

**TORO**  
**Marcado**  
**por la tierra**

Armonías. Asador El Lagar de Isilla  
**Rabo de toro con salsa  
de Syrah y setas**

Bodegas Ejemplares  
**Baigorri**

Práctica de Cata  
**Condado de Haza 2007**

Enoturismo  
**Toro, El Sabor del Vintage**

# 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.

Delegaciones en toda España  
**902 200 234**  
www.gil-stauffer.com



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

# GIL STAUFFER®

## Desde 1905

**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

**IMPRESA**  
**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



## EDITORIAL

# Terroir, qu'est-ce que c'est?

Nos gusten o no los galicismos, parece que no hay palabra precisa en nuestra lengua para definir *terroir*; o si no, echen mano de los diccionarios y busquen *terruño*, el nombre más utilizado para su traducción. Si creen además que es un concepto moderno, de esos que se crean para poner en valor un determinado vino y justificar su calidad sin más, tampoco estarán en lo cierto. *Terroir* es un concepto global, que no globalizado, con clara vocación vitícola que comenzó a desarrollarse en la Edad Media en nuestro país vecino. Identificar y definir los *terroirs* de los viñedos ha sido tarea de siglos, y el gesto de recoger un puñado de tierra y olerla no es de nuestros tiempos. *Terroir* no solo hace referencia al tipo de tierra, sino a otros factores permanentes e inalterables: el clima, la topografía, el suelo o la planta. Se podría decir que es el pequeño y particular ecosistema de la vid. Pero es aún más, porque otros elementos de la producción vitícola como variedad, portainjerto, conducción o densidad de plantación marcan el carácter del *terroir*. E incluso el factor humano, el cómo las personas culturalmente se encargan de las labores del campo. Todo ello define la identidad vinícola particular y única de un determinado viñedo.

Terrenos arcillosos, pedregosos, calcáreos, volcánicos, arenosos, pizarrosos... El suelo natural, marcado por el origen geológico de la roca madre y sus transformaciones a lo largo del tiempo, las texturas y perfiles del suelo, sus componentes químicos y otros muchos factores configuran y otorgan identidad a los vinos haciéndolos reconocibles en su estilo por aromas característicos, personalidad o elegancia.

De esto saben mucho los viticultores más veteranos, conocedores inconscientes del significado de la palabra *terroir* y de la necesidad de mimar la tierra. Ya lo decía Hugh Johnson, "no hay misterios relativos al *terroir*". Todos, o al menos cada lugar, posee uno".

Cristina Alcalá

## SUMARIO



### 10 BODEGAS EJEMPLARES Baigorri

De pronto, entre los hitos de piedra arenisca, las casonas, las bodegas que salpican el paisaje y las entrañables villas, en plena muga entre Rioja y Rioja Alavesa, se alza un prisma cristalino, paradigma minimalista que, lejos de entorpecer, parece acrisolar el entorno. Es solo la cima visible de una obra que merece plaza en el Museo de Arte Moderno de Nueva York.

- 13 QUESO Y VINO
- 14 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 15 LO MÁS NATURAL
- 16 ENOTURISMO
- 19 PRÁCTICA DE CATA
- 20 SUMILLER
- 21 NOTICIAS
- 24 DESTILADOS
- 25 GENTE DE VINO
- 26 DÓNDE ESTAMOS



12

ARMONÍAS

### Rabo de toro en el asador El Lagar de Isilla

El restaurante es uno de los iconos de Aranda de Duero. Su decoración clásica, con utensilios de laboreo y antigüedades, hace la estancia de lo más acogedora. Su barra, decorada con infinidad de tapas y suculentos guisos, ofrece más de 500 referencias de vino.

### 18 DESDE MI TERRUÑO Dehesa de Los Llanos

Ubicada en plena llanura, a 704 metros de altitud, ocupa 50 hectáreas. Su suelo tiene baja fertilidad, pH alto, es pobre en materia orgánica y con gran contenido en caliza activa. Predomina la textura franco-arcillo arenosa.



mivino 3

## Marcado por la tierra

La región de Toro se ha transformado en tan solo dos décadas en todo un icono y referente de grandes vinos, tanto para los buenos aficionados de nuestro país como para el público más exigente de los mercados internacionales, que busca sabores y olores auténticos que rompan con la globalización y Toro cumple esas expectativas sobradamente.

Sin embargo, los comienzos no fueron fáciles para una zona marcada por el exceso de alcohol en los vinos y su áspero tanino, aquellos vinos definidos con sorna como "para tomar con cuchillo y tenedor". Esos vinos hoy han cambiado, se han refinado, aunque siguen manteniendo esa dureza (que todavía muchos consumidores no entienden), pero que le confieren una capacidad de guarda de incluso varias décadas, que son necesarias para domesticar y suavizar sus recios taninos. Para encontrar el origen de este cambio, hay que remontarse a 1996 y 1997, cuando los bodegueros empezaron a buscar, además de concentración e identidad, finura. El primer vino que reflejó un modelo insólito hasta la fecha fue Numanthia, que irrumpió en el mercado de la sabia mano del grupo riojano Eguren. Entonces las bodegas comenzaron a explorar las posibilidades de una zona hasta entonces dormida que también sedujo a los nuevos inversores y enólogos internacionales, que han aportado otras visiones. El incremento de bodegas ha sido vertiginoso, pasando de cinco en 1990 a las actuales cincuenta.

### La sombra del sol

Toro es una región atípica por varios motivos. Sus tierras dibujan un paisaje en el que podemos encontrar suelos muy pobres de cantos rodados en las partes más altas, entre 750 y 800 metros sobre el nivel del mar, y caliza, arcilla o arena, este último el dominante, en las partes bajas. La uva reina es la Tinta de Toro, con tipicidad, algo que demanda el mercado internacional. No obstante, su verdadero valor se encuentra en su envidiado viñedo viejo, que hay mucho. Existen cerca de 3.000 hectáreas de viñas con más de 40 años, incluso algunas sobrepasan los cien años, plantadas en su mayoría en pie franco. Es decir, más de la mitad del viñedo inscrito en Toro es viejo.

El lado más complicado de Toro es su clima semidesértico, con 2.300 y 3.000 horas de sol al año, que apacigua, en la medida de lo posible, el río Duero a su paso de este a oeste. Por eso, no es de extrañar que el hollejo de la Tinta de Toro haya desarrollado, con el tiempo, una piel más gruesa y rugosa, como sistema de protección y defensa, ofreciendo los tradicionales vinos de taninos recios y ásperos, fruto de la dureza del terreno.

El esfuerzo de los viticultores se centra en obtener una uva más refinada. La clave está en alargar el ciclo de maduración pues la Tinta de Toro tiene el inconveniente de necesitar más tiempo para que maduren tanto la piel como las pepitas y no aparezcan verdoros. Los viticultores más experimentados sabían que las uvas plantadas en zonas altas, más frescas, ralentizan su maduración y las que están en laderas norte también. Es básico controlar el momento justo de vendimia para que no caiga la frescura: en menos de siete días, con esa insolación, las uvas pierden acidez y maduran en exceso, dando vinos menores. Después, ya en bodega, también es muy importante que la maceración sea menos prolongada de lo habitual. El resultado es que hoy, en Toro, los vinos son menos alcohólicos, menos ásperos y mucho más elegantes.

### El tándem perfecto

Si hemos comentado que uno de los talones de Aquiles de la Tinta de Toro es la acidez, el problema podría estar resuelto con la variedad tinta Garnacha, de la que solo existen 140 hectáreas de viñedo casi centenario. Por el momento, aparece en los vinos en porcentajes muy pequeños (entre un 5 o 10%) acompañando a la Tinta de Toro, aunque en ocasiones ni siquiera se menciona en la etiqueta. Nuestra visita a la zona nos hizo descubrir unas elaboraciones de Garnacha, con clones llegados de Navarra o Aragón, de una calidad espectacular. La alianza de estas dos uvas, la Tinta de Toro con su estructura, tipicidad y volumen, y la Garnacha con su frescura, aroma floral y mineral, casi se hace necesaria. No obstante, si las bodegas no ponen remedio pronto, las pocas hectáreas de viñedo viejo de Garnacha que sobreviven en la región desaparecerán.

### El sabor de la tierra

Según los viticultores de la zona, en los suelos de caliza se cogen las mejores uvas para elaborar vinos de guarda, mientras que los suelos de arena -por la frescura y aroma mineral que se aprecia en los vinos- son el escenario ideal para la Garnacha y la Malvasía, de la que existen unas 320 hectáreas.

En nuestro reciente viaje a Toro tuvimos la oportunidad de probar tres vinos de Tinta de Toro de tres suelos diferentes y sacamos las siguientes conclusiones. Los suelos de arena -mayoritarios en Toro- ofrecen aromas salinos, de tiza con una expresión del vino más fresco (grosella ácida); la caliza, para nosotros el mejor, reflejaba un buen equilibrio aromático entre la tipicidad y la frescura frutal, con una calidad tánica magnífica, fresca y sin las habituales asperezas de los vinos de la zona; el último suelo, la arcilla, describía aromas más herméticos, compactos, que tardaban en salir, con posibles carencias de maduración (algunas puntas verdes) y un sabor goloso marcado con el habitual tacto seco típico. A su favor, diremos que saca el aroma de regaliz rojo que tanto gusta a los aficionados. Aunque son solo tres ejemplos, las conclusiones son muy satisfactorias.

