

Por menos de 30 euros
**Lo mejor de
cada casa**

Bodegas Ejemplares
El Vínculo
Práctica de Cata
Llopart Reserva Brut Nature 2007
Desde mi Terruño
Finca Los Merinos



PRIMER 2010
Entrada gratis
en Primer 2010
presentando la revista
MiVino



Un placer...

Cantares



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
Bodega

EDITORIAL

Arte, realidad... y todo lo demás

Decía el inspirador de este título, el visionario y gran escritor Aldous Huxley, que “la experiencia no es lo que le sucede a un hombre, sino lo que ese hombre hace con lo que le sucede”. Y viene a cuento porque en este pasado muy cercano, de brillantes inversiones, de sueños de vacas gordas, de cuentas de lujosos restaurantes pagadas por plástico de oro, hubo un ascenso y proliferación en el mercado de vinos sofisticados y caros, cuyo precio rozaba ese listón tan peligroso de los 100 euros. Los había que tenían la justificación de la calidad, de lo exclusivo, entre ellos también se colaron algunos disfrazados de “vinos de pago” (y tant, que diría mi amigo Agustí) u otros, como de “alta expresión” o de “gran selección por la gloria de mi madre” y otras vainas por el estilo. Alguno de esos pensadores comerciales creía que por poner un precio a la altura de la luna se acrecentaba la fama de vino y bodega y, además, su producto era mucho más respetado. La situación actual del vino mundial, en especial del vino español, confirma que algo hemos hecho mal -y no solamente los comerciales a los que aludo, sino todos los implicados del sector- para que el consumo del vino, otrora alimento primordial para nuestra dieta mediterránea, haya caído a cotas alarmantes. Las prácticas pasadas de alejar al consumidor nos deben servir para extraer esas experiencias que señalaba el sabio Huxley. Parece que los tiempos de los vinos “inalcanzables” han amainado para dar paso a vinos más “bebibles” o, mejor dicho, más entendibles. Por ello traemos, para pasar estas fiestas, grandes vinos a precios razonables, cuyo monto no supera los treinta euros. Esperemos que el gran juez que es el consumidor aprecie la realidad de que el vino español sigue contando con un precio realmente imbatible en el concierto internacional.

Bartolomé Sánchez

SUMARIO



14 BODEGAS EJEMPLARES El Vínculo

Paso a paso, el imperio de Alejandro Fernández se ha extendido desde su pueblo natal, Pesquera -al que consiguió situar como hito del mapa vitivinícola nacional- hasta amalgamar lo mejor de las dos Castillas. El catalizador de esa reacción en cadena es su estilo de hacer vinos personales, inconfundibles, pero que respetan la procedencia de cada uno.

- 18 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 19 QUESO Y VINO
- 21 LO MÁS NATURAL
- 22 DESTILADOS
- 23 GENTE DE VINO
- 24 SUMILLER
- 25 PRÁCTICA DE CATA
- 26 NOTICIAS
- 30 DÓNDE ESTAMOS



16 ARMONÍAS Chipirones rellenos de manitas de cerdo

El restaurante La Tina, que también es alojamiento rural, quizá sea el sueño de muchos urbanitas que aspiran al sosiego y paz que ofrece el Parque Natural de Cazorla, donde se ubica. Allí se trasladaron hace un año Manoli Fernández y Luis Muñoz, para abrir este local.

20 DESDE MI TERRUÑO Finca Los Merinos

Alcanza el pequeño majuelo algo más de una hectárea, plantada con cepas de Tempranillo, camino ya de los 80 años. Los suelos son arcilloso-calcareos, con bastante fondo. Se encuentra sobre una pequeña ladera alrededor los 520 metros de altitud y su orientación es sureste.



Por menos de 30 euros, lo mejor de cada casa

Diciembre es tradicionalmente el mes de la abundancia, donde el público se desata compulsivamente comprando, comiendo, viajando... o eso solía hacer. Desde los pomposos centros comerciales, hasta la modesta tiendecita de barrio, el cine o el servicial restaurante, todos adornan sus escaparates con sus mejores galas. Sin duda, el negocio más exitoso será aquel que ofrezca la mejor calidad-precio de cualquier producto. Y el vino, que es nuestra asignatura, no es una excepción. Afortunadamente, como vemos en estas catas, en el mercado español por menos de 30 euros hay grandes vinos para cerrar una década y empezar 2011 de la forma más optimista posible.

Cuestión de opinión

En estos tiempos de crisis, los ciudadanos leemos y escuchamos todo tipo de encuestas e informes sobre el mercado, no sabemos si para alentarnos o desanimarnos. El último informe de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) asegura que la producción mundial de vino en 2010 ha caído un 4%, aunque según las primeras apreciaciones de las bodegas, podemos anticipar que, en España, la cosecha que acaba de finalizar, en términos generales, ha sido muy buena, tanto en calidad como en cantidad. Por otro lado, el Observatorio Español del Vino ya anunció que el consumo mundial del vino había caído en 2009 un 3,6%, con respecto al año anterior. Y los diversos comunicados sobre consumo señalan que el balance final de 2010 seguirá la misma tendencia. Afortunadamente, en España crece el consumo y las exportaciones de nuestros vinos. Otra encuesta de la que se hacen últimamente eco los medios de comunicación dice "que estas navidades nos gastaremos menos en alimentación y mucho más en regalos". Podríamos pensar que son malas noticias para el sector; sin embargo, sabemos que el vino en estas fechas suele vestirse en forma de regalo. Además, la empresa Nielsen asegura que, hasta agosto de este año, el consumo en el hogar se ha incrementado un 2,6%, frente a otras bebidas como la cerveza o los destilados, que se han mantenido. Aunque lo mejor, según el OIV, es saber que las exportaciones de los vinos españoles han aumentado en valor (6,3%) y en volumen (14,8%).

Queda claro, después de echar un vistazo rápido a este cóctel de estadísticas, que los deberes en nuestro país se están haciendo bien, que crece la inquietud del público, aparecen nuevos consumidores y se bebe más vino y de mayor calidad. Si esta tendencia se mantiene, en pocos años el vino español alcanzará el lugar que por calidad y tradición merece. Pero es obliga-

torio, por parte de bodegas, empresas, comercios, medios de comunicación, etc., escuchar y afianzar las inquietudes del consumidor, la verdadera piedra angular del mercado, que busca vinos de calidad a precios razonables. Ésa es la clave, el resto es pura demagogia.

Manda la sensatez

En la carta de solicitud de muestras que enviamos para este número a las bodegas pidiendo su participación en la revista, decíamos: "Por favor, envíen el mejor vino tinto de la bodega con un precio inferior a 30 euros". No hicimos hincapié en ninguna marca concreta de las bodegas, dejamos la elección a su antojo. No hace muchos años, la gran mayoría de las bodegas habría enviado vinos se acercaran lo máximo posible a esos 30 euros, quizás sin pensar en nada más. Sin embargo, actualmente los elaboradores parecen confiar (y con razón) en la calidad de sus vinos y el surtido es muy variado en la categoría de precios. Hemos recibido más de 160 muestras, aunque desafortunadamente no todas puedan aparecer en estas páginas por lo limitado del espacio, aunque están disponibles en nuestra web, www.opuswine.es.

El placer en el vino

Muchos consumidores, con el modelo de vida actual -prisas, prisas y más prisas-, se han olvidado o no saben dónde o cómo encontrar el placer con una copa de vino. Si usted es de aquellas personas que abre una botella de vino con

lo primero que encuentra y lo sirve sin más, quizás nunca llegue a experimentar ese placer.

Cualquier vino -sin importar su precio- tiene un protocolo de servicio, de ambiente, de presentación, que, bien realizado, puede llevarnos al verdadero placer de disfrutar de una copa. Para lograrlo, hay que crear la situación. Sugerimos, antes de abrir la botella, que hable del vino y ponga en situación a sus invitados; descórchelo con delicadeza, decántelo si fuese necesario, invite a una persona a degustarlo y pídale su opinión; sirvalo en buenas copas (ayuda mucho), cuide su temperatura todo el tiempo; hablen de las uvas, del corcho, de la etiqueta... e incluso que cada uno opine sobre con qué alimento combinaría el vino. A medida que transcurra la reunión, notará que su percepción sobre el vino cambia, los vinos se abren, se muestran más complejos y posiblemente alguno de sus invitados, o usted mismo, llevado por la emoción, exclamará: "¡Este es el mejor vino que he probado en mi vida!". Ése es el placer que buscamos.

Javier Pulido





D.O. Alicante

Estrecho Monastrell 2005

🍷 Monastrell.
Enrique Mendoza.
Tel. 965 888 639. (más de 20 €).

Si espléndido es el Santa Rosa, el gran vino de la bodega, este Estrecho logra la cima. Elegante, muy fino, con toda la riqueza especiada del clima mediterráneo, madurez frutal que raya en lo imposible. Jugoso y de refinado paladar. Sencillamente genial.
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

D.O. Almansa

Atalaya 2008

🍷 Garnacha Tintorera.
Atalaya.
Tel. 967 345 315. (10 - 15 €).

Mucha tipicidad, notas de té negro y tinta china, sin exceso de madera. Magnífico volumen de fruta, pero sobre todo de tacto, que era la gran asignatura pendiente de esta uva.
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

D.O. Arribes

Hacienda Zorita Marqués de la Concordia 2008

🍷 Tempranillo.
Hacienda Zorita.
Tel. 902 109 902. (hasta 4 €).

El vino refleja muy bien el viñedo, con todo un recital de especias y florecillas (tomillo), y el acento de barrica siempre presente (cedro). Equilibrado y sustancioso.
[Aves]. Consumo: 16°C.

D.O. Bierzo

Altos de Losada 2007

🍷 Mencía.
Finca Losada.
Tel. 988 337 900. (más de 20 €).

Refleja bien el terruño, con una vena ferruginosa interesante, fina arcilla y lirios. Tostados algo subidos. Buena distribución en boca, envuelve el paladar, fresco, con vivacidad tánica por afinarse. Para guardar.
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Bembibre 2006

🍷 Mencía.
Dominio de Tares.
Tel. 987 514 550. (más de 20 €).

Un Bembibre mucho más floral (lirios) de lo habitual, que mantiene su inconfundible fondo mineral (calizo). Realmente seductor y placentero. Imprescindible. Con un gran futuro.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Pétalos 2008

🍷 Mencía.
Descendientes de J. Palacios.
Tel. 987 540 821. (10 - 15 €).

La floralidad (lirios) y profundidad aromáticas son ya el sello de la casa, con añadidos orgánicos (fruto de una cuidada agricultura) magníficos. Tiene una salinidad deliciosa, pleno de fruta y elegancia.
[Setas]. Consumo: 18°C.

D.O. Campo de Borja

Coto de Hayas Garnacha Centenaria 2009

🍷 Garnacha.
Aragonesas.
Tel. 976 862 153. (7 - 10 €).

Huele mineral (pizarra-arcilla), con esa presencia frutal de Garnacha perfectamente madura. Entra mucho más frutal de lo que aparenta, jugoso y envolvente, de largo final. Buena relación calidad/precio.
[Aves]. Consumo: 14°C.

D.O. Cigales

Museum Real Reserva 2005

🍷 Tempranillo.
Museum.
Tel. 983 581 029. (10 - 15 €).
El vino mejor entendido de Cigales. Extrae toda la finura de la zona, con sus especias frescas (cilantro), el recuerdo del terreno (tiza) y una boca jugosa, con finura, todavía por redondearse. Para guardar un año más.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

D.O. Conca de Barberá

Les Masies de Poblet 2008

🍷 Pinot Noir.
Abadía de Poblet.
Tel. 977 870 358. (10 - 15 €).

