

**MACERACIÓN
CARBÓNICA
PRIMER 2010**

La chispa del vino

Armonías
Rodaballo con trufas

Bodegas Ejemplares
Arzuaga

Práctica de Cata
Salvador del Obispo

Desde mi Terruño
Dehesa La Granja

ALTA GASTRONOMÍA



www.supermercadoelcorteingles.es

Bodega, excelente. Foie de oca, excelente. Caviar iraní, excelente. Salmón noruego y jamón ibérico de bellota, excelentes también. Como los quesos. Como todo: 4.000 exquisiteces de aquí y de allá.



PRESIDENTE
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es

GERENTE
Heinz Hebeisen
h.hebeisen@opuswine.es

REDACCIÓN
DIRECTORA EDITORIAL
Cristina Alcalá
c.alcala@opuswine.es

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

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

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

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

EDITOR
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

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
International Federation of the
Periodical Press

EDITORIAL

La chispa del vino

Probar los vinos del año recién elaborados es deleitarse con los auténticos y más genuinos aromas y sabores de la infancia de una variedad, son la chispa de la uva. Y de una chispa salta un nuevo ser vivo, el vino joven de una nueva cosecha que, como un recién nacido, da sus primeros pasos. Los vinos de maceración carbónica son vinos con chispa. Vivos, exaltados, despiertos, alegres y arrebatados; vinos esencia de uva, plenos de fruta y aromas florales, fragantes, frescos, con nervio. Jóvenes pura sangre, esencia en sí mismos, sin adornos ni florituras. En el recién celebrado Salón de los Vinos de Maceración Carbónica Primer 2010, y ya van trece años festejando la gran fiesta del vino primero, se presentó la nueva añada. En esta edición, el salón también “echaba chispas”, pues fueron más de 12.000 aficionados y profesionales los que pudieron disfrutar durante un fin de semana de los vinos de las veinte bodegas que acudieron a la cita. Sin duda, Primer se ha consolidado como el encuentro más popular entre amantes del vino primero y bodegueros venidos de toda España. Y, desde siempre, este ha sido el objetivo de Primer, poner en valor y transmitir la cultura y tradición de los vinos de maceración carbónica, porque creemos que se merecen no sólo el respeto, que a veces se les niega, sino el respaldo y apoyo del que son dignos. Y, después de más de una década, donde año tras año anunciamos la llegada del vino nuevo, algo cambia en las formas, que no en el fondo. Nace una nueva generación de enólogos, jóvenes entusiastas defensores de este tipo de elaboración transmitida de padres a hijos, que mantienen con orgullo su marca de la casa y de la región apostando por la maceración carbónica contra vientos y mareas de los tiempos que vivimos. Y más mérito tienen si tenemos en cuenta que no son precisamente los más demandados por el público. Pero sí existe un aficionado fiel al que le gusta probar los vinos en su estado más puro, y es precisamente aquí donde se percibe otro cambio, porque son los más jóvenes, sin prejuicios, los que cada vez más se interesan por ellos. Y no solo lo demuestran acudiendo al evento. Este año, por segunda vez, ha sido acogida con gran éxito la iniciativa de Primer de estar presente en vinotecas y tabernas de Madrid como una actividad paralela al salón. Un paso más para difundir el espíritu que fluye en Primer: los vinos de maceración carbónica echando chispas por la ciudad.

Cristina Alcalá

SUMARIO



12 BODEGAS EJEMPLARES

Arzuaga
Se podría hablar de naturaleza en el corazón, porque desde hace muchos años, la familia de Florentino Arzuaga se reunía en esta tierra, en el epicentro de la Ribera del Duero, sin otro fin que distrutarla. Así fue creciendo un finca ejemplar presidida por una encina que ha llegado a ser milenaria. Y así nacieron en su entorno viña y bodega, hostelería y mimo para el cuerpo y los sentidos.

- 13 DESTILADOS
- 15 QUESO Y VINO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 EL COLECCIONISTA
- 19 PRÁCTICA DE CATA
- 20 SUMILLER
- 21 GENTE DE VINO
- 22 NOTICIAS
- 24 SHOPPING
- 26 DÓNDE ESTAMOS



14 ARMONÍAS
Rodaballo con vinagreta de tomates, trufa y puerro
40 años contemplan el restaurante Sancho2 La Marina, en Zamora, la obra de Mariano Rodríguez San León y su hijo Luis Miguel, un tándem sólido en la sala. Y en los fogones, Manuel Rogado y Rafael Rivera son los encargados de preservar la cocina tradicional de la zona, aliñada de constantes toques creativos.

18 DESDE MI TERRUÑO

Dehesa La Granja
Terreno con mucho carácter, suelos sueltos, frescos, con buen drenaje -gracias a su importante componente arenoso- y presencia muy notoria de calizas y carbonatos. Los viñedos se encuentran a unos 800 metros de altitud y se cultiva exclusivamente Tempranillo.



Vuelta al origen

Que el vino de maceración carbónica está de moda no lo pregonamos nosotros, ya se encargan los doce mil asistentes a la decimotercera edición del Salón PRIMER, un récord absoluto que ahuyenta cualquier superstición relacionada con este número. Bromas aparte, no sabemos si por efecto de la crisis, por la cercanía de las navidades o porque realmente, y así queremos pensarlo, el público demanda vinos jóvenes, frescos y sencillos. Pero no sólo en la asistencia masiva de público reside el éxito de esta edición, sino en su satisfacción con el nivel de los vinos presentados, elaborados en su mayoría por el estilo de maceración carbónica de siempre, el aromático y suave al paladar. Podemos hablar sin temor a equivocarnos del nivel más alto de la última década.

Añada 2010

Y es que ya hemos venido anunciando que estos últimos diez años no serán para recordar, con excepción de la añada de 2005, que, en general, dejó grandes vinos. Observábamos, sin embargo, un repunte de la calidad en 2009 que ahora se ve confirmado en estas tempranas muestras de la añada 2010, una añada que parece haber dejado satisfechos a los productores de todas las zonas de España.

Las abundantes lluvias del pasado invierno, las nevadas y un verano suave que ha propiciado una lenta maduración de la uva auguran, según los viticultores y enólogos, una añada 2010 perfecta para los vinos de guarda.

Sin embargo, los impacientes, aquellos que no se resignan a esperar, crearán al descorchar una botella de esta añada que le faltan aromas, que destaca ligeramente la madera (aunque menos que otros años) envuelto todo en un sabor más ácido de lo habitual. Esto, que los que se han dejado llevar por las prisas interpretan como defectos, no es otra cosa que el anuncio de lo que serán unos grandes vinos que podrán, en algunos casos, soportar incluso varias décadas.

Beber sin prejuicios

Es cierto que este tipo de vinos parecen estar en otra división inferior a de los vinos que triunfan por el mundo, mimados por los medios de comunicación

especializados. Parecen vinos menores en esa carrera enloquecida donde el planeta vinícola compite en elaboraciones de vinos con la tecnología más novedosa, en la utilización de las maderas más exóticas, elaborando vinos de un intensísimo color, más duros y ásperos (viriles, como gustan en llamar los esnobs), tocados todos con el glamour de los enólogos estrella... Por fortuna, estos vinos más naturales e inmediatos ponen un poco de cordura en el mercado, con la utilización de la tecnología justa, sin excesos. Ese galimatías de mercado tiene perplejo a un público agotado por tanta información, acompañado e indefenso por la complejidad de la oferta.

La pareja ideal

A todo esto, hay que añadir que los consumidores no catan los vinos: los toman, los disfrutan o los desprecian. Y siempre los disfrutan como acompañamiento de las comidas. Los vinos de maceración carbónica funcionan espléndidamente como vinos todo terreno, y por su precio son los mejores candidatos como vino cotidiano. Y para empezar, hay que despejar muchas preguntas sobre cuáles son los alimentos que mejor combinan con estos vinos afrutados, coloristas, vivarachos y fragantes.

El primer candidato, siempre socorrido, es un plato de huevos fritos con chorizo y crujientes patatas fritas. Ciertamente que la mezcla libera la sensación grasa, pero también potencia todo lo bueno de ambos. La segunda combinación es un clásico del final de la poda de invierno. Con la leña sobrante, se suele realizar una barbacoa en el campo, y qué mejor vino que un fresco maceración carbónica para aliviar los primeros fríos. El éxito de esta combinación no es en sí la mezcla, que ya anunciamos que es magnífica, sino el hecho de haber terminado la fatigosa tarea de podar.

La tercera, menos habitual en la península, consiste en tomar sobrasada untada en un buen pan de Mallorca. Aromáticamente, hay similitud, pero sobre todo el verdadero juego comienza en el paladar: la cremosidad de la sobrasada captura la leve tanicidad del vino, suavizando la mezcla y haciendo cada bocado más apetitoso si cabe. Pero son únicamente tres posibilidades, las hay para todos los gustos.

Javier Pulido



Altún



Albiker 2010
 🍷 Tempranillo. Amplios recuerdos de fresas en sazón que se desarrollarán aún más, de piel de pera (que recuerda a los blancos) y un marcado fondo de violetas. Menos concentración que en la añada de 2009, aunque mantiene su buen tacto -sedoso, fundente- y el largo recuerdo de frutos rojos. [Carne roja]. Consumo: 12°C.

El joven enólogo Iker Martínez, cuyo vino fue el ganador absoluto de Primer 2009, está contento. Sus palabras desvelan seguridad, pero también algo de incertidumbre. "Hay que amoldarse a cada añada y ponerse retos más difíciles -asegura Iker-, así es el vino". El año, según su testimonio, ha sido muy bueno, al menos en sus viñedos, con una uva de calidad que se dejó ver durante toda la elaboración. Para esta añada, el compromiso era mayor y fue eligiendo lagar por lagar, buscando el aroma, "detalle que supone en este tipo de vinos, el 40% del conjunto", subraya Iker. En boca, ha buscado cierto volumen sin llegar a ser agresivo "porque el público quiere suavidad", asegura.

Baigorri



Baigorri Maceración Carbónica 2010
 🍷 Tempranillo. Concentrado tanto en color como en sabor (lo habitual en esta bodega), dejando una huella densa de fruta (cereza en sazón) en el desarrollo de boca, con extracto, glicerina y sutil presencia de la madera que refuerzan su dimensión. Perdurará varios años. [Carne roja]. Consumo: 14°C.



