [Pescado]. Consumo: 10°C.

Las Campanas Crianza 2006

🍷 Tempranillo y Cabernet Sauvignon.
Bodegas Las Campanas.
Tel. 948 360 131. (4 - 7 €).

El carácter de hiedra y tierra, que impone un Cabernet de cierta juventud, es mejor de lo esperado: trago placentero, suave, refinado y fresco. [Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

Logos I 2004

🍷 40% Garnacha, 30% Tempranillo y 30% Cabernet Sauvignon.
Logos.
Tel. 941 398 088. (15 - 20 €).

Pocos síntomas de evolución y todavía con esa sugerente fruta roja (fresón) que envuelve su fino roble tostado. Frutal en boca. Ya se puede disfrutar. [Setas]. Consumo: 16°C.

Lola García Merlot Reserva 2006

🍷 Merlot.
García Burgos.
Tel. 948 847 734. (más de 20 €).

Buena maduración. Cerezas en sazón, hiedra, además de aromas de madera (caja de puros) ya clásicos. Carnoso en boca, de buen tacto, con acidez algo distante y final perfumado. [Potajes y legumbres]. Consumo: 16°C.

Marco Real

Reserva de la Familia 2006

🍷 Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano.
Marco Real (Grupo La Navarra).
Tel. 948 712 193. (7 - 10 €).

36 meses en barricas de roble francés y botellero. Las uvas foráneas fortalecen al Tempranillo, hacen más complejo los aromas, con el delicado guiño del roble (vainilla). Un acento goloso hace su trago más apetecible y sedoso. [Carne roja]. Consumo: 16°C.

Marqués de Valcarlos 2006

🍷 Tempranillo y Cabernet Sauvignon.
Valcarlos (Grupo Faustino).
Tel. 948 640 806. (4 - 7 €).

Perfil aromático que se ciñe a la línea clásica, con los acentos frutales bien definidos (fresa, arándano). Suave y placentero en todo el recorrido, conjunto y fiel a su modelo. [Aves]. Consumo: 18°C.

Ochoa Reserva 2005

🍷 Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.
Ochoa.
Tel. 948 740 006. (10 - 15 €).

Maduración complicada (pimiento asado) para un vino de corte moderno, con la crianza bien ligada y un paso de boca carnoso, de acento goloso que no desentona, suave y aromático. [Setas]. Consumo: 14°C.

Ontinar 14 barricas Selección 2008

🍷 50% Tempranillo y 50% Merlot.
Alex Viñedos de Calidad.
Tel. 948 782 014. (10 - 15 €).

Fresco en todas las fases del vino. Desde las finas notas de grosella ácida, sándalo y tiza, hasta su delicado paso de boca, firme y muy bien trabajado. Todavía puede ganar en botella. [Setas]. Consumo: 18°C.

SOMOS UNICOS



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

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

**Orvalaiz Crianza 2007**

40% Tempranillo, 30% Cabernet y 30% Merlot.

Orvalaiz.

Tel. 948 344 437. (hasta 4 €).

La frescura de las maderas nuevas (cedro-tiza) hace el escarapate aromático más fragante; procede de un viñedo joven (frutillos silvestres) bien trabajado; buen paso de boca, con la estructura justa.

[Setas]. Consumo: 16°C.

Pago de Larrainzar 2006

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo y 5% Garnacha.

Pago de Larrainzar.

Tel. 948 550 421. (más de 20 €).

14 meses en roble francés. Perfecta madurez frutal, y una simbiosis fruta-madera embaucadora. Fragante, su acidez e intensidad tánica -muy fina, por cierto- aconseja guardarlo al menos tres años. Uno de los grandes vinos navarros.

[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Palacio de la Vega Fb. 2009

Chardonnay.

Palacio de la Vega

(Grupo Pernod Ricard).

Tel. 948 527 009. (4 - 7 €).

Cinco meses en roble francés. La vendimia nocturna consigue aromas más frescos de fruta de hueso (melocotón, níspero) con un roble bien ajustado. Espléndido equilibrio en boca, con ese acento goloso ya característico.

[Carnes blancas]. Consumo: 9°C.

Palacio de Otazu Altar 2004

70 % Cabernet Sauvignon, 30% Tempranillo.

Señorío de Otazu.

Tel. 948 329 200. (más de 20 €).

Con el estilo de los vinos modernos, de aires frescos, concentrado en fruta negra (arándano) pero con el respeto e intuición del buen enólogo: sin excesos de madera. Todavía hay mucha sensación de fruta, de estructura -algunos taninos algo secantes- que evidencian una elaboración claramente para guardar y garantizar, en el futuro, la suavidad táctil.

[Setas]. Consumo: 16°C.

Palacio de Otazu Fermentado en Barrica 2006

Chardonnay.

Señorío de Otazu.

Tel. 948 329 200. (15 - 20 €).

Madurez seductora del membrillo y el mango, con acento de mantequilla tostada del roble (al estilo del Chardonnay californiano). Sensación fresca y con la grasa y concentración frutal justas.

[Carne blanca]. Consumo: 8°C.

Palacio de Sada Crianza 2006

Garnacha.

Bodega de Sada.

Tel. 948 877 013. (4 - 7 €).

Elaborado con garnacha vieja (40 años) en vaso. Tiene el porte fino y mineral de la Garnacha navarra, en formato sencillo. Suave, carnoso y frutal, finaliza con un sutil acento ácido.

[Carne blanca]. Consumo: 14°C.

Palacio de Sada Garnacha 2009

Garnacha.

Bodega de Sada.

Tel. 948 877 013. (hasta 4 €).

Posee la frescura y carácter especiado (pimienta verde) que impone la viña joven, con una sensación en boca que sorprende por su carnosidad frutal, buen tacto y jugosidad.

[Embutidos]. Consumo: 12°C.

Príncipe de Viana 1423

Reserva 2005

Tempranillo, Cabernet Savignon y Merlot.

Príncipe de Viana.

Tel. 948 838 640. (15 - 20 €).

Más mineralidad y frescura que la añada 2004, y con la fruta negra madura (casís) y nobles maderas. La suavidad y frescura son los parámetros dominantes en el paladar, muy refinado y con ese final aromático de buena crianza (tabaco, cuero).

[Carne roja]. Consumo: 18 °C.

Santa Cruz de Artazu 2007

Garnacha.

Bodega y Viñedos Artazu.

Tel. 945 600 119. (más de 20 €).

12 meses en barrica. Es el capricho del riojano Juan Carlos de la Calle, de bodegas Artadi. Elabora un varietal muy refinado, con notables mejoras cada año: mayor mineralidad, expresión frutal; al paladar, se nota la golosidad pero está perfectamente ligada al conjunto. Muy largo.

[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Señorío de Andión 2002

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Graciano.

Señorío de Andión.

Tel. 948 721 193. (más de 20 €).

Un 2002 que evoluciona con elegancia, sin quiebras, de gran riqueza aromática (arándanos, brea, clavo); llena la boca, con sensación de volumen, y un buqué final que tarda en desaparecer.

Imprescindible.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Señorío de Andión Moscatel Vendimia Tardía 2006

Moscatel de grano menudo.

Señorío de Andión.

Tel. 948 721 193. (más de 20 €).

Su descorche ya es una fiesta para el olfato, desde su incesante perfume de membrillo, rosas secas, jengibre... hasta su glamurosa frescura, de dulzor impecable y final pleno. Recomendado para los amantes del buen dulce.

[Patés]. Consumo: 10°C.

Señorío de Sarriá Reserva Especial 2004

Cabernet Savignon.

Bodega de Sarriá.

Tel. 948 202 200. (más de 20 €).

Recuerda a un tinto bordelés con aires mediterráneos, fiel al casis en almíbar, a la mineralidad (arcillo-calcáreo) y al formato de roble clásico (tabaco). La sedosidad en boca anuncia que está llegando a su mejor momento, todo armonía y elegancia.

