

Botella Magnum **El envase ideal para el cava**

Bodegas Ejemplares
Marqués de Riscal

Práctica de Cata
Gran Feudo Blanco 2009

Desde mi Terruño
Señorío de Arínzano



**A LA VENTA
EN TU LIBRERÍA**



Un placer...
Señorío de
Guadianeja

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.

DI DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



EDITORIAL

Brindis de gigantes

Qué difícil se hace encontrar la ocasión de descorchar un buen mágnam. A pesar de su espectacularidad, de lo bien que viste la mesa, no suele abrirse a menudo porque no es fácil hallar la ocasión óptima. Aunque aparentemente sólo se trata de una medida de litro y medio de preciado líquido -dos botellas de las normales-, es bien sabido, y comúnmente aceptado, que los grandes volúmenes son los mejores envases para que el vino crezca en aromas, en sabor, en complejidad de forma sorprendente en su interior, mucho mejor que en la botella de 75 cl. Cuando uno se hace el propósito de adquirir un mágnam es con la idea de darle una guarda apropiada para su mayor evolución, además de que nos proporcionará más satisfacción que abrir las dos botellas que conforman su medida por separado, que su buqué adquirirá proporciones tan gigantescas como su envase... En fin, aunque sólo sea por su atractiva imagen, uno se imagina que su degustación será mucho más placentera. Y es que para ello se necesitan una serie de condiciones que no son fáciles de conseguir con la loca vida que llevamos. Sobre todo se precisa una buena reunión, que se llenen (y se vacíen) las copas necesarias para que no quede mucho sobrante y no se eche a perder su preciado contenido, y más si se trata de cava. Por ello las fechas que se acercan, navidades o fin de año, la celebración premio gordo de la lotería, la reunión de familiares y amigos, son ideales para disfrutar de estos buenos botellones, bien sea porque les hemos echado el ojo en nuestra tienda favorita o para presumir y lucir aquel ejemplar que guardamos en la bodega con ilusión pero que nunca hallamos la ocasión propicia para descorchar. Por ello, para disfrutar sin cortapisas de estas grandes botellas traemos a estas páginas los mejores cavas embotellados en este envase único, primoroso y conservador de las mejores virtudes del vino. No sólo brindaremos con medidas de gigante, no sólo gozaremos de un buqué único, la llegada a la mesa de uno de estos mágnam será todo un espectáculo.

Bartolomé Sánchez

SUMARIO



10 BODEGAS EJEMPLARES

Marqués de Riscal

Dos furtivos merodeaban por las orillas del Ebro cuando una extraña luz los puso en fuga gritando "¡un ovni, un ovni!". Debían de ser los últimos en saber que ese extraño fulgor era el sol saludando la colocación de la primera lámina de titanio con la que Frank O. Gehry coronó la nueva imagen de Marqués de Riscal. Un espectacular canto al vino, a la tierra, a la historia..

14 LOS VINOS DE MI BODEGA

15 PRÁCTICA DE CATA

16 QUESO Y VINO

19 EL COLECCIONISTA

20 GENTE DE VINO

22 NOTICIAS

25 DESTILADOS

26 DÓNDE ENCONTRARNOS



12

ARMONÍAS

Marmita de merluza

El restaurante Alkalde, en Madrid, se renueva. Su decoración rústica, basada en los típicos caseríos vascos, luce ahora un aspecto azulado rejuvenecido, aunque, por supuesto, mantiene la calidad de su servicio, atento e impecable.

18 DESDE MI TERRUÑO

Señorío de Arínzano

Dos fincas: ocupa la margen derecha del río la primera, de suelo profundo y calcáreo. La segunda es agreste, con algo de inclinación y con la roca madre -que a las raíces les gusta buscar y horadar porque retiene muy bien la humedad-, arcillosa y a poca profundidad.



Las burbujas crecen

A pesar de la crisis, nuestros flamante cava parece estar pasando por su mejor momento. La semilla plantada por un grupo de 80 entusiastas bodegas en 1980 ya da hoy sus frutos en forma de más de 270 empresas elaboradoras. Y la culpa de este imparable crecimiento la tiene un cada vez más nutrido grupo de ingeniosos enólogos que no han cejado en su empeño de mejorar un producto auténtico hasta llegar a un reconocimiento que se ha propagado por toda la geografía de nuestro país y que también ha calado profundamente en los paladares foráneos -principalmente ingleses y alemanes-, conquistando países donde la burbuja francesa era la habitual. Aunque el champagne siga siendo toda una institución, el cava comienza a deslizarse por paladares de todo el mundo. Tras la clave de este éxito sin duda está su magnífica calidad-precio, detalle que posiblemente la crisis también haya ayudado a muchos a descubrir. Pero no todo es el precio: en los últimos tiempos muchos cavas han subido un peldaño o más de calidad, sobre todo en los estilos más cuidados, como Reserva (15 meses en botella antes de salir al mercado) o Gran Reserva (30 meses), un aspecto que agradecen los consumidores.

Mágnun, la autoridad

Seguramente, no es la primera vez que escuche que el vino, en formato mágnun, mantiene mejor la calidad porque le afecta menos la oxidación. Y el cava, que generalmente alcanza su plenitud pasados cinco años en el mercado, encuentra su mejor refugio en este envase de un litro y medio, como demuestra la cata que proponemos este mes: ningún cava presenta signos de deterioro, todos estaban plenos, delicados y expresivos, incluso algunos con bastantes años de vida todavía por delante. Por eso nos permitimos lanzar un consejo: si usted es un amante del cava y decide animar a un amigo a probarlo, elija el formato mágnun: es sin duda la mejor forma de asegurarse de que el producto exhibirá sus mejores cualidades.



Tendencias

Cada vez son más las bodegas -principalmente de pequeños productores- que apuestan por empezar a afianzar los cimientos de un buen cava: trabajar su propio viñedo, algo que es habitual para los elaboradores de vinos tintos o blancos, pero a lo que en el mundo del cava, tradicionalmente, no se le ha dado la importancia necesaria hasta la última década. La nueva enología -vinicultores que han tenido que asumir también las responsabilidades del viñedo- entiende que para crear un gran cava hace falta buena uva, que la elaboración comienza en la tierra, en el entorno. Quienes intuyeron en su día que el verdadero valor de un cava residía en el viñedo hoy cuentan con ventaja, pues sabemos que el fruto del trabajo de la tierra -que ésta ofrezca la calidad deseada- no es instantáneo. Su labor ofrece ya como resultado espumosos que no dejan de deslumbrar y seducir a los aficionados a la fina burbuja: son cavas en los que la fruta se define y expresa aún más, sin quiebras, con pequeños guiños minerales, también de barrica... En definitiva, productos del más alto nivel.

Rosados de etiqueta

Otro ejemplo de este aumento en la calidad del cava lo podemos encontrar en cualquier tienda especializada, donde podemos observar que crece la oferta de rosados con mayor finura. Afortunadamente, aquellos rosados de color oxidado (tejas) con aromas vinosos y acentuada golosidad en boca -que, seguramente, distorsionaron la percepción del consumidor sobre qué es un buen cava rosado- están desapareciendo para dar paso a cavas más refinados. Estas nuevas versiones responden a un repertorio aromático más delicado, sin quiebras, con estilos más secos y realmente armónicos, como los que elaboran Recaredo, Raventos i Blanc, Codorníu, etc., por ejemplo, con una larga crianza en botella y absolutamente elegantes.

Javier Pulido





1 + 1 = 3 Brut Nature

☛ Parellada, Macabeo, 32% Xarel·lo. (1 + 1 = 3), S.A. u més u fan tres. Tel. 938 974 069. (15 - 20 €).

Tremendamente refrescante tanto por sus aromas como por su sabor, subrayado por la golosura frutal, con un impacto fresco que tapiza la boca con un manto de anisados, de melocotón y levadura fresca muy conseguidos. [Pescado]. Consumo: 6°C.

Agustí Torelló Mata Brut Nature Gran Reserva 2004

☛ Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Agustí Torelló. Tel. 938 911 173. (más de 20 €).

Degollado en 9/2010. Domina la delicadeza, la esencia floral (camomila) del conjunto, con buena textura carbónica y fresca acidez que se alían con la grasa, finalizando elegante y armónico. [Carne blanca]. Consumo: 7°C

Al.-Legoría Brut Nature Rva.

☛ Xarel·lo, Macabeo, Parellada. Berral i Miró. Tel. 938 912 763. (15 - 20 €).

La suavidad con que se expresa el cava en el paladar confirma su estilo frutal (pomelo) y floral, con un acento especiado típico de la zona; la frescura adquiere un punto acerbo que no llega a distorsionar el conjunto armónico, que encaja y deja ver todo lo bueno de una acertada selección de uva. [Pasta y Arroz]. Consumo: 6°C.

Alsina Sardá Brut Rva.

☛ Macabeo, Xarel·lo, Parellada. Alsina Sardá. Tel. 938 988 132. (15 - 20 €).

De tacto cremoso y con ese punto de grasa discreto que aporta mucha sedosidad al conjunto; se aprecia un final menos prolongado. Un cava para un amplio espectro de consumidores. [Pasta y Arroz]. Consumo: 6°C.

Berta Bouzy Extra Brut Reserva

☛ Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay y Parellada. Cavas Mont-Ferrant. Tel. 934 191 000. (15 - 20 €).