Desde que en 2007 la bodega fuese adquirida por Pedro Martínez, los vinos han sufrido un notable cambio y su maceración carbónica es un sólido ejemplo de todo lo que allí podemos encontrar. El trabajo de uva aquí se convierte en una obsesión, dado que el estilo de vinos de la casa apuesta por la extracción de color. Un detalle que hace diferente a este vino es su paso final por grandes depósitos de roble con capacidades que oscilan entre los 10.000 y 18.000 litros que buscan estabilizar el vino (sobre todo evitar pérdidas de color) y añadir discretos aromas y estructura al vino final. La fecha de comercialización está sujeta a los caprichos del vino: saldrá cuando esté listo (que será en marzo o abril).

Bruno Ruiz Bodega Ecológica

Probamos el vino con el enólogo de la bodega, Julián Ruiz, y observamos que el estilo ha vuelto a su origen, al vino sencillo y frutal que nos conquistó. En los últimos años, su mente creativa lo ha llevado a diseñar vinos extraordinarios (largas fermentaciones, levaduras autóctonas, tratamientos biodinámicos, etc) para un público que todavía no está preparado. De todo lo aprendido, que no es poco, Julián defiende los vinos sin sulfuroso, aunque en esta añada de 2010 ha tenido que trabajarlos más, pues han mostrado -inexplicablemente, según sus palabras- un pH más alto (menor acidez) de lo normal en sus uvas.



Ruiz Villanueva 2010
 🍷 Tempranillo. Apariencia aromática sencilla (fresas y sus hojas), de guiños minerales (arcilla, tiza), aunque hay mucho más. Entra suave, sutilmente goloso y largo, muy largo, detalle que nos invita a preguntar a su autor de dónde viene tanta persistencia. Julián Ruiz nos desvela que ha estado dos meses en depósito y eso afina y forma mucho el vino. [Pescado]. Consumo: 12°C.

Estancia Piedra



Inma Cañibano, la mujer que regenta y salpica de creatividad y energía a la bodega, tiene claro cuál es la clave del vino. "Tenemos que hacerlo más cercano al público joven, sin adornarlo de tanta información, con mensajes claros y elaboraciones que no necesiten de tanta explicación, como los vinos de maceración carbónica que, en síntesis, es un vino joven más aromático que los tradicionales", apunta Inma. Respecto a la añada 2010, está contenta pues todo ha salido de libro, algo que no es habitual en la zona.



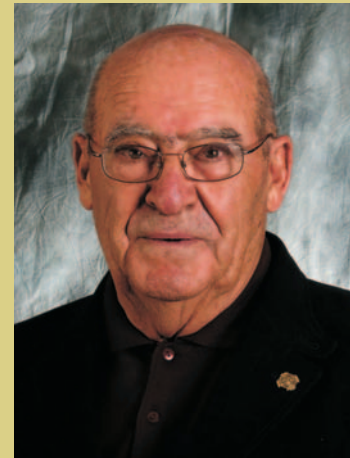
Azul 2010
 🍷 Tinta de Toro. La opulencia y sus notas de tinta china son una espléndida carta de presentación, con añadidos de jara y pólvora que enriquecen la paleta aromática. Junto con Baigorri, es de los más estructurados de la cata (con mucho tanino), pero con una dimensión frutal que se siente en todo el paladar y, este año, debido a la excelente cosecha, más fresca. En seis meses será espléndido. [Carne roja]. Consumo: 12°C.

Piedra Verdejo 2010

🍷 Verdejo. Más sostenido en aromas que en la añada 2009, pero marcando mejor la identidad de uva (chirimoya, heno, lima) y el rigor mineral (tiza). En el paladar es de nota, graso, fresco, sutilmente goloso con un elegantísimo amargor. Magnífico. [Pescado]. Consumo: 8°C.

Castaño

Las palabras de Ramón Castaño padre pueden ser suficientes para conocer los entresijos de la D.O. Yecla, su tierra natal. Sus espaldas narran casi toda la historia de la región. "He visto crecer cada viña, cada hectárea, pasando desde el tradicional vino de chateo, alcohólico, austero pero lleno de tipicidad, hasta el vino más refinado. Todo vale si se hace con sensatez e intuición", señala Ramón. De esta vendimia, nos comenta que ha sido cómoda, llovió con abundancia pero remitió y estabilizó los parámetros de la uva. En cuanto al estilo de vino, han optado por una elaboración más sencilla, con la complejidad justa. "Tenemos vinos para todos los gustos, pero un MC tiene que ser cercano al consumidor", aclara Ramón.



Castaño Monastrell 2010
 🍷 Monastrell. Moderada potencia aromática, imprescindible para ver el paisaje frutal (ciruela, cereza), de té, cilantro y ese golpe del terreno. Destaca su jugosidad, con la dulzura justa y armonía del conjunto. [Potajes y legumbres]. Consumo: 12°C.

Fariña



Según las sabias palabras de Bernardo Fariña, la cosecha 2010 ha sido en general muy buena, con las pertinentes salvedades de cada casa. "En nuestro caso, por ejemplo -aclara Bernardo-, la uva ha tenido un poco de todo, algo de helada, menos cantidad... Pero, en definitiva, el resultado ha sido magnífico". La explicación de la calidad que tendrá la uva de 2010, sobre todo para la elaboración de vinos de guarda, está en la lenta maduración que ha tenido la uva, detalle que da como resultado vinos con mayor acidez.

Primero 2010

🍷 Tinta de Toro. Aromáticamente discreto, aunque todo está en su sitio: fruta (granada), tinta china, mineralidad (piedra, arena), flores (violeta), hierba... pero el encanto lo encontramos en boca, con una jugosa acidez que teje toda la estructura del vino, incluso sus aterciopelados taninos, detalle, este último, que expresa el sensato trabajo de extracción por parte del enólogo [Embutidos]. Consumo: 12°C.



Familia Monje Amestoy



Lo primero que nos pregunta Florentino Martínez, el propietario, nada más probar su vino, es qué nos parece. Respondemos que muy bueno. Hace una mueca y comenta: "Siempre decís lo mismo". "Cuántas bodegas desearían oír lo mismo cada año", le decimos. Él sabe que hace un buen trabajo y nosotros también lo reconocemos. Ha tenido una vendimia de aquellas que pueden pasar a la historia y su "niño", como llama a este emblemático maceración carbónica, tiene parte de esa excelencia.



Luberrí 2010
 🍷 95% Tempranillo, 5% Viura. Todos los años alabamos su calidad, y este año incluso más, pues además de la generosa fruta (fresas en sazón), arcilla, violetas... hace gala de una explosión de sabores que se mantiene casi eternamente en nuestro paladar. Es un vino espléndido, resulta difícil de creer que acabe de abandonar la uva. [Carne roja]. Consumo: 14°C.

Fernández Eguiluz

Alegre y optimista como siempre, Pilar Fernández, socia de la bodega, está muy contenta con el resultado de la vendimia de 2010. Asegura que la calidad de las uvas de sus 13 hectáreas de viñedo es comparable a 2001. En el vino de maceración carbónica que proponen se cuida mucho la limpieza aromática. No solo se han buscado los depósitos más perfumados, también se han adelantado los trasiegos para que reine la pulcritud. Y todos los años, en la recámara de Primer, probamos su maceración carbónica con larga crianza. Es la añada de 2006, un clásico dominado por la suavidad.



Peña la Rosa 2010
 🍷 Tempranillo. Aromas de yogur de fresa (restos de maloláctica), algo habitual en los vinos de maceración carbónica, como también el perfume de violeta, también muy presente. Entra fresco pero con mayor estructura que otros años, sobre todo por la fuerza frutal de su tanino, que no molesta y aporta dimensión. [Carne blanca]. Consumo: 12°C.

Heredad Ugarte

El brillo de los ojos de José Luis Hilera, director general de la bodega, lo delata. Tienen vendido todo, incluso los grandes vinos, y sus productos están en los escaparates de medio mundo. “La clave -según Hilera- es mimar la uva”. Esta añada de 2010 se ha vendimiado un 70% por la noche, con la intención de preservar acidez y aromas. La calidad se asemeja a la de 2005, la mejor de la última década para él. “Sin embargo -desvela Hilera- tuvimos que trabajar más, la cosecha se alargó hasta el 10 de octubre y el resultado fue un 10% menos de cosecha. La uva tenía un tamaño pequeño, de piel gruesa y equilibrada acidez-azúcar, como las grandes uvas en años magníficos”. Y, además, en junio la bodega inauguró un hotel de 21 habitaciones que ya está empezando a cosechar los primeros premios.



Término de Ugarte 2010

🍷 **Tempranillo.** Cambia la potencia aromática de otros años por la sutileza, describiendo la fina grosella ácida, el golpe del terreno (arcilloso-calcáreo) y un sutil recuerdo de violeta. Todo muy bien hilvanado. La mesura aromática también se repite en el paladar, equilibrado y complejo. Se puede disfrutar ya.

[Setas]. Consumo: 14°C.

Luis Alegre



“¡Espectacular!”, exclama Goyo Ordaliza, el enólogo de la bodega, sobre la añada 2010. “Se veía venir -explica-. Abundancia de lluvias en invierno, moderado verano, maduración lenta, pausada... Todo se iba tejiendo perfecto, con un ciclo de maduración impecable. La madurez fenólica y la alcohólica llegaban al mismo tiempo, algo que no ocurre habitualmente, aunque recuerdo algo similar en la añada de 2005”. Recomienda tomar este tipo de vinos jóvenes y frescos con carnes a la parrilla o con queso en el aperitivo.

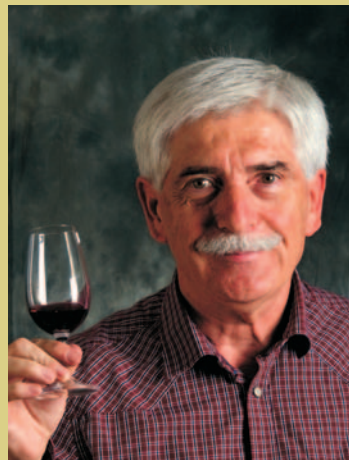


Luis Alegre 2010

🍷 **90% Tempranillo, 5% Garnacha, 5% Viura.** Dibuja muy bien el aroma del Tempranillo, con sus frutos rojos, el regaliz y la brizna del terreno (calcáreo), todo en su justa potencia. En boca es goloso, suave, con un final muy persistente que refleja la buena calidad de su uva.

[Setas]. Consumo: 12°C.