[Setas]. Consumo: 18°C.

Señorío de Sarriá

Viñedo Sotés 2005

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mazuelo, Graciano y Garnacha.

Bodega de Sarriá.

Tel. 948 202 200. (7 - 10 €).

Con acentos tanto clásicos como modernos, que ofrecen un trago suave, con el justo volumen y complejidad (caja de puros, pólvora) de un vino para todos los públicos.

[Setas]. Consumo: 16°C.

Septentrion Crianza 2006

85% Tempranillo y 15% Cabernet Sauvignon.

Orvalaiz.

Tel. 948 344 437. (7 - 10 €).

Envejecido 14 meses en barricas de roble francés. Evolución bien desarrollada, con fusión de todos los elementos: fruta-madera-mineral en armonía. Entra suave, fresco pero consistente en estructura frutal, y amable, con elegante recuerdo final de tabaco y regaliz.

[Setas]. Consumo: 16°C.

Sin D.O.**Moscato de Ochoa 2009**

Moscatel de grano menudo.

Ochoa.

Tel. 948 740 006. (10 - 15 €)

Espumoso de aguja, de baja graduación (5,5% vol.), semidulce y elaborado al estilo de los mejores moscatos italianos (natural), en su versión española. Por ahora, el mejor referente que tenemos: espectacular en aromas de uvas frescas, de flores blancas y cítricos, con sensación cremosa en el paladar.

Equilibrado, de cremoso carbónico y buena carga aromática.

[Platos especiados]. Consumo: 8°C.

TORRES



ATRIUM

Una sinfonía de aromas



ENTRA EN LA CULTURA DEL VINO

BARCELONA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 93 200 87 63
e-mail: ccvbcn@torres.es

MADRID
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 914 017 762
e-mail: ccvmd@torres.es

STA CRUZ DE TENERIFE
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 922 59 52 00
e-mail: ccvtf@torres.es

VALENCIA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 963 412 297
e-mail: ccvvalencia@torres.es

Sabor, saber y naturaleza



El llano se detiene en un alto muro. Detrás, los pinos se despe rezan olfateando otoño y los gamos se refugian bajo las encinas de la dehesa mientras la viña, y Laura -la enóloga-, y Julián, -el factótum-, y Bárbara -la propietaria- otean el cielo temerosos de lluvia. Ha empezado la vendimia y hasta que concluya en octubre menudearán días tan hermosos, tan emocionantes.

A ún resuenan en el aire los ecos de la música y el tronar de los fuegos artificiales, el recuerdo festivo de la Feria de Albacete que este año cumplía 300 años y decidió echar la casa por la ventana. La finca, Dehesa de los Llanos, perteneció al Marqués de Salamanca y al de Larios y se extiende a lo largo y ancho de 10.000 hectáreas, muy cerca del famoso recinto ferial que ha cerrado sus puertas hasta el año que viene. Los 80 empleados que mantienen las dependencias y las labores de este enclave mágico vuelven a la tarea con nostalgia y con premura. Algunos incluso tuvieron que cambiar el atuendo de gala o el traje regional por el de faena a media celebración, cuando los precisos medidores de la viña indicaron al ordenador central que las uvas más tempranas estaban a punto, plenamente maduras para la vendimia, o que las ovejas, como cada día, estaban henchidas para el ordeño. Y es que aquí, en una finca modélica, integral, donde agricultura, ganadería, bodega, quesería y artesanía alimentaria componen un todo, no hay días libres. La tierra, el clima, las estaciones imponen su ritmo incansable.

Viva el vino nuevo

Con las primeras luces del alba ha llegado la uva a bodega. La previsión meteorológica falló por tres horas y la cosecha se detiene hasta que cese esta agüilla que allí llaman *calabobos* y la uva esté perfectamente seca. Laura Martínez, la enóloga, arropa con una cubierta de plástico el transportín, con el mismo cuidado que si fuera la cuna de un bebé, para que mientras se descarga no caiga una gota en la despalladora. Las primeras blancas entraron hace más de una semana y el mosto de la Verdejo empieza a fermentar en su brillante depósito. El mosto-vino está delicioso, dulce e ingenuo, como un primer amor, y con su comedido punto de

acidez y su picardía gaseosa de carbónico, como una vieja pasión. El Verdejo de estas viñas es muy diferente del de Castilla y León, y compone con otras variedades el Mazacruz blanco, fresco pero complejo, ya que alguno de los vinos del ensamblaje se cria en bodega y la madera aporta, más que una imposición, una profundidad. Igual que en los tintos, en el Mazacruz y el Mazacruz Cima, que en la primera añada, 2006, fue calificado por Parker con 89 puntos.

La viña, el terruño

La viña se plantó entre 2003 y 2004 bajo la dirección de la figura internacional más reconocida de la viticultura, Richard Smart. Con un preciso análisis de los suelos de la finca eligió y distribuyó en parcelas definidas 8 variedades nobles, resistentes a la insolación y de ciclo largo. Más aún, puesto que aquí sobra sol, la orientación de las líneas del viñedo se dispone de modo que en el crudo verano, cada cepa sombree a la siguiente. Son Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot, Petit Verdot, Graciano, Sauvignon Blanc, Verdejo. El único retoque sobre el proyecto es obra de Bárbara, la Marquesa de Paul, que es quien rige la finca. Es amante de la naturaleza, derrocha excelente gusto en cada detalle de su entorno y conoce los buenos vinos, de modo que impuso una de sus preferencias, una Merlot que le recordara a los mejores de Pomerol. Y su visión ha demostrado ser todo un acierto.

Con esos mimbres, otra figura, Ignacio de Miguel, es el asesor de la bodega. Se ha construido, pulcra, práctica y cómoda, en las antiguas naves de piedra coronadas por espléndida viguería de madera. Allí se encierran depósitos con doble circulación, de frío y de calor, cámaras climatizadas para la uva, el botellero, las flamantes barricas... En fin, todo lo que requiere la perfección de un vino actual. Junto a ella, la nueva obra (aquí siempre hay una nueva obra) restaura otra nave para guisar y envasar perdices silvestres que pueblan la finca, que desde siempre fue coto de caza por el que han pasado los aficionados más famosos. Y mas allá la granja para ovejas, separada de la quesería que elabora un ejemplar manchego -Dehesa de los Llanos-, y entre viña, nogales y encinas, campos de plantas aromáticas que ellos mismos destilan y que dejan evocadores recuerdos en los vinos. Los sesudos estudiosos discuten esa influencia, pero probarlos es comprobarlo.



DEHESA DE LOS LLANOS
Carr. de Peñas de San Pedro, Km. 5,5
02006 (Albacete)
Tel. (+34) 967 243 100
www.dehesadelosllanos.com



No sólo en nuestro país, sino en el mundo, la cerveza ha superado el carácter estacional y, aunque el calendario haya dejado atrás la canícula, se mantiene como bebida alimenticia y versátil, con tipos que se acomodan tanto a presidir el aperitivo como incluso a acompañar todo un menú o enfrentarse con bocados tan difíciles de armonizar como el chocolate.

Cerveza

Espuma todo el año

El medido amargor de la cerv eza, que revela el aporte del lúpulo, es capaz de resistir con valor y acierto combinaciones donde el vino se resiente, como los espárragos y las alcachofas, que por su contenido en cinarina también juegan a posgustos amargosos. Y frente a ahumados fuertes y pescados grasos y contundentes, nada mejor que ese trago potente y limpiador. Incluso para enfrentarse con ensaladas y escabeches donde el vinagre marca su huella y, tal como nos enseña México, uno de las grandes consumidores mundiales, la cerveza actúa como eficaz bombero frente a los ardores de los picantes intensos.