### La última década

Pero, ¿qué está pasando en Toro? ¿Qué transcendencia tienen en los vinos los trabajos realizados para domar la poderosa Tinta de Toro? ¿Los resultados son los esperados? La añada 2004 pasará a la historia por su grandeza y capacidad de guarda. Los vinos de la añada 2006, de la que muchas bodegas alardearon, demuestran menos longevidad de lo esperado. 2007 es una añada desangelada, con vinos para beber a corto plazo. En 2009 ya hemos visto vinos con la carga frutal esperada y sobre la añada de 2010, aunque todavía es una incógnita, muchos bodegueros aseguran que podría estar entre las grandes gracias al lento ritmo de maduración en las uvas, que mantendrá esa valoradísima acidez que tanto cuesta encontrar en esta zona.

Javier Pulido





## D.O. Toro

### Abdón Segovia 2008

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Vocarraje.  
Tel. 980 698 172. (15 - 20 €).

Tiene el estilo afrancesado del vino que elabora para el actor Gerard Depardieu, aunque menos concentrado y más fresco que aportan profundi- dad. Complejo (cacao, ciruela, especias) y generoso con un paso de boca marcado por su sabrosura frutal. Un hallazgo.

[Embutidos]. Consumo: 16°C.

### Abdón Segovia Roble 2009

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Vocarraje.  
Tel. 980 69 81 72. (4 - 7 €).

Cepas en pie franco (15-20 años). Perfil aromático con la línea elegante de los nuevos vinos de Toro, de fruta roja espléndida (guindas, arándanos), muy lozano. Se echa de menos algo más de sensación frutal, con un tanino algo abierto y fresca por integrarse.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

### Adoremus Reserva 2004

🍷 Tinta de Toro.  
Vega Saíco.  
Tel. 980 698 294. (15-20 €).

Muy clásico, de aromas envolventes, con el balsámico por delante, peras, incienso. Sabroso y diferente a sus hermanos; equilibrado, fundido y seductor en su conjunto.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

### Almirez 2008

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Teso La Monja.  
Tel. 980 56 81 43. (10 - 15 €).

Esperadísimo vino del grupo Eguren, que revoluciona la zona con su Numanthia. Además de la concentración de fruta, tiene un punto de regaliz y violetas delicioso. La madera, impecable. El paladar se llena de fruta, de golosura, con unos taninos frescos y fundentes que tejen un envidiable paso de boca. Entre nuestros favoritos.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

### Arco del Reloj 2008

🍷 Tinta de Toro.  
Covitoro.  
Tel. 980 690 347. (15 - 20 €).

Procede de viñas plantadas entre 1880 y 1910 con producciones de 1 kg por cepa. La concentración aromática de uva es espléndida, de moras y granada, con añadido de cacao y hiedra que aportan profundi- dad. Espléndido. Entra carnoso, quizá menos concentrado en fruta de lo esperado, aunque conquistador en tacto, con el acento tánico recio bien definido. Para guardar.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

### Camparrón Selección 2009

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Francisco Casas.  
Tel. 980 698 032. (4 - 7 €).

La madurez frutal es evidente -proce- de de una de las zonas más soleadas de Toro- con notas de frutos rojos en sazón (fresa, cereza), retama y regaliz. Carnoso en la entrada, de tacto lige- ramente rugoso y etéreo en el final.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

### Campiña Crianza 2007

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Campiña, S. Coop.  
Tel. 980 56 81 25. (4 - 7 €).

Un cóctel de aromas: cerezas en licor, hiedra, tabaco, retama en una de las añadas más complicadas de Toro (2007). Entra goloso, sencillo, con fondo aromático clásico.

[Embutidos]. Consumo: 14°C.

### Campo Alegre 2008

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Burdigala.  
Tel. 983 03 40 30. (15 - 20 €).

Elaborado por los hermanos Lurton. Tiene la línea elegante de Campo Eliseo, con la evidente finura frutal que aporta un viñedo de 30 años, también lavanda, cedro... Muy fino también en boca, totalmente hilvana- do, tacto fundente y un final por escribir. Quizá le falta rematar en boca, si lo comparamos con su her- mano mayor. Imprescindible.

[Carne roja]. Consumo: 18°C.

### Campo Eliseo 2004

🍷 Tinta de Toro.  
Jaques et François Lurton.  
Tel. 983 850 025. (más de 20 €).

2004 es la mejor añada de la última década en Toro. Concentrado y fino en la misma vitrina aromática, con la tipicidad y profundidad de siempre, pero con mayor expresión. Entra goloso, pero se vuelve estructurado, envolvente y largo. Será un gran vino sin duda. Para guardar, es un vino mágico gracias a su reducción en botella.

[Pescado]. Consumo: 16°C.

### Caro Dorum Crianza 2006

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Carmen Rodríguez Méndez.  
Tel. 980 568 005. (4 - 7 €).

Todo fruta y complejidad, aún desa- rrollándose, con la madera bien ensamblada y su toque de regaliz rojo (suelo calizo), señal de buena cepa. Carnoso y bien medido, generoso, fresco y con la persistencia justa.

[Embutidos]. Consumo: 14°C.

### Cyan Prestigio 2002

🍷 Tinta de Toro.  
Bodegas Cyan.  
Tel. 902 43 01 70. (10 - 15 €).

Elaborado a partir de viñedos de 60 y 90 años, con 15 meses en bodega y 20 en botella, que se agradecen. Aromas aún cerrados, aunque ha evolucionado bien. Entra suave, graso, con la fruta justa y un tacto frutal algo seco. Deja un sólido recuerdo de aromas.

[Embutidos]. Consumo: 14°C.

### Dominio del Bendito

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

El joven enólogo francés Antony Terryn ha conseguido mucha elegancia en aromas, desde el canto rodado, muy nítido, hasta la arena o las hier- bas de campo, con el roble impecable, como siempre. Armónica golosi- dad-acidez, dejando un regusto final de fruta largo y conseguido. Excelente.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

### Finca Anzil Vendimia Seleccionada 2006

🍷 Tinta de Toro.  
Bodegas y Viñedos Anzil.  
Tel. 915 006 000. (más de 20 €).

Aromáticamente, el vino ha llegado a su culmen. Incluso en boca, todavía sabroso y consistente en fruta, con el fino toque mineral (arena), revela que está en su mejor momento de consu- mo. Muy gustoso y sencillo.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

### Finca Sobreño Crianza 2008

🍷 Tinta de Toro.  
Bodegas Sobreño.  
Tel. 980 693 417. (7 - 10 €).

Ha cambiado mucho respecto a añadas anteriores. Siempre hemos defen- dido la buena uva de la bodega, aunque no lograba acertar con las maderas (la asignatura pendiente de muchos enó- logos españoles). Este 2008 forma un solo núcleo fruta-madera, armónico, elogiabile. Paso de boca bien definido, amable, equilibrado y sin aristas.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

### Finca Yerro Crianza 2006

🍷 Tinta de Toro.  
Cañada del Pino.  
Tel. 676 701 918. (10 - 15 €).

Ha evolucionado con nobleza y está en su mejor momento, con los recuerdos de fruta pasa, almizcle, humo... Ya redondo en su paso, con las aristas justas dejando un grato fondo perfumado.

[Pescado]. Consumo: 16°C.

### Gran Bajoz Viñas Viejas 2004

🍷 Tinta de Toro.  
Pagos del Rey.  
Tel. 980 698 023. (15 - 20 €).

Buen trabajo de elaboración, extrayen- do lo justo de la uva, reivindicando la fruta y expresión de la Tinta de Toro, aunque la madera aún debe domesti- carse. Tomar con platos grasos.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

### Gran Colegiata Campus 2004

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Fariña.  
Tel. 980 577 673. (más de 20 €).

Magnífica base frutal, con granada en infusión y toque rústico del lugar bien interpretado. Un año excelente. Do- mina la madera (virutas de lápiz). En boca, anguloso, con acidez, cuerpo y tacto algo seco. Tiene que ensamblarse.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

### Gran Colegiata Crianza 2006

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Fariña.  
Tel. 980 577 673. (7 - 10 €).

De estilo moderno, con fruta fresca (fresas), el roble francés bien integrado (cedro, polvo de jengibre) y un fondo de piel de patata interesante. Entra muy fino, con la sensación frutal justa, envol- vente y elegante.

[Embutidos]. Consumo: 14°C.

### Iduna 2009

🍷 Verdejo.  
Bodega Viñaaguareña.  
Tel. 980 568 013. (10 - 15 €).

Solo 3.000 botellas, en barricas nuevas de 500 litros, de viñas viejas. Perfume delicado y profundo, con un punto de vendimia tardía que añade mayor com- plejidad (puré de mango, jengibre) a este buen vino blanco. Madera bien fundida. Graso aunque fresco, envol- vente y con un amargor muy elegante. Entre los mejores blancos de Toro.

[Pescado]. Consumo: 9°C.

### Incrédulo 2008

🍷 Tinta de Toro.  
Pago de Cubas.  
Tel. 915 595 367. (10 - 15 €).