Los Bermejos



Bermejo Maceración Carbónica 2010

🍷 **Listán Negro.**

Ejemplo de maceración carbónica clásica, de libro, de gran pureza (finas violetas) con expresión de su terreno (pimienta negra y pól-vora). Entra goloso, fresco y se explaya en fruta y buenos argumentos que regalan un estupendo final. [Pescado]. Consumo: 14°C.



Hace solo seis meses que ha desembarcado en la bodega Felipe Blanco, todo un icono en Canarias. Antes trabajó en Bodegas Insulares de Tenerife, con la marca Viña Norte, uno de los más vendidos de las islas. No hay duda de que este genio dará el impulso a Lanzarote que necesita. Para esta añada, se ha encontrado con un 40% menos de cosecha, resultando uvas más concentradas de lo habitual. “El resto -señala Blanco- es reforzar el buen vino que aquí se hace”.

Macià Batle

Le preguntamos a Ramón Servalls, director de la bodega, por el gusto ligeramente goloso de todos sus vinos. “¡Estamos en Mallorca! -exclama- uno tiene que esperar vinos así, con cuerpo y aromáticos. Aun así, cuidamos mucho que las uvas no excedan de maduración. La mayoría de los vinos en Baleares se beben en verano, y no pueden tener demasiados excesos”. Con la cosecha de este año, buena y abundante, persigue cierta golosidad natural, pero sobre todo busca la tipicidad de las uvas autóctonas Mantonegro y Moll.



Macià Batle Maceració Carbònica 2010

🍷 **Mantonegro.**

Golosidad frutal sin excesos que se extiende por todo el paladar con generosos aromas del campo mediterráneo (ciruela, monte, té negro) que desembocan en un agradable final. [Embutidos]. Consumo: 12°C.



Macià Batle Maceració Carbònica Blanco 2010

🍷 **Moll.**

El aroma de pera, entre asada y fresca, con un halo floral (acacia), esboza una carta de presentación muy ambiciosa. Paso de boca amable, de acento goloso, justo de acidez, pero armónico en su conjunto.

[Carne blanca]. Consumo: 12°C.



Macià Batle Maceració Carbònica Rosado 2010

🍷 **Mantonegro.**

Su color rosa-amarronado, poco vistoso, pone a prueba a los degustadores más impacientes. Precipitarse en su juicio sería un error, el vino muestra fruta (ciruela) con especias (laurel) y sin oxidación. En el paladar, frescura, dulzor y cierta longitud que evoca identidad de uva. [Sopas]. Consumo: 7°C.



Muga



El maceración carbónica de la bodega era conocido solo por sus amistades hasta que hace seis años esos mismos amigos propusieron a la familia Muga la idea de venderlo. El resultado, unas 5.000 botellas de un vino concentrado en color y estructura los primeros años que poco a poco se ha ido estilizando y suavizando. Eduardo Muga cree firmemente en la exportación y sabe que, igual que Torre Muga (el vino más exitoso de la bodega hasta hoy), también éste puede triunfar en ese sentido. Y señala, para nuestra satisfacción, que “si no existiera un evento como Primer, este tipo de vinos estaría en extinción”.



Eneas Maceración Carbónica 2010

🍷 **90% Tempranillo y 10% Viura.** Cada año más elegante, con fruta y floralidad en armonía y un paso de boca que subraya la Tempranillo (recuerdos finos de hollejo), su densidad y generoso recuerdo de cerezas y regaliz. No estará a la venta hasta marzo. [Carne roja]. Consumo: 12°C.



Muga Blanco 2010

🍷 **90% Viura, 10% Malvasía.** Muy frutal (piña, ciruela claudia), persistente fondo de lías finas (tiza) y un eco de vainilla procedente de sus dos meses en roble. El frescor, que se reparte por el paladar, potencia el conjunto, ayudado de su grasa y dimensión. [Pescado]. Consumo: 8°C.

Santa Catalina del Mañán



Al igual que en otras muchas regiones de España, la maduración de la uva en Alicante ha sido lenta, con lo que se ha fijado mejor la acidez y se han preservado los aromas frutales. Aun así, ha habido abundancia de producción pero mucha calidad, “como en 1998”, recuerda Rebeca Gago, miembro de la bodega. “Y curiosamente la uva que mejor calidad ha dado es la Cabernet Sauvignon”, señala. Su vino joven ya triunfa en la costa levantina, un sueño que perseguía la bodega desde sus inicios.

Terra del Mañá 2010

🍷 **Monastrell.**

Monastrell con aromas (ciruela, té negro) más discretos que en la añada de 2009, aunque mejor armonizados. Entra jugoso y continúa carnoso, marcando su estructura y final sencillo. [Fritos]. Consumo: 12°C.



Prada a Tope



Desde hace un puñado de años, el enólogo José Manuel Ferreira, de vitalidad y entusiasmo contagiosos, se encarga del proyecto que dirige José Luis Prada, un visionario y defensor de los productos que regala su tierra. Entre conservas, habitaciones rurales, una tienda y un restaurante, se ubica la bodega que elabora vinos modernos y auténticos. “Esta añada -señala Ferreira- ha sido complicada para nuestros viñedos ecológicos. Los contrastes de temperatura se han acentuado menos y, como consecuencia, tenemos vinos menos aromáticos aunque de sabores metálicos más discretos”.



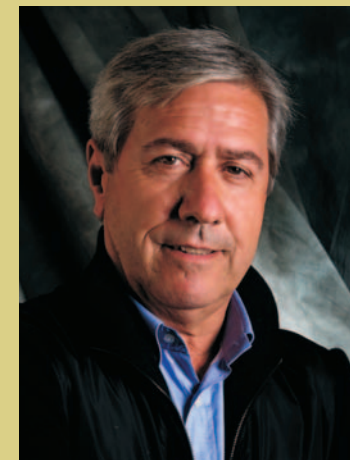
Palacio de Canedo Maceración 2010

🍷 **Mencia.**

Aromas metálicos discretos (fondo de depósito), violetas y mora que se expresan con potencia. Frescura y frutalidad se pliegan como un solo núcleo en el paladar, donde resulta muy armónico. Final perfumado. [Embutidos]. Consumo: 12°C.

Remírez de Ganuza

La bodega no cesa en su constante investigación y mejora de todos los vinos en boca, incluso del maceración carbónica, el más humilde de la gama. “El vino tiene que dar placer cuando lo bebemos”, asegura Jesús Mendoza, enólogo de la bodega. Su maceración carbónica tiene un meticuloso trabajo, como si se tratara de un gran cru francés. La edad del viñedo, el punto exacto de maduración de la uva, la parte del racimo (solo las puntas), la maceración, el suave prensado con bolsa de agua para no extraer aromas vegetales o tacto secante del tanino... Todo para elaborar un vino de suave caricia al paladar, sin las habituales asperezas. “En esta añada -revela Mendoza- hemos tenido una cosecha grandiosa, pero por zonas, no todo es elogiabile en La Rioja”.



Erre Punto Maceración Carbónica 2010

🍷 **90% Tempranillo y 10% de Graciano, Garnacha y Viura.** Aromática armoniosa y delicada: grosella ácida, frescas violetas, tiza, chirimoya... Y lo mejor llega en el paladar: gran balance acidez-fruta y seductor tacto que construyen un conjunto prodigioso, con estructura tánica perceptible pero no molesta. Fantástico. [Carne blanca]. Consumo: 12°C.

Santa Quiteria

En su stand en Primer todos coincidían en que la añada ha sido buena por varios motivos. El primero, la maduración lenta, que hizo desaparecer los habituales verdoros de la Garnacha Tintorera; el segundo, mejor fijación de los compuestos de la uva, aunque hubo que vendimiar muy rápido por la lluvia. "Entre las mejoras realizadas -desvela Diego Navalón- destaca una menor maceración de las pieles. La Garnacha Tintorera es rica en extracto, en taninos y puede dar vinos para los que el público español no está preparado, aunque en EE UU se los rifen. Nuestra obligación es domesticar esta uva".

Higueruela 2010

🍷 Garnacha Tintorera. Potencia aromática justa, con los aromas de granada, tinta china y un sutil fondo de jara típicos de la Garnacha Tintorera. En la boca, tacto que mejora con cada añada, sin perder volumen o armonía y con una gran expresión de la tipicidad de su zona. Un placer. [Carne roja]. Consumo: 14°C.



Vinícola de Castilla

Castillo de Alhambra 2010

🍷 Tempranillo. Sencillez y nobleza aromática, con notas de fresas, hojas y el clásico fondo de tinaja reflejo de su terreno. Entra fresco y placentero, con la intensidad justa. [Setas]. Consumo: 12°C.

Señorío de Guadianeja Macabeo 2010

🍷 Macabeo. Aromas de pera, anís, con los recuerdos de hollejos frescos todavía presentes. Frescura en boca sorprendente -parece un vino de una zona más fría- y final de hierba limpio y perfumado. [Fritos]. Consumo: 8°C.

Señorío de Guadianeja 2010

🍷 Tempranillo. Inconfundible en estilo y aroma, con los recuerdos de frutillos rojos y pimienta negra fresca bien perfilados; se intuye fuerza, estructura y dimensión de fruta en todo el paladar, pero no hay excesos -detalle que agradecemos- dejando un dilatado final de frutas y un reflejo de la mineralidad de su terreno. [Carne roja]. Consumo: 14°C.



Le preguntamos a Juan Carlos Cuadrado el secreto de la creciente mejora de Señorío de Guadianeja, que supera cada año a Castillo de Alhambra. "El viñedo de Guadianeja es mejor y, por eso, el vino está mejorando cada añada y subrayando las distancias con su hermano menor". Los hechos son evidentes, sus dos vinos más vendidos son Señorío de Guadianeja blanco y tinto. Esta añada ha sido excelente para sus once variedades de uvas, entre las que destaca, por su mejor adaptación, la Verdejo.

Tavera



Han pasado cuatro años desde que su maceración carbónica irrumpiera en el mercado y ya se ha hecho un hueco importante entre los consumidores, "que valoran especialmente sus aromas y sabores". Y eso lo sabe Consuelo González, propietaria de la bodega, que afirma que "cuidamos mucho la uva", un pensamiento que secunda Antonio Santos, el director de campo, que ha tenido que lidiar un poco más este año. La vendimia empezó dieciocho días después de lo habitual, y se han obtenido uvas más frescas con un grado alcohólico más bajo y agradable.

Tavera 2010

🍷 60% Syrah y 40% Tempranillo y Garnacha. Como si de un relato se tratase, el vino narra las peripecias del clima durante el pasado año, desde los aromas de frutas frescas (fresas, cerezas), hasta los inevitables golpes de calor (monte, jara), todo en armonía. Su habitual golosidad frutal este año es más discreta gracias a una mejor acidez. Mejorará en los próximos meses. [Embutidos]. Consumo: 12°C.