Espléndido, con esa raza de gran cava que exalta la fruta fresca (lichis, mandarinas), una notable mineralidad (procedente del suelo calcáreo) y una finísima crianza. Muy equilibrado, todo sutilezas y con buen ritmo en el recorrido. Magnífica calidad-precio. [Carne blanca]. Consumo: 7°C.

Blanca Cusine Brut 2006

☛ Chardonnay y Pinot Noir. Parés Baltà. Tel. 938 901 399. (más de 20 €).

Está en sus últimos momentos de gloria, todavía generoso en aromas de especias dulces (eneldo) y de chirimoya; un paso de boca goloso. [Carne blanca]. Consumo: 7°C.

Canals & Munné Brut Nature Gran Rva. 2003

☛ Macabeu, Chardonnay, Parellada. Canals & Munne. Tel. 938 910 318. (más de 20 €).

La comedia estructura, los adornos cítricos tan bien perfilados y sus acentos exóticos, hacen de este cava un aliado perfecto para comer. Marca la Chardonnay esa nueva saga de burbujas renovadas y elegantes. Muy bueno. [Carne roja]. Consumo: 8°C.

Capdevila Pujol Brut Nature Reserva 2007

☛ Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Blancher-Espumosos de Cava. Tel. 938 183 286. (más de 20 €).

Veintidós meses de crianza que consiguen una burbuja sutil, y una finura frutal (pastelería y hongos) que expresan complejidad en el conjunto. [Fritos]. Consumo: 6°C.

Castell Sant Antoni Gran Brut 2002

☛ Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay. Castell Sant Antoni, S.C.P. Tel. 938 183 099. (más de 20 €).

Con la fuerza de la añada 2001, incluso gana en vigor ácido, en cremosidad del carbónico y un conjunto equilibrado que revela especias, fruta de hueso y las notas ahumadas, sello de la casa. [Carne blanca]. Consumo: 8°C.

Castillo Perelada Brut Nature 2006

☛ Macabeo, Parellada. Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011. (15 - 20 €).

Cava sencillo, en el mejor sentido, con todo bien distribuido, de mucha tipicidad (albaricoque, eneldo) y una elaboración entre tradicional y moderna (más fruta y frescura). [Fritos]. Consumo: 6°C.

Codorníu Pinot Noir Brut

☛ Pinot Noir. Codorníu. Tel. 938 183 232. (más de 20 €).

Limpieza frutal, buena estructura, burbuja cremosa y fundente, donde las notas de levadura fresca se engarzan al conjunto como un sólo núcleo. Un buen representante. [Ahumados]. Consumo: 6°C.

Domus de Vilarnau Brut Nature

☛ Macabeo, Parellada, Chardonnay. Vilarnau. Tel. 938 912 361. (10 - 15 €).

Cava limpio, con las frutas ácidas y las levaduras siempre frescas, recorridos vibrantes y de cierta estructura, perfectos para el aperitivo. [Pescado]. Consumo: 6°C.

Emendis Brut Nature Gran Rva.

☛ 60% Variedades tradicionales, Chardonnay y Pinot Noir. Finca Emendis. Tel. 938 186 119. (más de 20 €).

Luis Raventós, el enólogo, sabe sacar partido al elenco de variedades; domina la armonía y un buen balance golosidad-acidez. [Pasta y Arroz]. Consumo: 6°C.

Freixenet Brut Nature Rva. 2006

☛ Xarel·lo, Macabeo, Parellada. Freixenet. Tel. 938 917 000. (15 - 20 €).

Concepto clásico de cava seco, elaborado con las variedades tradicionales, basado en las notas de hierbas (laurel, hinojo) y de crianza (miga de pan); paso de boca dominado por su sequedad, frescor final y acento amargoso. [Fritos]. Consumo: 6°C.

Giro Ribot Mare Gran Rva. Brut Nature 2004

☛ Xarel·lo, Macabeo, Parellada. Giró Ribot. Tel. 938 974 050. (más de 20 €).

Un Mare con un estilo totalmente internacional. Maginifica tanto los recuerdos de fruta (puré de mango) como de crianza (panadería-mantequilla); su cremosidad y estructura dejan su incondicional huella en el paladar. Muy recomendable. [Carne blanca]. Consumo: 8°C.

Gramona Imperial Gran Rva. Brut 2005

☛ Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay. Gramona. Tel. 938 910 113. (15 - 20 €).

Su compacta burbuja en boca revela un buen hacer. De equilibrio dulzor-aci-

dez absolutamente conseguido, potencia los aromas de levadura fresca (miga de pan) con un sólido acompañamiento frutal (pomelo). Se puede guardar, pero recomendamos beberlo ya. [Aves]. Consumo: 7°C.

Gran Torelló Brut Nature Gran Rva. 2006

☛ Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Torelló. Tel. 938 910 793. (más de 20 €).

Flor de almendro, con un paso de boca delicado, de cierta sensación carbónica crujiente y un final cítrico agradable. [Platos especiados]. Consumo: 7°C.

Heretat Mastinell Brut Real Rva. 2006

☛ Xarel·lo, Parellada, Macabeo. Heretat Mastinell. Tel. 938 170 586. (más de 20 €).

La madurez frutal (pera) y ahumada, que fluye tras el descorché, es muy seductora; entra goloso, aunque continúa fresco, bien dotado de estructura y ágiles movimientos del carbónico. Un cava muy bien concebido. [Platos especiados]. Consumo: 8°C.

Huguet Gran Reserva Brut Nature 2004

☛ Parellada, Macabeo y Pinot Noir. Can Feixes. Tel. 937 718 227. (más de 20 €).

Resalta la fruta (melocotón, papaya) sobre el conjunto, con finísimos añadidos de crianza (humo) y hierbas. Fresco y sedoso. Valioso representante de la nueva hornada de cavas. [Carne roja]. Consumo: 8°C.

Jané Ventura Reserva de la Música Brut Nature 2008

☛ Xarel·lo, Macabeo, 30% Parellada. Jané Ventura. Tel. 977 660 118. (15 - 20 €).

La grandeza de este cava hay que buscarla en la elegancia de sus aromas (panadería-pomelo) que terminan conquistando. [Pescado]. Consumo: 8°C.

Jaume Codorníu Brut

☛ Chardonnay, Parellada, Macabeo. Codorníu. Tel. 938 183 232. (más de 20 €).

Muy bien hilvanado en boca, con esa raza elegante de uva (fruta de hueso y mantequilla), tostado sutil y de final etéreo, con cierto carácter. Constante en calidad y fiel al formato de fidelidad al consumidor. [Carne blanca]. Consumo: 6°C.



150 años después del nacimiento de la enología moderna, Diam reinventa el corcho.

Más de un siglo después de Pasteur y del nacimiento de la enología moderna, Diam desarrolla el tapón de corcho que preserva el trabajo del viticultor: el frescor, la riqueza y la evolución de los aromas son respetados gracias a un procedimiento innovador y exclusivo que elimina todos los riesgos de sabor a moho *, garantizando el adecuado equilibrio entre la estanqueidad y la necesidad de oxigenación del vino. Diam es una verdadera solución para el mundo del embotellado de vinos, la solución que marca una época.

diam-cork.com



El corcho reinventado



Jaume Serra Brut Nature

🍷 Xarel·lo, Macabeo, Parellada.
Jaume Serra.
Tel. 938 936 404. (7 - 10 €).

Cada uva aporta su toque: Xarel·lo (cuerpo), Macabeo (flores blancas) y Parellada (acidez), en un conjunto sencillo y muy arraigado al estilo tradicional, con el toque justo de crianza. [Pescado]. Consumo: 6°C.

Juvé y Camps Brut Nature Gran Reserva 2006

🍷 Macabeo, Parellada y Xarel·lo.
Juvé & Camps.
Tel. 938 911 000. (más de 20 €).

Frescura presente en el paladar, en armonía con el conjunto de frutas-flores-hierbas, todo envuelto en el complejo conjunto que desarrolla su crianza en botella (pan tostado, levadura fresca). Perfecto para guisos de carne. [Carne roja]. Consumo: 8°C.

L'Origan Brut Nature

🍷 Parellada, Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay.
Gaston Coty.
Tel. 938 183 602. (más de 20 €).

Muy personal: plátano confitado, brioché, resinas y tabaco con ecos de vino añejo; paso de boca de golosura frutal con cierta ligereza final. [Setas]. Consumo: 8°C.

Llopart Imperial Gran Rva. Brut 2006

🍷 Macabeo, Xarel·lo, Parellada.
Llopart Cava.
Tel. 938 993 125. (más de 20 €).

Piel de cítricos, manzana, anacardo tostado... la finura de tacto -sello de la casa- es el resultado de un buen trabajo en bodega. [Pasta y Arroz]. Consumo: 8°C.

María Casanovas Brut Nature Gran Reserva 2007

🍷 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir y 20% variedades autóctonas.
María Casanovas Roig Ollé.
Tel. 93 891 08 12. (más de 20 €).

La sensación táctil en el paladar es realmente fina, con armonía entre grasa, cremosidad y frescura que perfilan un desarrollo magníficamente calibrado; en el recuerdo final aparecen, bien conjuntadas, frutas blancas (pomelo) y levadura fresca. Para guardar. [Pescado]. Consumo: 8°C.

Marqués de Gelida Brut Exclusive Reserva 2006

🍷 Macabeo, Parellada, Xarel·lo y Chardonnay.
Marqués de Gelida - l'Anzinar.
Tel. 93 891 23 53. (15 - 20 €).