Cuesta encontrar, entre tanto tostado y buena madera nueva, la identidad del Pinot, que aparece, cuando el vino reposa, con su inconfundible floralidad (violeta) y fragancia especiada. Entra fresco, graso, frutal, de tacto algo seco, con un final complejo magnífico.
[Setas]. Consumo: 16°C.

D.O. Costers del Segre

Raimat Abadía 2007

🍷 Cabernet Sauvignon, Tempranillo.
Raimat.
Tel. 973 724 000. (4 - 7 €).

Se impone el Cabernet, maduro y frutal (arándano en sazón), que da paso a un trago algo menos consistente; jugoso y delicado al tacto.
[Setas]. Consumo: 14°C.

D.O. Jumilla

Juan Gil 2008

🍷 Monastrell.
Juan Gil.
Tel. 968 435 022. (10 - 15 €).

Tiene un lado floral (lirios), además de las ciruelas, el té y las notas de pedernal. La combinación golosura frutal-acidez son magníficas, y muy largo en el recuerdo. Muy recomendable.
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Las Gravas 2007

🍷 70% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah.
Casa Castillo.
Tel. 968 781 691. (15 - 20 €).

Un engranaje de variedades modelico. Fruta madura y persistentes notas minerales a un tiempo. Tiene la robustez tánica justa, dotado de fruta y, en esencia, fresco, lo que no es poco tratándose de un Jumilla.
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

D.O. La Mancha

Canforrales Selección 2009

🍷 Tempranillo.
Campos Reales.
Tel. 967 166 066. (hasta 4 €).

Tres meses en madera, perfectamente medidos, que potencian la fruta como una infusión de fresas y regaliz. Su carnosidad y glicerina frutal son sus mejores argumentos en boca.
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

Guadianeja Reserva Especial Viñas de 50 Años 2003

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

Tempranillo de pie franco. Pocas bodegas manchegas logran elaborar vinos de tanta edad con esta plenitud

frutal y de color. Tempranillo con rasgos de fresa, regaliz y su característico fondo de tierra. Generoso, con grasa que aporta dimensión, sedoso y largo.
[Carne blanca]. Consumo: 16°C.

Torre de Gazate Crianza 2006

🍷 Cencibel, Cabernet Sauvignon.
Vinícola de Tomelloso.
Tel. 926 513 004. (4 - 7 €).

La madurez frutal casi es perfecta, así como su crianza, aspecto muy destacable en vinos manchegos. Entra suave, con la estructura justa, y de final jugoso.
[Setas]. Consumo: 14°C.

D.O. Montsant

Can Blau 2008

🍷 50% Cariñena, 30% Syrah, 20% Garnacha.
Celler Can Blau.
Tel. 968 435 022. (10 - 15 €).

Es el vino de Jorge Ordóñez, distribuidor en EE UU, y la bodega Juan Gil, de Jumilla. Tiene el carácter de fruta, pero mucho más el del terreno, y esa forma de evolucionar del Montsant que tanto gusta a los consumidores (tabaco, arcilla, cacao). Suave y largo.
[Setas]. Consumo: 16°C.

D.O. Navarra

Gran Feudo Selección Especial 2006

🍷 Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Julián Chivite.
Tel. 948 811 000. (4 - 7 €).

Su aroma es fresco, con el desenfado de la viña joven, entre fresas silvestres, clavo y una punta de rama. Entra jugoso y mantiene bien su estructura.
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

Señorío de Sarriá Viñedo Sotés Vendimia Seleccionada 2005

🍷 Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon, Graciano y Mazuelo.
Bodega de Sarriá.
Tel. 948 202 200. (7 - 10 €).

Escuela moderna, con las variedades bien fundidas; destacan las notas de té, el arraigo mineral (arena) y un roble nuevo bien engranado. Suave y equilibrado.
[Carne blanca]. Consumo: 16°C.

1896
CS
CARLOS
SERRES

Vinos de hoy... con historia



Centenario

Carlos Serres fue uno de los pioneros del vino de Rioja. Fundó en 1896 la primera bodega de Haro registrada como "comerciante-exportadora". Hoy, sus vinos siguen reflejando la personalidad del terruño de la Rioja Alta y su marcada influencia atlántica. Vinos de hoy... con historia.

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Carlos Serres • Avenida Santo Domingo, 40 • CP. 26200 • Haro • La Rioja • España • Tel. 941 31 02 79 • Fax 941 31 04 18 • info@carlosserres.com • www.carlosserres.com



D.O. Penedès

Emendis Mater 2006

🍷 Merlot.
Finca Emendis.
Tel. 938 186 119. (10 - 15 €).

Varietal de madurez mediterránea marcada (tomillo, boj, hiedra) que demuestra más entereza en el paladar: fresco, envolvente, algo tosco de tacto y persistente.
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

Jean León Reserva 2004

🍷 Cabernet Sauvignon.
Jean León.
Tel. 938 995 033. (más de 20 €).

Madurez casi perfecta, con un estilo muy fresco que matiza las finas notas de casis, de arcilla, tabaco... complejo, y aún mejor en boca, refinado, fresco, armónico, pleno en su final.
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

D.O.Q. Priorat

Clos Fontà 2007

🍷 30% Garnacha Peluda, 30% Cabernet Savignon, 20% Garnacha y 20% Cariñena.
Viticultors Mas d'en Gil.
Tel. 977 83 01 92. (más de 20 €).

Recuerdos de aromas de licorella y especias. Entra goloso, aunque culmina fresco, con un tacto de roble algo seco.
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

Les Terrasses Velles Vinyes 2008

🍷 65% Samsó, 35% Garnacha.
Álvaro Palacios.
Tel. 977 839 195. (más de 20 €).

Contiene la esencia del terreno, la tierra (pizarra-arcilla), las flores (lilas), con un corte boscoso fruto de una madurez complicada. Su trago gana en boca, refinado, fresco.
[Setas]. Consumo: 14°C.

Scala dei Prior 2007

🍷 Garnacha, Cabernet Savignon y Shyráh.
Cellers Scala Dei.
Tel. 977 82 70 27. (15 - 20 €).

Evoluciona muy bien y aún mantiene su acento aromático (cacao, pizarra, laurel, humo), que combina con cítricos (tipicidad de Scala Dei). Algo menos consistente en boca, pero profundo.
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

D.O. Ribeira Sacra

Abadía da Cova Barrica 2009

🍷 Mencía.
Moire.
Tel. 982 452 031. (10 - 15 €).

La barrica, discreta, apenas se nota; la fruta, magnífica, con mucha tipicidad (té, pizarra, tinta china). Entra delicadamente goloso y fino, y termina frutal, sin artificios. Magnífico.
[Carne blanca]. Consumo: 14°C.

D.O. Ribera del Duero

Alión 2007

🍷 Tinto Fino.
Bodega y Viñedos Alión.
Tel. 983881236. (más de 20 €).

Añada más borgoñona (menos concentrada y más floral) con la misma elegancia y profundidad de siempre. De tacto impecable, refinado, y emocionante como siempre.
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Altos de Tamarón Reserva 2005

🍷 Tinta del País.
Pagos del Rey.
Tel. 947 551 111. (7 - 10 €).

Ribera de concentración frutal justa, sin excesos, fresco, de buenos taninos y delicado final de vainilla.
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

Arzuaga Crianza 2008

🍷 90% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot.
Arzuaga Navarro.
Tel. 983 681 146. (10 - 15 €).

Muy buen año, pleno de fruta tanto en aromas -el roble algo subido- como en boca; carnoso, fresco, de largo final.
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Áster Fermentado en Barrica 2006

🍷 Tinta del País.
Áster.
Tel. 947 522 700. (15 - 20 €).

Posee la densidad frutal y el punto goloso (de fruta y madera) que muchos consumidores buscan en los nuevos riberas, aunque añade un fino tacto y un sutil matiz mineral (tiza).
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Baluarte Roble 2008

🍷 Tinta del País.
Julián Chivite.
Tel. 948 811 000. (4 - 7 €).

Fruta roja, notas de pera y acerola, con crianza bien ajustada. Destaca su frescura, con un peso frutal algo justo.
[Pescado]. Consumo: 14°C.

Condado de Haza Reserva 2006

🍷 Tinta del País.
Alejandro Fernández Tinto Pesquera.
Tel. 983 870 037. (15 - 20 €).

Describe muy bien el terreno, esa rica fusión de piedras, arcilla, monte... y el roble subido. Su órdago se produce en boca: profundidad, deliciosa frescura y volumen de fruta, al mejor nivel de los Condado de Haza.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Condado de Oriza 409 2005

🍷 Tinta del País.
Pagos del Rey.
Tel. 947 551 111. (más de 20 €).

Con la fruta muy presente (fresas, ciruela roja), el toque de regaliz y el roble escoltando el conjunto. Tiene la línea fresca de los nuevos Ribera, algo bravo en tacto, aunque frutal.
[Carne blanca]. Consumo: 16°C.

Emina Prestigio 2006

🍷 Tempranillo.
Emina.
Tel. 983 485 004. (10 - 15 €).

Formato moderno, resaltan los tostaditos del roble y una identidad frutal fiel a la zona (cerezas y arcilla). Entra fresco, con la estructura frutal justa, y un tacto de madera que no termina de rematar. Para tomar con platos grasos.
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

Finca Villacreces 2006

🍷 86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot.
Finca Villacreces.
Tel. 983 680 437. (más de 20 €).

Madurez frutal casi perfecta, que mantiene, afortunadamente, ese gancho mineral (grafito), sello de Villacreces, de su buen viñedo. Abundante en fruta y finos taninos, lozano en su recorrido que termina armonioso.
[Carne blanca]. Consumo: 14°C.

Legaris Roble 2009

🍷 Tinta del País.
Legaris.
Tel. 983 878 088. (4 - 7 €).

2009 es la añada esperada en Ribera. De buena carga frutal (ensalada de fresas) y madera discreta, que aporta estructura en boca, y que suaviza la

golosidad que tanto gusta al público. Impecable.
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

Marqués de Valparaíso Crianza 2006

🍷 Tinto Fino.
Federico Paternina.
Tel. 956 186 112. (7 - 10 €).

Tiene la profundidad justa, sin alardes, un retrato de todos los ingredientes de la zona, fresa madura, especias balsámicas, el acento del roble (vainilla tostada) y una sensación frutal jugosa, algo rústica en tacto.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

Matarromera Reserva 2004

🍷 Tempranillo.
Matarromera.
Tel. 983 107 100. (más de 20 €).

Para decantar antes. Está en su mejor momento, con las notas de cuero, fina vainilla, hiedra y especias colaborando a su complejidad. Suave, cálido y todavía marcando la sensación frutal.
[Carne roja]. Consumo: 15°C.

Rento 2003

🍷 Tinto Fino.
Renacimiento de Olivares.
Tel. 983 107 100. (más de 20 €).

Fresco, vivaz en taninos e incesante en aromas de fruta (ciruela), flores y maderas nuevas. Para beber ya.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Vega Real Crianza 2007

🍷 Tempranillo.
Vega Real.
Tel. 983 881 580. (10 - 15 €).

Transmite tipicidad, fiel al espejo de la zona: arcilla, cerezas en sazón y tinta china tan característicos. Equilibrado y ameno, sencillo en su conjunto.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

Viña Pedrosa La Navilla 2006

🍷 Tempranillo.
Hermanos Pérez Pascuas.
Tel. 947 530 100. (más de 20 €).

Vino profundo, amplio en registros con una veta orgánica magnífica (fruto del viñedo) y la asidua vainilla tostada. El frescor impera en el paladar, y deja una dilatada huella aromática en el recuerdo. Puede mejorar en botella pero conviene empezar a beberlo.
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

LA NATURALEZA ELIGE RAIMAT



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

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



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



RAIMAT
www.raimat.com



D.O. Ribera del Júcar

Casa Gualda Plus Ultra 2006

🍷 Petit Verdot y Bobal.