Vinícola del Guadiana

Las pretensiones de Vinícola del Guadiana son claras: "Quemos elaborar un vino que satisfaga al gran público, pero sin olvidar la mejor calidad". Hasta el último momento, la bodega no tomó la decisión de participar en Primer. Sabían que el vino debía estar en las mejores condiciones pues el público es muy exigente y cualquier resbalón podría haber sido determinante para el futuro. El joven maceración carbónica, que comenzó a elaborarse en 2002, antaño tenía otras pretensiones. Solía reposar en depósitos de acero inoxidable o barricas de roble. Con el tiempo, la bodega se percató de que como mejor se expresaba era así, lozano y con su rebosante vitalidad aromática.



Vigua 2010

🍷 Tempranillo. Limpieza y frescura de aromas: fresas recién cogidas, lirios con su rocío y un sutil fondo mineral (grafito) que aporta más juego. Entra jugoso, equilibrado en sabores, con todo muy bien hilvanado. Para tener en cuenta. [Carne blanca]. Consumo: 12°C.

miVino

Suscríbete y recibirás miVino en casa

Dos revistas al precio de una + La Guía del Vino Cotidiano



+



=60 €

Por la suscripción de 2 años a la revista Vinum (4 números anuales) recibirá gratuitamente la revista MiVino (11 números) + la Guía del Vino Cotidiano.

☐ Deseo recibir 11 (once) números de la revista MIVINO, más las tapas de encuadernación anual, con renovación automática hasta nuevo aviso, por lo que abonaré la cantidad de 25 € anuales (40 € para el resto de Europa. 50 € para América).

☐ Deseo suscribirme por dos (2) años a ambas revistas y recibir gratuitamente la "Guía del Vino Cotidiano", por un total de 60 euros.

Nombre _____ Apellidos _____ Dirección _____

_____ C.P. _____ Población _____ Provincia _____

☐ Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine: Camino de Húmera, 18 E. 28223 Pozuelo de Alarcón. Madrid)

☐ Transferencia bancaria a: BANCO SANTANDER: 0049/2795/85/2914576539

☐ O llamando al teléfono 918 907 120

Firma

Ribera en el corazón y en la piel



Se podría hablar de naturaleza en el corazón, porque desde hace muchos años, la familia de Florentino Arzuaga se reunía en esta tierra, en el epicentro de la Ribera del Duero, sin otro fin que disfrutarla. Así fue creciendo una finca ejemplar presidida por una encina que ha llegado a ser milenaria. Y así nacieron en su entorno viña y bodega, hostelería y mimo para el cuerpo y los sentidos.

A pesar de esa pasión por el campo, por la tierra, por la flora y fauna que crece y corretea bajo las encinas, a la hora de diseñar los vinos la bodega no los bautiza ni los nombra como ecológicos. Y eso que todas las marcas en las que elaboran menos de 10.000 botellas se trabajan por el sistema biodinámico. Entre esas líneas, la más espectacular es, como no podía ser menos, la que que firma su hija Amaya, es decir, la famosa diseñadora Amaya Arzuaga, que ha inaugurado una *colección* de vinos vestida por su colección de moda. Una sinergia que nació con la vendimia de 2006 y que acaba de salir al mercado. Un capricho elaborado con uvas seleccionadas de tres pagos, desgranadas a mano por un equipo de 50 personas y madurado en barricas de roble francés. Amaya aporta la imagen y su propio gusto, aquí, y también en el hotel de 5 estrellas o en el delicioso spa de vino, pero quien rige el día a día de la bodega es su hermano Ignacio, codo con codo con el enólogo Jorge Monzón.

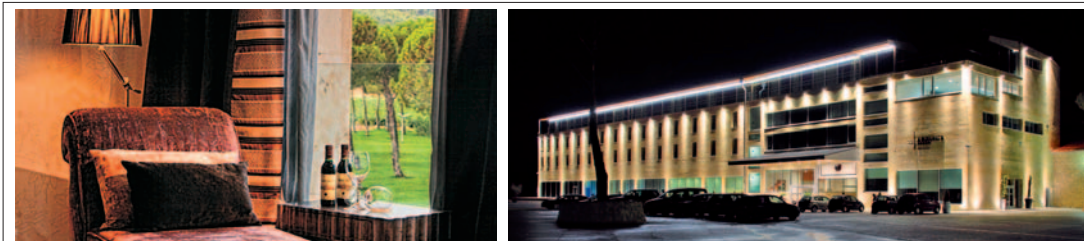
La tierra, la uva

Desde que en 1987 plantaron las primeras viñas, cuando la fama de este privilegiado enclave de la Ribera del Duero apenas apuntaba como la *Milla de Oro*, la forma de elaborar y el estilo de su producción se han redirigido un par de veces, la primera en busca de calidad diferenciadora, la actual en pos de la elegancia, de desvincularse de la tónica general de esos vinos potentes que han venido a llamarse *parkerizados*. Aun así, el gurú Parker califica el primer Amaya con 94 puntos. El tiempo va dejando huella en las viñas, ya entradas en años y que cada vez se autorregulan mejor. Los pagos, la tierra, las orientaciones, las alturas, van marcando la uva, y en bodega esas diferencias se respetan elaborando por separado cada

parcelita. Por eso, aunque la capacidad nominal es de un millón de litros, la elaboración real es menor, ya que se distribuye en múltiples depósitos de diferente capacidad pero que no se llenan sino que acoge cada uno lo que se vendimia al día en cada terreno. Todas pasan por mesa de selección y después a Jorge le gusta hacer la fermentación lenta y la pisa (literal) como en lagar a la antigua. Esa búsqueda de la naturaleza en la materia prima y en el proceso es un estilo propio, que no coincide precisamente con lo que la legislación marca como “ecológico”. Ellos pretenden devolver su carácter natural a la tierra, desnaturalizada por seculares tratamientos artificiales. Y para ello sólo aplican abonos naturales que genera la propia finca, y algas irlandesas para recuperar la capilaridad de la tierra y así favorecer la nutrición de las raíces.

La madera, punto final

Tras la sala de elaboración, la sorpresa en esta época es una especie de sauna aromática. Un perfecto equilibrio de calor, humedad y 600 barricas nuevas para que las levaduras se despierecen y completen la fermentación maloláctica, la que domestica los taninos y redondea la sedosidad de cada vino. Algo que después se perfecciona con la crianza. Para ella la bodega va experimentando y seleccionando entre las mejores barricas de diferentes procedencias y toneleros, de modo que la sala de guarda se ha convertido en un envidiable catálogo que es a la vez un segundo laboratorio, un campo de pruebas cuyo resultado sólo puede decidir el paladar, el gusto. Pocas experiencias son más emocionantes que esperar los efectos del tiempo y la madera en ese vino que se ha mimado desde antes de su nacimiento, desde la misma poda que estos días gélidos ocupa en el campo a un equipo reducido y bien preparado, capaz de reparar los estragos que causó en la viña una helada de la primavera pasada. De esos detalles nace la calidad y la distinción, algunas experiencias sorprendentes como el blanco Fan D'Oro y el espumoso Txapana, y sobre todo los incontestables tintos de Tempranillo, las diferentes crianzas de Arzuaga (la última en el mercado es la añada 2008), los sobrados Reservas y, en otras zonas, aceite de los montes de Toledo y vinos como el Florentino, que en 2009 obtuvo la calificación de Vino de Pago.



BODEGAS ARZUAGA
Ctra. N-122 Aranda-Valladolid
Km. 325. 47350 Quintanilla de
Onésimo (Valladolid)
Tel. 983 687 004
www.arzuaganavarro.com

Sara García Mutiloa Madera de pacharán



El pacharán, una bebida muy arraigada a la Comunidad Foral de Navarra, lleva elaborándose al menos desde el siglo XV, pues hay incluso documentación que afirma que la reina Blanca I de Navarra ya lo tomaba por sus propiedades curativas cuando enfermó en 1441.

En nuestra historia más reciente, el pacharán ha sido el líder indiscutible de las sobremesas españolas. Hace treinta años, cuando su consumo comenzaba a despuntar, proliferaron empresas fuera del territorio navarro que elaboraban -en su gran mayoría- productos de baja calidad. En 1988, con el fin de evitar fraudes, se creó la Denominación Específica Pacharán Navarro. Gracias a su industrialización y un mejor control, aumentó su consumo y calidad durante todo el año, no sólo en la época posterior a la recogida de la endrina. Aun así, actualmente sigue sin ser extraño que al pedir un pacharán en cualquier restaurante, el camarero nos ofrezca *el de la casa*, licores elaborados en el propio establecimiento que no han sido sometidos a controles de calidad y de los que deberíamos huir.

Y para tener un mejor criterio sobre la calidad de los pacharanes, quién mejor que Sara García, la directora técnica de Licores Baines. Esta enóloga, ingeniera agrícola, trabajadora incansable y perfeccionista incansable, ha creado el que para nosotros es, sin ninguna duda, uno de los pacharanes más elegantes del mercado: Baines Oro, con seis meses de reposo en barrica que se notan pero que no molestan en el paladar. “En la elaboración del pacharán -nos explica Sara-, se utiliza alcohol de remolacha por una sencilla razón: queremos pureza y neutralidad. El aroma proviene en su mayor parte de la maceración en anís y alcohol de endrinas, arañoses o pacharanes, pues con todos estos nombres se conoce a la materia prima con la que se elabora el pacharán y que lo dota de sus aromas de fruta roja y sabor ácido-amargo”. Continúa explicando que “nuestro pacharán recuerda la fruta roja, el anís (aunque es muy sutil), pero sobre todo buscamos frescura y fruta”. Respecto al grado alcohólico, cree que los 28% vol. potencian más las virtudes del pacharán que los habituales 25% vol. Y para evitar que nos llevemos algún chasco, Sara nos da algunos buenos consejos para detectar los habituales defectos de un pacharán que ha pasado ya su mejor momento de consumo o que está mal conservado: “El color, si está *pasado*, será teja o anaranjado; en aromas, recuerda a la fruta pasa o la mermelada de ciruela; y en boca, se acentúa el dulzor”. Por último, Sara nos recomienda tomar el pacharán frío (a unos 12-18° C) y “en la propia copa Baines que hemos diseñado junto con el fabricante alemán Spiegelau”, una copa de cristal, tipo bola con boca ampliada, que, según la propia destilería, permite saborear mucho mejor los aromas frutales y el intenso cuerpo y sabor del pacharán.