Se elabora en la cooperativa Campiña. Su autora, Rosa María Zarza Gil (que trabajó en la bodega Liberalia), presen- ta un vino sencillo en fruta, con los tos- tados por delante (recuerdos de cacao), paladar fresco, algo acerbo y moderado en sensación frutal.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

### La Mula de la Quietud 2006

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

Difícil de entender para el consumidor poco entrenado por sus notas de reducción (tinta china, betún, almiz- cle). Fina concentración de arándano y ciruela negra. Manda la golosidad, con taninos algo faltos de ensamblaje y final complejo.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

### Liberalia Cuatro Crianza 2006

🍷 Tinta de Toro.  
Bodegas Liberalia Enológica.  
Tel. 980 692 571. (7 - 10 €).

Moderno, con los tostados por delante, maduración arriesgada, paso de boca sencillo, de concentración frutal justa y tacto por domarse.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

### Libranza28 Reserva Especial 2006

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Pago de Matarredonda.  
Tel. 980 059 981. (más de 20 €).

La fruta evoluciona muy bien, con los recuerdos de cacao, tabaco y un roble que añade cierta singularidad (pólvora, especias secas). Entra suave, ligero aun- que mantiene las constantes tánicas en el paladar. Estilo clásico.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

### Marqués de Peñamonte

Colección Privada 2008  
🍷 Tinta de Toro.  
Torreduero.  
Tel. 980 693 421. (más de 20 €).

Viñas muy viejas que aportan gran pro- fundidad y tipicidad (granada, arándano), sin distorsiones toneleras. Mucha estructura, aunque bien trabajado, con frescura y gran generosidad de especias (clavo, romero). Para guardar.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

### Matsu "El Pícaro" 2008

🍷 Tinta de Toro.  
Vintae Luxury Wine Specialists.  
Tel. 941 271 217. (7 - 10 €).

Ejemplo de vino de Toro refinado con gusto juvenil. Hay profundidad, con notas de monte, regaliz, flores y humo. Todo en armonía con la fruta en pri- mer plano. Estructura media, elegante amargor y delicado perfume final.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

### Montetoro Barrica 2009

🍷 Tinta de Toro.  
Ramón Ramos.  
Tel. 980 573 080. (4 - 7 €).

La fruta en licor (guindas) es evidente en todas sus fases, con un estilo distinto en aromas que viene de sus cuatro meses de crianza con sus lías finas. Goloso, levemente cálido, con el tacto bien depurado y un fondo de roble que no molesta.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

### Munia Especial 2007

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Viñaaguareña.  
Tel. 980 568 013. (10 - 15 €).

Viñas de 80 años en suelo arenoso. Aroma conseguido, para la dureza de la añada (granada, jara) con un paso de boca carnoso, envolvente, de tacto algo seco y final de frutas y buen roble.

[Embutidos]. Consumo: 14°C.



### Murube Crianza 2007

🍷 Tinta de Toro.  
Frutos Villar.  
Tel. 983 586 868. (7 - 10 €).

El aroma de fruta se funde con maestría con los recuerdos de canela, de tabaco de pipa y ceniza. Entra suave, ligera- mente goloso, sin aristas, con un reco- rrido denso en sabores y aromas. En su mejor momento de consumo.

[Embutidos]. Consumo: 14°C.

### Numanthia 2008

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Numanthia.  
Tel. 980 699 147. (más de 20 €).

La fusión de frutas frescas (grosellas ácidas) y maderas de acento exótico (Radoux y Darnajou, principalmente) hacen el conjunto muy placentero, complejo y elegante. Finura tánica y estructura justa. Para beber o guardar, aunque recomendamos lo segundo.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

### Paciencia 2006

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Domaine Magrez Espagne.  
Tel. 630 084 080. (más de 20 €).

El viñedo utilizado es más joven que el de su hermano mayor. Estilo elegante, con guiños internacionales (recuerdos de Chianti Classico viejos), grosella, almendra seca, jengibre... En boca, fru- toso, cierta finura táctil y la seducción aromática habitual en la casa.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

### Pago La Jara 2006

🍷 Tinta de Toro.  
Compañía de Vinos Telmo Rodríguez.  
Tel. 945 628 315. (más de 20 €).

Tanto el fino terreno donde crecen las viñas, que aporta matices a su generosa fruta (arcilla, pólvora), como el trato elegante que ha realizado su enólogo, María de Una Jaime, dan como resulta- do un vino fresco y refinado.

[Carne roja]. Consumo: 14°C.

### Peñamonte Crianza 2007

🍷 Tinta de Toro.  
Torreduero.  
Tel. 980 693 421. (4 - 7 €).

Aroma entre fruta roja (fresa) y blanca (pera) con intensidad moderada. Ligero, sin aristas -que se agradece- y un esqueleto tánico de madera que sujeta el vino.

[Pescado]. Consumo: 16°C.

### Piedra Paredinas 2002

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Estancia Piedra.  
Tel. 980 693 900. (más de 20 €).

Casi diez años que no se notan. Mantiene su intenso color, con un fino aroma de grosellas, arándanos y reduc- ción (tabaco, cuero, humus). La suavi- dad tánica y sensación justa de fruta indican que está en su mejor momento de consumo. Magnífico y muy fresco en su conjunto.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

### Piedra Platino Selección 2004

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega Estancia Piedra.  
Tel. 980 693 900. (10 - 15 €).

Hermético en aromas, como le gusta a su enólogo, Santiago Rivera, con la finura y exuberancia frutal (fresas) y mineral (humus, arcilla) de una gran añada. Magnífica boca, entra graso, con peso frutal dilatado, algo justo de aci- dez y generoso en taninos, señal de buena capacidad de guarda.

[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

### Pintia 2007

🍷 Tinta de Toro.  
Bodega y Viñedos Pintia.  
Tel. 983 784 178. (más de 20 €).

La tendencia de Pintia hacia la elegancia es, cada año, más evidente. Sigue la estela de sus hermanos en la Ribera del Duero, con esa riqueza aromática de frutos rojos, flores y especias que tanto nos cautivan. Es sorprendente cómo Javier Ausás, su creador, consigue fres- cura en el paladar, grasa, fruta y un tacto refinado sensorial y aún más en la añada 2007. Espectacular.

[Carne roja]. Consumo: 16°C.

### Prima 2008

🍷 95% Tinta de Toro y 5% Garnacha.  
Bodegas Viñedos Maurodos.  
Tel. 983 784 118. (7 - 10 €).

12 meses en bodega. Aromas muy finos de frutas rojas frescas (cereza), especias (jengibre, cardamomo) y envolvente halo de lías finas (tiza) muy logrado. El tacto fino, fresco de los taninos es de nota, con la sensación frutal muy traba- jada, envolvente y plena de sabor. Magnífica relación calidad-precio.

[Embutidos]. Consumo: 16°C.



**Quinta Quietud 2005**

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

Para un público entendido por su profundidad y complejidad. Es de los vinos que enamoran. Ábralo un par de horas antes de beberlo, lo necesita. Hay tabaco, grosella, almizcle, cedro, notas ferruginosas... y sigue equilibrado, elegante y muy sedoso.  
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

**Rompesedas 2006**

Tinta de Toro.  
Coral Duero.  
Tel. 980 606 333. (15 - 20 €).

El trabajo de lías es muy meritorio y evidente, potencia la frescura frutal (grosella), con un punto de licoridad al límite, y las maderas por delante. Glicerina notable (ligero dulzor-grasa), frescura justa y tacto levemente seco. Un vino a seguir en sus mejores años.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

**Rompesedas Finca Las Parvas '06**

Tinta de Toro.  
Coral Duero.  
Tel. 980 60 63 33. (más de 20 €).

Definición frutal de nota, con infusión de fresas, moras, granada... y presencia del terreno (arena). Domina la madera, aunque conquista por su exuberancia (cedro, pólvora). Boca menos conseguida: goloso, con la frescura y consistencia justas y taninos muy potentes.  
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

**Sabor Real 2009**

Tinta de Toro, Syrah, Petit Verdot.  
Bodega Campiña, S. Coop.  
Tel. 980 568 125. (4 - 7 €).

Buena madurez frutal, arropada por notas especiadas (pimentón), de flores (saúco) y un deje mineral. Muy completo. Tacto recio bien llevado, carnoso y envolvente. Buen trabajo de boca.  
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

**San Román 2007**

Tinta de Toro.  
Bodegas Viñedos Maurodos.  
Tel. 983 78 41 18. (más de 20 €).

25 meses en roble francés y americano. Mejor en nariz que en boca, aromáticamente no defrauda (cedro, tabaco, frutas en licor, cacao...), aunque domina más la crianza que la fruta. En esta añada, el resultado es más que loable.  
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

**Sango 2006**

Tinta de Toro.  
Bodega Rejadorada.  
Tel. 980 693 089. (15 - 20 €).

Viñedos de 70 y 102 años. Tiene el magnetismo y la raza que solo el viñedo viejo de Toro aporta, la infusión de granada, los minerales y el lado balsámico-ahumado de buen roble. Amplio en la entrada, largo y bien trabajado al tacto, con generosa carga frutal, sin excesos.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

**Tardencuba Autor 2007**

Tinta de Toro.  
Tardencuba Bodegas y Viñedos.  
Tel. 980 573 080. (10 - 15 €).