Asiria, Caldea, Mesopotamia, Sumeria se postulan como creadoras de la cerveza, ese trago sin fronteras que consiste, básicamente, en la fermentación de cereales de grano: trigo, cebada, malta... Si su cuna es discutida, más aún lo es la forma de su nacimiento. No se trata de una creación, de un *invento*, sino, con toda seguridad, de un remoto hallazgo casual, prehistórico. La hipótesis es que sea el producto de unas espigas desgranadas que se abandonaron en agua o recibieron una beneficiosa lluvia o que, previamente masticadas para reblandecerlas como alimento de niños o ancianos desdentados, fermentaron espontáneamente y se transformaron en un líquido denso y dorado, un punto ácido refrescante por acción de las levaduras, capaz de alimentar y de producir sorprendentes efectos euforizantes. Por su carácter hidratante, fresco, nutritivo y estimulante se convirtió en la dieta, a veces única, de los esclavos que edificaron en pleno desierto las tumbas de los faraones.

Regó el Imperio romano y a su caída se refugió en los monasterios centroeuropeos, donde el clero -trapenses y abades benedictinas- perfeccionaron y personalizaron las técnicas de elaboración. La figura icónica del orondo fraile cervecero ha llegado hasta nuestros días, así como sus recetas y especialidades.

En España disfruta de sus momentos de protagonismo con la dinastía de los Austrias. El rey Carlos que fue a la vez de España y de Alemania importó a la Corte ibérica,

eminente vinícola, la moda de la cerveza en manos de sus propios artífices germanos.

Hoy la cerveza vive su mejor momento de esplendor, en cifras de comercio, intercambios internacionales, investigación y variedad. En cada edición de las más exquisitas ferias de alimentación aparecen nuevos formatos y estilos, desde la natural sin filtrar a la oscura de alta fermentación. Y por supuesto, muchas Ale, las de tipo Pilsen, tan adaptables a cualquier gusto y momento.

La que ha elegido El Corte Inglés para ponerle su sello Gourmet es una cerveza especial elaborada por

Alhambra, una marca histórica que nació en 1925, en Granada, apadrinada por dos experimentados cervecedores, Bouvard y Knörr. Tiene 7º de alcohol, es de fermentación baja y combina equilibradamente un cuerpo robusto con ligereza de paladar, es decir, plena pero fácil de beber. Tiene un color dorado intenso, aroma limpio, amargor franco y un posgusto con marcado carácter. Una cerveza que, por su graduación alcohólica y características gustativas, no se puede considerar un refresco sino un trago y que se acomoda como acompañamiento a muchos platos y menús.



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 Restolla, 50 (Santiago de Compostela)
- ALICANTE**
- E.C.I. Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53
- E.C.I. Federico Soto, Avda. Federico Soto, 1-3
- ASTURIAS**
- E.C.I. Uriá, Uriá, s/n (Oviedo)
- C.C. Salesas, General Elorza, 75 (Oviedo)
- Hipercor Gijón, Ramón Areces, 2 (Gijón)
- E.C.I. Avilés Ctra. Finca La Tejera-La Carriona, s/n
- BADAJOS**
- E.C.I. Conquistadores, Plaza Conquistadores, s/n
- BARCELONA**
- E.C.I. Pza. Catalunya, Plaza de Catalunya, 14
- E.C.I. Diagonal, Avda. Diagonal, 617
- C.C. Cornellà, Salvador Dalí, 15-19 (Cornellà de Llobregat)
- E.C.I. Francesc Macià, 58-60, Avda. Diagonal, 471-473
- E.C.I. Paseo Andreu Nin, 51 (Can Dragó)
- BILBAO**
- E.C.I. Gran Vía, Gran Vía, 7-9
- CÁDIZ**
- C.C. Bahía de Cádiz, Avda. de las Cortes de Cádiz, 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 Valderas, 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. Pío XII, 51
- E.C.I. Avda. Francia C/ Pintor Maella, 37
- VALLADOLID**
- E.C.I. Zorrilla, Paseo de Zorrilla, 130-132
- VIGO**
- E.C.I. Vigo, Gran Vía, 25-27
- ZARAGOZA**
- E.C.I. Sagasta, Paseo de Sagasta, 3
- C.C. GranCasa, Avda. Poeta María Zambrano, 35

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

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

Medalla de Oro, Vinales Internacionales, París 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Unión Española de Catadores"

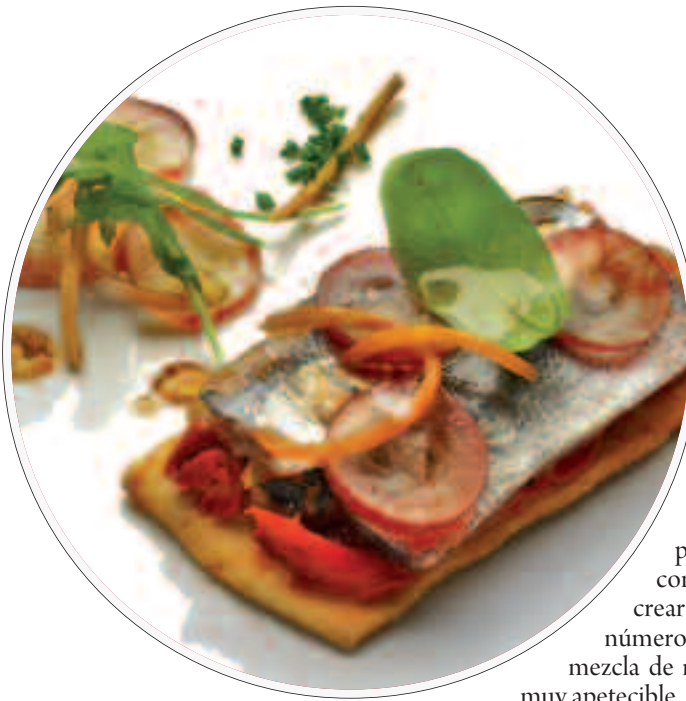
NOVEDAD
CANFORRALES SELECCIÓN
Mejor Tinto Joven con Barrica
de España

Medalla de Oro Baco 2005
"Unión Española de Catadores"

Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

WINE SPECTATOR 5/100, Canforrales Reserva 1998
Wine S. 5/100, Mejor Compra Abril 2004, Canforrales Roble

CANFORRALES CLÁSICO
Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España
por las mejores Guías, Gourmet 5.5/100, Campsa 5.5/100
Guía 300 vinos, Peñín 5.5/100.



Coca de sardinas

El restaurante Cal Blay Vinticinc, situado en Sant Sadurní d'Anoia, es la mejor opción para comer en una localidad enclavada en el corazón de la región del cava. El aspecto conservador y entrañable que se respira en la zona nada tiene que ver con el diseño modernista que ofrece Cal Blay, una alquimia gastronómica que complace a todo tipo de paladares. Y Santi Carda, su propietario, es el responsable, junto con Félix Aranda, el jefe de cocina, de crear los platos más insólitos. Para este número nos propone la famosa coca con una mezcla de mar y productos de la huerta, fácil y muy apetecible.

Ingredientes (para cuatro personas): Para la coca: 180 g de harina, 6 g de azúcar, 3 g de sal, 80 ml de aceite de oliva, 80 ml de leche. Relleno: 24 filetes de sardina, 2 pimientos rojos, 2 berenjenas, 8 g de uvas, rúcula, vinagre balsámico de cava, aceite de oliva y trufa. **Preparación:** Para la coca, mezclar los ingredientes, amasar y hornear a 180°C unos 20 minutos. Reservar. Macerar las sardinas con soja, jengibre, piel de naranja, de limón y pasas. Escalivar los pimientos y berenjenas. Montar como en la foto y aliñar con el vinagre y trufa rallada al gusto.

El mejor acompañante

La receta tiene varias complicaciones para encontrar su mejor aliado vinícola, como el intenso aroma de las sardinas, el vinagre o la trufa. Los cavas reserva o gran reserva serán buenos acompañantes por su versatilidad, así como vinos blancos frescos y respetuosos. Los rosados golosos suelen ser una buena opción, como también algún tinto fresco y ligero, aunque en general no son muy recomendables. Y para probar nuevas experiencias, nada mejor que un oloroso seco.