Buen tacto, su perfume de frutas de hueso (albaricoque) con discreto final ahumado y de mantequilla ponen un buen punto final. [Pescado]. Consumo: 6°C.

Mascaró Monarch Brut Rva.

🍷 Parellada, Chardonnay.
Antonio Mascaró.
Tel. 938 901 628. (más de 20 €).

La frescura frutal (pomelo, ciruela blanca) y de levaduras, está presente en todas las fases de la cata; burbuja cremosa, magnífico equilibrio y complejidad de la crianza, muy fácil de entender (mantequilla-panadería). [Aves]. Consumo: 7°C.

Mestres Mas Vía Brut Natural 1987

🍷 Xarel·lo, Macabeo, Parellada.
Cavas Mestres.
Tel. 938 910 043. (más de 20 €).

Para amantes del cava complejo; sinfonía de registros aromáticos excelso: fruta escarchada, tabaco avainillado, dátiles... Su trago mantiene el nervio ácido en todo el recorrido, con la fruta acompañando, cremoso y largo. Perfecto para comer con caza. [Carne roja]. Consumo: 8°C.

Montesquius Brut Nature Gran Rva. 2002

🍷 Macabeo, Xarel·lo, Parellada.
Montesquius.
Tel. 938 910 800. (más de 20 €).

Sensación carbónica casi etérea, como era lógico en un cava de ocho años, con nervio bien ajustado y fruta (acerola) siempre presente, nutrida de finas notas de crianza. Montesquius franco que ha evolucionado muy bien, y que disfruta ahora de su mejor momento. [Potajes y legumbres]. Consumo: 8°C.

Pago de Tharsys Brut Nature

🍷 Macabeo y Chardonnay.
Recaredo.
Tel. 962 303 354. (más de 20 €).

Buen diseño, con una entrada que marca muy bien la fruta de hueso (melocotón), la delicada golosura y sus recuerdos de mantequilla, buscando un final que no termina de rematar. [Pescado]. Consumo: 6°C.

Parató Brut Reserva

🍷 Parellada, Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay.
Parató Vinícola.
Tel. 938 988 182. (15 - 20 €).

Comparado con su hermano pequeño de 75 cl., aquí hay más viveza; manda la fruta (entre ácidas y cítricas), la espuma etérea y cremosa que deja un claro final de hinojo. [Platos especiados]. Consumo: 8°C.

Parxet Brut Nature

🍷 Macabeo, Parellada y Pansa Blanca.
Parxet.
Tel. 933 950 811. (más de 20 €).

Fruta sutilmente exótica (puré de mango, mantequilla) con un carbónico fundente, seco y arropado de frescura, de guiños especiados que dejan huella. Fiel representante de Alella. [Pasta y Arroz]. Consumo: 7°C.

Privat Laietà Brut Nature Reserva

🍷 Chardonnay.
Alta Alella.
Tel. 934 693 720. (más de 20 €).

Agricultura ecológica. Además de las buenas formas que apreciamos en el paladar, destaca su elegancia y versatilidad aromática (pomelo, heno, pera, etc.), con un final más que elogiable. Una bodega que no defrauda. [Pescado]. Consumo: 8°C.

Raventos i Blanc Gran Reserva de la Finca 2005

🍷 Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir.
J. M. Raventós i Blanc.
Tel. 938 183 262. (más de 20 €).

Su paso por el paladar deja una huella firme del trabajo de crianza (panadería), pleno de frutuosidad (pomelo), flores (lilas) con final lozano y lleno de energía todavía. [Pescado]. Consumo: 6°C.

Recaredo Brut Nature Gran Reserva 2006

🍷 Xarel·lo, Macabeo, Parellada.
Recaredo.
Tel. 938 910 214. (más de 20 €).

Incombustibles aromas de crianza, muy fina (anacardo tostado, mantequilla) con la fruta siempre en forma, el tacto en el paladar cremoso, elegante y persistente, como es de rigor en un gran cava. [Carne roja]. Consumo: 8°C.

Roura Brut Nature

🍷 Xarel·lo y Chardonnay.
Roura.
Tel. 935 403 148. (15 - 20 €).

Concepto moderno. Tiene buena entrada en boca, con sensación de bollería (plum cake), muy vivo de acidez, y deja un nutrido legado de notas ahumadas que perduran. [Aves]. Consumo: 7°C.

Sabaté i Coca Brut Nature Gran Reserva 2005

🍷 Xarel·lo, Macabeo.
Caves Castellroig - Finca Sabaté i Coca.
Tel. 938 911 927. (más de 20 €).

El cava, pertenece a esa nueva saga de enólogos volcados con el viñedo, para que podamos disfrutar, como es el caso, de una frutuosidad supina (pomelo, lichis), profunda mineralidad y crianza, todo ello aderezado con la mejor estructura y espumabilidad. Imprescindible. [Carne blanca]. Consumo: 8°C.

Segura Viudas Reserva Heredad Brut

🍷 Macabeo y Parellada.
Segura Viudas.
Tel. 938 917 070. (más de 20 €).

Entrada golosa, que acompaña un conjunto aromático (manzana reineta, miga de pan) lleno de sutilezas, con la fuerza y estructuras justas que delatan su buen momento de consumo. [Aves]. Consumo: 7°C.

Sumarroca Brut Nature

🍷 Parellada, Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay.
Sumarroca.
Tel. 938 911 092. (más de 20 €).

Mucha cremosidad del carbónico que se acentúa con su golosidad frutal, con añadidos de puré de mango, de mantequilla y los ecos tostados bien puestos que magnifican su elegante final amargoso. [Pasta y Arroz]. Consumo: 7°C.

Torelló Rosé Reserva Brut 2007

🍷 Garnacha, Monastrell.
Torelló.
Tel. 938 910 793. (15 - 20 €).

Un bien rosado en el que destaca un fino perfume de fruta madura (granada) o la crianza con sus lías (levadura de pan), para concluir con un final generoso y placentero. [Patés]. Consumo: 6°C.



de Campo Viejo es la expresión contemporánea de este emblemático vino. Un estilo actual y a su vez, fiel a la esencia de Rioja. Un vino cuidadosamente seleccionado en las parcelas que mejor expresan el alma de nuestra tierra.



Raíces en la historia



Dos furtivos merodeaban por las orillas del Ebro cuando una extraña luz los puso en fuga gritando “¡un ovni, un ovni!”. Debían de ser los últimos en saber que ese extraño fulgor era el sol saludando la colocación de la primera lámina de titanio con la que Frank O. Gehry coronó la nueva imagen de Marqués de Riscal. Un espectacular canto al vino, a la tierra, a la historia.

Elciego es un primoroso bodeque de piedra medieval al sur de La Rioja Alavesa, es decir, un pueblo envuelto en viñas desde donde alcanza la memoria. Y la memoria de la bodega Marqués de Riscal es la más extensa. En 1858 la Comunidad Foral de Álava solicitó a uno de sus prohombres una fórmula para evolucionar, para desarrollarse. La filoxera arrasaba la vecina Francia y parecía posible aprovechar la crisis, de modo que el Marqués de Riscal, Guillermo Hurtado de Mendoza, viaja a Burdeos para empaparse en el vino, en los sistemas bordeleses, en las técnicas más evolucionadas del momento. Y de allí volvió con un espécimen verdaderamente novedoso a este lado de la frontera: un enólogo -Jean Pinneau- que a su vez dirigió la importación de 9.000 sarmientos seleccionados de las más finas variedades de uva vinificable, como la Cabernet Sauvignon, para la que sería su más antigua viña en España.

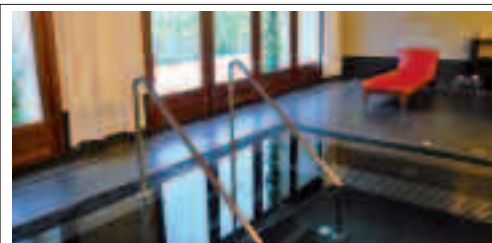
Osadía y vanguardia

Nació así una bodega revolucionaria que hasta hoy conserva ese talante vanguardista. La primera en criar el vino en barricas, la primera que viera su vino reconocido en Francia, con la medalla de 1895; la impulsora de la D.O. Rioja y más recientemente de la D.O. Rueda, donde vitalizó la excepcional uva Verdejo... En fin, una obra construida día a día aunque se simbolice en sólo tres sonadas ampliaciones: 1883, 1968 y la actual, la caprichosa arquitectura-escultura que ingenió el prestigioso arquitecto Frank Gehry, recién concluido el museo Guggenheim de Bilbao. Así nace en 2006 la Ciudad del Vino. Una obra tan viva y humana como la tierra que la sustenta. Algo que aún se hace más patente en este tiempo, cuando el otoño empieza a dorar las cepas de blanco y a enrojecer las tintas, cuando la riada de tractores henchidos de la vendimia se

cruza con el paseo de visitantes llegados de todos los rincones del globo. Vienen a sentir la experiencia plena del vino: desde la cepa al balneario de vinoterapia o a la copa en el restaurante gastronómico firmado por Francis Paniego y que regenta día a día Ramón Piñeiro, sobrio con las formas, sabio con los aromas -como en su carro de infusiones todavía vivo, en su maceta-, caprichoso con las combinaciones... En fin, autor de un escenario ideal para lucir la panoplia de los vinos de la marca, y no sólo los riojanos -el Riscal Reserva, el Barón de Chirel, el moderno Finca Torrea- sino el Verdejo y el untuoso acunado en roble Limousin en Rueda o la sólida experiencia de sus viñas de Toro con el sabio toque de Syrah y Merlot del Riscal 1860.