Tardencuba es un pago de la zona de Venialbo. Tiene un estilo más parecido a Ribera del Duero (más fresco de fruta), con un fondo marcado e integrado de bombón inglés (madera tostada). Entra goloso, con cierta austeridad tánica, menos concentrado en fruta de lo esperado con final de hiedra y frutos rojos.  
[Setas]. Consumo: 14°C.

**Taurus Crianza 2006**

Tinta de Toro.  
Viñedos de Villaester.  
Tel. 948 645 008. (4 - 7 €).

Aunque es la gama sencilla de la casa, su estilo guarda cierta similitud con Villaester en la definición frutal; bien desarrollado y con amplia riqueza de maderas nuevas y deje mineral (arcilla-arena) siempre presente. Frescor que equilibra el paladar y hace el trago más gustoso.  
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

**Temperancia 2006**

Tinta de Toro.  
Bodega Domaine Magrez Espagne.  
Tel. 630 084 080. (más de 20 €).

Es el vino de Bernard Magrez, empresario con bodegas en todo el mundo. Tiene un estilo parecido a los rijoas o vinos de Toscana clásicos, con el fondo de cereza, de canela, espliego, pólvora... suave en la entrada, con la vainilla tostada marcada y mucha elegancia.  
[Carne blanca]. Consumo: 18°C.

**Termanthia 2008**

Tinta de Toro.  
Bodega Numancia.  
Tel. 980 699 147. (más de 20 €).

Primero, advertir que es un vino de obligada guarda (mínimo, diez años). Una de las expresiones de la Tinta de Toro más puras y raciales que hemos probado (aroma rústico de granada, arcilla y canto rodado inconfundibles de la zona), pero con insospechada finura y tacto elegante fruto de un buen trabajo en bodega. La madera, muy elegante y acertada (vainilla-cacao-cedro), se intuye pero no agrede el paladar, acompañando una sensación fresca impecable, obsequio del extraordinario viñedo viejo.  
[Carne roja]. Consumo: 18°C.

**Tres Lunas 2008**

95% Tinta de Toro y 5% Garnacha  
Gil Luna  
Tel. 980 698 294. (10 - 15 €).

Las dosis de sulfuroso -el antiséptico y protector del vino- son de las más bajas de Toro. Hay cierta evolución, los recuerdos de maduración (ciruela pasa, canela) son evidentes, con un paso de boca sencillo, delicado y clásico.  
[Carne blanca]. Consumo: 14°C.

**Valbusenda 2008**

Tinta de Toro.  
Bodegas Valbusenda Zamodiet.  
Tel. 980 699 560. (15 - 20 €).

De la nueva aventura del propietario de esta bodega con hotel-spa de cinco estrellas, Simón García Taboada, surge este vino moderno, de frutas rojas con buena madurez, las especias del roble (bocois de 12.000 litros) bien acopladas y un trago estilizado, con el tacto bien trabajado, sin angulosidades, franco y envolvente.  
[Setas]. Consumo: 14°C.

**Vetus 2006**

Tinta de Toro.  
Bodegas Vetus.  
Tel. 983 680 437. (10 - 15 €).

Estilo moderno, concentrado tanto en aromas como en sabor, con el roble nuevo (12 meses en barricas francesas y americanas) presente. Mineral (calizo) y generoso en fruta. Entra goloso, con estructura marcada, justo de acidez y final espléndido de frutas.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C.

**Victorino 2007**

Tinta de Toro.  
Bodega Teso La Monja.  
Tel. 980 568 143. (más de 20 €).

Mineralidad (arena), acompañada por frutas rojas frescas (fresa-grosella) y delicado roble. La fuerza tánica que manifiesta en boca no deja dudas: hay que guardarlo. Será un gran vino dentro de, como mínimo, cinco años.  
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

**Villaester 2003**

Tinta de Toro.  
Viñedos de Villaester.  
Tel. 948 645 008. (más de 20 €).

La bodega pertenece al Grupo La Navarra. Su fino Villaester presenta una magnífica interpretación del carácter de Toro, en versión elegante, con mucha fruta (ciruela) y especias. Goloso, depurado en tacto. Para beber ya o guardar dos años más.  
[Carne roja]. Consumo: 16°C.

**Viña Mayor Vendimia Seleccionada 2006**

Tinta de Toro.  
Hijos de Antonio Barceló.  
Tel. 915 006 000. (7 - 10 €).

Sencillo, bien engranado fruta-madera, con un paso de boca todavía carnoso, fresco, tanto en sabor como en taninos y de agradable final a vainilla ahumada y mineral (arena). Perfecto para tapear.  
[Embutidos]. Consumo: 14°C.

**Viñas Elias Mora 2009**

Tinta de Toro.  
Bodegas Elias Mora.  
Tel. 983 784 029. (7 - 10 €).

Mucha fruta (moras en sazón) y prudencia con la madera (seis meses en roble). Es el estilo preferido del público joven. El vino se entiende a la primera, llena la boca, está bien trabajado, con un balance fruta-acidez delicioso.  
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C.

**Volvoreta Roble 2009**

Tinta de Toro.  
Viña Zangarrón.  
Tel. 980 101 090. (7 - 10 €)

Agricultura ecológica. Fruta muy jugosa que exhibe la parte noble de la Tinta de Toro; entra maduro, muy carnoso con un roble poco tostado que no logra ensamblarse.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C.



sin Vinum con Vinum

Suscríbase:

www.vinum.mivino.info

Tel. 918 907 120



En el próximo número de

Vinum

Marzo-mayo 2011, nº 80

**Islas de vino VI**  
El despertar de los vinos de Tenerife

**Postal desde Londres**  
Lo más cool de la capital británica

**Varietades, uvas autóctonas**  
¿Está cansado de Chardonnay y Cabernet Sauvignon?

**Supernarices**  
Desmitificamos el mito

## La imagen de la nueva Rioja



**De pronto, entre los hitos de piedra arenisca, las casonas, las bodegas que salpican el paisaje y las entrañables villas, en plena muga entre Rioja y Rioja Alavesa, se alza un prisma cristalino, paradigma minimalista que, lejos de entorpecer, parece acrisolar el entorno. Es solo la cima visible de una obra que merece plaza en el Museo de Arte Moderno de Nueva York.**

Desde hace un tiempo las bodegas de todo el mundo se crean y recrean con la filosofía estética y la solidez que caracterizó en sus siglos a las catedrales, y siempre a los centros de poder económico. Aquí en Rioja el símbolo de ese poder es el vino y por eso menudean las obras firmadas por arquitectos de fama universal. La grandiosa obra de Baigorri se encargó a Iñaki Azpiazu con una orden explícita: que por encima de tentaciones esteticistas pusiera la arquitectura al servicio del vino. El resultado la hace única en su género, con un derroche de ingenio técnico en cada paso de su funcionamiento. Pedro Martínez, un erudito médico murciano, es el actual propietario y ha reforzado el aspecto divulgativo y comercial de sus vinos, tanto a través de un estudio sobre la salud y el placer en una copa de vino como apoyándose en el equipo comercial formado por Miguel Marchante e Iñaki Peña.

### Lo que se ve

Cada mañana, a eso de las 11, alguna visita, la mayoría extranjeros, atraídos por la fama de su maqueta que se conserva en el MoMA neoyorquino, atraviesa la puerta de esa urna de vidrio. Después de extasiarse en la vista del campanario de Samaniego o en la alfombra de vides con el color de cada temporada, se adentra en las profundidades, cinco pisos subterráneos, milagrosamente luminosos, donde se van sucediendo la sede social, el laboratorio, la vinoteca para el público, la sala de elaboración con sus deslumbrantes depósitos troncocónicos, que son los que mejor se acomodan a las maceraciones con el sombrero sumergido, y aún más abajo, la sala de barricas en penumbra y el comedor abierto al paisaje. Admirarán la concepción primorosa de esa ladera que se vació para la vanguardista construcción, para rehacer de nuevo el cerro. Aplaudirán la conducción por

gravedad para no maltratar uva o vino, sin bombas, sin excepciones, desde que la uva llega a la bodega hasta que años después sale en su vestido de botella. Para ello, los movimientos de la uva, desde que sale de las pulcras cajas de vendimia, es siempre por cintas o tornillos sin fin, y la del vino, en caída libre o remontado desde el fondo a la boca de las cubas de acero, cuando es menester, por esos depósitos móviles llamados OBI. Todo está pensado para facilitar los imprescindibles movimientos, y el corazón de la bodega, la sala de elaboración, es un medido juego de puentes grúa automatizados que se elevan y se cruzan sobre las bocas de los depósitos, a una altura prodigiosa de muros de hormigón.

### Lo que no se ve

Con esa visión, con el concepto grabado en la memoria gracias a las impactantes imágenes, al viajero solo le queda comprobar el efecto de esos sabios principios sobre el vino con una muestra en el restaurante, almuerzo y cata, cuatro vinos y cuatro platos mimados en el fogón por Marian y Amelia. Lo que los enoturistas no conocerán, aunque la visión del laboratorio es diáfana y abierta, es la media docena de importantes proyectos que allí se están cocinando en paralelo, en busca de la biodiversidad, las levaduras autóctonas o potenciar en la uva el resveratrol y los compuestos anticancerígenos. Ni contemplarán la trastienda, la sala de máquinas. Estos son los dominios recónditos de Simón Arina, el director técnico, cerebro y corazón de esta casa desde que la creara Jesús Baigorri, en 2000, desde el traspaso a manos de Pedro Martínez en 2007 hasta hoy, y seguro que hasta un largo mañana porque lo suyo es el conocimiento apasionado que sustenta la casa con más fuerza que el propio hormigón. A él, ingeniero agrónomo, se debe la gestión del campo, los detalles de una vendimia en cajas primorosas y la selección grano a grano. Más aún: el aire y el agua que se usan en la bodega, purificados hasta el límite para evitar la hipotética contaminación de máquinas, corchos, botellas... Un proceso complejo y continuo que les ha valido los más exigentes certificados de calidad internacional. ¿Y eso lo nota el vino? Como respuestas, ahí está la vitrina de premios y, sobre todo, las copas sobre la mesa, desde el joven Maceración Carbónica al blanco de Viura fermentado en barrica -todo roble francés-, o al moderno, complejo y profundo Vino de Garaje.