Nuestra Señora de la Cabeza.
Tel. 969 387 173. (4 - 7 €).

Si ya es difícil encontrar un Petit Verdot maduro en La Mancha, más los es que tenga guiños del terreno (tinaja). Tan sabroso como equilibra-do, frutal y envolvente. Mejorará con el tiempo.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

D.O.Ca. Rioja

Annuá 2004

🍷 90% Tempranillo, 10% otras.

Bodegas Aurum.

Tel. 945 606 010. (más de 20 €).

Vino concentrado en fruta, destaca su roble nuevo tostado, paladar de estructura, golosidad y marcados taninos que empiezan a perder fuerza. Se puede empezar a beber.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

Arvum 2005

🍷 40% Tempranillo, 40% Garnacha, 20% de otras.

Escudero.

Tel. 941 398 008. (más de 20 €).

Riqueza aromática frutal (acerola, fresón), fino roble y elegante. En boca, delicado, conquistador. Magnífico juego fruta-grasa-acidez.

[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Barón D'Anglade Reserva 2005

🍷 Tempranillo, Mazuelo, Graciano.

Franco Españolas.

Tel. 941 251 300. (más de 20 €).

La combinación de robles y su satisfactoria evolución crean un espectro aromático (tiza, incienso, boletus) fiel al rioja clásico bien entendido. Suave y refinado. De final persistente.

[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Cepas Viejas de Luberrí 2005

🍷 Tempranillo.

Familia Monje Amestoy.

Tel. 945 606 010. (más de 20 €).

Tanto concentrado de fruta y roble en aromas -al estilo de los nuevos riojas- impide, por ahora, disfrutar del aroma. Su calibrada boca, con un frescor que llega a todos los puntos del paladar, grasa y pleno de fruta, resulta brillante. Para guardar un año más.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Conde de los Andes Reserva 2004

🍷 Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo.

Federico Paternina.

Tel. 956 186 112. (10 - 15 €).

Absolutamente fresco, fragante y con peso de fruta en el paladar, deja su inconfundible final de sándalo, de fondo de bodega (cuero, tinaja, incienso), fiel a su estilo.

[Pescado]. Consumo: 18°C.

Dinastía Vivanco Reserva Selección de Familia 2004

🍷 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Dinastía Vivanco.

Tel. 941 322 013. (15 - 20 €).

Aroma que insinúa ciertas maneras de tinto clásico, con la habitual trufa y almizcle; en boca, gana en dimensión frutal, entra sedoso y termina largo.

[Setas]. Consumo: 16°C.

Finca Torrea 2006

🍷 Tempranillo, Graciano.

Herederos del Marqués de Riscal.

Tel. 945 606 000. (15 - 20 €).

Se agradece en un vino moderno la prudencia con el tostado de la madera, lo que realza su frutuosidad (fresas, campo). El conjunto grasa-peso de fruta resulta de lo más seductor. Termina algo cálido.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Gran Reserva 904 1997

🍷 Tempranillo, Graciano.

La Rioja Alta.

Tel. 941 310 346. (más de 20 €).

Perfume refinado, de vino clásico renovado. Cuero, tabaco, incienso, almizcle. Entra fresco, sigue delicado y termina largo, muy largo.

[Pescado]. Consumo: 18°C.

Imperial Reserva 2004

🍷 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

CVNE.

Tel. 945 625 255. (más de 20 €).

La añada 2004 lo dota de mayor carga y expresión frutal, con un lado orgánico muy interesante. Buenas maderas (subidas) que sostienen el esqueleto fresco de la fruta.

[Setas]. Consumo: 18°C.

Izadi El Regalo Reserva 2004

🍷 Tempranillo.

Izadi.

Tel. 945 609 086. (15 - 20 €).

Vino para guardar. Todavía desordenado en aromas pero que apunta a un mejor futuro por la buena combinación de acidez y peso de fruta, refinados taninos fundentes y alcohol integrado.

[Setas]. Consumo: 16°C.

La Vicalanda Reserva 2005

🍷 Tempranillo.

Bilbaínas.

Tel. 941 310 147. (15 - 20 €).

Para nosotros, el mejor Vicalanda de esta década, superando incluso al 2001. Es frutal, mineral y conjuntado pero sobre todo perfectamente tejido en boca; muy fino, con la frescura que

llega a todos los rincones para dejar una amplia huella de fruta. Delicioso.

Se puede beber ya o guardar.

[Setas]. Consumo: 18°C.

Luis Alegre

Selección Especial 2005

🍷 95% Tempranillo, 5% Mazuelo y Graciano.

Luis Alegre.

Tel. 945 600 089. (15 - 20 €).

Faltan todavía dos años más para ver su potencial. Por ahora, se intuyen buenas maneras respecto a la mineralidad frutal (grosella-arcilla). El paladar está articulado por su fina frescura y fundentes taninos.

[Carne blanca]. Consumo: 18°C.

Malpuesto 2007

🍷 Tempranillo.

Bodegas Orben.

Tel. 945 609 086. (más de 20 €).

Recital de finísimas maderas (cacao, toffe) que necesitan ensamblarse. Es en boca donde el vino gana, demuestra tener una espléndida calidad tánica; fino y jugoso, con volumen frutal y dilatados registros aromáticos que tardan en desaparecer. Guardar, valor seguro.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Marqués de Cáceres Gran Reserva 2001

🍷 85% Tempranillo, 15% Garnacha Tinta, Graciano.

Marqués de Cáceres.

Tel. 941 454 000. (15 - 20 €).

El mejor Marqués de Cáceres de la última década, todavía entero de color, de aromas (grosella, cuero-canela, pólvora) y aún vibrante en el tacto de boca. Se puede beber ahora pero también guardar varios años sin problema.

[Setas]. Consumo: 18°C.

Marqués de la Concordia Reserva 2005

🍷 Tempranillo.

Marqués de la Concordia Family of Wines.

Tel. 91 387 86 23. (7 - 10 €).

Aromas entre clásico (maderas vaini-llosas destacadas) y moderno (fruta roja macerada) con sensación en boca de ligera estructura, pero, sobre todo, con frescura y suavidad.

[Pescado]. Consumo: 18°C.

Muga Selección Especial 2005

🍷 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Graciano y Mazuelo.

Muga.

Tel. 941 311 825. (más de 20 €).

Abrir dos horas antes. Muy fragante en aromas, todo perfectamente conjuntado, enfatizando la grosella ácida y especias frescas (jengibre). Este Muga aguantará más de diez años.

Indispensable.

[Carne roja]. Consumo: 18°C.

Onomástica Reserva 2004

🍷 80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Mazuelo.

Carlos Serres.

Tel. 941 310 294. (más de 20 €).

Evoluciona con mucha elegancia. Refinado en boca, con todo bien ligado y resalutando su profundidad.

[Setas]. Consumo: 18°C.

Propiedad 2007

🍷 60% Garnacha, 40% Tempranillo.

Palacios Remondo.

Tel. 941 180 207. (15 - 20 €).

Bien podría ser el hermano pequeño de un gran borgoña, por su elegancia, su floralidad (violetas) y acertado ensamblaje. Entra goloso y termina fresco, con un tacto suave deliciosamente trabajado.

[Carne blanca]. Consumo: 14°C.

Valserrano Finca Monteviejo Gran Reserva 2006

🍷 95% Tempranillo, 5% Garnacha, Graciano.

Viñedos y Bodegas de la Marquesa.

Tel. 945 609 085. (más de 20 €).

Tempranillo maduro, fiel al patrón riojano que apuesta por la mineralidad (tiza), con notas de humo bien ajustadas. Entrada de las que enganchan por su magnífica frescura y gran frutuosidad, todo en armonía. Largo.

[Carne blanca]. Consumo: 16°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.





Viña Coqueta Reserva 2005
 🍷 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Malvasía y Viura.
Fernando Remírez de Ganuza.
 Tel. 945 609 022. (más de 20 €).

Espléndida combinación aromática de frutas rojas (grosella) y blancas (ciruela claudia), con un extraño toque ferruginoso. Golosura frutal, acidez y tacto al mejor nivel.
[Carne blanca]. Consumo: 16°C.

Viña Herminia Excelsus 2008
 🍷 50% Tempranillo, 50% Garnacha.
Viña Herminia.
 Tel. 941 142 305. (7 - 10 €).

Floralidad insospechada, notas de claveles, también del terreno (arcillo-calcáreo) que acompaña a un fresco roble. Entra estructurado, resalta la acidez, de fino tacto y buen final.
[Carne blanca]. Consumo: 16°C.

D.O. Somontano

Marboré 2004
 🍷 Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Moristel y Parraleta.
Pirineos.
 Tel. 974 311 289. (15 - 20 €).

Un año complicado de maduración (saúco). Frescura y cuidado tacto en boca; deja un final entre cerezas y tonos especiados.
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

D.O. Toro

Celsus 2008
 🍷 Tinta de Toro.
Bodegas Vetus.
 Tel. 945 609 086. (más de 20 €).

Producción limitada de 2.423 botellas. Busca ese nicho de público que adora el vino de Toro de marcada estructura -aunque bien trabajada, fuertes tostados del roble y un punto de golosura frutal bien entendida.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Dominio del Bendito Las Sabias 2007
 🍷 Tinta de Toro.
Bodega Dominio del Bendito.
 Tel. 980 693 306. (15 - 20 ?).

Elegante en aromas, desde un canto rodado, muy nítido, hasta la arena o las hierbas de campo, con el roble impecable, como siempre. Armónía entre golosidad y acidez, con largo regusto final de fruta. Recomendable.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Finca Sobreño Selección Especial 2005
 🍷 Tinta de Toro.
Sobreño.
 Tel. 980 693 417. (10 - 15 ?).

La bodega, tiene unas de las mejores uvas de Toro. Notas de tinta china, de ciruela en sazón, gravas... aunque falta rematar con el roble, algo seco al tacto.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

Gran Bajoz Viñas Viejas 2004
 🍷 Tinta de Toro.
Pagos del Rey.
 Tel. 980 698 023. (7 - 10 ?).

Aunque se jugó bien en la elaboración, extrayendo lo justo, reivindicando la fruta y expresión de la Tinta de Toro, la madera tiene que domesticarse. Para tomar con platos grasos.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 16°C.

Gran Colegiata Crianza Roble Francés 2006
 🍷 Tinta de Toro.
Fariña.
 Tel. 980 577 673. (7 - 10 €).

Jugosidad en todo el recorrido, deja un eco limpio y refinado de la tipicidad de Toro. Delicioso. Espléndida relación calidad/precio.
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Pintia 2008
 🍷 Tinta de Toro.
Bodega y Viñedos Pintia.
 Tel. 983784178. (más de 20 €).

Mucha ciruela y notas del terreno (grafito); paso de boca sustancioso, con un punto de golosura que añade dimensión y suavidad.
[Carne roja]. Consumo: °C.

Quinta Quietud 2005
 🍷 Tinta de Toro.
Quinta de la Quietud.
 Tel. 980 568 019. (15 - 20 €).

Abrir tres horas antes. Impresionante de complejidad: cuero, tinta china, brea, cacao... con un estilo que se sale de lo habitual en la zona por su elegancia. Entra suave, cargado de aromas y fruta, aunque falta rematar en tacto.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

San Román 2006
 🍷 Tinta de Toro.
Viñedos Maurodos.
 Tel. 983 521 972. (más de 20 €).

Añada más especiada (clavo, tomillo) de lo habitual, con la raza de la Tinta de Toro (cereza y pimienta negra) muy

elegante. Glicerina frutal que se integra, trabajado en tacto y generoso en el recuerdo. Nunca defrauda.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Vetus 2006
 🍷 Tempranillo.
Bodegas Vetus.
 Tel. 945 609 086. (10 - 15 €).