Vendimia: la vida por delante

Después de esa cena, de una copa en la *Biblioteca* -el altílo bajo los aleros de titanio- y un sueño con cata de almohadas, entre el confort y el lujo del hotel, el día se despliega frente al ventanal como un telón pintado de hileras de cepas y cielos violeta. Es una invitación a la vida, al regío desayuno junto a la terraza que se asoma al campanario, al recorrido pausado por los recovecos de esta casa que tanto atesora. La cita puede ser en la plaza del reloj, en realidad *la plaza del tiempo*, donde encajan como un milagro las cuatro bodegas, los edificios representativos de épocas y estilos tan diferentes bajo la peinetra tricolor de Gehry. A un lado, el alegre aire bordelés de contraventanas coloradas y piedra arenisca tallada durante años por 150 canteros, a otro la bodega originaria que encierra tras rejas la mítica Catedral, el tesoro de todas las añadas desde 1862; mas allá el taller, la doble mesa de selección de uva, infatigable estos días, la pulcra nave de elaboración presidida por un ordenador central, también pionero, construido a medida de los 151 depósitos de fermentación y 76 de segunda fermentación (maloláctica). A ese generoso recibidor central se asoma la sala de barricas (20.000) apiladas tras cristal con el escudo de la casa. Las que después de vestidas pasaran al botellero, a los jaulones. Y sobre todo ello, sobre tres columnas que allí nacen, el hotel, el espacio de vinoterapia... Todo en su sitio, pensado y repensado por la experiencia, mimado por un amor tan hondo como las raíces, como la tierra, capaz de convertir cada detalle, cada copa, en toda una experiencia sensorial, inolvidable.



MARQUÉS DE RISCAL
C/ Torrea 1. 01340 Elciego (Álava)
Tel. (+34) 945 606 00
Fax: 945 606 023
www.marquesderiscal.com



www.supermercadoelcorteingles.es

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



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
CAMFORRALES SELECCIÓN
Mejor Tinto Joven con Barrica
de España

Medalla de Oro Baco 2005
"Unión Española de Catadores"

Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

WINE SPECTATOR 87/100, Canforrales Reserva 1998
Wine S. 87/100, Mejor Compra Abril 2004, Canforrales Roble

CANFORRALES CLÁSICO
Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España
por las mejores Guías, Gourmet 8.5/100, Campsa 88/100
Guía 300 vinos, Peñín 85/100.



Marmita de merluza

El clásico restaurante Alcalde, en la calle Jorge Juan de Madrid, se renueva. Su decoración rústica, basada en los típicos caseríos vascos, luce ahora un aspecto azulado rejuvenecido, aunque, por supuesto, mantiene la calidad de su servicio, atento e impecable. Tanto la carta de vinos, que exhibe buenas recomendaciones de todo el mundo a precios sensatos, como algunos innovadores platos, subrayan la nueva etapa del restaurante. De la mano del chef Ramón Conde, que aporta sus dosis de creatividad sin perder el estilo clásico de la casa, traemos esta suculenta receta.

Ingredientes (para una persona): una ración de merluza generosa, un puñado de gambas, mejillones, langostinos, almejas, fumé de pescado y perejil.
Preparación: rehogar la merluza con el resto del marisco durante un instante; a continuación, añadir el fumé de pescado y dejar reducir unos minutos.

El mejor acompañante

La clave de la potencia y sabor de esta marmita está en el fumé, que añade mayor longitud al conjunto. Los cavas, tanto secos como de acento dulce, son fieles acompañantes de la merluza, así como blancos no excesivamente aromáticos (verdejos o albariños). Tanto en rosados como en tintos es conveniente escoger modelos sencillos, basados en la frescura y no en la estructura. Una manzanilla puede ser la culminación a un inolvidable momento gastronómico.

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

Coronilla Crianza 2007 ***

Murviedro. Tel. 962 329 003.

La suavidad y elegancia del vino, siempre con la frescura por delante, busca complicidad con la marmita y añade extras aromáticos (vainilla, cerezas) que no desentonan.

Cuatro Rayas Viñedos Centenarios 2009 ***

Agrícola Castellana. Tel. 983 816 320.

Varietal de verdejo que afronta con nota la profundidad del fumé de pescado para ligarse por completo al marisco.

Manzanilla La Guita ***

Hijos de Rainera Pérez Marín. Tel. 956 321 004.

La prudencia y la suavidad de la manzanilla envuelven el plato con destreza y sacan lo mejor de la merluza y sus acompañantes.

7 Navas Selección 2006 **

Garnacha Alto Alberche. Tel. 616 416 542.

Muy varietal, mineral y fresco, tres ingredientes que no defraudarán a la merluza. Armónico.

Valdelosfrailes 2009 **

Valdelosfrailes. Tel. 983 485 024.

Atípico rosado mineral (tiza) con una vena fresca que ensalza la carne de la merluza y se crece con los mejillones.

Vivanco Viura-Malvasía 2009 *

Dinastía Vivanco. Tel. 941 322 013.

La marmita domina aromáticamente, aunque necesita la frescura y ligera grasa del vino para potenciar su tacto y revitalizar la frescura marina.



COLECCIÓN VIVANCO



"Deseo compartir esta colección de
parcelas privilegiadas, de variedades, de arte...
...la esencia de mi tierra y mi familia"

Diego Vivanco



4 VARIETALES

Complejidad y Elegancia

Medalla de Oro
Concurso Internacional Bacchus 2010
Medalla de Oro
Concurso Mundial de Bruselas 2010
Medalla de Oro
Concurso Mundial de Bruselas 2010
Mejor Vino en el Concurso de Vinos de Rioja en la categoría de Vinos de Autor 2009
Medalla de Oro
Concurso Internacional Bacchus 2009



PARCELAS DE MAZUELO

Mineralidad y Singularidad

Medalla de Oro
Concurso Mundial de Bruselas 2010
Medalla de Plata
Premios Internacionales Som Wine 2009



PARCELAS DE GARNACHA

Finura e Intensidad Frutal

Medalla de Oro
Concurso Internacional Bacchus 2010
Medalla de Plata
Concurso Internacional Vinos Francia 2010
Medalla de Plata
Concurso Mundial de Bruselas 2009
Medalla de Oro
Concurso Internacional Bacchus 2009



PARCELAS DE GRACIANO

Frescura y Potencia

Medalla de Oro
Concurso Internacional Bacchus 2010
Medalla de Oro
Concurso Mundial de Bruselas 2010
Medalla de Oro
Concurso Internacional Mundus Vini 2009
Mejor Vino de España 2008
Medalla de Oro
Premios Alcorquillo 2008


DINASTÍA VIVANCO
BODEGAS
Cultura de Vino

BODEGAS DINASTÍA VIVANCO: Carretera Nacional 232 • 26330 Briones, La Rioja, España • www.dinastiavivanco.es



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



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



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Un respeto a la historia

El palomar es una pequeñísima finca de media hectárea (en cuyo centro emerge una de esas preciosas edificaciones) con bastantes características que la hacen especial. Tiene un suelo de granito degradado (también llamado jable) y sobre él unas cepas de Albariño verdaderamente vetustas y plantadas a pie franco. Con toda lógica, Eulogio Pomares, propietario de Bodegas Zárate, lleva unos años apartando ese tesoro de materia prima para hacer un vino con mucho respeto a la elaboración tradicional. Se hace en un fudre de roble de 2.200 litros, donde se busca más la microoxigenación que el sabor que pueda aportar la madera. Se sigue el ciclo natural climático que influye en el vino, con maloláctica que se inicia en la primavera, cuando las lías se ponen en suspensión sin necesidad de moverlas. Y se embotella como dicen los antiguos que pide el buen Albariño: un poco antes de la vendimia siguiente. Tanto trabajo y desvelo para producir algo menos de 2.500 botellas. También elabora la bodega un par de vinos más, con buena estructura y de excelente calidad-precio.



La defensa del entorno

Cuando conocí a Pablo Calatayud, hace ya muchos años, me sorprendió agradablemente la defensa tan exaltada que hacía de la viña, de su tierra valenciana, de las enormes posibilidades de ésta. Se mostraba directo, un hombre apasionado del vino, su discurso convencía a todo el mundo. No tenía nada fácil demostrar sus ideas con la práctica, en aquella zona, donde se hacía una enología basada en el granel y la gran producción. Su empeño convenció a propios y extraños, y le cabe el honor de ser uno de los jóvenes pioneros que elevó la Denominación de Origen al lugar que por historia y proyección merece. Su viñedo está situado en una de las comarcas más bucólicas de la provincia de Valencia, trabaja unas 60 hectáreas de viñedo plantado con las distintas variedades, famosas incluidas, aunque poniendo énfasis en las cepas autóctonas, en especial en la Mandó, en claras vías de desaparición. Este magnum representa la máxima expresión de su bodega, en él intervienen hasta seis variedades criados en barricas de roble de las mejores tonelerías francesas.