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

Alsina Sardá Brut Gran Reserva '05 ***

Alsina Sardá. Tel. 938 988 132.
Cava complejo que lidia perfectamente todos los detalles aromáticos y gustativos de la coca, reinando el respeto.

Oloroso Abuelo Pepe ***

Robles. Tel. 957 650 063.
La complejidad que resulta del oloroso y la coca es magnífica y el toque abocado de ambos (PX y pimientos) se ciñe como un guante al paladar.

Emendis Brut Rosé **

Finca Emendis. Tel. 938 186 119.
Varietal de Trepát que acompaña a los aromas, realza la sardina y logra salir airoso con el vinagre y la trufa.

Señorío de Sarría Viñedo nº 3 FB '08 **

Bodega de Sarría. Tel. 948 202 200.
Aunque el inicio en el paladar del vino y la coca es brusco, la complejidad final, con multitud de recuerdos especiados y humo, es meritoria.

Talai Berri 2009 *

Talai-Berri. Tel. 943 132 750.
Claramente, es un vino para acompañar y realzar las virtudes de la sardina, aunque este txakoli añade más fruta de lo habitual.

Teneguia Rosado 2009 *

Teneguia. Tel. 922 444 078.
Rosado ligero y muy fresco que no distorsiona las sensaciones que añade la coca en la boca, con un final de frutos rojos que se alía con la verdura.



EL COLECCIONISTA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Candio 2008

La nobleza, para quien la trabaja

Sorprende mayúscula, asombro, admiración son algunas de las sensaciones cuando se admira por vez primera el valle de La Orotava. Y el viñedo que se extiende por él contribuye a mantener esa belleza. No hace mucho tiempo, en el año 2006, se constituyó una bodega en plenas "medianías", como le llaman los lugareños a las tierras situadas a media altura del valle. El artífice fue Francisco García Núñez, un industrial del ramo de la madera al que sólo unía al vino su amor por su tierra y el gusto por la tradición. Debido a este cariño comenzó por donde se debe, o sea, por el viñedo y juntó hasta nueve hectáreas de diversos majuelos y edades, desde cepas con más de 80 años hasta el viñedo plantado por la familia. Nada se ha dejado al azar, tanto en la tierra, donde las parcelas están separadas según su situación, su altitud, la naturaleza de los suelos y la variedad de uva plantada, como en la sencilla y bien pertrechada bodega. La materia prima de cada parcela se vinifica por separado. El vino que aquí traemos es un ejemplo de cómo una variedad de las llamadas "innobles" -la Listán Negro- puede asombrarnos con sus valores enológicos y su gran personalidad. Como repite una y otra vez Roberto Santana, el joven pero experimentado enólogo: "No hay variedades innobles, nunca lo son, lo que puede resultar infame es el trato que reciben". La materia prima procede de una pequeña parcela de solo 0'8 hectáreas, excelentemente orientada y de suelos volcánicos. Una viña puesta hace 80 años a la manera tradicional, o "cordón trenzado", que es como le llaman a esa original y llamativa conducción donde los sarmientos forman una gigantesca trenza con el fin de resistir mejor los embates del aire y otros problemas de laboreo. Los vinos más conocidos entre los que elaboran se llaman Las Suertes del Marqués. Ahora acaban de presentar el primer Candio, que viene a ser el top de la familia. Un vino de excelente estructura, potencia aromática, elegancia y sobre todo que ofrece toda la mineralidad que su volcánico suelo le otorga. Es muy original y se suma a los que apuestan por la diferencia en la enología canaria. La escasa producción aconseja acaparar las botellas que se pueda teniendo en cuenta la nimia cantidad, porque además seguirá dando agradables sensaciones con su crianza en botella.

CANDIO 2008
Bodega Soagranorte
Calle Tomás Zerolo, 15 38300 La Orotava (Tenerife)-
Tel: 922 501 300 www.suertesdelmarques.com.
Precio: 23 €.

ALBALI

Arrium

Te presento a un gran amigo



Se llama Arrium, de AlBALI.
Por el apellido ya lo conoces.
Es tu Arrial de siempre,
servido ahora exclusivamente
en restaurantes.

Para acertar
sin condiciones.

NUEVA APERTURA DE TIENDA
VENTA DIRECTA

C/ CASTILLA LA MANCHA, 4
(EN LA MISMA NACIONAL 301, KM.170)
16670 EL PROVENCIO - CUENCA
TLF: 967.165.880



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

¡ Con el fin de ampliar nuestra red,
buscamos distribuidores. !

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



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Nuevos y escasos

Jesús Madrazo, director técnico de Contino, ha conseguido extraer toda la esencia que las tierras de la Rioja alavesa ofrecen. Bajo su larga experiencia profesional los tintos de esa bodega se tornaron imprescindibles en la bodega de los buenos aficionados; además, fue posiblemente el primero que se atrevió a embotellar en pureza un varietal del siempre difícil Graciano. Pero se echaba de menos que a sus excelentes productos no se incorporasen los vinos blancos. Y más si disponía desde los años ochenta de una buena materia prima. Con la metodología que caracteriza a este gran profesional, durante años ha estudiado, ensayado e investigado con las variedades blancas que hay plantadas en diversas partes de la finca. Después de varios años de ensayos y descartes salieron al mercado varias añadas, de ellas sobresalía con fuerza la de 2008, aunque este del año 2009 que traemos a esta sección es un digno sucesor. Sólo le falta que el tiempo termine su redondeo en la botella.



Influencias del norte

La Ribera del Duero todavía consigue sorprender a estas alturas de su historia. Y una de las zonas más desconocidas es el lado derecho de la carretera de Burgos, en la localidad de Fuentelcésped, una de las zonas más frías de la denominación. La bodega fundada por los hermanos Luis Miguel y Eugenio de Blas y José Manuel Serrano en 2005 tiene como su más preciado tesoro las 24 hectáreas de viñedo, algunas de ellas prefiloxéricas. La variedad dominante es lógicamente la Tinta del País, aunque salpicada de cepas de la blanca Albillo, como tradicionalmente se plantaba. Uno de los mayores aciertos de estos socios ha sido contratar a excelente enóloga alsaciana Sophie Kuhn, máster en Connaissance et Gestion des Terroirs, una persona apasionada y dedicada por completo al vino. Quizás llevada por la añoranza de su tierra, ha creado un vino blanco (apenas unos centenares de botellas) con uvas de Albillo francamente seductor. Pero el vino estrella de la bodega es este Mathis, elaborado con la materia prima de los majuelos más vetustos de la casa, una gozada en un año difícil, que es donde los elegidos dan la cara.

Contino Blanco 2009

Viñedos del Contino
Finca San Rafael. 01321 Laserna (Álava)
Tel: 945 600 201. www.cvne.com
D.O.Ca. Rioja. Precio: 20 €. Tipo: Blanco
crianza. Variedades: 60% Viura, resto
Malvasía y Garnacha blanca. Crianza: siete
meses en barrica nueva francesa y húngara.
Armoniza con: Carré de ternera asado con
puré de manzana. Consumo óptimo aprox:
Cinco años a 10/12° C. Puntuación: 8'6/10.

1ª Cata: De brillante color amarillo pajizo. Su incipiente buqué muestra ya una consistencia aromática compleja que nos recuerda perfectamente que estamos en Rioja. El esqueleto se basa en la calidad de la fruta, un toque floral, un recuerdo especiado y la barrica bien integrada. Tiene estructura y un paso de boca carnoso, de notable frescura por su acidez, y un persistente final donde resalta el buen hacer en el trabajo de crianza en madera.

Mathis 2007

Bodegas De Blas Serrano
Ctra. Santa Cruz, s/n. 09471 Fuentelcésped
(Burgos). Tel. 606 33 86 32.
www.bodegasdeblasserrano.com.
D. O. Ribera del Duero. Precio: 49 €. Tipo:
Tinto crianza. Variedades: Tinta del País
Crianza: 18 meses en barricas nuevas de
roble francés. Armoniza con: Civet de liebre
Consumo óptimo aprox: Siete años a 16° C.
Puntuación: 9/10.