Cuatro años que han modelado un Vetus de tacto frutal depurado, fresco, rico en registros especiados, con ese eco de regaliz de añada cálida y un poderoso roble que se impone.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

D.O. Valdepeñas

Viña Albali Reserva de Familia 2000
 🍷 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon.
Félix Solís - Viña Albali.
 Tel. 926 322 400. (10 - 15 €).

Mantiene el estilo de Viña Albali, aunque añade más fruta, sin excesos, con el roble presente -como gusta a los lugareños- sin molestar; paladar suave, fresco y armónico, sello de la casa.
[Setas]. Consumo: 18°C.

V.T. Cádiz

Gibalbin 8 meses en barrica 2008
 🍷 Tempranillo, Tintilla de Rota, Cabernet, Syrah.
Antonio Barbadillo.
 Tel. 956 385 500/22. (7 - 10 €).

Buena evolución y fusión de variedades, en feliz complicidad con el roble (algo elogiado en los vinos andaluces). Trago suave, carnoso, de sutil final amargoso.
[Aves]. Consumo: 14°C.

V.T. Castilla y León

575 Uvas de Cámbrico 2007
 🍷 90% Rufete, 6% Calabrés, 4% Tempranillo.
Viñas del Cámbrico.
 Tel. 923 281 006. (más de 20 €).

El mejor ejemplo de Rufete en España, con mucha personalidad en los aromas (frutas rojas exóticas), algo de grosella, de tiza y el roble acertado. Muy gustoso en fruta, taninos frescos, muy duros todavía, que necesitan tiempo en botella. Sin duda, será un gran vino.
[Setas]. Consumo: 18°C.

Ababol El Tinto 2009
 🍷 Tempranillo.
Sacristán Mena Viticultores S.C.
 Tel. 980 568 019. (4 - 7 €).

La golosidad frutal en boca es el eje central del sabor, con estructura tánica por refinar y dilatado recuerdo de frutos rojas (cerezas) de acento maduro (regaliz rojo).
[Embutidos]. Consumo: 12°C.

Abadía Retuerta Selección Especial 2007
 🍷 Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.
Abadía Retuerta.
 Tel. 983 680 314. (15 - 20 €).

Un engranaje de uvas y madera casi perfecto. El sabor y los aromas dibujan un mapa fiel al viñedo (arcillo-calcáreo, frescor, ciruela). Bien elaborado y menos concentrado que otros años.
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

Cumal 2006
 🍷 Prieto Picudo.
Dominio Dostares.
 Tel. 987 514 550. (más de 20 €).

Añada muy varietal, con casis y flores frescas (acacia) en primer plano. Han logrado combinar con maestría la concentración sin prescindir de la frescura. Entre nuestros favoritos.
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

Mauro 2008
 🍷 86% Tempranillo, 14% Syrah.
Mauro.
 Tel. 983 521 439. (más de 20 €).

De los Mauro más florales (lirios) que hemos probado, interpretando todo un recital de especias frescas y frutos rojos ácidos. Entra y sale del paladar siempre fresco, dejando un recuerdo tan elegante de fruta que invita a la reflexión.
[Carne blanca]. Consumo: 16°C.

V.T. Ribera del Queiles

Guelbenzu Evo 2006
 🍷 58% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 19% Tempranillo.
Bodegas Guelbenzu.
 Tel. 948 850 055. (10 - 15 €).

La bodega, ha sabido trabajar las irregularidades de la maduración. Así, todo el aroma se construye en un solo conjunto. Algo menos vistoso en boca, pero frutal.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 16°C.

COLECCIÓN VIVANCO



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

Rafael Vivanco



4 VARIETALES

Complejidad y Elegancia

Medalla de Oro
 Concurso Internacional Bacchus 2010
 Medalla de Oro
 Concurso Mundial de Bruselas 2010
 Medalla de Oro
 Nariz de Oro
 Tercer Mejor Vino de España 2009
 Mejor Vino en el Concurso de Vinos de Rioja en la categoría de Vinos de Autor 2008
 Medalla de Oro
 Concurso Internacional Bacchus 2008



PARCELAS DE MAZUELO

Mineralidad y Singularidad

Medalla de Oro
 Concurso Mundial de Bruselas 2010
 Medalla de Plata
 Premios Internacionales Iberwine 2009



PARCELAS DE GARNACHA

Finura e Intensidad Frutal

Medalla de Oro
 Concurso Internacional Bacchus 2010
 Medalla de Plata
 Concurso Internacional Vinalies Francia 2010
 Medalla de Plata
 Concurso Mundial de Bruselas 2009
 Medalla de Oro
 Concurso Internacional Bacchus 2008



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
 Nariz de Oro
 Mejor Vino de España 2008
 Medalla de Oro
 Premios Mezquita 2008

DINASTÍA VIVANCO
 BODEGAS

Cultura de Vino

En nombre del amor y el compromiso



Paso a paso, el imperio de Alejandro Fernández se ha extendido desde su pueblo natal, Pesquera -al que consiguió situar como hito del mapa vitivinícola nacional- hasta amalgamar lo mejor de las dos Castillas. El catalizador de esa reacción en cadena es su estilo de hacer vinos personales, inconfundibles, pero que respetan la procedencia de cada uno.

Como una novia, se ha vestido de blanco. Pero antes montó su casa. En este paraje abandonado de La Mancha, donde muere una herrumbrosa vía férrea, Alejandro desempolvó vigas seculares, encaló de nuevo los muros de tapiar de una magnífica y olvidada bodega, *La Exportadora*, y poco antes de nacer el nuevo siglo trasladó armas y bagajes, e incluso a su hija Eva, la enóloga, desde la Ribera del Duero hasta la sombra de los molinos de viento de Campo de Criptana. Y así, con uvas de cepas viejas, elegidas a capricho, pagadas con justa generosidad, nació la primera añada de El Vínculo. Su mano derecha, el guía conocedor de la zona y el canchero permanente de la bodega, es Pepe Pérez Gustoso, y a él ha correspondido una década después del estreno atender a estas recientes novedades.

Airén en cuna de roble

Como una novia, se ha vestido de blanco. Tras las cepas viejas y retorcidas de Tempranillo local, la Cencibel, han encontrado un mar de blancas Airén donde elegir. Así nació Alejairén que se presentó en sociedad con ocasión del pasado salón Madrid Fusión. El último es de la vendimia 2008 y desde entonces, o sea a lo largo de 24 meses, ha dormido en barricas de roble francés. El envejecimiento de los vinos blancos -y más de la uva Airén- es bastante revolucionario en la zona y el resultado se esperaba con verdadera expectación. Envuelto en botella oscura, para preservarlo de la luz, y vestido con una etiqueta neopresionista, diferente a las de El Vínculo aunque siempre con el emblema de los molinos locales, el vino revela, ya simplemente *de oído*, una densidad que en boca se convierte en untuosa y que regala al paladar una compleja y deliciosa estructura.

Sigue la línea de su hermano de cuna, el tinto El Vínculo Paraje La Golosa. Efectivamente, ambos nacen en un terruño que se ha ganado por méritos su nombre, y de un viñedo espléndido que ha cumplido 60 años. El tinto, 100% Tempranillo, es de la vendimia 2002, durmió en roble dos años y luego en botella otros tres. Es de color guinda muy cubierto, de aroma potente a fruta concentrada que se refresca con tonos de monte, de menta, balsámicos, de suelos de turba y grafito, y de buen roble que no impone su presencia. En el paladar deja la imagen de una buena estructura, equilibrio y la amable golosinería que anuncia su nombre.

El resultado de ambos en la copa confirma la idea de Alejandro, mitad por mitad idealista Quijote y pragmático Sancho, cuando al recorrer La Mancha y acercarse a las cepas sanas soleadas, robustas y ajenas a las heladas que perturban a La Ribera, se convenció de que podrían dar vinos a la altura de los mejores.

Historia de una pasión

Esa fue la génesis de El Vínculo, aunque el nombre viene de aún más atrás: es el homenaje a la primera bodeguita familiar que sus padres horadaron en Pesquera. Vínculo es también el compromiso que une la empresa familiar de los Fernández con cada una de sus hijas al timón de cada actividad; y también el guiño al amor con el que bautizaron su Alenza, el Ribera del Duero de Condado de Haza, en honor de la pareja del fundador, de Alejandro y Esperanza. Vínculo es, en fin, el lazo entre las cuatro bodegas del Grupo, las dos de Ribera -Pesquera y Condado de Haza- la hermosa finca agropecuaria de Zamora -Dehesa La Granja- y la siempre crecedera y sorprendente de La Mancha.

Vínculo, la bodega de Campo de Criptana, ha demostrado ser una revelación, un laboratorio de aspecto insólito, un caserón de sutil tono vainilla asomado a una vía de ferrocarril propia que recuerda la magnificencia del pasado en la estructura del edificio, la altura, la longitud de las teselas, las vigas maestras que sustentan el maderamen que se restauró y, con el añadido de altas ventanas bien orientadas, preserva la nave de barricas y el botellero en condiciones ideales.



EL VÍNCULO
Avda Juan Carlos I s/n
13610 Campo de Criptana (C. Real)
Tel. (+34) 926 56 37 09
elvinculo@elvinculo.com
www.grupopesquera.com

ALTA GASTRONOMÍA



www.supermercadoelcorteingles.es





Bodegas Franco-Españolas, S.A.

90 Puntos

Robert Parker,

El afamado crítico americano
reconoce la calidad de
Rioja Bordón Reserva

y también...



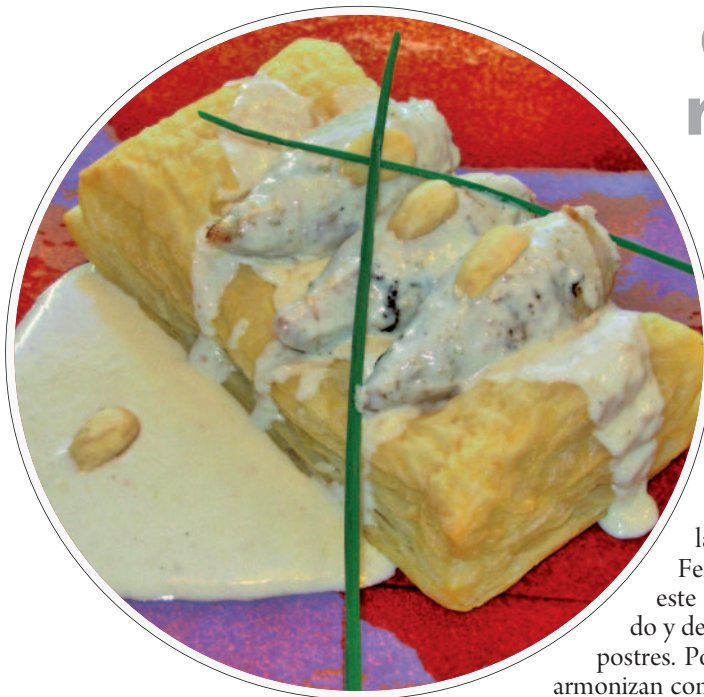
Medalla
de Oro

Decanter,
Reino Unido



www.francoespanolas.com

ARMONÍAS



Chipirones reellenos de manitas de cerdo

El restaurante La Tina, que también es alojamiento rural, quizá sea el sueño de muchos urbanitas que aspiran, en un futuro, al sosiego y paz que ofrece el Parque Natural de Cazorla, donde se ubica. Allí se trasladaron hace un año Manoli Fernández y Luis Muñoz, para abrir este restaurante. Su cocina es de mercado y destaca la elaboración casera de pan y postres. Poseen 100 referencias de vinos que armonizan con los platos estrellas del restaurante: micuit caramelizado con manzana compotada y merme-

lada de violetas, bacalao de anzuelo con rizo o gachas dulces con picatostes.