Zárate El Palomar 2008

Bodega Zárate
Bouza, 23. 36638 Meaño (Pontevedra)
Tel. 986 718 503. www.zarate.es
D.O. Rías Baixas. Precio: 16 €. Tipo: Blanco crianza. Variedad: Albariño. Crianza: Diez meses sobre sus lías en fudre de 2.200 litros. Armoniza con: Rodaballo al vino blanco. Consumo óptimo aprox: Cinco años a 9/11° C. Puntuación: 9/4/10.

1ª Cata: Si se tropiezan con una de estas joyas en su tienda favorita y deciden adquirirla, no tengan prisa, escóndanla en los más profundo de su bodega y que los años forjen el resto, habrá merecido la pena. Pero si deciden degustarla ahora se encontrarán con un vino con mucho carácter, de dorado color, de complejos aromas donde domina la fruta madura, recuerdos amielados, cítricos y un aporte mineral. Graso en boca, con una excelente estructura, muy fresco y amplio, de larguísimo final.

Maduresa Magnum 2006

Celler del Roure
46640 Moixent (Valencia). Tel. 962 295 020
info@cellerdelroure.es. D.O. Valencia.
Precio: 32 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: Mandó, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Syrah, Merlot y Petit Verdot. Crianza: 12 meses en barricas de 225 y 500 litros. Armoniza con: Estofado de liebre. Consumo óptimo aprox: ocho años a 16° C. Puntuación: 9/10.

1ª Cata: Es un vino de excelente aspecto, que todavía mantiene un color amoratado y cubierto. Es conveniente decantar, casi obligatorio, si se quiere gozar de sus armoniosos aromas de frutillos ácidos, cerezas, especias, algo de monte bajo y toques de cacao. Tiene mucho cuerpo, notable estructura, buena acidez y un tanino potente que envuelve el paladar; amplio y persistente, mejorará mucho con algo de crianza en botella.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Gran Feudo Blanco 2009 El suave de Chivite

En el primer paso de iniciación a la cata, e incluso en el de la pura degustación, el *amateur* califica básicamente un vino como suave o fuerte. Pero al entrar en detalles, esos términos tienen para cada uno un significado muy diferente que lo mismo puede aplicarse a dulzor que a sensación alcohólica o cualquier parámetro personal. Eso sí, *suave* significa placer. Bodegas Chivite emplea el término en toda su extensión, incluso en el precio, y dedicado precisamente a ese público, a facilitar su iniciación con una copa amable capaz de acompañar una larga trayectoria de momentos, platos y menús, pero también de hacerse inolvidable por la marcada personalidad. Gran Feudo Blanco 2009 está hecho con Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel de Grano Menudo, una uva que la bodega lleva tiempo mimando por la calidad excepcional que sus viñedos desarrollan en Navarra, donde Chivite es la bodega más prestigiosa. La gama que hoy elabora Fernando Chivite es muy amplia, pero demuestra que aún puede ofrecer sorpresas. Así ha venido haciéndolo la histórica bodega a lo largo de once generaciones, desde 1647, fecha de la que data su primer documento como productores vinateros. Actualmente elaboran también vinos en Rueda, Rioja y Ribera del Duero en los que, como en Navarra, miman la calidad y el carácter distintivo y, por encima de todo la responsabilidad corporativa por el medio ambiente que incluye vinos naturales y biológicos y un diseño y gestión de viñedo y bodega en coordinación con WWF Adena. Un ejemplo de sostenibilidad que viene a poner la guinda de una historia ejemplar.

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) 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.

Gran Feudo Blanco 2009

Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	

Se llama Arrium, de Albari. Por el apellido ya lo conoces. Es tu Albari de siempre, servido ahora exclusivamente en restaurantes. Para acertar sin condiciones.

FELIX SOLIS

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



WWW.BODEGASMUSEUM.COM

WINE MODERATION
 100 años de historia

QUESO Y VINO

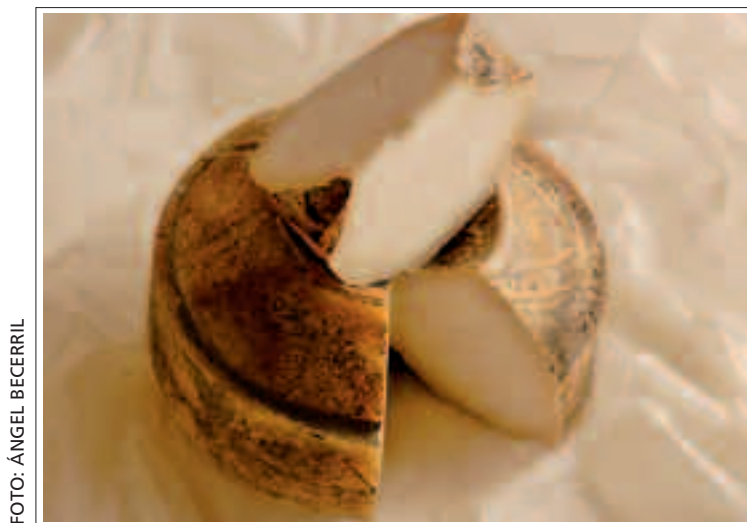


FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Queso de Catí Abrigo Cabra con premio

La quesería tiene una de las vitrinas más deseadas de cuantas hemos visto, surtida de premios y distinciones -20 para ser exactos- que reflejan un sólido reconocimiento a su trayectoria y buen hacer. Y es que la zona tiene una larga tradición quesera, custodiada ahora por un grupo de ganaderos con cabras y ovejas -los socios y propietarios de esta cooperativa quesera- que son los encargados de impedir que la tradición se evapore. De la elaboración se encarga una maestra quesera que, además, es veterinaria y asesora a los ganaderos que, por su parte, han sabido entender el mensaje: trabajar la calidad y no la cantidad. Este queso, el más premiado de la cooperativa, se elabora con leche de cabra pasteurizada, con una curación de entre 30 y 60 días, donde termina su afinamiento y adquirirá la corteza enmohecida.

El Queso

Queso Catí Abrigo

Quesos de Catí Cooperativa.
 Catí (Castellón).
 Tel. 964 409 092.
info@quesosdecati.com

Pasta: prensada. Cabaña: caprina.
 Raza: Murciana.
 Corteza: enmohecida. Peso:
 1,200 kg. PVP/kg: 23 €.

Cata

Frescura y limpieza de la leche habitual en los nuevos quesos de cabra, nutrida de sutiles aromas de boletus y hierbas de campo (romero). Textura entre mantecosa y terrosa, con un excelente punto de sal y acidez que esbozan un conjunto sobresaliente.



El Vino

Manzanilla Juncal

Ctra. Circunvalación, s/n
 11407 Jerez de la Frontera
 (Cádiz). Tel. 956 31 96 50
www.grupogarvey.com

D.O. Jerez y Manzanilla. Variedad:
 Palomino.

Tipo: generoso. PVP: 5,50 €.

Cata

Define bien la crianza biológica (levadura fresca, anacardos), con comedia intensidad pero finura. Ligera, casi etérea y fresca, con un paso elegante, de magnífico final amargo. Muy apetecible.

Armonía

Un queso con esta profundidad y sutileza inevitablemente debía acompañarlo una manzanilla, quizá no demasiado persistente, para no distraer nuestra atención del conjunto. Es sorprendente cuando, en el instante que se mezclan vino y queso, se hace un silencio gustativo en la boca, que es el preámbulo de un magnífico espectáculo aromático, como no podía ser menos entre dos elementos aromáticamente tan potentes.



B O D E G A S

 LUIS ALEGRE

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

LO ÚLTIMO EN CAVAS DE PRESTIGIO...



CASTELL
SANT ANTONI
 CAVA

Sieur d'Arques
 LIMOUX - FRANCE



www.avanceimport.com

Avance
 import

VINI TIPICI - SPUMANTI

TOSO

VINOS DEL PIEMONTE DE TOSO



Avance
 import
www.avanceimport.com



Señorío de Arínzano

El gusto por la elegancia

La familia Chivite, dedicada al vino desde el siglo XVII, sigue trabajando con la sabiduría y profesionalidad que le aporta esta experiencia. El nexo de unión de las sucesivas generaciones es una idea muy clara: elaborar vinos con alma y personalidad. Tal vez por ello en los años ochenta adquirieron las tierras y edificios del antiguo Señorío de Arínzano, que en poco tiempo se convirtió en la joya de la corona. Posee la finca 355 hectáreas, en un paisaje soberbio, atravesado por el río Ega. Crecieron las viñas, se construyó la magnífica bodega diseñada por Moneo y se elaboraron vinos que, guiados por Fernando Chivite, pronto alcanzaron su máxima expresión. Tanto, que Navarra distinguió en 2007 a la bodega como la única de Vinos de Pago de su territorio. Fernando confiesa la ilusión con la que en Chivite se adquirió la finca de Tierra Estella "La zona septentrional de Navarra permite un periodo vegetativo más prolongado y maduraciones lentas. El proyecto de Arínzano es nuestra forma de buscar la excelencia del vino desde la base: la identificación de un *terroir* con mucho potencial, la adaptación de las mejores variedades, hallar un sistema de cultivo únicamente enfocado a la definición del vino desde la viña, una bodega que nos permite hacer la vinificación y crianza natural respetuosa y clásica, con un control preciso de todo. Y hay que seguir el manual de punta a cabo, sin dejar fuera ni el más mínimo detalle". www.arinzano.com.