1ª Cata: Excelente ejemplo de tinto de corte moderno, en el color rojo picota cubierto, en los aromas de fruta fresca y nítida (frutillos de bosque), tonos especiados, balsámicos, monte mediterráneo, un leve toque lácteo. Posee una buena estructura en boca, potente y elegante, sabrosos taninos que aconsejan paciencia a los propietarios de las pocas botellas que quedan. Final muy fino, con persistentes aromas frutales y un sutil toque de regaliz.



La Fisna

En frasco pequeño

Alguien dijo que la vendimia era una fiesta de campo. Pero en tiempos de recogida de uva, es posible disfrutar de la fiesta del vino en pleno centro de Madrid. No hace falta pisar ni un grano, sólo dejarse llevar por su propietaria y sumiller, Delia Baeza, que asesorará en el momento de la compra e impartiendo catas semanales. El objetivo no es otro, sin ser pretencioso, que acercar a los vecinos y a cuantos van descubriendo esta casa recóndita a la cultura enológica, que es la mejor forma de disfrutar el vino.

La vinoteca, ubicada en el madrileño barrio de Lavapiés, bien podría estar en cualquier calle del Soho neoyorquino por su ambiente cosmopolita y urbanita, aunque conserva el aire tradicional y castizo. En esa dualidad radica su encanto. También en su tamaño. Y es que no deja de sorprender que un espacio tan pequeño albergue la cantidad justa de referencias para el aficionado que quiera elegir sin perderse entre nombres y denominaciones. Y el cliente, de lo más variado, lo agradece: desde el indeciso que disfruta una copa de vino mientras decide qué llevarse hasta el despistado que resuelve un compromiso a última hora. Entre sus estanterías se pueden hallar joyas como Las Sorts (blanco y tinto), Ulteira Saint-Jacques 2007 o el francés Morgon 2007, con una horquilla de precios muy asequible. Nunca un espacio estuvo tan en armonía con el preciado líquido que alberga. Ofrece catas todos los viernes y sábados. Cuestan 25 euros y constan de cuatro copas que pueden ser vinos españoles, franceses, alemanes... Y es que el punto más importante y diferenciador de la tienda es incluir vinos franceses, especialmente Borgoñas -alguno en exclusiva a nivel nacional- de una calidad indudable y a buenos precios. Como ejemplo, Domaine Mugneret-Gibourg, en Vosne-Romanée, bodega de culto; Pierre Bourée Fils, en Gevrey-Chambertin; Paul Pernot et ses Fils, en Puligny-Montrachet; Patrick Piuze, en Chablis; Domaine Michel Niellon, en Chassagne-Montrachet; Domaine François Bertheau, en Chambolle-Musigny; Pascal Chidaine, del Loira; o Pierre Gonon, del Ródano, así como champagnes de pequeños productores.

Y entre sus favoritos españoles, Las Sorts o Etnic, de Montsant; Patio, de Samuel Cano, de La Mancha; Aldonia y La Dama, de Bodegas Aldonia (Rioja); Vinya Sanfeliu sin sulfitos, de Costers del Segre, o la mención Viña Regueiral de Ribeira Sacra.

Una selección que más supone una tentación, una ventana abierta a la sorpresa, a salir de la rutina con conocimiento.

LA FISNA, VINO Y CATA
CALLE DOCTOR FOURQUET, 30 (MADRID)
TEL. 915 395 646
WWW.LAFISNA.COM



DESCORCHADORES ELÉCTRICOS

Consigue el mejor bouquet al instante.

AIREADOR DE VINO

CONSERVADOR DE VINO INTELIGENTE

TAJÓN HIDRIMÉTRICO UNIVERSAL

MAÑO DURADERO

FIND IT
Políg. de Prom-Granda
Calle A número 83
32100 Marín (Siero)
Tel. +34 986 21 73 08
info@findit.es

www.vinbouquet.com

Vin Bouquet



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Rojillo de Uga Elogio a la pureza

Leva esta casa lanzaroteña desde 2006 deleitando a los amantes del queso en estado puro. Y en su corta historia es posiblemente la quesería con más premios de toda Canarias. Elabora varios tipos de queso de diferentes cabañas, de oveja, de cabra y de vaca (unas 20 vacas de raza Jersey, 330 ovejas y 400 cabras canarias). El impulsor del es Juan Francisco Rosa, pero el alma máter del proyecto es Francisco Fabelo, veterinario y maestro quesero. La granja es un vivo ejemplo de perfección en la búsqueda de las razas autóctonas, en el trato de los animales, cuidados hasta los más mínimos detalles, tan sibaritas que incluso escuchan música todos los días. Se elaboran hasta 16 variedades de productos lácteos! Este gran queso de cabra ha obtenido el título de Mejor Queso de Canarias 2010 en Agrocanarias, y además el premio a la mejor imagen.

El Queso

Rojillo de Uga

Finca Uga
Camino Vallito de Uga, s/n.
25570 Uga (Lanzarote).
Tél. 928 83 68 41
queseriauga@gruporosa.com

Pasta: prensada
Cabaña: caprina. Raza canaria
Tipo: Corteza untada con aceite y pimentón ahumado
Peso: 2 kg. PVP: 26 €.

Cata

Color blanco nacarado. Limpísimos aromas lácteos, matices especiados (pimentón con notas de humo). Al tacto, fino, tierno, armónico, compacto. Sabroso y bien equilibrado, con una acidez perfectamente combinada con los tonos dulces.

El Vino

Juliana de la Rosa 2007

Martín de la Rosa
Tél. 600 43 03 43
info@vinosjuliana.com

D. O. Vinos de Madrid
Tipo: tinto crianza. Alcohol: 14% vol.
Variedad: Merlot. PVP: 8 €.

Cata

Cubierto de color, rojo picota, limpios aromas de frutillos de bosque confitados, recuerdos de especias (falsa pimienta) y un sutil toque tostado. Goloso y desarrolla una buena carnosidad en el paso de boca. Agradable y aromático final.

Armonía

La extraordinaria sutileza del queso, sus limpios aromas, su personalidad, se compensa con la golosidad que el vino muestra en boca. El resultado es una cascada sávida de aromas lácteos envueltos en fina madeja de notas frutosas y especiadas. Ayuda a ensamblar los sabores el paso de boca del vino, muy carnosos.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Finca Sobreño Crianza 2007

El Toropoderoso

Redescubrir Toro fue, hace más de una década, el clamor general de bodegas nuevas o remozadas en la zona. La poderosa Tinta de Toro volvía por sus fueros, como en los mejores tiempos históricos, pero mostrando otra cara, otra faceta de ese diamante duro, noble y brillante, que la tierra avara cría y que manos cada vez más sabias han aprendido a extraer y pulir.

Finca Sobreño, una bodega familiar, lo hace seleccionando una uva excelente de pequeño tamaño y plena madurez, de la que controlan rigurosamente la producción. El punto de partida radica en las 80 hectáreas de viñedo propias que posee la bodega, de las que más de la mitad tienen más de 30 años. Además, la bodega controla también unas 90 hectáreas que pertenecen a tradicionales viticultores de la zona.

En la actualidad elaboran 5 etiquetas, todas a base de Tinta de Toro: Roble, Crianza, Ecológico, Selección Especial y Reserva Familiar, y exportan más del 70% de su elaboración a más de 30 países. El éxito internacional se ve refrendado por las puntuaciones y reconocimientos más prestigiosos, como la selección de Robert Parker o la Medalla de Oro Biocórdoba a su vino Ecológico 07.

El Crianza se elabora a base de una maceración prefermentativa en frío durante 4 días y una fermentación posterior, a temperatura controlada, que se prolonga hasta los 20 días. Envejece durante 12 meses en barricas de roble americano que se renuevan antes de cumplir los cuatro años y pasa otros 12 meses en el botellero antes de salir al mercado.