Fillaboa Envejecido

DISTRIBUIDOR: BODEGAS GRANJA FILLABOA.

Procedencia: Galicia. Materia prima: uva Albariño.

Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: arrastre de vapor. Destilaciones: dos. Tipo de barrica: roble francés limousin.

Fillaboa ya nos tiene acostumbrados a la alta calidad de su orujo blanco. Sin embargo, pocos sabían que desde hace siete años parte de sus orujos reposaba en barricas de 225 litros de roble francés. Su armonía y calidad son su mejor carta de presentación.

La calidad de los alcoholes que elabora Fillaboa comienza a ser una constante. Así, la finura táctil que consigue en el paladar ayuda a concentrarnos más en su amplio espectro aromático: naranja confitada, vainilla, pimienta blanca, hojas de té... con recuerdo final de hollejos muy sutil. Uno de los mejores orujos envejecidos del mercado.

Temperatura de servicio: 18° C.

Consumo: Solo.

PVP: 36,50 €.



London Dry Gin N° 3

DISTRIBUIDOR: MAXXIUM ESPAÑA.

Procedencia: Holanda. Materia prima: cereales. Alcohol: 46% vol. Sistema de destilación: columna y alambique. Destilaciones: Cuatro+una. Botánicos: Seis.

El tres hace referencia al número 3 de St. James Street que acoge la casa Berry Bros. & Rudd desde 1698, el establecimiento de vinos y destilados más antiguo de Inglaterra. También es proveedor de vinos de la Corona Británica y propietaria del whisky de malta The Glenrothes. En su elaboración, se parte de un alcohol de columna (96%



vol.) con última fase en alambique de cobre con sus seis botánicos (enebro, cilantro, cardamomo, naranja, pomelo y raíz de angélica) y rebajado con agua.

Más sutil (se puede oler varios segundos sin notar quemazón) que potente, con mejor trabajo en aromas -fruta madura: naranja, pomelo- que en boca. El enebro está en segundo plano. En boca es dulce, perfumada y más secante de lo esperado por su finura aromática. Final largo.

Temperatura de servicio: 18° C.

Consumo: Coctelería.

PVP: 36 €.

Ron Atlántico Private Cask

DISTRIBUIDOR: HIGHT SPIRITS.

Procedencia: República Dominicana. Materia prima: Jugo y melaza de caña.

Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: Columna y alambique.

Destilaciones: cuatro + dos. Tipo de barrica: roble americano.

Mezcla de rones de 15 y 25 años envejecidos en roble americano por el sistema de soleras. Ha sido elegido mejor ron solera en el Rum Festival de Londres, en el que también participaban Zacapa o Santa Teresa.

Varios segundos oliendo el ron revelan su magnífico alcohol: fragante, complejo, destacan el toffe y la piña con un fondo de pimienta rosa delicadísimo. Dulce, fresco y casi perfecto al tacto (alguna arista alcohólica), termina con excelentes aromas de tacabo, humo y caramelo. Excelente ron al nivel de los más grandes, aunque con el tiempo la destilería aún podría aportar mayor profundidad a futuras elaboraciones.

Temperatura de servicio: 18° C.

Consumo: Solo o rebajado un 20% con agua.

PVP: 45 €.





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

ARMONÍAS



Rodaballo con trufas, puerros y vinagreta suave de tomates

Cuarenta años contemplan el restaurante Sancho2 La Marina, ubicado en el epicentro de la ciudad de Zamora, la obra de Mariano Rodríguez San León y su hijo Luis Miguel Rodríguez Román, un tándem sólido en la sala. Y en los fogones, Manuel Rogado y Rafael Rivera son los encargados de preservar la cocina tradicional de la zona, aliñada de constantes toques creativos. Destaca su esmerada

selección de pescados, con recetas tan tentadoras como el rodaballo o el arroz a la zamorana.

Ingredientes: Rodaballo, tomate, puerros, ajos, trufas, vinagre balsámico y aceite de perejil.

Preparación: Introducir el rodaballo en el horno a 180° C durante cinco minutos. Mientras, preparar la vinagreta caliente con aceite, ajo, tomate y las trufas picadas. Para adornar el plato, disponer el puerro cortado en juliana, previamente frito; hacer una reducción de vinagre de módena. Para el aceite de perejil, se trituran las hojas de perejil fresco con aceite, gotas de agua y se tamiza.

Montaje: Emplatar el pescado, añadir unos hilos de vinagreta de tomate; adornar el plato con el puerro crujiente, la reducción de vinagre y el aceite de perejil.

El mejor acompañante

El rodaballo es un pescado que se alimenta de crustáceos y pequeños peces, lo que le otorga su sabor característico. Espumosos frescos, secos y jóvenes realzan la frescura del pescado, así como los blancos jóvenes, incluso con variedades aromáticas como el Sauvignon Blanc, por ejemplo; los tintos ligeros canarios añaden un toque de sofisticación al plato, del mismo modo que clásicos de Rioja, crianzas o vinos del año. Los finos y manzanillas son también compañeros perfectos para el rodaballo.

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

Coma Romà 2009 ***

Josep Guillerma Riambau. Tel. 93 899 30 94
Xarel·lo jovial (albaricoque y su flor) que se adapta perfectamente al rodaballo y aporta mucha elegancia a la combinación.

Fino CB ***

Alvear. Tel. 957 650 100.
La grasa y acento almendrado del vino y su potencia cristalina de crianza biológica ensalzan el rodaballo como ningún otro vino.

José Pariente Sauvignon Blanc '09 ***

José Pariente. Tel. 983 816 600.
Las notas cítricas y de hierba del vino se adaptan perfectamente a los compuestos aromáticos del plato.

Brut de Brut Reserva Artesanía **

Calas Hill. Tel. 938 900 588.
La frescura y juventud del espumoso hacen el bocado muy jugoso, recreando la crudeza del pescado. Impecable.

Nora 2009 **

Viña Nora. Tel. 986 667 210.
Aparentemente, en la combinación se impone el rodaballo, aunque poco a poco la aromática del vino viste el final.

Viña Ardanza Reserva Especial '01 **

La Rioja Alta. Tel. 941 310 346.
La sutileza aromática y frescor del vino se alían perfectamente al pescado, aunque quizá haya alguna discordancia con el vinagre.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL



Queso Lingote Cremoso Cabras de altura

A pocos kilómetros de Madrid, al oeste de El Escorial, conviven desde hace 19 años la familia Royuela-Campos, junto a sus 600 cabras. Son conocidos por su queso semicurado La Cabezuela, el preferido del público. La belleza paisajística de la sierra madrileña es la encargada de alimentar a la cabra de raza autóctona del Guadarrama con la habitual generosidad que confiere el campo: gramíneas, tomillo, bellotas y pastos en un 65%. El Lingote Cremoso, el último queso que ha elaborado la quesería por coagulación mixta, salió en julio de 2010. Además, la familia está fomentando el turismo quesero a todos aquellos visitantes que quieran ver, aprender y probar este delicioso queso en el lugar en el que se elabora. Una visita en plena naturaleza que entusiasmará incluso a los más pequeños de la casa.

El Queso

Lingote Cremoso

Quesería La Cabezuela
C/ La Cabezuela, s/n.
28214 Fresnedillas de la Oliva
(Madrid).
www.quesoslacabezuela.com.

Pasta: prensada.
Raza: cabra del Guadarrama.
Curación: 4 semanas. Peso: 250 g.
PVP/pieza: 5,80 €.

Cata

Por su limpieza y calidad, bien podría valer su peso en oro. Su aroma recuerda a la leche recién ordeñada, al pasto y el campo, con suave eco de champiñón. Untuoso, aunque fresco, envuelve en su justa medida. Un placer inmediato que demanda pronto otro bocado.

El Vino

Navaherreros Fermentado en Barrica 2008

Bodega Bernabeleva
Alfonso XI, 7.
28014 Madrid.
Tel. 915 091 909

D.O. Vinos de Madrid. Tipo: blanco con madera. Variedad: 60% Albillo, 40% Macabeo. PVP: 9 €.

Cata

Sorprende su poderío aromático, del terreno, con el acento de fruta madura en primer plano (pera, mango en almíbar) típico de los vinos de las faldas de Gredos, con el impacto tostado del roble detrás. Algo cálido.

Armonía

Al enfrentarnos a un queso de cabra, lo primero que se nos viene a la cabeza es acompañarlo con un poderoso tinto. Sin embargo, los blancos, como el que proponemos, respetan las virtudes del queso. Este Navaherreros enfatiza los aromas y sabores del queso, y ayuda a digerirlo mejor gracias a su frescura. Al final, la combinación resulta de lo más armoniosa.

FIVE
Feria Internacional del Vino Ecológico
2ª Edición



LA FERIA DEL VINO ECOLÓGICO
DEL SUDOESTE EUROPEO

TRAS EL ÉXITO DE SU PRIMERA
EDICIÓN, FIVE VUELVE EN ABRIL DE
2011.
A FIVE SE SUMA EN ESTA PRÓXIMA
EDICIÓN:



PARA MÁS INFORMACIÓN:
www.five-bio.com



Gran Medalla de ORO, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Roble" único 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, Campsa 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

LOS VINOS DE MI BODEGA



Año nuevo, vinos nuevos

Surge un nuevo proyecto en Andalucía de la mano de Antonio Barbadillo Mateos, uno de nuestros especialistas en vinos generosos más experimentados. Antonio ha trabajado en la casa madre que lleva su nombre toda la vida, hasta que hace un par de años decidió volar con alas propias. Y muy pocos pueden emprender empresas tan difíciles como la que se planteó, al menos con posibilidades de éxito. Su propósito es patear bodegas, husmear, rastrear, investigar y probar vinos entre las soleras de almacenistas del marco de Jerez, o allá donde merezca la pena seleccionar pequeñas partidas de vino, siempre con la excelencia como premisa. Esta inicial quintaesencia nos la ofrece, con toda lógica, del territorio que mejor domina: Sanlúcar. Es una manzanilla en rama muy vieja, auténtica joya sanluqueña, que, además, nos suministrará en diferentes "sacas" estacionales. De la primera y, por ahora, única entrega solo se embotellaron 6.000 botellas de 37,5 cl. La genial idea nos colmará de satisfacción a todos los amantes de estos vinos gloriosos.