Ingredientes: 2 cebollas, 12 chipirones, 1 manita de cerdo, 1 plancha de hojaldre de 250 g, 100 g almendras, 400 g nata líquida, 1 vaso de vino blanco, nuez moscada, pimienta, sal, aceite de oliva virgen extra.

Preparación: cocer las manitas de cerdo, deshuesar y picar; pochar la cebolla, añadir las patas de chipirones, saltear e incorporar el vino; rellenar los chipirones y saltear. Para la salsa: calentar la nata, añadir las almendras molidas, pimienta y nuez moscada.

Montaje: cortar el hojaldre en cuatro partes iguales y meter al horno. Disponer tres chipirones por hojaldre y cubrir con la salsa. Decorar con láminas de almendra y cebollino.

El mejor acompañante

La salsa de nata, por su grasa, condicionará a la mayoría de los vinos tintos. Sin duda, los espumosos secos o de ligero acento goloso son perfectos, especialmente con el hojaldre, y también son una apuesta segura los blancos jóvenes y frescos, incluso con moderada crianza en madera; si nos decidimos por los rosados, mejor suaves y frescos. A los más atrevidos les recomendamos probar con un whisky suave y frutal de poca crianza, al estilo japonés: se sorprenderán.

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

Maior de Mendoza 2009 ***

Maior de Mendoza. Tel. 986 508 896.

Es la combinación estrella, todo encaja: riqueza de aromas, texturas y sabores para un final felizmente delicado.

Castellroig Brut Nature 2006 ***

Caves Castellroig. Tel. 938 911 927.

La frescura y salinidad mineral del cava ensalzan el chipirón y el hojaldre con espléndidos resultados.

Aceviño 2009 **

Fco. Javier Gómez Pimentel. Tel. 922 810 237.

Sorprende la simbiosis de ambos, sin distorsiones con un delicioso toque de pimienta negra que añade el vino.

Bonjorne Selección F.B. 2008 **

Bonjorne. Tel. 967 114 903.

La generosa fruta y la moderada crianza del vino ligan con destreza en la combinación sin llegar a apoderarse del plato.

Privat Brut Nature Reserva **

Alta Alella. Tel. 934 693 720.

Cava de cierta golosura que encaja perfectamente con la salinidad del chipirón, potenciando -gracias a la burbuja- el crujiente del hojaldre.

Castillo de San Diego 2009 *

Antonio Barbadillo. Tel. 956 385 500/22.

Añada con más fruta y extracto en boca de lo habitual, que no se achica en el encuentro con los chipirones y el hojaldre.



Por encima de las creencias o los descreimientos, las fiestas que se avecinan son para todos un catálogo de rituales que transportan a los mejores momentos de la vida. Y para que la evocación sea perfecta, hay que trufarla con estímulos en todos los sentidos, sonidos, aromas, sabores entre los que el turrón, en todas sus variantes, es la pieza clave, la que no puede faltar.

El secular turrón

Cada año, un capricho

- A mí lo que más me gusta, lo que me gusta de verdad, son las Tortas Imperiales. Amalgamar generosos puñados de las mejores almendras, enteras, en todo sus esplendor, con esa cubierta crujiente y quebradiza, en su punto de dulzor, y proteger los dedos con el velo de obleas es una genialidad. Parece tan pura, tan blanca, tan sencilla... Y por eso pervive como una pieza clásica a través de los siglos, desde los tiempos medievales. Antes, en la tierna infancia, me gustaban las peladillas, que viene a ser lo mismo pero en plan egoísta, sin partir ni compartir.

- A mí me gustaban sobre todo las figuritas de mazapán, y hacíamos carrera de caracoles hasta que estaban tan

manoseados que no sé cómo no nos envenenábamos. Después, de mayor, me pasé al turrón de Jijona, tan blandito, tan amoroso, con esa textura que, en cuanto te lo metes en la boca, expande todo su sabor. Y ahora, mucho mayor, lo que me encanta es la novedad, lo que da cada año, sea de chocolate, de frutas exóticas, de toffee o de cualquier invento sorprendente.

- Pues a mí siempre me gustaron más los piñones que las almendras.

En mi tierra, tierra de pinares, las abuelas hacían empiñonados con las piñas recién cogidas. Y ese sabor te marca para siempre. Además, esas esferas de bocado, sean empiñonadas o yemas o doraditas o carameladas, me resultan una dosis justa y elegante.

- Pues yo prefiero...

No importa, la bandeja estará rebotante de todas las formas, todas las medidas, todos los caprichos. La selección del Club del Gourmet en El Corte Inglés incluye mazapanes, empiñonadas y turrones artesanos, los de San Luis, en tabletas de turrón blando, duro y en lata de tres gustos.

Son golosinas seculares y, como siempre, elaboradas con ingredientes naturales, auténticos. La base es la almendra, que ha sido siempre la energía de reserva, dispensa

para todo el año, en toda la cuenca mediterránea, desde la antigua Grecia a Sicilia, y sobre todo en las tierras de secano. La mezcla de almendra con miel y posteriormente con azúcar lleva a las recetas actuales. La toledana se data en 1212 en un convento de monjas donde, un año de hambruna, de trigales quemados por la guerra, echaron mano de los restos de su despensa y con esos "panes" se alimentaron ellas y los necesitados. Quizá de ahí viene el irónico refrán de "a falta de pan, buenas son tortas".

Como buena es la torta imperial, el ancestro de todos los turrones. La masa de estos se compone también de miel y azúcar, en distintas proporciones, en distintas mezclas y



cochuras y, a veces, con la incorporación de clara de huevo en merengue. Alicante y Jijona encabezan los dos estilos de esas elaboraciones tan levantinas, el formato duro y el blando, pero cada navidad la industria turronera -industria verdaderamente artesanal e impecable en calidad- se esfuerza en descubrir nuevos sabores, aromas, texturas y formatos. Buscan sorprender y también liberarse de la estacionalidad, ya que este dulce emblemático merecería estar en las confiterías todo el año. Por si no fuera así, habrá que disfrutarlos deprisa estas navidades. La compañía en copa debe ser un contraste, refrescante y no tan goloso. Por supuesto, se lleva la palma el cava, reserva y con personalidad, con licor de expedición, marca de la casa.

NOVEDADES DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

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. Uria, Uria, 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 Monzon, s/n
- P. MALLORCA**
 - E.C.I. Avenidas, Avda. D'Alexandre Roselló, 12-16
 - E.C.I. Jaime III, Avda. Jaime III, 13-15
- SANTANDER**
 - C.C. Bahía de Santander, Ctra. Nacional 634, s/n
- SEVILLA**
 - E.C.I. Pza. del Duque, Plaza del Duque de la Victoria, 8
 - E.C.I. Nervión, Luis Montoto, 122-128
 - E.C.I. S. Juan de Aznalfarache, Camino de las Erillas, s/n (S. Juan de Aznalfarache)
 - Hipercor Sevilla, Ctra. Sevilla-Málaga Km. 1.
- TENERIFE**
 - E.C.I. 3 de Mayo, Avda. 3 de Mayo, s/n
- VALENCIA**
 - E.C.I. Pintor Sorolla, Pintor Sorolla, 26
 - E.C.I. Nuevo Centro, Avda. Menéndez Pidal, 15
 - C.C. Ademuz, Avda. Pio XII, 51
 - E.C.I. Avda. Francia C/ Pintor Maella, 37
- VALLADOLID**
 - E.C.I. Zorrilla, Paseo de Zorrilla, 130-132
- VIGO**
 - E.C.I. Vigo, Gran Vía, 25-27
- ZARAGOZA**
 - E.C.I. Sagasta, Paseo de Sagasta, 3
 - C.C. GranCasa, Avda. Poeta María Zambrano, 35

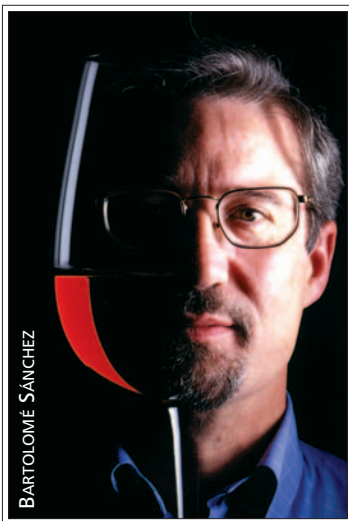


Consulte nuestra amplia gama desde 159 euros en
www.vinobox.es

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

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

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Planetes de Nin 2008

Familia Nin Ortiz
C/ Mestre Llorba, 11- 43739 Porrera (Tarragona). carlesov@gmail.com.
D.O.Q. Priorat. Precio: 24 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: Garnacha 70%, resto Cariñena. Crianza: 14 meses en fudre, combinado con barricas de roble francés. Armoniza con: Beca estofada. Consumo óptimo aprox: cinco años a 16° C. Puntuación: 9/2/10.

Moire de Autor 2009

Adegas Moire
Avda. Buenos Aires 12. 27540 Escarión (Lugo). Tel. 982 452 031.
www.adegasmoure.com. D.O. Ribeira Sacra. Precio: 21 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: Mencía 85%, resto Tempranillo. Crianza: Nueve meses en barricas de roble francés. Armoniza con: Secretos de ibérico a la parrilla. Consumo óptimo aprox: tres años a 16° C. Puntuación: 9/10.

Almas de pizarra

Los responsables de la D.O.Q. Priorat han dado un paso importante autorizando los "Vi de Vila". Se trata de ofrecer al consumidor la garantía de que ese marchamo pertenece a los viñedos de un municipio concreto. Muchos de los bodegueros de la zona han respondido con prontitud, y entre sus vinos ya hay bastantes que ostentan en la etiqueta el novísimo sello "Vi de vila". En 2008 surge una sociedad entre la familia Ortiz y Ester Nin, la enóloga artista que desde hace años se encarga de elaborar el famoso Clos Erasmus. Encontraron esta pequeña parcela llamada Planetes (más o menos quiere decir "pequeñas planicies") chocante nombre que al decir de Ester "resulta un poco irónico, porque no hay nada de llano en esta comarca". Uvas de Garnacha y Cariñena plantadas sobre dura "llicorella" (pizarra) de tipo "ferral", muy poco descompuesta y con mucho contenido en hierro. Esa finca pertenece al municipio de Porrera, que posee un microclima muy especial, más fresco y con mayor contraste de temperatura día/noche, razón por la que sus creadores han querido que llevara esa mención.