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

Finca Sobreño Crianza 2007

Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	

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



WWW.BODEGASMUSEUM.COM

WINEinMODERATION.eu
El vino está de moda con moderación



Bodegas Tavera Salvar la tradición

Consuelo González y su marido, el almeriense Miguel Cabrerizo, se propusieron hace años proseguir con el negocio familiar, iniciado a principios del pasado siglo. No es tarea fácil en una comarca como Mérida, donde el dominio del granel y las garnachas mal gestionadas pesa como una losa. Decidieron forjar un nuevo proyecto dándole una visión actual, aunque conservando las raíces tradicionales, que pasan por mantener el excelente viñedo de estos pagos toledanos, dispersos por los términos municipales de Camarena y Arcicollar, en los que se cultivan cepas con más de 60 años de las habituales Garnacha y Tempranillo, y aportando nuevas experiencias como las llevadas a cabo con la variedad Syrah. Todas estas ilusiones resultarían mucho más difíciles de realizar sin la figura de un excelente enólogo como Antonio Santos. Consuelo, alma máter de la bodega, se expresa de forma rotunda: "Quisimos embarcarnos en este proyecto para seguir con la tradición de nuestros abuelos con especial cariño por 'reinterpretar' la Garnacha, variedad plantada por ellos hace ya 85 años, y sacarla del anonimato en esta zona y de la invisibilidad de los graneles, cuidándola y dándole su justa crianza para resaltar sus valores y su autenticidad". www.bodegastavera.com.

La Viña

Trasboadilla

Se encuentra este pequeño majuelo en el término municipal de Camarena. Son 2,6 hectáreas plantadas con Garnacha, la variedad reina de la zona, en vaso bajo y "a tresbolillo", marco ya poco habitual y propio de viñedos muy viejos. En concreto, éste lleva plantado desde 1925 con una densidad muy baja, de 1.100 plantas por hectáreas. El suelo es típico en la zona, profundo, muy pobre y de textura franco-arenosa, a 550 metros de altitud.

Tavera Antiguos Viñedos 2008



Vino de la Tierra de Castilla
Variedad: Garnacha tinta
Crianza: Ocho meses en barricas de roble de 500 litros.
Alcohol: 14°
Precio: 8 €.

Rojo cereza, intensamente aromático, fruta roja y delicados tonos especiados, la madera bien ajustada. Buena estructura, inicio goloso, tiene un paso de boca suave, elegante, gracias a su tannino maduro y bien trabajado. Precioso final de recuerdos de anises y regaliz.



José Miguel García Domingo Vinos y emociones

José Miguel García (Josemi, como le gusta que le llamen), sumiller y empresario, vive intensamente la fiebre del vino. Empezó, hace 11 años, en Madrid con una taberna llamada El Balcón de Alcalá y un año y medio más tarde inauguró su restaurante con el mismo nombre en la calle Apolo, también en la capital. Hace dos años dejó la taberna para centrarse con toda su sabiduría y pasión en el restaurante. "En una década -afirma Josemi- he visto pasar de todo en la sala, la evolución vitivinícola ha sido muy rápida y mis clientes necesitan tiempo para asimilarlo. Recuerdo los primeros vinos que pululaban por la sala, marcas de siempre, clásicos de Rioja y ahora me sorprende cuando veo la diversidad de la carta de vinos, de toda su rotación o cuando alguien pide un vino de Cádiz, de Arribes del Duero... Es muy reconfortante". Pero tiene algo muy claro: para conseguirlo hay que ser honrado con el cliente, vender vinos "con más calidad que precio" y nunca imponer el criterio personal. "Si los comensales quieren un vino caro, suelen pedirlo ellos", afirma. De su experiencia ha aprendido que el objetivo del buen sumiller en la sala es educar, siempre con respeto e intuición, sin avasallar e intimidar a los clientes, pero sobre todo buscar un vino que consiga emocionar al cliente. Para ello, explota su carácter afable, su lenguaje sencillo y buenos modales en la sala. Trata, como regla fundamental, de buscar la relajación de quien come en su restaurante. Y si logra acertar con un buen vino económico, intuye que además de un cliente habrá ganado un amigo. Para buscar esta sorpresa en sus comensales, afirma que no suele fallar la combinación de lengua de vaca con aceite de trufa negra y un vino blanco fermentado en madera, o incluso quesos acompañados por vinos blancos. Aunque se rinde ante Rioja -"¡Elabora vinos muy grandes!", exclama-, en su completa carta de vinos nunca faltan zonas a las que tiene mucho aprecio "por su potencial, como Albacete, Costers del Segre o Conca del Barbera", o una destacada selección internacional a precios ajustados a los que "el público sigue siendo reticente".

EL PERRO VERDE 2009 Vila Vinitica

"Su precio -4 euros- es ya un argumento importante, y además no defrauda por su versión de verdejo moderno, con el hinojo y heno en primer plano, que se define perfectamente en boca, muy fresco, graso y gradual en sabor con ese golpe vegetal típico. Estos son los vinos que debo enseñar a mis clientes".



milvino



www.avanceimport.com

Avance
import

Número especial 30 años de Vinum

Diciembre 2010

Precios especiales para anunciantes.

Concurso del mejor anuncio publicado en nuestra historia.

Una campaña publicitaria valorada en 15.000 euros para el ganador.

Suculentos premios para los votantes.

Más información en la revista Vinum de noviembre o en el e-mail

p.garciasole@opuswine.es o en el Tel. 915 120 768



Avance
import
www.avanceimport.com

El Madrileño, vestido de gala

El Madrileño, la selección de vinos de la D.O. Madrid, fue elegido para acompañar en la copa la presentación de la colección primavera-verano 2011 en la muestra de moda Cibeles Fashion Week de Madrid.

El vino Madrileño viste de etiqueta con los diseños de Agatha Ruiz de la Prada, Ángel Schlesser, Modesto Lomba y Roberto Torretta, tal como se presentó el pasado 15 de febrero en el Mercado de San Miguel con la presencia de la presidenta de la Comunidad de Madrid, Esperanza Aguirre.

Los *Madrileños* son cuatro vinos de la variedad tempranillo, cosecha de 2008 y con cuatro meses de crianza en barrica de las bodegas Ricardo Benito, Laguna, Jeromin y Órusco, de la Denominación de Origen de la Vinos de Madrid.

Convencion Premium Wine Brands

Más de 200 directivos de las cuatro empresas que forman PWB-reciente organización creada por el Grupo Pernod Ricard para agrupar toda su división de vinos- se reunieron durante dos días en Bodegas Campoviejo, en La Rioja, presididos su director, Jean-Christophe Coutures, y arropados por las máximas autoridades de la región y del mundo vitivinícola. Las fechas propiciaban también un encuentro con los logroñeses al comienzo de sus fiestas grandes, San Mateo. Además han visitado las bodegas de Rioja del Grupo Domecq (Campo Viejo, Ysios, Age), así como el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja y han podido conocer la gastronomía y cultura riojanas.

Bisila, madrina de Torre Oria

La presentación es espectacular, inconfundible: una imagen étnica cargada de belleza y simbolismo, un sugerente perfil de mujer negra arropa un Syrah, un Tempranillo, un Chardonnay y un cava brut nature que componen la Colección Bisila, elaborada por la centenaria bodega valenciana Torre Oria, que ha empezado a distribuirse en España, Nueva York, Los Ángeles y capitales africanas. La inspiración es real, se llama Bisila Bokoko y es una joven española de origen ecuatoriano que se ocupa de la Dirección ejecutiva de la Cámara de Comercio España-Estados Unidos, con sede en Nueva York. Es una apasionada y adalid del vino, sobre todo de los vinos españoles, y participar activamente en la creación de estos vinos, desde su gestación a su vestido, ha supuesto la culminación de un sueño. El enólogo de la bodega, Santiago Sancho, los define como el reflejo del carácter de esta mujer excepcional: equilibrados, honestos y con carácter.