Manzanilla en Rama Sacristía AB (Primera Saca 2010)

Selección de Antonio Barbadillo Mateos
C/ Sevilla, 2, 1º Izq. 11540 Sanlúcar de
Barrameda (Cádiz). Tel. 607 92 03 37.
www.sacristiaab.com. D.O. Manzanilla de
Sanlúcar. Precio: 12 €. Tipo: Blanco generoso
de crianza biológica. Variedad: Listán fino
(Palomino). Crianza: Dinámica de criaderas y
solera. Armoniza con: Langostinos de
Sanlúcar. Consumo óptimo aprox: Un año a
11° C. Puntuación: 9'5/10.

CerroGallina 2008

CerroGallina
Artana, 22-12540 Vila-Real (Castelló).
Tel. 676 897 251. www.cerrogallina.com.
D.O. Utiel-Requena. Precio: 15 €. Tipo: Tinto
crianza. Variedad: Bobal. Crianza: 18 meses
en barricas nuevas de roble francés.
Armoniza con: Lechón asado.
Consumo óptimo aprox: 7 años a 16° C.
Puntuación: 8'5/10.

¿Qué fue antes, el huevo o...?

Es un hecho manifiesto, probado e irrefutable: la gallina fue mucho antes que el huevo. Al menos en el caso que nos atañe. Porque para realizar este original vino tuvieron que plantar un majuelo hace nada menos que 90 años, en un paraje llamado CerroGallina. Es una preciosa viña de solo seis hectáreas, repoblada con la variedad Bobal dispuesta en vaso y cuidada por Enrique Pérez-Mozos. Después, mucho después, se hubieron de dar las circunstancias precisas para conseguir el huevo. Y llegó de la mano de un enamorado del vino, Santiago Vernia, el propietario de este agreste majuelo de la localidad de Campo Arcís (Requena). Santiago, en realidad, se gana la vida como farmacéutico en la ciudad castellonense de Vila-real. Su entusiasmo le llevó a hacer un máster en Enología en Requena hace unos diez años y allí conoció a su profesor y excelente enólogo Pepe Hidalgo. Volcados ambos en el bonito proyecto, este CerroGallina 2008 es la primera añada que sale al mercado, no más de 5.000 botellas criadas en unas barricas de roble de las mejores tonelerías francesas.

1ª Cata: No conviene enfriar demasiado esta rara alhaja de la corona sanluqueña. Se perderían muchos matices precisos en su abanico aromático. El color, amarillo dorado y brillante, resulta algo más subido que la media, recuerda a la manzanilla recién venenciada de la solera. Finísima en nariz, punzante y compleja, los aromas más sobresalientes recuerdan a la flor, a esencia marina y a frutos secos. Muy sabrosa, recorre todos los rincones del paladar con gran frescura y su toque amargoso final prolonga el trago de manera elegante.

1ª Cata: Exuberante y cubierto, casi negruzco-violáceo como del mismo color es la lágrima. Posee una notable expresión frutal que recuerda a los frutillos negros y a la cereza picota en sazón, que llega a la confitura inglesa, amén de unas notas florales, especiados y algo de regaliz. Sabroso y consistente, corpulento y largo, con un tanino firme que aporta rotundidad en el paso de boca. Una de las mejores virtudes de este vino es la perfecta integración de la madera.

EL COLECCIONISTA



Del placer de los sentidos

La ancestral sabiduría andaluza nos ha legado vinos extraordinarios. Esencias elaboradas a base de serenidad, sosiego y paciencia en una cadencia donde el tiempo aparenta estancarse. Es lo que sucede en la penumbra fresca de sus bodegas, en el universo redondo e insuperable de sus soleras. La imagen de vino estático desde que nace en la crianza de las criaderas hasta que lentamente desemboca en la solera puede que sea la más acertada. A las bodegas de Andalucía les gusta presumir de conservar soleras desde el mismo momento de su fundación, pero bien es verdad que existe otro mundo dentro del Marco de Jerez en el que se suelen adquirir o trasladar vinos, botas y soleras enteras de una bodega a otra. Es el caso de la solera de este Sibarita, un gran oloroso que ha pasado cientos de años en las bodegas de Pedro Domecq hasta que los nuevos propietarios de la tradicional casa decidieron que a estos vinos de sacristía no les bastaba ser abanderados de la marca; deberían, además, ser rentables. Y fueron vendidos, pero afortunadamente no cayeron en manos inexpertas. Las preciadas botas las adquirió una casa igualmente clásica y guardiana fiel de los grandes generosos, como es Osborne, ubicada en El Puerto de Santa María. Mantiene Osborne una gama de vinos de extraordinaria calidad, como el Solera India o el Solera BC, o el Solera P Triángulo P, nombres de nobleza extraordinaria para los amantes del gran vino. Este Sibarita, como algunos otros hermanos de la misma gama, no ha hecho más que engrosar la lista de los grandes generosos que esta casa cuida con verdadera devoción. Es un V.O.R.S. (cuya característica principal radica en su vetusta edad, como mínimo son vinos de más de treinta años) que mantiene una gran elegancia, tanto en su bello color castaño ambarino, como el impresionante abanico aromático, con recuerdos de frutos secos (nueces, avellanas tostadas), fruta pasificada, tabaco, maderas nobles... Envuelve el paladar en un manto de terciopelo y lo inunda de sus múltiples aromas. Fino, sabroso, elegante, armonioso y arrebatador. Pero, ¿creen que este tesoro cuesta lo que vale? Pues aquí está el detalle, a poco que lo disfrutemos, a poco que nos recreemos y entendamos sus valiosas virtudes, todo su poder hará que su precio en el mercado nos parezca una auténtica ganga.

SIBARITA OLOROSO V.O.R.S.

Bodegas Osborne Tel. 956 869 100
www.osborne.es. Precio: 54'95 €.

Sólo para
visitantes
profesionales

ProWein
To Another Great Year

www.prowein.com

ProWein 2011 – Los buenos negocios comienzan aquí

- 3.395 expositores procedentes de 51 países*
- Inigualable zona de catas
- Amplio programa marco
- Muestra especial de vinos biológicos y ecológicos

*Datos: ProWein 2010

27.-29.3.2011
Düsseldorf, Alemania

Feria Monográfica Internacional de Vinos y Bebidas Esprituosas

Entradas online en www.prowein.com/ticket_2

Oferta hotelera y de viajes en:
Düsseldorf Marketing &
Tourismus GmbH
Tel. +49(0)211/17202-839
messe@duesseldorf-tourismus.de
<http://business.duesseldorf-tourismus.de>

EXPO - DÜSSELDORF ESPAÑA, S.L.
C/. Fuencarral, 139-2º D
28010 MADRID
Teléfono: 91 594 45 86
Telefax: 91 594 41 47
e-mail: expodusseldorf@gmail.com





Dehesa La Granja Vino por toros

Los toros de lidia campaban a sus anchas, en plena naturaleza, en la Dehesa La Granja, una bella finca ubicada en la provincia de Zamora. Alejandro Fernández, fundador del Grupo Pesquera, tuvo la posibilidad de adquirir la propiedad y reintegrarla al mundo del vino, a lo que había estado dedicada desde hace siglos. Posee la hacienda casi 800 hectáreas de extensión, se cultiva principalmente cereal además de otros productos agrícolas, y también, claro, hay plantadas cien hectáreas de Tempranillo. El paraje es sencillamente precioso: suaves colinas que acaban en una inclinada llanura con abundante arboleda, a orillas del río Guareña... aunque lo que entusiasma a la familia Fernández de aquella finca, nada más entrar en ella, fue la grandiosa cueva excavada en 1750 y dedicada a la elaboración y crianza del vino, motivo suficiente para que Alejandro se ilusionara con la idea de ampliar su campo de acción: "Compré la finca por su bodega excavada en la roca, que posee unas condiciones óptimas para conservar grandes vinos como los Dehesa La Granja, tintos que envejecen en barricas de roble americano durante 24 meses, vinos longevos, que crecen en complejidad con el paso del tiempo. El suelo de la dehesa es original y exclusivo para cultivar la variedad Tempranillo, la única uva con la que elaboro mis vinos; además, nuestra idea es respetar al máximo la tierra. Es un lugar para soñar." www.dehesalagranja.com.

La Viña

Dehesa La Granja

Posee un terreno con mucho carácter, suelos sueltos, frescos, con buen drenaje gracias a su importante componente arenoso. La presencia de calizas y carbonatos en el mismo es muy notoria. Los viñedos se encuentran a unos 800 metros de altitud y la variedad cultivada es exclusivamente Tempranillo. El clima es continental, con inviernos muy fríos y veranos muy calurosos.

Dehesa La Granja 2004



V.T. Castilla y León
Variedad: Tempranillo
Crianza: 24 meses en barrica de roble americano.
Alcohol: 14% vol. Precio: 11 €. Intenso color picota con tonos granates, aromas con algo de reducción. Notas de frutos negros y una madera bien integrada. Nobles taninos que aportan estructura en el paso de boca, largo y potente. Evolucionará muy bien en los próximos años.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Salvador del Obispo Los placeres de Eva

Así debió de ser el paraíso: una espléndida finca plantada con 3.200 manzanos y envuelta en un entorno rural milagrosamente conservado. La Casería San Juan del Obispo es uno de esos rincones asturianos de larga tradición sidrera, en Tiñana-Siero, donde se mantienen la flora y fauna autóctonas. Y respecto a las manzanas, el lagar pretende lo mismo, preservar la biodiversidad dentro de una selección minuciosa. Así la pomarada se distribuye entre un buen puñado de las variedades recomendadas por el Consejo Regulador de la D.O.P. Sidra de Asturias: raxao, solarina, durona, regona, collaos, xuanina... Con esa materia prima la combinación de toques dulces, ácidos y de medidos amargos puede ser muy equilibrada tanto en los años de cosecha abundante como en los escasos, que así es el ciclo alternante de los pomares.

Así nace cada año la sidra que, después de 14 o 17 meses de reposo, el lagar embotella como Tareco, y también la que pasa a la destilería, a las alquitaras, para convertirse en limpio y delicado aguardiente de sidra. La destilación se realiza en alquitaras y a temperatura comedida, por debajo de 80 °C, para extraer al máximo la potencia aromática, los aceites más finos, y atraparlos. Así nace un aguardiente fresco como éste, Salvador del Obispo, madurado 9 años (cosecha 2001) en roble americano y embotellado en ese estado puro, sin ninguna adición y sin rebaja del grado. La presentación, desde la etiqueta a la caja de madera, hace honor al cuidado de cada paso de su elaboración.

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 de esta prestigiosa marca.