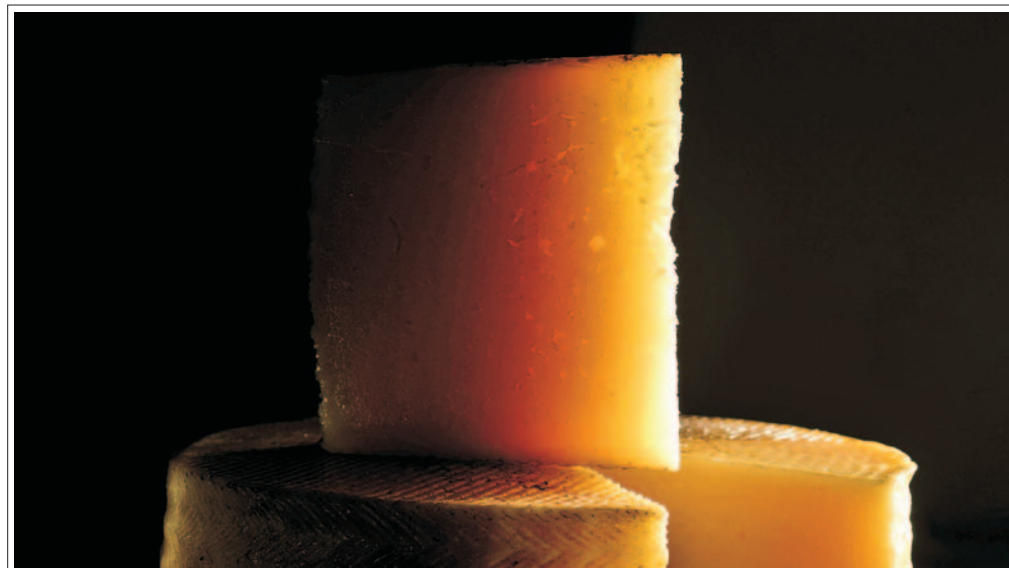
Razonable conclusión

Sostiene José Manuel Moure que si una persona es capaz de recorrerse toda la Ribeira Sacra en busca de los viñedos más adecuados, los que más se acomodan al proyecto para realizar su nuevo proyecto personal, si una vez ojeadas las parcelas apetecidas, o que más se adecuan para su propósito, si es capaz de adquirir su uva, golosa riqueza, sin reparar en gastos, si, además, colabora y vigila personalmente la vendimia, si la materia prima es escogida de nuevo en la mesa de selección, si igualmente encarga un tino especial, de madera de roble francés, para las fermentaciones, si asimismo, ese mosto devenido ya, en menos de 1.500 litros de buen vino, se cría debidamente en las barricas elegidas para impregnar su propio toque, si el resultado obtenido, es un tinto fresco, expresivo, apetecible y succulento, y, por último, si el producto obtenido es tan halagador, tan sobresaliente como para poder dedicárselo a su padre, patriarca y fundador de la bodega, su obra bien puede denominarse "Moure Vino de Autor". Y creo que la razón le asiste.

1ª Cata: Un vino que cumple de manera metódica su condición prioratina en todos los pasos. Tanto por su limpiísimo buqué como por su excelente y fogosa fruta madura, sus recuerdos florales y el esencial toque mineral pizarroso. En la boca es goloso y de paso suave por un tanino muy bien educado, maduro, estructurado y sin concesiones a la frivolidad, un final persistente muy largo y elegante.

1ª Cata: Cada uva -procedentes de cuatro fincas de diferentes laderas- aporta una sus características a este vino para que resulte vigoroso, de atractivo color violáceo, de intensos aromas de frutillos rojos (cerezas, frambuesas, casís) que se funden en una cascada aromática con la acuada mineralidad. En boca es fresco y vivo, succulento, con un tanino bien fundido y de un final expresivo, con recuerdos de regaliz.

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Queso de Oveja Curado Fundador Mágica crianza

La carta de presentación la encontramos en su etiqueta: "Mejor queso de oveja curado del mundo", un reconocimiento del concurso World's Best Cheese que indica la calidad de los productos elaborados en esta empresa quesera de tradición familiar conocida sobre todo por su marca DM y que ya se encuentra en su cuarta generación. Situada en Benavente, en la provincia de Zamora, en un entorno rebosante de pastos, de cereal y ovejas en el noroeste de Castilla y León, comunidad donde se produce el 20% de la leche de oveja del mercado nacional. Su nuevo queso, el más alto de gama de la casa, está elaborado con la mejor leche cruda de oveja del lugar y madurado hasta doce meses. Desde aquí le auguramos un gran éxito, como a tantos otros de la empresa, que no para de recibir distinciones. Sin embargo, esta avalancha de premios no ha cambiado el carácter de los propietarios, que mantienen los pies en la tierra, trabajando y mimando a sus ganaderos, porque saben que en el buen trabajo en el campo radica el éxito de sus quesos.

El Queso

Queso de Oveja Curado Fundador

Industrias Lácteas Benaventanas.
Cañada Sanabresa, s/n.
49600 Benavente (Zamora).
Tel. 980 650 505
www.ilbesa.com.

Pasta: prensada. Raza: oveja castellana, assaf. Curación: 12 meses. Peso: 2,5 kg. PVP/kg: 14 €.

Cata

Además de la complejidad -que la tiene-, todavía manda la frescura de la leche, sus recuerdos a pasto, a cereal y tonos de anacardo fresco que tanto seducen. Textura espectacular, perfecto de sal, de acidez y granulosidad, con un final pleno y rotundo.



Armonía

Hemos probado con muchos vinos y admite varias parejas, principalmente blancos o generosos. Nosotros hemos optado por un Montesierra de aparente sencillez que añade recuerdos de fruta blanca, con acento mieloso y sabores frescos marcados que potencian y respetan, sobre todo, la arquitectura del queso. Podríamos haber sido más originales, pero en esta combinación deseamos fortalecer el queso.

El Vino

Montesierra Macabeo-Chardonnay 2010

Bodega Pirineos
Ctra. Barbastro-Naval
22300 Barbastro (Huesca). Tel. 974 311 289.
www.bodegapirineos.com

D.O. Somontano. Tipo: blanco joven. Variedad: Macabeo. PVP: 5 €.

Cata

El mejor Macabeo de la historia de la bodega, muy floral (ciruela), lleno de matices (tiza, pimienta amarilla) que se exhiben mejor en el paladar, pleno de frescor, de sutil grasa y largo recorrido. Magnífico.



DESCORCHADORES
ELÉCTRICOS



Consigue el
mejor bouquet
al instante,
con tu Aireador
efecto Venturi

AIREADOR
DE VINO

CONSERVADOR DE
VINO INTELIGENTE



FIND IT
Polig. de Próni-Granda
Calle A número 63,
33199 Meres (Siero)
Tel. +34 985 21 73 05
info@fime.es

www.vinbouquet.com



Familia Monje Amestoy Bendita decisión

No todos los años se etiqueta como tal este vino de finca. Únicamente se elabora cuando Florentino Martínez, propietario de Bodegas Luberrí-Monje Amestoy, en Elciego (Álava), está bien seguro de que la materia prima de este precioso majuelo rayará a gran altura. Lleva este bodeguero toda la vida en el vino y durante años su Luberrí joven ha sentado escuela, ha sido -y continúa siendo- uno de los mejores vinos de maceración carbónica de España, pero ya son suficientemente conocidos sus crianzas, sus reservas e incluso este Finca Los Merinos (sobre todo en Estados Unidos). La bodega familiar elabora unas 370.000 botellas, pero Florentino se siente especialmente orgulloso de esta finca, de la difícil determinación que tuvo que tomar recién adquirida: "Compramos la viña Los Merinos al grupo Domecq en 1980. Como estaba en muy malas condiciones y tenía ya 43 años, en un primer momento pensé arrancar las cepas y plantar de nuevo. Pero no era nada fácil tomar esa decisión, y más cuando en ese mismo año, en aquel estado de semiabandono, nos brindó una cosecha de fábula. Opté por recuperar aquel magnífico Tempranillo. Bendita decisión, unos 25 años después, totalmente salvada y ofreciendo cada cosecha una uva de excelente calidad, decidí elaborar un vino sólo de esta finca. Hemos sacado únicamente tres añadas hasta la fecha, pero estamos muy contentos con el resultado". www.luberri.com.

La Viña

Finca Los Merinos

Alcanza el pequeño majuelo algo más de una hectárea, plantada con cepas de Tempranillo, camino ya de los 80 años. Los suelos son arcilloso-calcareos, con bastante fondo. Se encuentra sobre una pequeña ladera alrededor los 520 metros de altitud y su orientación es sureste. El marco de plantación es de 2 x 1,60 metros.

Finca Los Merinos 2005



D.O.Ca. Rioja
Variedad: Tempranillo
Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés.
Alcohol: 14,5% vol. Precio: 25 €.
Se obtuvieron sólo 4.000 botellas en esta cosecha. Ofrece un buqué basado en los aromas de frutillos negros con tonos cedidos por una madera de gran calidad (especies, tostados) y violetas. Muy expresivo en el paso de boca, equilibrado y amplio, magnífico final, elegante con acentos de regaliz y recuerdos minerales.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Ricardo Pérez Palacios Objetivo: ser feliz

Desde tiempos pretéritos el hombre ha elaborado vino por distintas motivaciones. Los griegos lo consideraron regalo de los dioses, y los egipcios le otorgaban propiedades divinas; por la misma inspiración, siglos más tarde los monjes de varias congregaciones extendieron el cultivo del viñedo por toda Europa, unos por razones puramente económicas, y los más, por cuestiones de orgullo. Ricardo Pérez Palacios se ha propuesto ser feliz con su trabajo. Procede este joven idealista de una de las familias de Rioja de gran raigambre vitivinícola. Después de completar su aprendizaje en Francia, en zonas como el Loira o Burdeos, en la Escuela de Blanquefort, o de hacer prácticas en Petrus, la mítica bodega de Pomerol, recaló en esa especie de paraíso vitícola llamado Bierzo. Desde el principio le atrajo llevar a cabo una agricultura razonable, que no incidiera negativamente en el desarrollo natural de la microflora ni la microfauna, procurando no alterar el cultivo enraizado en lo popular. Asegura Ricardo que para respetar a la Madre Tierra es necesario volver al sistema tradicional: "En las viñas viejas de esta comarca es necesario el uso de animales de tiro para su arreglo". Practica la viticultura ecológica en sus 40 hectáreas, con bastantes coincidencias con el movimiento biodinámico, y además asesora a pequeños agricultores, aunque en las etiquetas de sus vinos no aparece ni una referencia que los identifique como procedentes de cultivo ecológico. Pretende arrancar la pureza, la expresión de cada terruño, separa y embotella aparte las parcelas de características más definidas. En los pocos años de historia de su bodega, sus vinos son ya famosos, tanto en España como en el extranjero. Los Pétalos, Corullón, San Martín, Moncerbal, Las Lamas o La Faraona, que así se llaman sus obras, vienen a afirmar ese movimiento cada vez más fuerte que son los vinos ecológicos en España.



DESCENDIENTES DE J. PALACIOS
24500 Villafranca del Bierzo
Tel. 987 540 821. info@djalacios.com.

Una bodega.....un monasterio



DESCÚBRELO

... un lugar para amar el vino



BARON DE LEY
RIOJA

VISITAS A BODEGA
concertar cita previa
TEL: 948 694 303

www.barondeley.com



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

Andy McDonald Pasión por la mezcla

Tuvimos la oportunidad de entrevistar, durante una interesante cena en el restaurante Zalacaín de Madrid, a Andy McDonald, el Maestro destilador del whisky Glenmorangie, ubicada en las Highlands, tras su primera visita a Madrid. Para entrar en materia, el inicio de la conversación fue sobre Escocia. ¿Qué ambiente se destila? Su sonrisa le delata, asegura que está en su mejor momento, que el whisky de malta está acortando distancias al blend. “En la última década, hemos pasado de un 10% a un 20% de consumo, el resto corresponde a whisky blend”. Sabe que en España -de ahí su visita- las bebidas Premium están de moda, se demandan y consumen por un público cada vez más entendido y exigente. McDonald prosigue con un sencillo aunque claro esquema de la situación en Escocia: “El panorama de las destilerías -unas cien aproximadamente- tiende a reducirse, como es normal; las grandes compañías absorben a las pequeñas, como imagino que ocurre con Jerez- y prácticamente son 29 destilerías las que dominan el mercado. Un sector en el que hay mucha inquietud por renovarse, por crear nuevos tipos de whiskies”. La destilería Glenmorangie, fundada en 1843, es conocida por sus whiskies florales y delicadamente golosos. “La clave de estos argumentos -desvela McDonald- se debe a la longitud del cuello de cisne de los alambiques (5,14 metros). Solo los vapores más finos suben a lo más alto de este espectacular alambique de cobre, que antaño tuvo su origen para la obtención de ginebra”. Posiblemente, fuese el equipo de la destilería, en 1996, el causante de la moda que se impone en Escocia hoy. Consiste en envejecer o afinar el whisky en otras barricas distintas de la tradicional -Bourbon-, como son Jerez, Sauternes u Oporto, por ejemplo. El reciente éxito de la compañía, ha supuesto aumentar de ocho a doce alambiques, y así doblar la producción. Producen solo whiskies de malta, siendo el preferido de McDonald el Quinta Rubon (envejecido en barricas de Oporto), y que suele tomarlo rebajado un 50% con fina agua mineral fresca.