Penedès, sol y vi

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedès estrena contraetiqueta. Es la segunda vez en su larga vida que cambia de imagen, y lo hace para acercar al público a lo que su vino simboliza de historia y futuro, con una imagen de modernidad. El presidente, Francesc Pascual, y el secretario de la Denominación de Origen, Josep Ribas, han dado el visto bueno a este diseño, del que se editan 40 millones de etiquetas y que, a su vez, viene a celebrar el quincuagésimo aniversario de la fundación del Consejo Regulador. La institución tiene la doble satisfacción de ser la Denominación de Origen catalana más antigua y, a la vez, de mantener su potencia comercial plenante viva y activa, que le ha llevado a vestir con su garantía -desde la anterior revisión de 1999, que incluía como información su cambio de sede- más de 500 millones de botellas.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Penedès engloba casi 5.000 viticultores, 180 bodegas y 158 empresas dedicadas a crianza y explotación. La etiqueta recién estranada se aplicará ya a la vendimia 2010 que se está cosechando con excelentes expectativas en la región.

Vendimia y elabora tu propio vino

Vendimia y elabora tu propio vino es el lema y la propuesta de Marqués de Valparaíso, la bodega del grupo Paternina situada en la Denominación de Origen Ribera del Duero y que celebra así sus 10 años de vida. Un interesante y divertido reclamo para todos aquellos que estén interesados en vivir una enoactividad en el campo y la bodega. Las citas son: sábado 2, domingo 3, sábado 9 y domingo 10 de octubre, justo antes de que dé comienzo la vorágine que supone el trabajo duro de la vendimia oficial de la D.O. Tiene como objetivo enseñar las labores del campo, la viña, sus actividades y permite conocer de primera mano el trabajo en bodega y los vinos que Paternina elabora

en esta Denominación de Origen. Se comienza en el viñedo y tras las explicaciones de trabajo en el campo se ponen "manos a la obra": a vendimiar. Cuando está cosechado el lote correspondiente y llega a la bodega es tiempo del pisado de uva, visita a bodega, embotellado de vino, etiquetado y, para finalizar, un aperitivo típico de la zona con cata de los vinos Marqués de Valparaíso. La actividad se prolonga durante unas cuatro horas, tiene un precio por persona de 25 euros e incluye material de trabajo, visita, cata y aperitivo. La bodega está en la localidad de Quintana del Pidio (Burgos), salida 171 de la A-1.



Health Ingredients, natural y saludable

La feria bienal Health Ingredients Europe celebra cada una de sus ediciones en una de las principales capitales europeas. Y esta vez la sede va a ser Madrid. El salón se localizará en Ifema, del 16 al 18 de noviembre y, dada la creciente demanda de los consumidores por una oferta saludable, sin duda se convertirá en el evento del otoño, en cita obligada para los profesionales de la alimentación y escenario de las últimas tendencias en un sector en permanente desarrollo e innovación.

España ha sido elegida por demostrar un vertiginoso crecimiento en la industria de los alimentos funcionales y por la panoplia de empresas líderes. Podrá así reunir con los compradores a más de 500 proveedores de producto acabado o ingredientes de todo el mundo. Lo más novedoso de este año se adivina en antioxidantes, antialérgenos, ingredientes funcionales naturales, así como los relacionados con la



Greg Cherry, el director de la feria, augura un éxito comercial similar al de París 2008

salud cardiovascular, infantil, cognitivos y de la función mental, salud digestiva, sistema inmunológico o control de peso distribuidos en los pabellones Orgánico, de Procesamiento y el de Representación de Países. La preinscripción es gratuita y puede realizarse en www.ingredientsnetwork.com.

Dehesa La Granja, más que vino



El Grupo Pesquera, la obra familiar de Alejandro Fernández, lleva más de 40 años en el mercado vinícola y ahora anuncia, para completar el placer de la mesa, la llegada al mercado de productos gastronómicos artesanales: aceite, queso y garbanzos bajo la marca de una de sus fincas favoritas, Dehesa La Granja. Desde el verano están disponibles en las cuatro bodegas del grupo y

desde septiembre en tiendas especializadas y gourmet a nivel nacional. La idea de crear estas exquisiteces se gestó hace dos años para dar a conocer las cosechas históricas de la finca zamorana Dehesa La Granja -800 hectáreas a orillas del río Guareña- donde se dan unas condiciones óptimas para la elaboración artesanal del aceite, el queso y los garbanzos.



Entra en www.opuswine.es y accederás a la información actualizada de las revistas MiVino y Vinum, y a las catas de nuestra Guía del Vino Cotidiano. O bien desde tu móvil en www.mivino.mobi



Máster en Vino



La Universidad de Castilla La Mancha -UCLM- y la Fundación Horizonte XXII convocan el Máster Integral de Vino, impartido por ESIC y planteado en esta región, la mayor zona vitivinícola del mundo, para capacitar profesionales en todos los ámbitos de un sector tan estratégico. Para componer esa visión completa e integradora, para

enfrentarse con un consumo cada vez más exigente y un mercado cada vez más agresivo, la enseñanza se distribuye en tres módulos: Viticultura de Precisión, Enología -incluida la gestión de residuos y sub-productos- y Gestión y Comercialización, con especial atención al ámbito internacional. El máster, que se compone de 1.500 horas lectivas, 600 de ellas presenciales, se impartirá dos días a la semana, viernes en horario de 09.00 a 14.00 h. y de 16.00 a 21.00 h., y los sábados de 09.00 a 14.00 h. Tiene una duración de ocho meses, del 22 de octubre de 2010 al 25 de junio de 2011. Está dirigido a los titulados universitarios -fundamentalmente de formación agraria, tecnológica y económica que deseen especializarse en el sector del vino- y también a profesionales del sector que busquen perfeccionar su especialidad y que recibirán el título de Experto. Ya está abierto el plazo de matrícula, que se puede gestionar tanto desde la Universidad como desde la Fundación Horizonte XXII.

Triplete Trabanco, la sidra más premiada

El Llagar de Gijón obtiene el Elogio de Oro de la Fiesta de la Sidra de Gijón, un galardón que se une al premio a la Mejor Sidra Elaborada en Asturias del Festival de Nava y al *doblete* en las catas oficial y popular de la Preba de Gascona. Como ya anunciaban en su momento, las previsiones de la cosecha del este año eran magníficas y la realidad las ha confirmado.

La obtención del Elogio de Oro coincide con la puesta a la venta de la Mejor Sidra Elaborada en Asturias 2010. Grupo Trabanco acaba de recibir del Ayuntamiento de Nava las 85.000 contraetiquetas que identifican la partida ganadora en la última edición del Festival de Nava.



Según explica Samuel M. Trabanco, gerente de Grupo Trabanco, “esta edición limitada se puede encontrar en sidrerías de Asturias, pero también estará a la venta en establecimientos de restauración y tiendas delicatessen de distintas zonas de España e incluso de mercados internacionales donde ya estamos presentes, como Estados Unidos”.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO Nº 154 MARTIVILLI VERDEJO 2009

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

Luis Miguel Fernández
C/ Sierpes, 1 - 1º A
37002 Salamanca.

Maria Amor Cantuche Ejido
Avda. Soria, 3 Bloque 7 - 2º D
47012 Valladolid.

María Luisa Navas
C/ La Pitanza, 5 - 2ª Izq.
05250 El Hoyo de Pinares (Ávila).