Salvador del Obispo

Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	



Avance
import
www.avanceimport.com

planetavino

CADA DOS MESES EN LOS QUIOSCOS

Revista diseñada pensando en los aficionados que gusta a los profesionales.

Noticias, reportajes, viajes, catas, turismo enológico, cocina, las últimas novedades ...

SI DESEA RECIBIR, DE MANERA GRATUITA, UN EJEMPLAR DE LA REVISTA RELLENE EL CUPÓN ADJUNTO Y ENVÍELO POR CORREO O FAX, O LLÁMENOS POR TELÉFONO.

NOMBRE Y APELLIDOS _____

DIRECCIÓN _____

CÓDIGO POSTAL _____ LOCALIDAD _____

PROVINCIA _____ PAÍS _____

CORREO ELECTRÓNICO _____

TELÉFONO _____

vadevino
EDITORIAL

C/ COLLADO MEDIANO, 30. 28231 LAS ROZAS (MADRID)
TEL.: 917 105 714. FAX: 916 376 953



BODEGAS LUIS ALEGRE
www.luisalegre.com

cuatro cocineros con ESTRELLA MICHELIN

DANIELgarcía Rest. ZORTZIKO Rest. ETXANOBE MIKEL población

JABIERgarcía Rest. BORJA Rest. ETXANOBE FERNANDO canales

AULA DE COCINA
un vínculo perfecto entre vino y gastronomía

Raúl Igual Ibáñez El fruto del trabajo

Es el Campeón de España de Sumilleres 2010 y su dilatado currículum deja claro que este galardón no ha sido fruto del azar. Comenzó su formación en la Escuela de Hostelería de Aragón y la profundizó, como sumiller, en Turquía, Londres y Madrid. Así, no es de extrañar que haya pasado por restaurantes tan afamados como El Bulli, Zalacaín o el restaurante enoteca Pinchiorri de Florencia (Italia). Actualmente, es director y jefe de sala del restaurante Yain, en Teruel, su tierra natal.

La sala del restaurante es su especial campo de experimentación, donde pone a prueba todo lo que ha estudiado y aprendido. Las armonías plato-vino son su especialidad. Demuestra grandes dotes en este campo y, para ello, trata de fijarse en las personas, en su estado de ánimo, el momento... y muchas veces acierta con la combinación más divertida. A Raúl le gusta terminar el menú con un distinguido licor o té. Entre las selecciones vinícolas del público, admite que lo más demandado por el público son los sempiternos Rioja y Ribera del Duero, pero, al menos "tenemos la suerte de que aquí se toman los vinos de aquí, de Aragón". Sobre los vinos extranjeros, señala que "la forma más simple de venderlos es justificando su estilo y comentando la razón de la armonía, y siempre buscando la mejor relación calidad-precio. Es la misma táctica que empleo con los generosos: son vinos únicos".

Como consejo a otros sumilleres, nos cuenta una anécdota que le sucedió en 2002 cuando sirvió una botella a un cliente sin probarla, éste le llamó y le dijo "que tenía corcho". Comprobó que era cierto y, desde ese momento, se dedicó "en cuerpo y alma a catar y estudiar para evitar situaciones parecidas".



LUNA DE AGOSTO 2007
BODEGA QUINTA MAZUELA
D.O. CARIÑENA

"Elaborado con Garnacha Vieja, la producción no supera las 580 botellas. Refleja perfectamente la calidad del terreno, el cariño en la elaboración, con una narración clara del clima, el suelo, la viticultura... Es una Garnacha muy especial, fresca (algo inusual), con gran potencia de frutos rojos, especias, mineralidad y profundidad, con la estructura adecuada, alejado del estereotipo goloso y alcohólico habitual. Sin duda hay que probarlo".



La Alacena Manchega Lo que da La Mancha

La Alacena Manchega es una tienda pequeña y céntrica que desde su inauguración, en 2006, se ha convertido por la información boca a oreja y por el lógico apoyo institucional en el punto más seguro para encontrar la oferta de la tierra. De ahí que buena parte de su público sean los visitantes, los huéspedes que recalcan en media docena de hoteles de los alrededores. La situación es inmejorable, en una callecita recoleta pero frente a la notable restauración de el Teatro Circo, que fue y vuelve a ser uno de los escenarios más activos de la ciudad. Lo distintivo de la casa, la filosofía que animó a los creadores, Agustín Fernández y Antonia, es centrarse exclusivamente en una oferta de producción manchega, sobre todo albacetense, en la que cabe algún objeto típico como las inevitables navajas, pero sobre todo quesos, dulces, aceites, embutidos, azafrán y por supuesto los vinos. Las nueve denominaciones de origen de Castilla-La Mancha, incluidas las dos de Vinos de Pago y Tierra de Castilla, están allí representadas y la casa ha seleccionado cuatro de sus favoritos como distribución exclusiva para promoverlos en establecimientos hosteleros. Las sorpresas menudean, vinos como Matamangos, Hoya Hermosa, Vitis Natura, Barbarrosa, Albarroble... Y en materia de quesos, artesanales de leche cruda y de oveja manchega, tal como marca el reglamento de la D.O., como Ribera del Zánchar y Miro. Agustín confirma que la crisis económica se hace notar sobre todo en esos bocados y copas de sector medio-alto. Y que visto el mercado interior difícilmente el queso manchego superará la cifra exportadora del año pasado, casi 2.700.000 kilos.

En cuanto al vino, achaca a la propia hostelería la reducción de ventas, porque marcan los precios en carta con unos márgenes que el comensal no puede ni quiere asumir. Ese cliente, sin embargo, es el que ahora acude a la tienda a la prospección de vinos de precio comedido y vuelve la vista a las cooperativas, que en La Mancha, con inversión y personal técnico bien preparado son ahora nichos interesantes para quien busca calidad a diario. Por ejemplo, un par de los vinos que la casa ofrece más económicos son de la cooperativa de Alpera, un tinto de Garnacha Tintorera a dos euros y un Verdejo a poco más de tres. Claro que también hay joyas preciadas como la botella más cara, el Clavis, de Finca Antigua, a 78.

LA ALACENA MANCHEGA
C/ ISAAC PERAL, 13. 02001 ALBACETE
TEL. 967 673 322.
WWW.ALBASHOPPING.COM

Hay sensaciones...
que nunca se olvidan

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

LA TENTACIÓN DE LA TIERRA

Vinos con denominación de origen
La Mancha

vinícola
DE Tomelloso

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

ALSINA & SARDÀ
VINOS DE LA MANCHA

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

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

AVE sobre viñas

La nueva línea del ferrocarril de alta velocidad que une, en dos ramales, Madrid con Valencia y Murcia es sin duda el escaparate vinícola más extenso y variado de este país. La inversión, que en estos tiempos no podía ser más ambiciosa, asciende a 12.410 millones de euros, una cifra que han costado ADIF (Administrador de Infraestructuras ferroviarias), el Ministerio de Fomento y la Unión Europea dentro de marco de Apoyo Comunitario. La razón de esa ingente aportación se debe a que el AVE es más que un tren, es una fórmula de inversión en empleo y economía en muy diversos sectores, con unos beneficios que las previsiones cifran en 44.500 puestos de trabajo y 6.600 millones de euros en producción industrial, desde 2004 a 2016.

El nuevo AVE, que por su aspecto ha sido apodado *pato*, sobrevuela territorios vitivinícolas de peso en los que sin duda dejará su impronta. Por lo pronto, en materia de distribución profesional, ya que vivir en Albacete, Cuenca o Requena se convierte en una opción tentadora para bodegueros inversores, para enólogos, técnicos y toda la demanda laboral que requiere el viñedo y las bodegas. Algunos expertos hacen notar también que la concentración en una línea de alta velocidad permitirá dejar libres vías para mercancías y eso podría mejorar el comercio del vino por ferrocarril, un viejo sueño que en su día se hizo realidad en villas vitivinícolas como Haro, que llegó a superar a Logroño, la capital, como foco de movimiento y economía.

Pero incluso antes de que se hagan sentir esos beneficios a medio y largo plazo, lo que sí se notan ya son las facilidades que supone el movimiento de más de tres millones y medio de viajeros para esa oferta de nuevo cuño que ha venido a bautizarse como enoturismo y a la que se suman ya numerosas bodegas de los territorios colindantes, desde la capital hasta el Mediterráneo, atravesando casi todas las ocho denominaciones de origen castellano-manchegas, tres de las murcianas y la D.O. Utiel-Requena de la Comunidad Valenciana. El tayecto, eso sí, es un esbozo impresionista de terrenos que van del blanco calcáreo al



Los Reyes de España, Don Juan Carlos y Doña Sofía; el presidente del Gobierno, José Luis Rodríguez Zapatero, y el ministro de Fomento, José Blanco, en el AVE.

rojo arcilloso y sobre ellos, viñas de distintas variedades, y que al final desemboca en huertas y naranjos. Desde la primera cepa en Mar de Ontigola, en Aranjuez, un privilegiado enclave de cría y vida de mariposas, a las prometedoras denominaciones de origen Uclés, Ribera del Júcar, plantaciones conquenses que bordean el río, y de allí, a Utiel-Requena. Parada y fonda en Cuenca, en la propia Requena, que se asegura así el éxito de sus ferias vitivinícolas y gastronómicas, y hacia el sur, en Albacete, donde las ventanillas se asoman a la Manchuela. Precisamente ese cruce por algunos territorios de innegable interés ecológico o paleontológico ha obligado a realizar obras muy complejas, como el soterramiento junto a Aranjuez y los osados viaductos que sobrevuelan los pantanos. La preocupación ha sido no fragmentar espacios protegidos, ni siquiera los espacios aéreos o terrestres en los que se mueven especies animales protegidas, para minimizar el impacto ambiental. “El vino en un vuelo”. Ese podría ser el eslogan al que se acogen ya viticultores, bodegueros y organismos que jalonan el trayecto.

Prado Rey, homenaje a la historia

La finca Real Sitio de Ventosilla, donde nace el Prado Rey, ha elegido para plasmar su larga memoria histórica una edición exclusiva de 2.000 botellas numeradas para disfrute de coleccionistas y amantes de vinos con personalidad propia.

Un Reserva Especial 2004 excepcional, vestido en homenaje a tres ilustres personajes que dejaron su huella en el Real Sitio: Rubens, Felipe III y el Duque de Lerma. Para la elaboración solo se han seleccionado de entre los siete pagos de la finca uvas con alto potencial y cualidad de envejecimiento, capaces de aprovechar una larga crianza, durante 46 meses, pasando 20 meses en barrica, 8 meses en conos de madera Nevers y 18 meses más en botella. El resultado es un vino único, con reminiscencias frutales, aterciopeladas y balsámicas.