Salvador del Obispo 2001 Aguardiente viejo de manzana

DISTRIBUIDOR: SAN JUAN DEL OBISPO.

Procedencia: Asturias, España. Materia prima: Manzana (variedades: Raxao, Collaos, Xuanina y De la Riega). Alcohol: 42,5%. Sistema destilación: Alquitara. Destilaciones: una. Tipo de barrica: Roble Americano de Ohio.

Tan solo 20.000 botellas de 0,5 litros de unos de los mejores destilados de manzana que se elaboran en España. Producido mediante alquitara, el sistema de destilación más exigente. La base es una sidra natural de extraordinaria calidad, con posterior crianza de nueve años en ocho tipos distintos de barricas americanas.

Un aguardiente complicado de entender. La madera está muy bien ajustada, se impone el fondo de manzanas confitadas, con briznas de caramelo de cubalibre y hierba seca. Entra suave, fresco, sedoso, como corresponde a un alcohol de nivel, con un final algo lineal que necesita botella para lograr las deseadas imperfecciones que brinda el paso del tiempo. En cinco años, será distinto y mejor aún.

Temperatura de servicio: 18° C.

Consumo: Solo.

PVP: 38 €.



Ginebra Edinburgh

DISTRIBUIDOR: HISUMER.

Reino Unido (Escocia). Materia prima: cebada. Alcohol: 43%. Sistema de destilación: alambique. Destilaciones: cinco.

Cuentan que en 1777, los destiladores escoceses, tratando de imitar la ginebra rosada que se elaboraba en Londres, elaboraron una mejor. Sin duda la finura alcohólica que otorgan los alambiques de Escocia en la ginebra son un referente de calidad. Contiene once ingredientes vegetales, entre los que destacan: raíz de iris, regaliz, brezo, cardo mariano o pino.

Su fragante combinación (cítricos sobre todo, que arropan al enebro) consigue dejar en un segundo plano el alcohol. Elegante y refinada. De tacto suave, con un fresco final que mitiga el enebro y reivindica su nutrido conjunto vegetal.

Temperatura de servicio: 18° C.

Consumo: combinada.

PVP: 33 €.



Adeje, un lugar del vino Local y virtual

Lugardelvino.com es un portal de referencia en materia enológica en nuestro país. El ambicioso proyecto se basa en reunir un buen puñado de bodegas de todas las latitudes y ofrecer *on line* sus vinos, de modo que el cliente los reciba directamente desde bodega. Eso garantiza una distribución perfecta, ya que el trato directo permite que las botellas lleguen en un plazo muy breve y en condiciones óptimas, sin depósitos intermedios, desde la paz del botellero de bodega a la mesa de casa o a la carta del restaurante. De hecho, el grupo se encarga también de asesorar a establecimientos, bares, restaurantes, vinaterías...

Pero en este caso la tienda no es únicamente un espacio en el éter, sino que, desde el nacimiento del grupo, ha ido tomando cuerpo en locales urbanos de Madrid, Málaga, Córdoba y Lucena, tiendas reales con protagonistas de carne y hueso, dispuestos a convocar la degustación de una copa nueva o conducir una cata descubridora.

El más reciente entre ese tipo de espacios enológicos acaba de inaugurarse en Adeje (Tenerife), incorporándose a la red de establecimientos de la franquicia. Al frente está una pareja entusiasta del vino, y no sólo de los autóctonos -de la vocación por dar a conocer los numerosos y estupendos vinos canarios-, sino también por reunir en sus anaques lo más granado de la península para servirlo a su público en horario de 10 a 14 y de 15 a 21 h. Beatriz Soliva y Evaristo Díaz han reunido en un espacio amplio y actual más de 200 referencias novedosas de grandes vinos, licores, destilados, bocados delicatessen, accesorios de mesa y cocina, decoración, bodegas climatizadas y una oferta activa de cursos de cata, enoturismo y vinoterapia.

El proyecto cuenta con el apoyo de más de sesenta bodegas y proveedores de prestigio nacional e internacional. Se integra en el plan de expansión de Lugardelvino.com, que prevé en los próximos cinco años la creación de 20 establecimientos únicos que conjugan comercio minorista, subdistribución, formación y eventos bajo el amparo de un modelo ya contrastado.

Entre las bodegas que se han sumado están Partal, Baigorri, Giró i Giró, Pago del Vicario, Hacienda del Carche, Montreaga, Can Bonastre, Escudero, Álvaro Domecq, Dominio de Atauta, Mano a Mano, Vegalfaro y, en fin, una representación de toda la geografía vitivinícola de este rico y variado país.

LUGARDELVINO.COM VINOTECAS ADEJE
C/ HERMANO PEDRO, 23. 38670 ADEJE (TENERIFE)
TEL. 922 78 02 71. WWW.LUGARDELVINO.COM

ALBALI

Arrium

Te presento a un gran amigo



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

Para acertar
sin condiciones.

WINE MODERATION
El vino sólo se disfruta con MODERACIÓN

DESDE 1852

BODEGAS ESCUDERO
— GRANDES CAVAS DE RIOJA —

MUY NUESTROS, MUY DE SIEMPRE

Aún quedan nuevos mundos por descubrir. Mundos cercanos o inaccesibles, próximos o distantes. Espacios visibles e invisibles, prodigios de la naturaleza y la imaginación.

WWW.BODEGASESCUDERO.COM

María José Vázquez García Entre cuadros

La ciudad de Bilbao es el paradigma de las tapas creativas y el hogar por antonomasia de la buena mesa. El semblante ornamentado, casi gótico de sus calles se tiñe bajo la sombra de los edificios más vanguardistas y variopintos, sinónimo de porvenir. Y es en uno de estos edificios, en el restaurante del Museo Guggenheim, donde trabaja nuestra joven sumiller, María José Vázquez, que reconoce las dificultades de ejercer esta profesión en un entorno así, con clientes llegados cada día de todos los rincones del planeta. Entre sus sorpresas, destaca el buen hábito del público extranjero, sobre todo de los ingleses, que "piden fino o manzanilla como aperitivo, algo que en Bilbao no se estilaba. Son vinos maravillosos, pero habitualmente tienen poca salida en los restaurantes. Yo, personalmente, me las ingenio para venderlos como parte de un plato".

En el restaurante, su primera tarea fue -y sigue siendo, pues forma parte de su rutina cotidiana- probar todos los platos de la carta y buscar, entre su amplia selección de vinos, las añadas y botellas más idóneas. Así, no es de extrañar la satisfacción de su clientela con sus recomendaciones, aunque cree que "tanto la prensa como los sumilleres quizá den demasiada importancia al libre ejercicio gastronómico de combinar platos y vinos, cuando en realidad es tan subjetivo", señala.

María José, que revive con cariño cuando abrió su primera botella de precio astronómico -"recuerdo ese día, ese momento, como una vivencia muy especial"- afirma sin embargo que "buen vino, sin ser necesariamente tan caro, se elabora en toda España", y demuestra especial afecto por zonas como Galicia, Rioja o Toro.

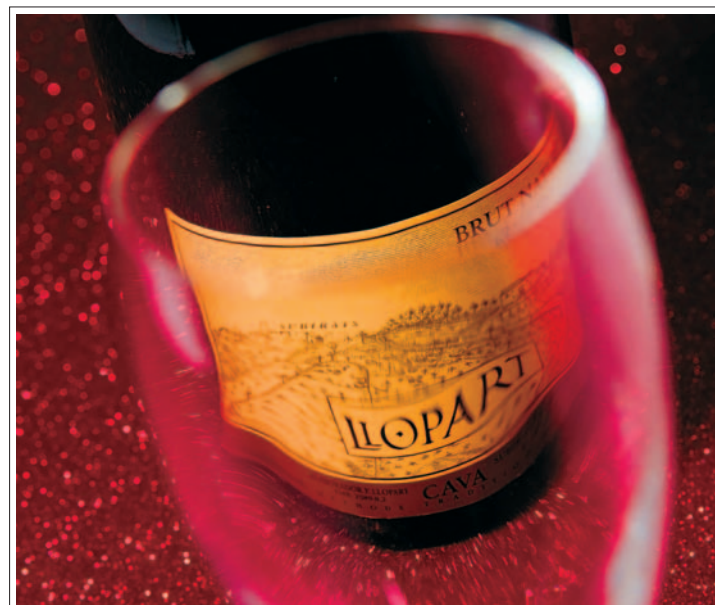


DOMINIO DEL
BENDITO 2006
BODEGA DOMINIO DEL
BENDITO / D.O. TORO

"Posee la fuerza e identidad de Toro y la finura y refinamiento que los franceses intuitivos saben dar a sus vinos. Como Antony Terryn, el enólogo de la bodega, con este vino rebosante de fruta roja y negra madura (moras, ciruelas, arándanos), con sutiles toques licorosos; el hilo conductor del terruño y la fina madera (pimienta, cacao) hacen que el conjunto sea altamente seductor. Su equilibrio, frescura y refinamiento táctil en boca son todo un ejemplo en la zona".



FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Llopart Reserva Brut Nature 2007 Espuma de mar

Quinientos años, y algunos más, lleva la familia Llopart a pie de viña y en la profundidad de las cavas haciendo realidad el lema de la casa, "Ex Vite Vita" o, lo que es lo mismo: "De la cepa, la vida". La historia documentada se remonta a 1385, cuando su antecesor Bernardus Leopardi recibió en cesión viñedos situados en lo que se convertiría en la Heredad Can Llopart, en Subirachs.

Masía independiente y autosuficiente, tal como la refleja la histórica litografía de las etiquetas, elaboró siempre sus propios vinos y, en 1887, con los pioneros de la región, comenzó a preparar y guardar, como en Champagne, esos espumosos que aquí han venido a llamarse Cava. Se basan en un territorio singular por su emplazamiento geográfico y geológico que determina el recuerdo que dejan los suelos, inclinados y sobre un lecho pétreo y calcáreo que fue submarino, y la madurez y concentración que provee el microclima de su terruño, protegido de los vientos del norte por Montserrat y barrido por el garbí y el mistral que mantienen limpias y secas las cepas.

Este Reserva se basa en sus propios viñedos de montaña, de cultivo ecológico y vendimia manual, es decir, los métodos tradicionales que sustentan la calidad, aunque hoy la bodega cuenta con lo más avanzado en conocimiento y tecnología vitivinícola. Es una combinación de las variedades tradicionales de cava -Macabeo, Xarel·lo y Parellada- para aportar equilibradamente cuerpo, aroma y acidez con un toque actual de la Chardonnay que otorga el carácter amable.

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 cava.

Llopart Reserva Brut Nature 2007

Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	

mivino

25

LA TENTACIÓN DE LA TIERRA

Vinos con denominación de origen
La Mancha

ANIL MACABEO
COSECHA 2009

TORRE DE GAZATE
Crianza
CENEBE
CABERNET SAUVIGNON
V.C.P.R.D.
LA MANCHA
2005

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

Selección de
TORRES

NACE UNA ESTRELLA
Ribera del Duero
Denominación de origen

CELESTE

EN LAS NOCHES DE VENDIMIA,
ESTAS SON LAS ESTRELLAS QUE VIGILAN
Y CONTEMPLAN EL NACIMIENTO
DE CELESTE

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

El vino sólo se disfruta con moderación.