Pedro Muñoz Carreira
C/ Pablo Neruda, 29
28701 S.S. de los Reyes (Madrid).



miVino

SUSCRÍBETE

y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

☐ Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)

☐ Transferencia bancaria
Banco Santander: 0049-2795-85-2914576539

☐ Con cargo a mi Tarjeta de Crédito
VISA / MASTERCARD nº _____

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

A.E.S.
Apdo. 002. 28200 San Lorenzo
de El Escorial (Madrid)
TEL. 91 890 71 20
FAX. 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

Fecha ____ / ____ / ____
Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

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

OpusWine S.L. le garantiza la protección de todos sus datos de carácter personal, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre referente a datos de carácter personal y en el RD 1720/2007 de 21 de diciembre.

Glengrant Single Malt 16

DISTRIBUIDOR: ZADIBE.

Procedencia: *Rothies, Speyside, Escocia.*

Materia prima: *Centeno. Alcohol: 43% vol.*

Sistema de destilación: *alambique charentais.*

Destilaciones: *dos. Tipo de barrica: roble americano.*

En 2010 se presentó este nuevo malta en el mercado español, propiedad del Gupo Campari. Envejecido en barricas de bourbon americano, la frutuosidad de este malta se debe al diseño de sus alambiques altos y estrechos, con purificadores, para conseguir un malta único.

Inicio aromático realmente frutal (pera, melón), fragante y con un nutrido escaparte de especias y fino humo. Sensación de fruta en boca, fresco, muy placentero. Un single malt de raza.

Temperatura de servicio: *18º C. Consumo: Solo.*
PVP: *43 euros.*



Hennessy Paradis Extra Rare Cognac

DISTRIBUIDOR: MOËT HENNESSY ESPAÑA.

Procedencia: *Cognac, Francia.*

Materia prima: *uva (Ugni Blanc). Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: alambique charentais. Destilaciones: dos. Tipo de barrica: roble francés.*

Es uno de los cognac más emblemáticos, propiedad del grupo LVMH. Se trata de una mezcla que incluye más de cien holandas de hasta 130 años de edad. El ritual que propone la destilería es servirlo a -20º C para conseguir unos aromas primarios y tacto distintos a los que aparecerían a su correcta temperatura.

Pero, con todos los respetos, se disfruta más cuando alcanza los 18º C: el alcohol se muestra tremendamente delicado, adquiere dimensión y se carga de finas notas a fruta escarchada (melocotón) -que a veces ocurre con los cognac muy viejos, como una segunda infancia- con elegantes especias y profundidad. Y su frescura y sutileza al tacto no dejan dudas: ¡es uno de los grandes!

Temperatura de servicio: *18º C. Consumo: solo*
PVP: *275 euros.*



Vodka End Essential

DISTRIBUIDOR: COMERCIAL TELLO.

Procedencia: *España. Materia prima: Maíz no manipulado genéticamente. Alcohol: 40% vol.*

Sistema de destilación: *columna. Destilaciones: cinco.*

El vodka está elaborado con maíz genéticamente no manipulado, es decir, el almidón que contiene (los azúcares a fermentar) son propios, sin añadidos. El agua que se utiliza para su elaboración procede del nacimiento del río Nervión, en el Valle de Ayala.

Con la escuela tradicional basada en la pureza y neutralidad de sus aromas, con ese sutil eco de los cereales y la sensación táctil bien trabajada, sin causticidad, delicadamente graso, y un final casi etéreo.

Temperatura de servicio: *18º C. Consumo: Coctelería.*
PVP: *20 euros.*



Xavier Monclús

Amor por el cognac

Después de haber pasado por algunos años complicados, en la última década la industria del cognac francés se ha puesto de moda. El pensamiento colectivo que dibujaba la imagen de un señor mayor al pie de su chimenea, con sus enormes pantuflas, acariciando al perro, tiende a extinguirse. Mercados tan importantes como Estados Unidos, Rusia o China, donde este emblemático destilado de uva está en pleno auge, son sus nuevos discípulos, algo que parece más complicado en España, donde el brandy -que tiene ciertas similitudes de elaboración, pero es distinto- está afianzando un sólido mercado de base que comienza a dar sus frutos.

Y quién mejor que Xavier Monclús, que trabajó durante muchos años en la reputada casa Hennessy, para acercarnos a esta bebida centenaria. Allí aprendió que las claves para elaborar un gran destilado residen en la calidad de la uva (en el caso del cognac, prima la uva blanca Ugni Blanc) y sobre todo en el tiempo, “un factor absolutamente clave”, afirma, aunque “lo más importante en un buen cognac -subraya Monclús- es la integración del alcohol para conseguir equilibrio, intensidad y personalidad”. El tesón y los excelentes criterios franceses enseñaron a Monclús una valiosa lección: al consumidor “no se le debe mentir o engañar: la calidad es lo más importante y está por encima de todo”. Y no sólo la calidad del producto. Cualquier destilado puede mejorar si escogemos, por ejemplo, la copa adecuada. En el caso del cognac, estamos acostumbrados a verlo servido en una copa de balón, algo desaconsejable para Monclús, pues en ella el destilado no expresa todas sus virtudes, mucho menos si se calienta, una costumbre muy arraigada en nuestro país. Según él, la copa ideal debe tener forma de tulipa, fina, para ayudar a concentrar los aromas y controlar la emisión del alcohol, “que siempre es un ruido de fondo que dificulta nuestra agradable charla con el destilado”. Si se toma fresco o combinado con algún refresco (tónica o *ginger ale*, los mejores), prefiero el vaso tumbler”. Monclús propone jugar también con los alimentos, buscar integrar el cognac en el menú, “como hacemos con los vinos u otras bebidas”, una fórmula que se está imponiendo entre los nuevos consumidores. Recomienda combinarlo con quesos azules (stilton o roquefort), con ahumados (salmón, cecina o quesos) o en el postre, donde asegura que “la lista de posibilidades sería interminable”, aunque destaca los dátiles, el chocolate con 70% de cacao o la crema catalana. O la fruta fresca: naranja, fresas, mango, maracuyá, melón... que armonizan perfectamente con un cognac X.O. “¡Una maravilla!”, asegura.

Restaurantes. **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardía), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardía). UMM... QUÉ RICO (Oviedo), 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 Alquíán), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), LA CAVA DE PRIDA (Nava), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera). LA GOLETA (Oviedo), LA HOGUERA (Cerdeña), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERSATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTIXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** MANJARES DIVINOS (La Antilla), VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINÁ (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGA-LICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAUREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILIUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** ABACERÍA O BATUXO (Chantada), MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPa, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL BALCÓN DE ALCALÁ, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMANOS FEITO, L'OBRADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERÍA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Taüll). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Buen), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN. **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' ASPIC (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 ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

Tiendas Especializadas. **Álava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **Alicante:** ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA, BODEGAS LEOPOOLDO (Ondara), BORPE (Altea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICORELA 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), DIVINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA MALLORQUINA (Oviedo), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS ÁREA GOURMET (Oviedo), PUNTO EN BOCA (Gijón), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas

del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA. **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón-Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, ARUNHA TERRA DE VINS (Vilafranca del Penedès), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS GUZMÁN (Cornellá de Llobregat), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del Vallés), CELLER EL CEP (Sant Pere de Ribas), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CALA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-QS (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: CAPRICHO DIVINO (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:** S TITIVS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón), CLUB DE VINOS LOS SARMIENTOS, LICORERÍA MENI CLUB DE VINOS CAMELOT (La Herradura). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AINSA VINOS Y DELICIAS (Ainsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCCHO-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 (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS TRIGO, CAMILÍN, CUENLLAS, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORILANDIA, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), VIÑALBERO (Collado Villalba). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), TODO-LICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** CELLA VINARIUM (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 MOJO CANARIO, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ANDANA, LOS ALCALAREÑOS, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Aldorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena), MAKRO (Oliás del Rey). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FELIX 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.

RIBERA DEL GUADIANA

Denominación de Origen

EQUILIBRIO

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



www.comercioextremadura.org

Vicepresidencia Segunda y Consejería de Economía, Comercio e Innovación

JUNTA DE EXTREMADURA

No sé por qué
me gusta...
¡pero me gusta!



www.tupropioestilodevino.com