La Viña

Peñazas y El Montico

Dos fincas: ocupa la margen derecha del río la primera, de suelo profundo y calcáreo. La segunda es agreste, con algo de inclinación y con la roca madre -que a las raíces les gusta buscar y horadar porque retiene muy bien la humedad-, arcillosa y a poca profundidad. Plantadas de Tempranillo, Cabernet y Merlot, con 4.000 plantas por hectárea. Severas podas reducen el rendimiento a las cifras casi ridículas de 2.000 kilos de uva por hectárea.

Arínzano 2002



Vino de Pago de Arínzano
Variedades: 52% Tempranillo, 32% Merlot, resto Cabernet.
Crianza: 14 meses en barrica francesa. **Alcohol:** 14% vol.
Precio: 80 €.

Sobresale del conjunto la elegancia, avanzada por su noble y aromático buqué, donde predomina el recuerdo de caja de puros (cedro y tabaco), notas de frutillas y profunda mineralidad. Es muy equilibrado y posee un paso de boca sedoso y suave.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Bodegas Arrayán

Imborrable estela

José María Entrecanales quiso tener una bodega a modo de *château* en Toledo. Para tal fin contrató a famosos especialistas del mundo del vino que buscaron en su finca La Verdosa los terrenos más propicios. Elegido el más adecuado plantaron las cepas propias del viñedo bordeles. Así, las Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y el siempre agradecido Syrah, varietal del Ródano, se adaptaron a los suelos toledanos con bastante facilidad, tanto que los vinos obtenidos lograron pronto el reconocimiento de los grandes expertos. Quiso José María, además, que la montañaz comarca le evocara recuerdos marinos, por ello a sus vinos les llamó Arrayán, como a su barco. A su muerte la familia le ha querido homenajear con un vino muy especial, que simbolizara una estela imborrable en el océano de su recuerdo. Manos a la obra, la elaboración de este tinto fue muy difícil. Se trataba de elegir y aislar la esencia misma de los mejores depósitos, los que contienen los vinos Premium de la bodega. Cuando el mosto, una vez fermentado, se halla en su punto óptimo para llevarlo al vientre de la barrica de roble, se descubía (acción de separar líquido de hollos). En el depósito, todavía la masa rezuma un vino succulento y concentrado que gota a gota se recogerá -sin ejercer presión-, en un pequeño tino. Ofrecerá lo más rico de la uva, en color, en aromas, en estructura. De esta forma se sacarán unos pocos litros de la esencia del vino antes de que las pieles se destinen al prensado. En barricas de roble francés nuevas -donde permanecerá 17 meses- terminará el proceso. El ensamblaje de todas las variedades fue elegido cuidadosamente para que sea un vino elegante y único, de larga guarda. Tanto trabajo bien mereció la pena, puesto que se ha convertido en un tinto expresivo, pleno de aromas de fruta madura, de especias, de regaliz y mineralidad con un paso de boca muy bien estructurado y de potente y de largo final.

Unas dos mil botellas del Estela 2007 han sido toda la cosecha de este excelente vino. Pocas, irremisiblemente pocas para el buen propósito que la bodega tiene reservado a los ingresos de su venta. Porque María Marsans, su presidenta y propietaria, destinará sus beneficios al Instituto Guttman, fundación especializada en la investigación y tratamiento de personas con daño cerebral adquirido. Bello gesto que hace al vino mucho más atractivo.

ESTELA DE ARRAYÁN 2007

Bodegas Arrayán
 Finca La Verdosa s/n
 45513 Santa Cruz de Retamar (Toledo).
 Tel. 916 633 131 www.arrayan.es
 D.O. Mérida. Precio: 45 €.

90 Puntos

Robert Parker,
 El afamado crítico americano
 reconoce la calidad de
Rioja Bordon Reserva

y también...



Medalla
 de Oro

Decanter, Reino Unido



Bodegas Franco-Españolas S.A.
www.francoespanolas.com



PRESENTA

PRIMERO 2010



EL DESAFIO DE SER EL PRIMERO

Una bodega. 45 días. Un desafío. La cuenta atrás ha terminado

WINEinMODERATION.eu WWW.BODEGASFARINA.COM

Companyia d’Alella
Vino y tecnología

Desde hace 23 años Ubaldo Puche está al frente de una de las tiendas especializadas más importantes de la provincia de Barcelona, ubicada, además, en el corazón de la D.O. Alella. Una inmensa tienda diáfana donde, junto a las viejas pipas de madera, se apilan, en un tentador orden y abundancia, marcas procedentes de toda la geografía vinícola, con especial atención, como no puede ser menos, por las vecinas catalanas, desde el Priorat al Cava o el Vermut, de elaboración propia, como lo es también una original salsa que lleva su marca. La bodega posee el encanto de los sitios de antes. Al estar instalada dentro de la nave de una antigua empresa textil del siglo XIX, el aspecto fabril, las hermosas proporciones, los grabados modernistas en los muros y el suelo de ladrillo artesanal trasladan al visitante a las bodegas, los *celler*, de nuestros abuelos, donde el tiempo era lo menos importante, y la atención directa al cliente o la recomendación del bodeguero no sólo era una fórmula comercial imprescindible, sino toda una tradición. La Companyia se distribuye en dos áreas bien diferenciadas, la taberna y la bodega. La primera es para degustación de vinos, cavas y refrescos acompañados de tapas de una espléndida selección de embutidos y conservas en la que constantemente menudean las novedades. En la bodega se reúnen al alcance del cliente curioso más de mil referencias de vinos, cavas, licores... de todas las denominaciones nacionales y alguna muestra francesa y chilena, además de selectos productos de alimentación. A pesar de esa entrañable sensación de haberse parado el tiempo en no se sabe qué momento, la Companyia d’Alella no ha descuidado las fórmulas más actuales de atraer, informar y atender a su nutrido grupo de clientes. Por ello, desde 2006 tiene presencia en Internet, con tienda *on-line* desde 2007. Y el pasado mes de marzo estrenó su nueva web, un ejemplo de funcionamiento y estética: clara, rápida y sencilla, tanto para investigar en la oferta como para realizar un pedido decasí el millar de productos que ofrece y recibirlo en casa, en perfectas condiciones, en el plazo de 48 horas. Vinos, cavas, espumosos... que se pueden elegir por origen y denominaciones, tipos, variedades de uva o precios -siempre comedidos- y que se pueden solicitar con etiquetas personalizadas para la bodega propia o para celebrar un acontecimiento festivo.



COMPANYIA D’ALELLA BODEGA Y TABERNA
CALLE RIERA FOSCA 28-30. 08328 ALELLA (BARCELONA)
TEL. 93 540 0341 WWW.CIADALELLA.COM.

LA TENTACIÓN DE LA TIERRA

Vinos con denominación de origen

La Mancha

vinícola DE Tomelloso

Ctra. Toledo - Albacete, Km. 130,8 - 13.700 Tomelloso (Ciudad Real)
Telf.: +34 926 513 004 - Fax: +34 926 538 001 - www.vinicolatomelloso.com - vinicola@vinicolatomelloso.com



El salmón no ha perdido su carácter de lujo alimenticio, un espléndido aporte de proteínas y energía con un moderado contenido de grasa y lo que es más importante, una mina de ácidos grasos Omega 3, tanto que incluso se comercializa en cápsulas para prevenir el exceso peligroso de colesterol y triglicéridos en el organismo. El salmón es un amigo de todo corazón.

Salmón Atlántico
Todo corazón

Laurence Welle lo calificó como el más perfecto de los peces. Las leyendas vikingas lo personalizan en un príncipe de las aguas que logró el amor de la hija de del rey Trigve el Rojo. Y es que la curiosa vida de ese pez milenario despierta tanto el apetito como la fantasía. Monógamo y migratorio, capaz de alternar la vida en aguas salada y dulce, y con una memoria de la que sólo se le supone al elefante, el salmón es capaz de regresar, como las golondrinas, al nido de origen, que a su vez será origen de su prole. Y ese recuerdo se mantiene desde épocas prehistóricas, desde mucho antes que su admirador y predador, el hombre, pisara la Tierra. La conclusión no es gratuita, sino que se basa en experimentos con los animalillos. El movimiento telúrico que hizo emerger de las aguas el este de Inglaterra fundió los cauces del Támesis y el Rin por encima del Mar del Norte. Después, una glaciación cortó esa vía y marcó los cauces actuales. Pues bien, los salmones salvajes siguen fluyendo por ambos indistintamente, conservan la “foto” del pleistoceno.