ENTRA EN LA CULTURA DEL VINO

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

www.torres.es

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

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



Casa Gualda

VINOS ÚNICOS

TRADICIÓN, EXPERIENCIA E INNOVACIÓN



SELECCIÓN

CRianza

50 ANIVERSARIO

ÚNICO



NTRA. SRA. DE LA CABEZA S. COOP.

c/ Tapias, 8
16708 POZOAMARGO
Cuenca SPAIN

Tel. 969 387 173
Fax 969 387 202
info@casagualda.com

Sieur d'Arques

LIMOUX - FRANCE



NOTICIAS

Nueva directora editorial de MiVino y Vinum

En OpusWine, editora de MiVino y Vinum, el año va a comenzar, como la vendimia, cargado de ilusiones y novedades. Una reconocida y apreciada personalidad del mundo del vino, Cristina Alcalá, se suma a nuestro equipo para dirigir la editorial, tanto en papel como en nuevos formatos, y los eventos que se avecinan.

Consultora de vinos, socióloga por la Universidad Complutense, graduada en Investigación de Mercados y máster en Recursos Humanos, se afianzó en el mundo del vino como máster en Enología y Viticultura por la ETSI de Madrid y como sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid.

Actualmente es directora técnica de Emporio Ferial, organizadora de Iberwine y otros eventos enogastronómicos. Miembro del Comité de Cata de "Guía de Vinos Gourmets", catadora profesional y jurado habitual en concursos nacionales e internacionales (Decanter, Premios Baco, Tempranillos al Mundo, Premios Bacchus, Acios, Festa do Albariño, Vinos de Jumilla, etc.)

En su faceta de comunicadora ha sido columnista en el diario *El País* con Nota de Cata, en la revista gastronómica *Gourmets*, en el portal *7canibales.com* y en otros medios. Dirige la guía digital de vinos de *parasaber.com*, del Grupo Prisacom, y ha sido colaboradora habitual en los programas *Las Mañanas de Radio 1* y *El tranvía* de RNE, dirigido y presentado por Olga Viza. Además, imparte conferencias en los Cursos de Verano de la Universidad Menéndez Pelayo, Congreso de Periodistas, Fenavin, Jornadas Gastronómicas etc., y ha publicado con éxito los libros *El mundo del vino contado con sencillez* (Ed. Maeva) y *Eligen ellas* (Ed. Ex Libris).

Como consultora, asesora en temas enológicos, de marketing, comercialización y enoturismo a distintas bodegas y consejos reguladores, y viene desarrollando proyectos de formación en instituciones profesionales, públicas y privadas, del mundo de la hostelería.

Y por encima de todo, es un ejemplo de profesional inagotable e independiente, ajena a presiones comerciales, y una personalidad sencilla, encantadora, humana, plena de recursos y con una certera visión de futuro.

Futuro que esperamos compartir mucho tiempo. Bienvenida a casa, Cristina.



Cristina Alcalá.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO nº 156 FINCA SOBREÑO CRIANZA 2007

Alejandro González Maeso
C/ Lorenzo Medina, 24 6º izq.
33930 La Felguera (Asturias).

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

Javier Fernández Vega
C/ Nochebuena, 11 47011 Valladolid.

Mario Parra Tuya
C/ Panamá, 11
28341 Valdemoro (Madrid).

Pedro José Benasco Curbelo
C/ Juan de Bethencourt, 9
35550 San Bartolomé
(Las Palmas de Gran Canaria).



Avance
import
www.avanceimport.com



Tel. 945 60 90 85 · Fax.945 62 33 04 · E-mail. info@valserrano.com

LO ÚLTIMO EN CAVAS DE PRESTIGIO...



CASTELL
SANT ANTONI
CAVA

www.avanceimport.com

Avance
import

Rest. ZORTZIKO
DANIELgarcía

JABIERgartzia
Rest. BOROA

CUATRO cocineros
con ESTRELLA
MICHELIN

Rest. ETXANOBE
MIKELpoblación

FERNANDOCanales
Rest. ETXANOBE



BODEGAS
LUIS ALEGRE
www.luisalegre.com

AULA DE
COCINA

un vínculo
perfecto
entre
vino y
gastronomía



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

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

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"

NOVEDAD
CAMFORRALES SELECCIÓN
Mejor Tinto Joven con Barrica
de España

Medalla de Oro Baco 2008
"Union 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 CLASICO
Considerado el Mejor Vino Tinto Joven(sin Barrica) de España
por las mejores Guías. Gourmet 8.5/100,Camps 88/100
Guía 300 vinos,
Peñin 85/100.



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

NOTICIAS

Te invitamos a Primer 2010

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.

El precio de la entrada es de 15 euros, si bien los lectores de MiVino podrán entrar gratis presentando un ejemplar de la revista. Asimismo, desde nuestra web (www.opuswine.es) se puede descargar una invitación para asistir los dos días del evento.



Pinord, a la Ribera

El desembarco de la histórica bodega catalana Pinord en Castilla se ha vestido de homenaje. Vaquos es el nombre de la nueva serie de vinos elaborados con Tinta Fina en la Ribera del Duero: Cosecha, Roble, Crianza y Reserva. Un nombre que recuerda a los primeros pobladores de la región, los que hace más de 25 siglos plantaron viña en esos lares. Las etiquetas se han diseñado en torno a esa prehistoria.

La bodega de Pinord se sitúa en Valbuena de Duero, es un pequeño edificio (1.200 metros), construido en 1985 pero dotado de instalaciones punteras que permiten una elaboración artesanal aunque controlada estrictamente a lo largo de todo el proceso y con una nave de

guarda subterránea donde se apilan barricas de roble americano y francés. Se nutre de una hermosa finca situada en el triángulo de oro de la Ribera, 10 hectáreas bien orientadas, plantadas hace 35 años sobre un suelo ondulado de calizas, margas, tizas y arcillas. El proceso de expansión de Pinord, desde la casa madre de Vilafranca del Penedès se inició hace una década con la bodega Mas Blanc en el Priorat, cuyos vinos ecológicos y biodinámicos han obtenido alto reconocimiento por parte de la crítica especializada. Los Riberas nacen además con vocación exportadora.

Mallorca en Suiza



“Saludos sensuales desde el interior de la isla” fue el lema escogido para la presentación de Mallorca en Zúrich.

Zúrich, mediados de octubre. Más de 200 comerciantes de vino, sumilleres, restauradores y aficionados del vino asistieron a la presentación de 19 bodegas mallorquinas que presentaron al público alrededor de 100 vinos. El prestigioso periodista Thomas Vaterlaus dirigió una cata comentada de 19 vinos a 40 profesionales de prensa y distribución. De especial interés fueron las variedades autóctonas como Prensall Blanc, Callet, Manto

Negro o Fogoneu, que, combinadas con variedades internacionales, sorprenden a aficionados y conocedores. El nivel de calidad de los vinos fue reseñado como alto. De hecho, un comentarista tan importante como Daniel Caro, de Global Wine en Zúrich tuvo importantes elogios para la presentación: “Mallorca está al inicio de un despegue parecido al que tuvo el Priorat en los noventa”.

NOTICIAS

Hong Kong, a la tercera...



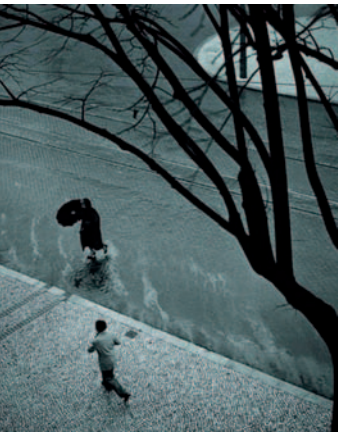
A la izquierda, Javier Sanz Muñoz, Consejero comercial de España en Hong Kong, brindando por el éxito de la feria china.

La Tercera Edición de la HKTDC Hong Kong International Wine & Spirits Fair 2010, celebrada del 4 al 6 de noviembre, ha recibido una gran acogida tanto por la propia industria como por el público. Como muestra, basta considerar el crecimiento del número de stands, que ha pasado de 525 expositores en la edición de 2009 a 700 este año. Hong Kong aprovecha así su situación como centro de comercio y distribución, además de la visión comercial de haberse anticipado al mercado con la abolición pionera de los derechos de importación sobre el vino. Un proceso que agradecen los exportadores e importadores, ya que se está introduciendo progresivamente una logística más rápida y sencilla para la distribución del vino desde Hong Kong a las principales ciudades de China. El pabellón español ha ampliado su tamaño, de 37 a 84 expositores, con presencia institucional de regiones como Castilla-La Mancha o La Rioja. El ICEX contó con un espacio gastronómico que acogió catas temáticas y degustaciones de vinos españoles armonizados con gastronomía china. Y varias de nuestras bodegas se han traído una medalla de la Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition, concurso que se lleva a cabo en colaboración con la reconocida International Wine and Spirit Competition de Londres.

Roda, en blanco y negro

La Bodega Roda acoge una muestra que reúne la obra de Gérard Castello-Lopes y António Sena da Silva, dos de los fotógrafos portugueses más relevantes del siglo XX por su capacidad para captar con una mirada realista y poética la Lisboa de los años cincuenta. Sus gentes, sus costumbres y sus escenarios son los protagonistas de la séptima edición de Maridajes, el ciclo de exposiciones fotográficas organizado por la Fundación Foto Colectania que desde 2007 se celebra en las bodegas.

Amantes de la corriente fotográfica del “instante decisivo”, que triunfaba en aquel momento bajo la estela de Cartier-Bresson, los dos fotógrafos captaron todo aquello que sucedía a su alrededor con una fórmula que respira naturalidad y belleza contenida. La exposición se podrá visitar del 16 de noviembre al 31 de abril de 2011.



António Sena da Silva. 1956

FE DE ERRATAS

Nos comunican desde la Bodega Mirabel algunas diferencias entre su realidad actual y los datos publicados en nuestro número 155, dedicado a los vinos de Extremadura. De hecho su vino no tiene la consideración de biodinámico ni es obra de Peter Sisneck. Y las coordenadas correctas de la bodega son:
Calle Buenavista, 31, 10220 Pago de San Clemente (Cáceres)
Teléfono y fax: 927 323 154.

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



WWW.BODEGASMUSEUM.COM

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación

Restaurantes. **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia), URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria). **Albacete:** ÁLVAREZ, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfáfar), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA 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 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 Puigventos), QUIMS’S BAR (Cassa de la Selva). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERA-SATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** 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), VINÍSSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILIUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** ABACERÍA O BATUXO (Chantada), MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL BalcÓN DE ALCALÁ, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMANOS FEITO, L’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 LECHUGUEIRO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHA-GAVIA), 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’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 ARMONÍA (Getxo). **Zamora:** SANCHO 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), VINOTECARUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **Alicante:** ACATAR-LO 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 CATAVI-NOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, ARUNHA TERRA DE VINS (Vilafranca del Penedés), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODE-GAS GUZMÁN (Cornellá de Llobregat), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D’OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del Vallés), CELLER EL CEP (Sant Pere de Ribas), CIA. D’ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBE-RA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós 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), MUNDIVINOTECA (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 AVINO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICH0 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 MEZQUE-TA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** 5 TITTIUS (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 ARDOTEGA (Zarauz), 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 SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** EL DIVINO, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COM-POSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol). **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Brñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASA-RES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D’Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODE-GAS 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, PRO-DUCTOS 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 TALIUPEQ (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:** 18 GRADOS (Tudela), CELLA VINA-RIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLA-MARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VIÑO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID1 VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESEN. **Segovia:** EL CAPRICH0 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 SAL-MANTINA (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 (Oías 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 LICO-RES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUC-TOS 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.



Caballo Ganador

Por reducir la distancia entre Madrid y Valencia
en AVE a sólo una hora y treinta y cinco minutos.