BAIGORRI  
Carr. Vitoria-Logroño Km. 53  
01307 Samaniego (Álava)  
Tel. 945 609 420 Fax. 945 609 407  
www.bodegasbaigorri.com

# MiVino

## Suscríbete y recibirás MiVino en casa

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



Por solo **60 euros**, recibirá durante **2 años** las revistas *MiVino* y *Vinum* + la *Guía del Vino Cotidiano*.

=60 €

Deseo suscribirme por **2 años** a ambas revistas y recibir gratuitamente la *Guía del Vino Cotidiano* por un total de 60 euros.

Deseo recibir 11 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).

Nombre o Razón social \_\_\_\_\_ Dirección \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

E-mail.....@.....Teléfono \_\_\_\_\_

Forma de pago:

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 \_\_\_\_\_



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



### El Lagar de Isilla Rabo de toro con salsa de Syrah y setas

El restaurante asador El Lagar de Isilla, situado en el centro de Aranda de Duero, es uno de los iconos del lugar. Su decoración clásica, con utensilios de laboreo y antigüedades, hace la estancia de lo más acogedora. Su barra, decorada con infinidad de tapas y suculentos guisos, ofrece una gran variedad de vinos por copas o por botellas, más de 500 referencias, principalmente de Ribera del Duero. El comedor, en la planta

baja, es el mayor reclamo y escaparate para sus clientes. Su horno de leña y su parrilla, que continuamente están asando el manjar típico de la zona -el lechazo- se exponen a la vista de todo el mundo.

**Ingredientes:** rabo de toro, ajos, cebolla, zanahorias, tomillo, orejones, ciruelas, pasas, dos vasos de vino de Syrah (La Casona de la Vid), setas variadas.

**Preparación:** sofreír el rabo. Aparte, saltear las verduras, añadir el vino y dejar hasta que se reduzca. Añadir el rabo, seguir cocinando y cuando esté blando desmigarlo. Incorporar el resto de ingredientes.

**Montaje:** colocar los dos cilindros de rabo desmigado, esparcir las setas por encima, salsear y dibujar unos cordones con caramelo líquido.

#### El mejor acompañante

Es un plato denso en el paladar que necesita tanto vinos fornidos como frescura. Los espumosos gran reserva (30 meses) con burbuja justa y muchas notas de crianza son una buena alternativa. Blancos de aromas poco exóticos, con algo de roble y cierta fortaleza, no desmerecen. Los rosados necesitan cierta densidad frutal para aguantar, además de acidez. Los tintos, frescos, estructurados y, a ser posible, con cierta edad. La combinación con generosos de larga crianza ofrece resultados sorprendentes.

#### NUESTRA SELECCIÓN

\* BUENA COMBINACIÓN \*\* MUY BUENA \*\*\* EXCELENTE

#### Amontillado Viña AB \*\*\*

González Byass. Tel. 956 357 000.  
Primero perfumar la boca con un pequeño sorbo de amontillado, después comer. El generoso actúa como potenciador de aromas y sabores. Espectacular.

#### Matarromera Reserva 2004 \*\*\*

Matarromera. Tel. 983 107 100.  
Vino complejo, casi redondo, es la elección más apropiada. El placer y la diversidad de aromas van en aumento con cada bocado.

#### Carabal Crianza 2006 \*\*

Viñedos y Bodega Carabal. Tel. 91 372 04 40.  
Los aromas de campo y especias del vino se pliegan al perfume del rabo de toro, incluso la mezcla describe mayor carnosidad en boca.

#### Huguet BN Gran Reserva 2005 \*\*

Can Feixes. Tel. 937 718 227  
Son las notas de crianza del cava (pan tostado, levadura) y acidez, las que se ajustan e integran con la carne del rabo de toro.

#### Juan Gil 2008 \*\*

Juan Gil. Tel. 968 435 022.  
Los frutos rojos de este sólido monastrell son un magnífico complemento para el plato y su dulzura frutal hace el conjunto más persistente.

#### Palacio de Otazu FB 2006 \*\*

Señorío de Otazu. Tel. 948 329 200.  
Chardonnay de estilo californiano, que acentúa los recuerdos de mantequilla y tostados del roble, enriquece el plato y define mejor la carne.



## QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

### Queso Capra Natura Torta de cabra

La Torta del Casar, que ha conquistado paladares de todo el mundo, es, hasta ahora, el queso más conocido de Extremadura. Su exigua producción, basada en la leche cruda de las ovejas merinas, su arraigada elaboración y el empleo de cuajo vegetal dan como resultado un queso cremoso único. Y aunque pueda parecer que estaba todo inventado en Extremadura, en 2008 un grupo de socios decide dar un giro a la tradición de la zona. El equipo de Tajonatural, empresa quesera ubicada a 38 kilómetros de Cáceres, tuvo claro que para poder competir en el mercado no solo debían contratar al que intuyen que es el mejor quesero de la zona, Ángel Álvarez Rocha, sino que estaban obligados a elaborar un producto muy original. El queso en cuestión es este Capra Natura, que tiene la particularidad de ser como la Torta del Casar, pero elaborado con leche cruda de cabra y que en 2010 consiguió el Primer Premio en la categoría de Mejor Queso de Cabra de Pasta Blanda en la Feria Nacional del Queso de Trujillo.

#### El Queso

##### Queso Capra Natura

Quesería Tajonatural, S.L.  
Barrio Tendales, s/n.  
Garrovillas de Alconétar (Cáceres).  
Tel. 927 309 768.  
www.tajonatural.com.

Pasta: blanda. Raza: cabra. Curación: mínimo 60 días. Peso: 750 g. PVP/kg: 15 €.

#### Cata

Consumirlo a unos 20°C para que despliegue su delicado aroma de flores blancas, leche fresca y sutil fondo de hongos-mantequilla. Sabor entre suave y potente, con sensaciones cremosas muy intensas, deliciosa acidez y mantecosisidad que conquista el paladar. Limpieza final y expresión caprina elogiabiles.



#### El Vino

##### Señorío de Andión

Bodega Señorío de Andión  
Ctra. Pamplona-Zaragoza, km. 38.  
31390 Olite (Navarra).  
Tel. 948 721 193  
www.familiabelasco.com

D.O. Navarra. Tipo: dulce. Variedad: Moscatel de Grano Menudo. PVP: 50 €.

#### Cata

Su descorche ya es una fiesta para los sentidos, desde su incesante perfume de membrillo, rosas secas, jengibre... hasta su afilada frescura, dulzor equilibrado y final pleno. Recomendado para los amantes del vino dulce profundo.

#### Armonía

Probar este queso untuoso con un buen vino blanco sería la asociación más socorrida. Nosotros hemos optado por una combinación por contraste para sorprender al paladar con sabores y aromas nuevos. Queso y vino, tomados por separado, ya son un festín, pero juntos, combinados en el paladar, es toda una experiencia. Aromas nuevos, potencia, elegancia, sutilidad... Una de las mejores alianzas que hemos experimentado.



**PALACIO DE CANEDO**  
— BODEGAS Y VIÑEDOS —  
www.pradaatope.es  
Tfno. 987 563 366

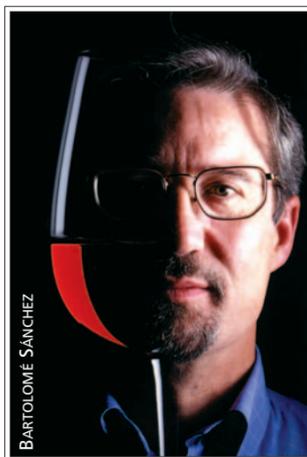
**12 y 13 de abril de 2011**  
en el Palacio de Congresos  
de Baluarte  
Pamplona · Iruña

FIVE acoge en  
esta edición el:



VII CONCURSO NACIONAL DE VINOS  
ELABORADOS CON UVAS DE  
AGRICULTURA ECOLÓGICA  
CIUDAD DE ESTELLA · LIZARRARRIA

Más información en  
[www.five-bio.com](http://www.five-bio.com)



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

## Nobleza tánica

**B**odegas Aragonesas es un caso muy especial. El director gerente, José Enrique Chueca, y su equipo consiguen hacer de la abundancia virtud. Y demuestran sobradamente que no hace falta ser un pequeño bodeguero viticultor para realizar vinos de personalidad arrolladora. Y aquí está el mérito, bajo su responsabilidad hay unas 3.500 hectáreas de viñedo del que elaboran unos cuantos millones de botellas. Las bodegas que forman la empresa producen un variado muestrario de todo tipo de vinos, faena facilitada por un viñedo donde las viejas garnachas son mayoría. Su director técnico, el enólogo Javier Vela, entiende la Garnacha, variedad estrella de la zona, como pocos, y así la trabaja a su antojo, siempre sacándole el mejor partido. Nada más fácil para demostrarlo que ofrecer, o probar, este nuevo tinto que viene a aumentar la ya notable nómina de sus vinos de élite. Se trata de un vino moderno y jugoso, de gran expresividad, con un precio de salida sencillamente sorprendente. Seguro que hace tan solo cuatro años su coste hubiese sido mucho más alto.