A la mesa con el rey

La cría del salmón en aguas abiertas, la acuicultura que se inauguró en los fiordos noruegos, ha rescatado a una especie tan saludable y exquisita de lo que fuera su coto exclusivo, el menú de lujo raro e inalcanzable. Su abundancia en los ríos limpios y de aguas vivas de Europa lo llevó a convertirse en una de las primeras conservas inventadas por la humanidad: el ahumado. Bastaba una hoguera cerca para desecarlo y poder así guardarlo para épocas de escasez. Es verdad que el olor y sabor del humo esorbaba a la pureza marina de su gusto, pero como tantas veces, la civilización consiguió

hacer de la necesidad virtud. Y así nos enamoramos, más que del propio pescado, de las características del ahumado, eso sí, cada vez seleccionando con mayor cuidado las maderas asomáticas y moderando el tiempo. El *olor* se convirtió en perfume; el *gusto a humo*, en profundidad del bocado. Y así sigue, mejorando. No hay más que probar el Salmón Atlántico seleccionado por el Club del Gourmet en El Corte Inglés. Procede de piezas que han de superar los 10 kilos, se ahúma con madera de roble y haya, y se presenta ya cortado en finas lonchas, lo que supone una comodidad evidente y la mejor forma de que, con el tacto y temperatura de la boca, revele plenamente todos los matices de aroma y paladar. Las fórmulas clásicas de servicio son herencia de los países nórdicos, donde más abundaba. En Rusia, acompañado con esas tortitas delicadas que llaman blinis y crema agria; en Escandinavia, con pan negro y esploreado con eneldo o rociado con alguna salsa



suave o punzante que contenga la sugerencia anisada del eneldo. Pero su sabor poderoso lo hace muy versátil, se acomoda perfectamente los platos mediterráneos, a una sencilla ensalada, a guarnecer un gazpacho o sopa de tomate, a coronar una pizza o una coca, a envolver unos espárragos fritos o como relleno de tartaletas con verduras al dente. Y sobre salsas, además de la consabida mayonesa, siempre con un punto ácido, sea de limón, de mostaza o de hierbaluisa, admite perfectamente la fusión oriental con soja o con excitante wasabi. El acompañamiento en la copa dependerá de eso, de la guarnición. Desde un blanco verdejo a un vodka helado pasando, y muy bien, por cavas un poco envejecidos, con sabor y frescura.

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. Cornellà, Salvador Dalí, 15-19 (Cornellà de Llobregat)
 - E.C.I. Francesc Macià, 58-60, Avda. Diagonal, 471-473
 - E.C.I. Paseo Andreu Nin, 51 (Can Dragó)
- BILBAO**
 - E.C.I. Gran Vía, Gran Vía, 7-9
- CÁDIZ**
 - C.C. Bahía de Cádiz, Avda. de las Cortes de Cádiz,
 - Hipercor Jerez, Ctra. Sevilla, 34 (Jerez de la Frontera)
 - C.C. Bahía de Algeciras, Paseo Juan Pérez Arriete, c/v (Algeciras)
 - E.C.I. Avda de Andalucía, 34 (Jerez de la Frontera)
- CASTELLÓN**
 - E.C.I. Paseo de Morella, 1
- GRANADA**
 - E.C.I. Genil, Ctra. del Genil, 20-22
 - C.C. Arabial, Arabial, 97
- LEÓN**
 - E.C.I. León, Fray Luis de León, 21
- LINARES**
 - E.C.I. Linares, Plaza del Ayuntamiento s/n
- MADRID**
 - E.C.I. Preciados, Preciados, 3
 - E.C.I. Goya, Goya, 76
 - E.C.I. Castellana, Raimundo Fdez. Villaverde, 79
 - E.C.I. Princesa, Princesa, 42
 - E.C.I. Serrano, Serrano, 47
 - C.C. Méndez Álvaro, Retama, 8
 - C.C. Campo de las Naciones, Av. de los Andes, 50
 - C.C. Sanchinarro, Margarita de Parma, 1
 - C.C. S. José de Valdeiras, Ctra. Extremadura, km. 12,5 (Alcorcón)
 - C.C. Pozuelo, Ctra. Nacional VI, km. 12,5 (Pozuelo de Alarcón)
 - C.C. Alcalá de Henares, Avda. Juan Carlos I, s/n (Alcalá de Henares)
 - C.C. Xanadú, Puerto de Navacerrada, 2 (Arroyomolinos)
 - C.C. El Bercial, Avda. Comandante José Manuel Ripollés, 2. 28905 Getafe.
- MÁLAGA**
 - E.C.I. Málaga, Avda. Andalucía, 4-6
 - C.C. Costa Marbella, Ramón Areces, s/n (Marbella)
 - E.C.I. Marbella, El Capricho - Boulevard Alfonso Hohenlohe, 2 (Marbella)
 - E.C.I. Bahía de Málaga, Ctra. Cartama, km. 2
 - E.C.I. C/ Campanalés, 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

Hay sensaciones...
que nunca se olvidan



VALSERRANO

Tel. 945 60 50 85 - Fax 945 62 33 04 - E-mail: info@valserrano.com

*Excelsus
de
GiróRibot*

*Nave
Llant*



GIRÓ RIBOT
CAVA

información comercial:
www.giroribot.es

NOTICIAS

Un nuevo Primer



El fin de semana del 11 al 12 de diciembre, el Palacio de Congresos de Madrid recibirá un año más -y ya son 13- a los vinos más jóvenes de las bodegas españolas. Esta edición de PRIMER contará con la presencia de bodegas procedentes de todas las denominaciones de origen donde se elaboran los vinos de maceración carbónica. Cada una expondrá y catará con los asistentes la muestra de la vendimia de este año, que promete ser excelente. Dos días de cata, entre profesionales y aficionados, en los que se podrán comparar zonas y variedades de uva pero, sobre todo, profundizar en ese eterno descubrimiento que tras el término técnico de "maceración carbónica" esconde la forma más natural de hacer vino. Como en anteriores ediciones, será el propio público en votación universal - una copa, un voto- y una cata profesional posterior quienes concedan los galardones a los mejores Vinos de Maceración Carbónica del año.

Uva tinta, cava blanco

La última novedad en cavas lleva la firma de Codorníu y es un cava blanco elaborado con uvas tintas, un equilibrado trago creado con las mejores uvas de Pinor Noit, al puro estilo de Champagne. Lleva el nombre de Reina María Cristina Blanc de Noirs y es el primer cava blanco que se elabora con este tipo de uvas en España. Para su creación se han seleccionado las mejores uvas de las 250 hectáreas que la bodega tiene de esta uva. La vendimia se realiza por la noche para evitar así altas temperaturas y fermentaciones prematuras. Después se traslada a bodega a una temperatura muy baja -de 10 grados- para que el mosto no se tinte. Finalmente, se prensa suavemente y se mantiene en fermentación un mínimo de 18 meses. El resultado es un cava joven, con una gran estructura y una notable potencia aromática de fruta (ciruelas, fresas, grosellas).



Más información en: www.codorniu.es

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO Nº 155
BRANDY LEPANTO

Encarna Azabarte Araque
C/ Tirso Harineros, 44
16660 Las Pedroñeras (Cuenca)

Isabel Guzmán Cadas
C/ Santillana, 2 - 4º I. 11006 Cádiz.

José Luis Carvajal Fernández
C/ de los Angeles, 10 - 2º A
28944 Fuenlabrada (Madrid).

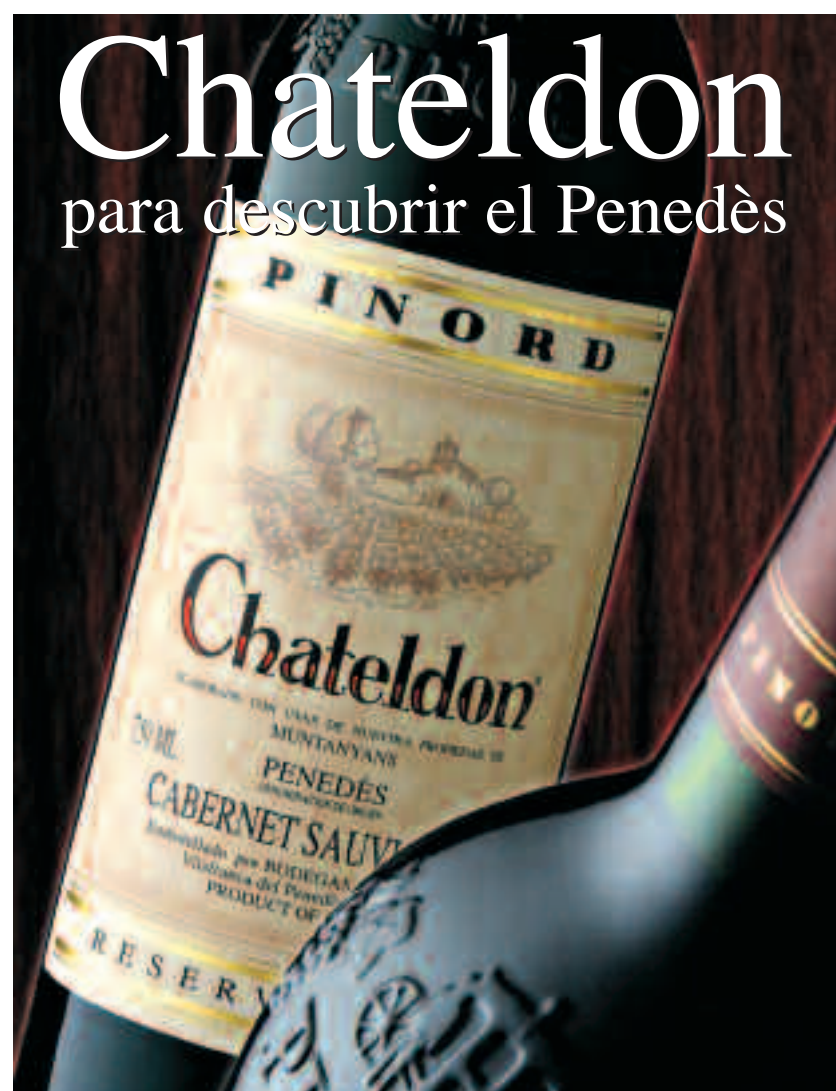
Miguel Ángel Rico
C/Encarnación, 6 05005 Ávila.

Remedios Pérez Rueda
C/ Luis Cernuda, 11
29120 Alhaurín el Grande (Málaga).