Finca La Anita, equipo renovado

Desde mediados de 2010, Finca La Anita -bodega argentina propiedad de Manuel Mas- cuenta con renovada dirección técnica. A cargo de viña y bodega se ha incorporado la ingeniera Soledad Vargas, con años de entrenamiento en Nueva Zelanda y California. La conducción enológica está supervisada por la enóloga mendocina Susana Balbo, a quien se deben los primeros vinos de nivel internacional de la bodega Catena y que ha presidido Wines of Argentina. Actualmete se ocupa de su propio establecimiento



vitivinícola, Dominio del Plata. El equipo quiere respetar la línea y el estilo que ha afamado la casa pero con una modernidad que abra las puertas de mercados menos tradicionales.

¿Cuál es la mejor publicidad publicada en Vinum España?

PARTICIPA Y GANA UN CRUCERO POR EL MEDITERRÁNEO PARA DOS PERSONAS.

• **Gran Premio:** La empresa del anuncio ganado tendrá una campaña de publicidad en la revista Vinum y/o en nuestra página web, valorada en 15.000 €, durante el año 2011, según las tarifas que se encuentran en esta página: <http://vinum.mivino.info/es/publicidad.jsp>

• **Premio Votación Popular:** Entre los participantes de la votación popular cuya elección coincida con el panel de expertos, se sorteará un **crucero por el Mediterráneo** para dos personas (patrocinado por **Happy Cruises**) valorado en 2.000 €. Si en la votación popular nadie acertase con el anuncio ganador, entrarán en el sorteo todos los participantes.

• **Sorteo de más premios:** Entre todos los participantes, es decir no solamente entre los que hayan acertado el anuncio ganador, se sortearán **10 estancias de fin de semana** (2 noches alojamiento y desayuno) en **La Posada de la Lola** (<http://www.laposadadelalola.com>), en la región vinícola del Somontano.



La votación se puede hacer exclusivamente en nuestra página web, y requiere estar registrado como usuario.

- Ir a la página web www.vinum.mivino.info
- Pinchar en “Regístrate gratis” en la franja de la izquierda (si ya estuviera registrado puede ir directamente a “Contacto - Concurso” de la franja superior)
- Rellene el formulario con sus datos y ponga en el campo “Comentario” su usuario en Vinum (para los registrados en el año 2010 es su e-mail; para los registrados anteriormente es el usuario que haya elegido en su momento) y el número de la publicidad elegida.
- Si tiene dudas sobre qué anuncio elegir, puede bajarse desde la franja de la derecha de nuestra página web este PDF http://vinum.mivino.info/concurso_vinum_publicidad.pdf que contiene todos los anuncios en su tamaño original.
- En la página http://vinum.mivino.info/es/numeros_anteriores.jsp puede acceder a todas nuestras revistas en formato PDF, con sus respectivas publicidades.

Vinum
LA REVISTA EUROPEA DEL VINO WWW.VINUM.MIVINO.INFO

100

Participa y gana votando a tu favorito

Los cien mejores
anuncios
de nuestra historia

FAMILIA MONJE AMESTOY



Camino de Rehoyos, s/n
01340 ELCIEGO ÁLAVA
Tel. 945 606 010 / Fax: 945 606 482
luberri@luberri.com www.luberri.com

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO Nº 157 GRAN FEUDO BLANCO 2009

Alfonso Ayensa Vega
C/ Magallanes, 10 Esc. Izda. 8º B
28933 Móstoles (Madrid).

Francisco Prades Albalat
C/ La Safona, 3 - 6º A
12200 Onda (Castellón).

Inmaculada García Guiral
C/ Gral. García Escámez, s/n (1 D) 4º B
11008 Cádiz.

José Ortega García
C/ Navarro Villoslada, 7 - 4º Izda.
48015 Bilbao.

Migueltxo Goñi
C/ Lerín, 31 - 3º C
31013 Ansoáin (Navarra).



**SACACORCHOS DE LUJO****Pulltex Classic Crystal**

Un sacacorchos profesional para presumir de sumiller anfitrión. Con inserciones de cristal de Svarowsky.

Ref. 107755

Precio: 59€

**BOMBA DE VACÍO**

Con ella conseguimos extraer todo el oxígeno que queda en la botella y dejarla tapada hasta la próxima degustación, todo con la misma pieza.

Ref. 107722

Precio: 18,90€

Aranda, el Envero en el Duero

Se presentaron a concurso 208 vinos de 73 bodegas. Cataron 35 especialistas, entre técnicos, sumilleres y comunicadores y los Premios Envero, en su XIV edición, ya tienen ganadores. Fueron proclamados durante una cena de gala, celebrada en Aranda de Duero, durante el pasado día 2 de diciembre. La entrega de premios fue presidida por el alcalde de la localidad, Luis Briones Martínez; actuó de conductor del evento el conocido presentador de informativos de Tele 5, José Ribagorda; y se entregó un premio especial a José Trillo, presidente del C.R.D.O. Ribera de Duero. Los galardones -en orden de primero, segundo y tercer premio- en las diferentes categorías fueron los siguientes:

Rosados: Alvides 2009, Viña Arroyo 2009 y Viña Alarife 2009.

Tintos jóvenes: Viña Vilano 2009, Martín Berdugo 2009 y Viña Gormaz 2009.

Tintos Roble: Ródalo 2009, Viña Vilano 2009 y Convento Oreja 2009.

Tintos Crianza: Tamaral 2008, Tinto Arroyo 2007 y López Cristóbal 2007.

Tintos Reserva: Callejo 2006, Tinto Arroyo 2006 y Hoyo de la Vega 2005.

Tintos alta expresión: Torresilo 2007, Tudanca Vendimia Seleccionada 2006 y Tinto Arroyo Vendimia Seleccionada 2006.

A lo largo de 14 ediciones, Envero se ha consolidado como el premio más prestigioso de la Ribera del Duero.

**Quesos, asignatura pendiente**

Es la primera lección de armonías en un curso de cata. La razón de la perfecta pareja que hacen los vinos y los quesos es una reacción química básica, pero, como el amor, parece mucho más, parece magia, placer concentrado, acierto pleno. Y eso que en este país el conocimiento del queso, de sus variedades y procedencias, de sus momentos y aprecio están aún en mantillas, se limitan a la diferenciación entre fresco y curado y entre algo que llaman fuerte y suave. Poco más, tanto en el consumo doméstico como en el restaurante. Por eso aplaudimos cada vez que algún osado se atreve a instaurar un carro de quesos en el comedor o una tienda en la que haya más de media docena de variedades.

En el flamante escaparate de Los Quesos de L'Amelie hay muchos más. Nacionales y extranjeros -sobre todo franceses e italianos, como para poder personalizar una tabla con la que darse un homenaje antes del postre. O incluso lo bastante sorprendentes y de alcurnia como para presentarlos en solitario en una celebración para verdaderos aficionados.

La nueva tienda se ha abierto junto al centro comercial Arturo Soria Plaza, en la calle Torrecilla del Puerto, y una de sus especialidades más apreciadas es precisamente el acierto de las armonías, las degustaciones in situ o la recomendación de la copa de vino idónea para cada queso y cada ocasión, aunque la carta de vinos no es demasiado extensa. Más información en: www.losquesosdelamelie.com.



Fevino

7ª FEIRA DE VIÑO DO NOROESTE

12-15 marzo
2011

Recinto Ferial
Punta Arneta - Ferrol

FIMO

 XUNTA DE GALICIA

 DEPUTACIÓN DA CORUÑA
www.dicoruna.es

Cámara
Ferrol

 Concello de Ferrol

afe
asociación de firmas españolas
de vinos de alta gama

Inscripción profesionales
www.fimo-ferrol.org

Restaurantes. **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia), URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), **Albacete:** ÁLVAREZ, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfáfar), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMIN (Oviedo), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), LA CAVA DE PRIDA (Nava), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera), LA GOLETA (Oviedo), LA HOGUERA (Cerdeña), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI-SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soler- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey). LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINA (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GALTEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILIUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** ABACERÍA O BATUXO (Chantada), MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA 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), FEITO, FINOS Y FINAS, GOYO, 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, MESÓN CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN ANEJO (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:** CARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

Tiendas Especializadas. **Álava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALCENA MANCHEGA. **Alicante:** ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA., BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA RIOJANA (Elche), 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), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don

Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA. **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón-Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, ARUNHA TERRA DE VINS (Vilafranca del Penedès), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS GUZMÁN (Cornellá de Llobregat), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del Vallès), CELLER EL CEP (Sant Pere de Ribas), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorells), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallès), PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallès), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** LA BODEGUITA DE CÁNDIDO, LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA 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 LLANÇÁ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I LICO-RES 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 ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** EL DIVINO, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol). **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Brñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana). **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS TRIGO, CAMILÍN, CUENLLAS, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), ESENCIAS DEL GOURMET (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORILANDIA, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, 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 TALPEIQ (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 VINARIUM (Mutivla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VIÑO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID'I VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ANDANA, LOS ALCALAREÑOS, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena), MAKRO (Oliás del Rey). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LAS AÑADAS DE ESPAÑA, TAGÁN LA BODEGA, VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques). **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zamora:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESEN (Puebla de Sanabria). **Zaragoza:** CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, LA GARNACHA CLUB DE VINOS, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET en El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.



11,5€ El vino sólo se disfruta con moderación

WINE+MODERATION PU
ART DE VIVER



MURVIEDRO

www.murviedro.es

MUDANZAS



GIL STAUFFER®
Transporte Internacional

El mundo en movimiento

Desde **1905**

Gil Stauffer es la compañía española más antigua de su sector y esa experiencia la ha convertido en el número uno.

Contamos con una reforzada implantación de bases operativas ubicadas en los principales puntos geográficos de España.

Contacte con la delegación de Gil Stauffer más próxima y solicite información sobre precios y servicios. Estamos seguros de sorprenderle gratamente.



- > Mudanzas Nacionales
- > Mudanzas Internacionales
- > Guardamuebles y Almacenaje
- > Transporte de Obras de Arte
- > Servicio de Relocation
- > Custodia de Archivos
- > Logística y Distribución
- > Servicio de Courier

Delegaciones en toda España

902 200 234

www.gil-stauffer.com

GIL STAUFFER®
Desde 1905