### Sueños de familia

Juan Gil es una bodega surgida de un sueño colectivo. En el año 2002, los nueve hermanos que forman la familia Gil decidieron rehabilitar la antigua sociedad vinícola de su padre. El atractivo y sentimental proyecto venía a satisfacer varias finalidades: elaborar vinos con carácter internacional, la confirmación de que la familia posee una de las mejores zonas de España para la variedad Monastrell, el pretexto para continuar en contacto constante todos los hermanos y facilitar a uno de ellos, Miguel, durante años presidente del Consejo Regulador de Jumilla, seguir al pie del cañón en el mundo del vino. Desde el principio, los vinos elaborados encandilaron a los conocedores del mercado exterior, tanto, que se exporta hasta el 85% de su producción, que se acerca al millón y medio de botellas. El nuevo vino de la casa, este Juan Gil 18 Meses, es un monastrell espléndido, suntuoso y de gran frescura que Bartolomé Abellán, joven enólogo jumillano, ha sabido interpretar con acierto.

### Aragonia Selección Especial 2008

**Bodegas Aragonesas**  
Ctra. de Magallón, s/n 50529 Fuendejalón (Zaragoza). Tel. 976 862 153.  
[www.bodegasaragonesas.com](http://www.bodegasaragonesas.com).  
D.O. Campo de Borja. Precio: 15 €. Tipo: tinto crianza. Variedades: Garnacha. Crianza: Ocho meses en roble americano y francés. Armoniza con: Codornices rellenas de foie-gras. Consumo óptimo aprox: cinco años a 16/18° C. Puntuación: 9'2/10.

**1ª Cata:** Dada su intensidad juvenil es conveniente airearlo en un decantador. De esa forma se gozará mejor de su excelente aspecto, rojo cereza y capa media-alta. De sus intensos aromas destacan los recuerdos de fruta madura, hay notas florales, un toque mineral, tostados y especiados. Con ofrecer una nariz intensa y compleja, es en la boca donde se destaca, donde su brillante jugosidad enamora, donde un tanino carnoso, maduro y concentrado envuelve suavemente el paladar.

### Juan Gil 18 Meses 2008

**Bodega Hijos de Juan Gil**  
Paraje La Aragona, s/n. 30520 Jumilla (Murcia). Tel. 968 43 50 22. [www.juangil.es](http://www.juangil.es)  
D.O. Jumilla. Precio: 20 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon. Crianza: 18 meses en roble francés y americano. Armoniza con: Gazpachos jumillanos. Consumo óptimo aprox: cinco años a 16° C. Puntuación: 9'2/10.

**1ª Cata:** La variedad Monastrell es una de las uvas de color más atractivo cuando está madura en la cepa. Y este vino lo aprovecha con sus vivos granates, violáceos y suave lágrima teñida. Tiene un fragante abanico aromático, recuerdos de frambuesas, especias y un equilibrado toque de buena madera. En la boca posee estructura y concentración, cualidades que no pesan en el equilibrio; amplio, largo y deja una sensación de fresca frutuosidad.



## Finca El Gamo La mirada objetiva

**E**l olivar andaluz se renueva. Incluso su campiña serena y placentera, signo inequívoco de su paisaje, cambia de imagen. Para muestra, ese magnífico ejemplo llamado Coto Bajo, una explotación agrícola moderna que contempla la ecología como un medio lógico en el desarrollo de la agricultura actual. La empresa es familiar y posee 925 hectáreas de olivar con el objetivo es elaborar un aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Manuel Aguilar Vilchez, el director técnico, procura un cultivo de producción integrada que va desde el manejo del suelo en *no laboreo*, con siembra de avena el primer año en el centro de las calles para evitar los procesos erosivos y picados de la hierba con desbrozadoras una vez que ha granado la avena y así provocar la resiembra de forma natural. Otro punto importante es su postura ante las plagas y enfermedades, con el aporte de microorganismos que repelen o inhiben su daño al olivar. La Junta de Andalucía reconoce en su etiqueta *Calidad Certificada* que es natural. La fertilización del suelo es totalmente orgánica, se lleva a cabo con compost de fabricación propia y certificado para su uso en Agricultura Ecológica. Con ese mismo compost se hace un producto llamado *té de compost* con el que se fertiliza el olivar. No solo proporciona nutrientes a las plantas, sino que también actúa como lucha biológica contra plagas y enfermedades por microorganismos beneficiosos procedentes del compost. A la hora de elegir variedades de aceitunas, ganan las autóctonas, las Picual y Hojiblanca. El marco de plantación es de 6 x 2 metros, con la variedad Picual como la principal y el 10% con Hojiblanca como variedad polinizadora. Este marco permite la mecanización total de la recolección, con cosechadoras de última generación tipo Colossus que proporcionan la capacidad de realizar la recogida en muy poco tiempo y en el punto óptimo de maduración de las aceitunas. Pero, ¿se puede parar en este punto la actividad investigadora? Por supuesto que no. La Universidad de Córdoba tiene cedida una parcela en la propia finca donde se plantarán más de 300 variedades de olivo obtenidas de semilla para conseguir variedades resistentes al verticilio, terrible mal del olivo que, salvando las distancias, bien puede ser el equivalente de la filoxera en el viñedo. Todo un despliegue de estudios para un solo fin: la obtención de un zumo de aceituna fresco y natural.



FINCA EL GAMO  
GUADALCÁZAR, 14130 CÓRDOBA  
TEL. 957 330 349 [WWW.COTOLBAJO.ES](http://WWW.COTOLBAJO.ES)

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.



[www.bodegascamposreales.com](http://www.bodegascamposreales.com)



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

## Toro, El Sabor del Vintage Vino y memoria eterna

Las tierras zamoranas, que colmaron de pan, vino y lana los mejores tiempos de Castilla, la sombra alargada del románico, la hechura rotunda de la piedra. Y, para el reposo, buena mesa regada con la versión actual de vinos con vocación de durar para siempre. Esos caminos y esas sabrosas experiencias son las que propone y guía "El Sabor del Vintage", la agencia enoturística de Toro.



Entre la Colegiata y la Torre del Reloj se respira historia, pero corre la vida. Cada día, a las nueve, suenan 53 campanadas que aún dan memoria solemne de las 53 leyes reales que aquí se firmaron, cuando Toro y Zamora competían como cabeza coronada de Castilla y potentes mercados, incluso exportadores. Aquella memoria no solo se extiende en el aire, a campanadas, sino que ha quedado grabada en piedra, en escudos, en orgullosos templos, en palacios señoriales -el de Los Condes de Requena, de estilo gótico del siglo XVI; el de los Marqueses de Castrillo, hoy Casa de la Cultura; el Palacio de Bustamante o el propio Palacio de las Leyes, donde se leyeron las disposiciones testamentarias de Isabel la Católica-, en una primorosa estructura urbana que no ha perdido el aire medieval y donde aún parecen resonar taconeos de alcurnia, poder de cielo y tierra, tan sólidos como su base: "Tierra del pan y del vino".

### Enoturismo en grupo o a la carta

Esa hora, aún fresca en el tórrido verano, aún neblinosa en el gélido invierno, es el momento de cruzar el arco y acompañar hasta la plaza el primer despertar de los vecinos, el olor del pan, el desplegar de los periódicos, el tintineo de los cafés en los bares, la levantara del cierre de los comercios. Y cuando

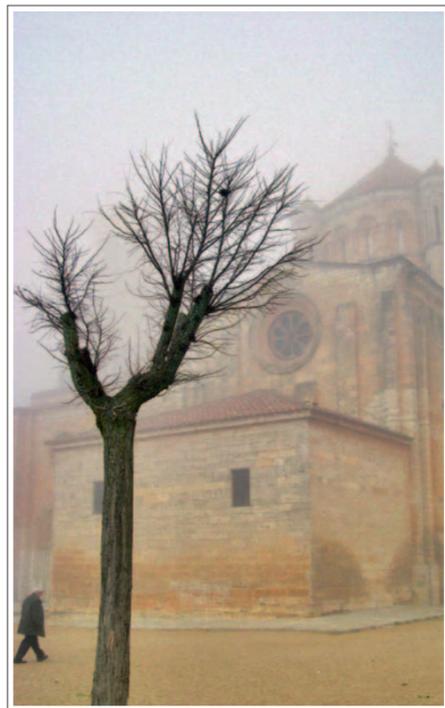
cada cual se enfrasque en su labor, seguir en solitario más allá, tras el Ayuntamiento, a la impresionante Colegiata, a la espectacular esplanada sobre el río. Y dejar hablar al agua y a la piedra.