Chateldon

para descubrir el Penedès



El Sabor de Toro en su Copa



SOBRENO
BODEGAS VINOYAS

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

 **Casa Gualda**

VINOS ÚNICOS

TRADICIÓN, EXPERIENCIA E INNOVACIÓN



SELECCIÓN CRIANZA 50 ANIVERSARIO ÚNICO

  NTRA. SRA. DE LA CABEZA S. COOP.
c/ Taplas, 8 Tel. 969 387 173
16708 POZOAMARGO Fax 969 387 202
Cuenca SPAIN info@casagualda.com

LLOPART

EX VITE VITA*



CAVA LLOPART - Tel. 93.899.31.25 - www.llopart.es

*LA VIDA VIENE DE LA CEPA

Los Vinos del Mundo, en Santa Cecilia



Alain Brumont, creador de Château Montus, y René Barbier, creador de Clos Mogador, brillaron en Bodegas Santa Cecilia, de Madrid descubriendo los secretos de sus nuevos vinos en una cata comentada de sus añadas más exclusivas. Ambos bodegueros son dos viticultores de gran reconocimiento mundial. Días antes, y también de la mano de su distribuidor Los Vinos del Mundo, Santa Cecilia había invitado a los amantes del vino a sumergirse en una de las catas de vinos internacionales procedentes de Francia (Borgoña, Burdeos, Suroeste, Ródano, Languedoc-Roussillon), Portugal (Douro, Alvarinho), Argentina, Chile, Uruguay y Sudáfrica. Vinos comentados por los propios bodegueros, entre los que se encontraban J. Moreau & Fils, Bouchard Aîné, Louis Bernard o Michel Rolland.

Más información: www.losvinosdelmundo.com y www.santacecilia.es

Cita con los mejores chefs en Gastronomika

Del 21 al 24 de noviembre, San Sebastián llenará de deliciosos aromas cada extremo de la ciudad. No es para menos: los mejores chefs del mundo se reunirán para celebrar, un año más, el encuentro culinario Gastronomika. Vanguardia, tradición, fusión, tendencias, literatura, repostería... Todo en este encuentro con las culturas culinarias, que en esta edición tiene como invitado especial a Nueva York, lo que significa que durante tres días los asistentes podrán ver y disfrutar de las demostraciones de chefs de la Gran Manzana como David Bouley (Restaurante Bouley), Daniel Boulud (Restaurante Daniel), David Chang (Restaurante Momofuku) o Anthony Bourdain (escritor, cocinero y viajero), entre otros.

Las demostraciones culinarias de los grandes chefs se unirán a tres concursos en los que se sabrá quién es Mejor Sumiller de España, el Mejor Parrillero y quién es el que mejor elabora el gin-tonic en nuestro país. Este último concurso es el particular homenaje que Gastronomika rinde al desaparecido periodista y gran gastrónomo Jordi Estadella.

Y más homenajes: el encuentro en Donostia no quiere cerrar su jornada sin el cariñoso aplauso a un vasco que ha conseguido llevar la cocina a las casas, Karlos Arguiñano.

Más información en: www.sansebastiangastronomika.com



Jerónimo Panizo En clave de orujo

No hace más de diez años que el orujo se ha posicionado entre las bebidas favoritas de los españoles, principalmente consumido después de las comidas. La restauración, que supone casi el 70% de la facturación total, ha sido su impulsor. De la euforia en su consumo (Madrid es el líder) hemos pasado, en los dos últimos años, a la restricción, acuciados por el cumplimiento de las normas de tráfico y, acaso, la crisis económica. Producimos más de diez millones de litros de orujo al año que provienen, principalmente, de Galicia y Castilla y León. El futuro no es muy halagüeño, pues se espera que la venta de orujo siga cayendo, lo que ya ha puesto a muchos maestros destiladores a trabajar para elaborar nuevos productos, con menor graduación alcohólica.

Tal como hacemos en cada número de MiVino, acudimos a las fuentes sabias de los expertos, como Jerónimo Panizo, gerente y accionista de la empresa familiar Orujos Panizo, una destilería ubicada en Camarzana de Tera, provincia de Zamora. Por sus honestas palabras intuimos que el panorama alcoholero español está complicado. Es consciente de que en tiempos de crisis hay que aguzar el ingenio. Prueba de ello es la fuerte inversión del año pasado en la nueva y sofisticada planta de destilación. “Pero no todo es maquinaria -asegura Panizo-, nosotros valoramos mucho el estado sanitario de los bagazos u orujos despalillados (pieles de la uva) que recogemos diariamente en las bodegas. Controlamos su estado óptimo de graduación alcohólica y acidez, separando orujos frescos (vinos blancos y rosados) y los fermentados (vinos tintos)”.

El siguiente paso para obtener el orujo es: destilarlo. Entre los diversos sistemas que existen, él se decanta por el de arrastre por vapor, magnífico por ser más ecológico y funcional. “En síntesis -explica Panizo-, el sistema consiste en calentar agua en una caldera, generar vapor y, después, a baja presión, inyectarlo en los calderines de cobre donde se encuentra el orujo que debe calentarse para iniciar la destilación”. El resultado final es un alcohol de orujo aromático y fino, un detalle que lo diferencia.

De la amplia gama de orujos que elabora, el licor de hierbas (la normativa desde 2009 exige un mínimo de 100 grs. de azúcar/litro y 15% vol.) es el más vendido, seguido de la crema de orujo. Personalmente, Panizo toma el licor de hierbas entre 8 y 12º C, sin hielo.



Ron Barceló Imperial

DISTRIBUIDOR: VARMA.

Procedencia: República Dominicana. Materia prima: Melaza de caña. Alcohol: 38% vol. Destilación: Alambique. Destilaciones: cuatro. Tipo de barrica: Roble americano.

El ron Barceló Imperial es el buque insignia de la casa, con un estilo puramente dominicano adaptado a los nuevos tiempos. Elaborado con caña procedente de cultivo ecológico, la madera donde pasa más de siete años, es nueva, de roble americano.

Añadiendo un 20% de agua fresca con gas al ron, gana en aromas de frutas cítricas (pomelo, guayaba) y resaltan los recuerdos de la vejez (cuero, vainilla, cacao). Rebajado así, entra muy suave en boca, acentuando el dulzor, casi etéreo.

Temperatura de servicio: 18º C. Consumo: Solo o con agua. PVP: 24,50 euros.



Whisky Ardbeg Corryvreckan Single Malt

DISTRIBUIDOR: MOËT HENNESSY ESPAÑA.

Islay, Escocia. Materia prima: Cebada. Alcohol: 57,1% vol. Sistema de destilación: alambique. Destilaciones: dos. Tipo de barrica: americano y francés.

Su extraño nombre se debe al famoso remolino Corryvreckan, el más grande de Europa y el segundo del mundo, que se encuentra en las islas Hébridas. La base de este Ardbeg son pequeños stocks de experimentos en roble francés iniciados en 1999.

Absolutamente excepcional, con el sello frutal y elegancia turbada que domina en los whiskies de esta casa. Aromas de cítricos, pera, yodo, fruta roja... que, según pasa el tiempo, aumentan en complejidad. Cuando se expande en el paladar, lo llena si apenas sensación alcohólica, dejando un recuerdo final interminable. De una relación calidad/precio imbatible.

Temperatura de servicio: 18º C. Consumo: solo o rebajado con un 20% de agua. PVP: 60 euros.



Restaurantes. **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia), URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** ÁLVAREZ, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTI-GUO (Gijón), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), LA CAVA DE PRIDA (Nava), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera), LA GOLETA (Oviedo), LA HOGUERA (Cerdeña), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (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 MORAGUENA (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 Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRÉ (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERSATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTIXPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** MANJARES DIVINOS (La Antilla), VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINÁ (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage -Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** 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), BACCCHUS, 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 CEP, 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'OBRAADOR, 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 EBOLI (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 ARMENDARIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), 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'ASPIG (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 ABADIA, 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:** ACATLARLO 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 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), UMM... QUÉ RICO (Oviedo), 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 (Cornellà 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 SELECCIÓ, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** LA BODEGUITA DE CÁNDIDO, LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VINA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** S 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 ARDOTEGLA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AÍNSA VINOS Y DELICIAS (Aínsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** EL DIVINO, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol). **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Brñas), 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 AUGUSTO, 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, VINARIUM, 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), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (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:** BARECUADOR, CASAMATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID' VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA 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 (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, TAGÁN LA BODEGA, 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.

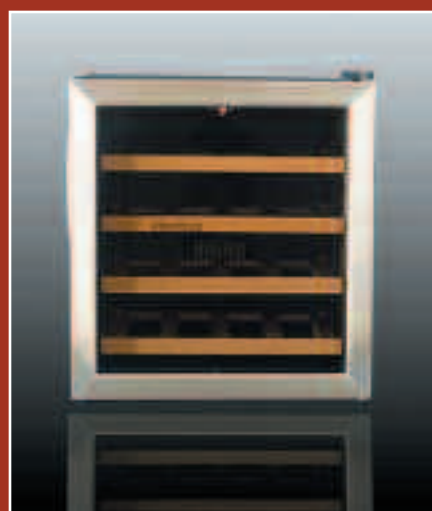


Ven al Penedès
y disfruta
de nuestros vinos





Al pan, pan y al vino, Vinobox



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



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

Consulte nuestra gama en
www.vinobox.es