En la historia de Toro siempre hablarán del vino, que fue pilar de la riqueza, embajador de fama y compañía en la fiesta, consuelo en la tristeza y hasta remedio del hambre. Vino cuyo estilo recio y contundente pasó a ser discutible el pasado siglo y que ahora, conservado y remozado en las mejores manos, vuelve por sus fueros. Por eso en Toro decir *turismo* es decir *enoturismo*,

### El Sabor del Vintage

Así lo ha entendido la agencia que mejor conoce Toro y que desde hace años, auspiciada por el Consejo Regulador, programa *El Sabor del Vintage*. Recorridos a la carta, a gusto de los visitantes y acordados con su disponibilidad de tiempo y sus intereses, o bien, acomodo en un grupo con atractivos programas, incluso con transporte, para que la cata y la degustación de vino no se vea limitada por la necesidad de conducir.

La gestión y organización está en manos de Viajes Iberia, pero es *El Sabor del Vintage* quien se encarga de acompañar por los caminos del vino y de la historia, abrir las puertas y hacer compatible el ritmo



del trabajo propio de bodega con el de acogedoras y didácticas anfitrionas. Así nació un programa de visitas guiadas bajo el nombre genérico de *El Sabor del Vintage*, una oferta muy variada que no solo se acomoda a todos los gustos y tipos de público, sino que permite repetir, sin repetirse.

El combinado de cada una de las rutas incluye invariablemente vino, gastronomía, arte e historia, pero unas son más contemplativas, otras más sibaritas y aun otras más activas y deportistas. Valgan unos ejemplos:

La cita puede ser en San Román de Hornija (Valladolid), donde está enterrado el rey visigodo Chindasvinto. En la bodega Elías Mora, su enóloga y propietaria, Victoria Benavides, desvela el alma de sus vinos. De vuelta a Toro, el enólogo de Torredueiro, Felipe Nalda, perteneciente al grupo Bodegas Riojanas, muestra las técnicas de elaboración de una bodega de última generación. La comida corre de la mano de Agustín Gamazo, en Morales de Toro. La tarde en Toro profundiza en el pasado de 105 reyes, monarcas y obispos, y en la historia escrita en piedra y en ladrillo salpicada por la noble villa.

Otra opción se iniciaría, por ejemplo, en Rueda, patria de los vinos blancos de la región. Se visita la Bodega Gótica, modélica en tecnología donde



degustar monovarietales de Verdejo y Sauvignon Blanc. Ya en Zamora, la familia de Francisco Casas abre las puertas de su bodega en Morales de Toro. Almuerzo y descanso en la localidad de Tiedra, en Casa Andrea, un centro de turismo rural con el más puro estilo castellano, con vaquillas, doma de caballos y una pequeña granja. En la tarde, Toro, sus calles, el Alcázar, la atalaya para disfrutar de la vega toresana y alguna de sus bodegas subterráneas.

Morales de Toro, de innegables raíces vinícolas, es parada inagotable, por ejemplo, para conocer a Wenceslao Gil, el enólogo más veterano de la Denominación de Origen, que ejerce en Vega Saúco, a Abdón Segovia, que lleva más de 40 años mimando la viticultura, o a la familia Los Yerro, y compartir con ellos, según la época, plantación, poda, vendimia, aclareos o cualquiera de las labores de campo.

Peleagonzalo luce un nuevo atractivo, ya que hace poco que acoge las modernas instalaciones de Pago de Valbusenda, bodega con magnífico hotel de cinco estrellas. Una cata de distintas crianzas con su enólogo Maurilio Segovia es una sabrosa experiencia, tan sabrosa y tan experiencia como la de comer en un gallinero restaurado en el Centro de Turismo Rural Marialba.

### Toro, una oferta de ensueño

Quien busque empaparse de cultura enológica ha de recorrer la viña y los secretos de Bodegas Fariña de mano de Manuel Fariña o sus hijos. Él ha sido el embajador por excelencia de los vinos de Toro, de su defensa a lo largo del tiempo y paradigma de la perfecta evolución hacia la elegancia actual.

Actual, de nuevo cuño, es Abdón Segovia, representante de la firma Domaine Magrez. Tiene sus instalaciones en los restos del monasterio de la Trinidad y el actor Gerard Depardieu es la imagen de uno de los vinos, Sand Spiritus, cuyo nombre viene de un convento de clausura fundado por una infanta portuguesa que también se visita y donde sus monjas atesoran preciadas reliquias y relicarios. Otra interesante aportación foránea es el escocés Grant Stein, que echó sus redes a orillas del río Guarerna para enmarcar con encanto el paisaje, en el *terroir* en que nacen Estancia Piedra y Paredinas.

Y en Villafranca de Duero ya lleva asentada tiempo inmemorial la bodega de doble nacionalidad de la familia Lurton, donde la personalidad de la Verdejo echa un pulso a la fuerza de la Tinta de Toro.

Otra permanente sorpresa es Liberalia Enológica, donde su propietario, Juan Antonio Fernández, acuna sus vinos al ritmo de las mejores versiones de Bach y Beethoven. Y sus vinos lo agradecen.

Para descubrir por qué esto se llama Toro hay que acudir a la plaza en temporada o dar una vuelta ente Morales de Toro y Castronuño cruzando entre reses bravas de la dehesa La Requejada en un paisaje serpenteado entre los ríos Hornija y Duero. En Castronuño espera La Malvasía, un nombre de uva para bautizar el restaurante de Ángel Otero, que borda técnicas de cocina moderna sin perder la identidad.

La tarde sería completa con una ruta de senderismo a orillas del Duero y un monográfico sobre la naturaleza en la Casa de la Reserva.

Por contraste, en pleno corazón de Toro, en la calle Rejadorada, la bodega subterránea del mismo nombre es un viaje al pasado trufado de anécdotas, de historia, y de unos vinos con carácter que elabora Luis Remesal. Y no hay más que cruzar la calle para disfrutar de uno de los restaurantes más notables, La Viuda Rica. Y muy cerca, Óscar Garrote alimenta nuestros sentidos en su restaurante La Fragua. O, donde acaba la villa, en una exquisita atalaya sobre el Duero, la mesa más clásica y de siempre en el Hotel Juan II.

Toro es también su entorno: Rueda, Zamora... y siguiendo el reclamo del románico más evolucionado, en Viñas Zamoranas, en Corseses, Agustín Lorenzo ha querido conservar con su Tresantos las raíces, el patrimonio y los oficios en una tierra de vinos, Y como contraste, la sorpresa es catarlos "pasados por agua". Por supuesto, no los vinos sino los catadores. La cita es en el *spa* del complejo Convento y el relajante y completo tratamiento se llama, como no podía ser menos, *Hidrovinum*.

Todo eso cabe en ofertas de un día, de un fin de semana, en transporte propio o en el Vintage Bus, en solitario, en familia o en grupos. Toro espera, ha esperado siglos, y es una pena perderselo, o hacerle esperar más.

### C.R.D.O. Toro

Palacio Condes de Requena  
49800 Toro (Zamora)  
Tel. 980 690 335 Fax. 980 69 32 01  
www.dotoro.es / consejo@dotoro.es

### Enoturismo Toro El Sabor del Vintage

Panera de la Iglesia de San Juan S. XVIII.  
Plaza Mayor, 11.  
49810 Morales de Toro (Zamora)  
Tel. 691 181 210 / 691 484 773  
www.elsabordelvintage.com

### Programas y Reservas Viajes Iberia

Grupo mínimo: 10 personas.  
Tel. 980 557 665  
zamora.victorgallego@viajesiberia.com

### Día Completo (Paseo de ronda por Toro):

11.00 h. Recepción en el centro de Enoturismo. Visita de una bodega. Cata dirigida de tres vinos. Almuerzo en restaurante. Tarde libre para visitar El Alcázar, La Colegiata, El Palacio de los Condes de Requena, etc. Precio: 65 €

### Fin de semana

#### (Dormir en la Atalaya del Duero):

Sábado: Recepción en el centro de Enoturismo. Visita de una bodega. Cata dirigida de tres vinos. Almuerzo en restaurante. Tarde libre para visitar Toro. Cena fría con maridaje de 3 vinos y productos con Garantía de Calidad de Zamora. Alojamiento en hotel tres estrellas, habitación doble.

Domingo: Desayuno. Recogida en el hotel para visitar una Bodega Tradicional en las entrañas de Toro, en las cavas subterráneas de la villa. Precio total: 125 €

### Vintage Bus

Día completo con visita guiada y transporte en autobús.  
Desde Madrid, Castilla y León y Asturias: 100 €.  
Desde Castilla-La Mancha, Extremadura y Galicia: 150 €



## Dehesa de los Llanos La cima de la llanura

Al acreditado diseñador de viñedos australiano Richard Smart le ofrecieron posiblemente el trabajo más fácil de su carrera. Le plantearon elegir entre 10.000 hectáreas (sí, no se equivocan, diez mil) la mejor ubicación para plantar un pequeño viñedo que, con sus frutos, vendría a completar la gama de productos que Dehesa de los Llanos produce, elabora y manufactura, tales como queso, aceite, miel, nueces o conservas de caza. La gigantesca propiedad -a tiro de piedra del centro de Albacete- es una finca integral donde agricultura, ganadería, bodega, quesería y artesanía alimentaria constituyen el quehacer diario de más de 80 empleados. Cuando las cepas tuvieron edad suficiente para elaborar vino, la joven enóloga Laura Martínez se hizo cargo de la bodega, pero asesorada por Ignacio de Miguel. Elaboran varios tipos de vino, pero Cima es el exponente máximo de la bodega, como comenta Julián Illán, director gerente de la finca: "Nuestros vinos recuperan una antigua tradición. Ya los franciscanos elaboraban cuando dirigieron la explotación en el siglo XVII. Para hacer Cima, seguimos un proceso que comienza con una cuidadosa selección de racimos en el campo. Cada año escogemos los vinos con más potencial, más expresivos, con buena estructura, destinándolos a barricas elegidas entre las mejores tonelerías. Un delicado proceso de cata que culmina así en la Cima de nuestros vinos". [www.dehesadelosllanos.es](http://www.dehesadelosllanos.es).

### La Viña

#### Dehesa de Los Llanos

Ubicada en plena llanura, a 704 metros de altitud, ocupa una superficie de 50 hectáreas. Su suelo tiene baja fertilidad, pH alto, es pobre en materia orgánica y con gran contenido en caliza activa. Predomina la textura franco-arcillo arenosa. El viñedo, en espaldera, a un solo cordón, con un marco de plantación de 2,8 x 1,4 metros. Las cepas plantadas son Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Petit Verdot, Merlot, Graciano, Sauvignon Blanc y Verdejo.

### Mazacruz Cima 2007



Vino de la Tierra de Castilla  
Variedades: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Graciano.  
Crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble francés.  
Alcohol: 14,5% vol. Precio: 15 €. Complejo, elegante, lleno de matices como los recuerdos de frutillos (casís), tabaco, cedro, notas minerales. Muy expresivo, de entrada agradable y un tannino maduro que arma la boca. Aporta una gran frescura procedente de uvas que maduraron con temperaturas más suaves que las habituales en esta zona.



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

## Condado de Haza 2007 Plena Ribera, plena

El estilo acuñado por Alejandro Fernández es personalísimo, infundible. Pero no tiene nada que ver con la homogeneidad, sino que cada una de sus cuatro bodegas, nacidas al calor de Pesquera y que hoy flanquean las dos Castillas, elabora exactamente "lo que da la tierra", el intenso, profundo y único sabor de cada suelo, cada geografía. Y todo con la misma uva, la tempranillo, con sus distintos apelativos regionales. Condado de Haza es una preciosa finca en leve pendiente, de modo que desde las ventanas de la bodega, desde el comedor, la vista se deja caer perezosa hasta la misma ribera del Duero, hasta los chopos de la orilla. Pero lo que hoy constituye una estructura sólida, única, se ha gestado desde los años ochenta como un complejo rompecabezas a base de parcelas minúsculas, muchas abandonadas por su baja productividad y por su distancia al pueblo, que no justificaba siquiera el viaje. Con tesón y paciencia de buen negociador, Alejandro ha conseguido sumar 200 hectáreas. La visión que le hizo elegir ese territorio, la combinación de suelos diferentes, gravas, arcillas y calizas, ha dado el fruto esperado. Como también la localización junto al curso del agua, que durante el invierno, cuando las cepas duermen, esparce humedad y neblina, y que al despertar de la primavera convierten en un vergel florido ese jardín que es la viña. Quizá ese trabajo sea el más puntilloso, el de desbrozar y limpiar el campo, el de podar las ramas floridas, los brotes, para controlar la producción en la medida exacta. Eso y una madurez perfecta lo han convertido en un vino de altura, tanto que fue seleccionado por Iberia para acompañar sus menús y el 2006 ha sido elegido Mejor Tinto del Mundo servido en clase Business.

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

### Condado de Haza 2007

Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	

Hay sensaciones...  
que nunca se olvidan

BODEGAS D LA MARQUES A

VALSERRANO  
CRIANZA  
RIOJA

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

Excelsus  
de  
Giró Ribot

Care  
Avant

GIRÓ RIBOT AVANTGARDE

información comercial:  
[www.giroribot.es](http://www.giroribot.es)

WINE IN MODERATION  
El cava sólo se disfruta con moderación

# LOS MEJORES ANUNCIOS DE NUESTRA HISTORIA

Gane un crucero por el Mediterráneo y 10 fines de semana en el Somontano con la mejor publicidad de Vinum

Vote hasta el 15 de febrero en [www.vinum.mivino.info](http://www.vinum.mivino.info)





## José Carlos de la Fuente González Manchego devoto

José Carlos pertenece a la séptima promoción del conocido Curso de Sumilleres que se imparte en la Cámara de Comercio e Industria de Madrid, enseñanza que ha completado con otros cursos de formación. Su peregrinaje profesional comenzó en el restaurante Bidasoa Club 24 de Madrid, en 1987, continuó en Paradís y se asentó en 1999, hasta hoy, en el restaurante El Bohío, en Illescas (Toledo), en cuya sala José Carlos muestra con orgullo diversos reconocimientos y galardones a su trabajo, a su completa carta de vinos, como el Decantador de Oro del Salón Internacional del Vino o el Trofeo Gosset a la mejor carta de Champagne.

Cuando habla, transmite pasión por el oficio: "El vino me apasiona desde mis primeros días en el restaurante, pero sobre todo me enganchó durante mi estancia en Paradís Madrid, junto al maestro Paco Patón, que supo inyectarme parte de su inquietud y la motivación para seguir formándome". De esa época rescata algo que ha quedado grabado en su memoria: la primera vez que vio a un sommelier abrir una botella de precio elevado, "todo el ritual, la atmósfera confortable y todo el halo de misterio con que vistió el descorchado y servicio. Fue un momento mágico", asegura. Sabe, tal y como está el sector hoy en día, que el cliente es la piedra angular de la hostelería, por lo que trata de escucharlo, entender sus preferencias y gustos personales, aunque siempre intenta aconsejarlo e incluso sorprenderlo, como por ejemplo acompañando los menús degustación con generosos, que están entre sus vinos favoritos junto con los manchegos, por los que siente devoción: "Aquí vendo los vinos de Castilla-La Mancha, que tienen mucho potencial y, además, por su excelente relación calidad-precio, mis clientes nunca se asustan por la factura final. Eso da pie a que se consuman algunas botellas más, que falta hace".

LA VIÑA ESCONDIDA 2007  
BODEGAS CANOPY / D.O. MÉNTRIDA

"Garnacha que eleva el potencial de la zona, donde se están elaborando muy buenos vinos. Su gran intensidad aromática, de fruta roja madura y flores, es magnífica; en el paladar subrayo su equilibrio, principalmente la frescura que acompaña a todo el conjunto, un detalle que siempre había faltado en las garnachas de Méntrida y que ahora, gracias a los nuevos elaboradores como Berlarmino, su autor, nunca falta".



## Primer 2010, cata final y premios

Ya tiene fecha la cata-concurso final de PRIMER. Será el próximo 7 de abril en Vitoria, en los salones de la Escuela de Hostelería Diocesanas Mendizorrotza, donde se darán cita muchos de los mejores catadores de este país para calificar lo más explosivo del vino nuevo, los vinos de maceración carbónica y, con ellos, atisbar el panorama de lo que traerá la última cosecha, 2010, que apunta prometedora.

El evento celebrado el pasado mes de diciembre, la cata final y la entrega del premio al Mejor Vino de Primer 2010 entre los que brillaron en la XIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, está patrocinado por el Gobierno vasco, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, Rioja Alavesa y las revistas *MiVino* y *Vinum*, cuyos representantes apoyaron la iniciativa como en cada edición, hasta la decimotercera actual.

El proceso se inició el pasado diciembre con PRIMER, la Fiesta de los Vinos de Maceración Carbónica. Un fin de semana de exposición y cata permanente convocado por OposWine. Dos días de animación, sabor y saber, en los que la urna transparente se iba llenando con las preferencias de más de 12.000 catadores, profesionales, aficionados, primerizos, noveles... 12.000 visitantes que por momentos en más o menos ordenado tropel o en festivo brindis recorrieron en el Palacio de Congresos de Madrid los 20 stands donde lucía lo más fresco y frutal de la producción del vino nuevo de esta cosecha: vinos elaborados por la técnica de maceración carbónica, procedentes de las más diversas zonas, tradicionales o novedosas, de la península y las islas.

Al final, el recuento de los votos depositados por los asistentes a PRIMER, la Fiesta de los Vinos de Maceración Carbónica, seleccionó seis favoritos que, por orden alfabético, fueron Albiker, R Punto Luberrí, Muga, Palacio de Canedo y Tavera que, por cierto, es una cooperativa aunque en el número anterior de esta revista por un error apareciera como propiedad de Consuelo González. Daniel Solana -asesor de la consejera de Agricultura del Gobierno vasco-, y Bartolomé Sánchez -director de las revistas *MiVino* y *Vinum*- entregaron a sus hacedores los diplomas acreditativos.

### Todos los vinos, reunidos en Vitoria

En la Cata Final tomarán parte todos los participantes en el evento: Albiker (Altún), Azul (Estancia Piedra), Baigorri Maceración Carbónica 2010 (Baigorri), Castaño Monastrell 2010 (Castaño), Castillo de Alhambra 2010 (Vinícola de Castilla), Eneas 2010 (Muga), Erre Punto (Remírez de Ganuza), Higuera Cosecha 2010 (Santa Quiteria), Luberrí Cosecha 2010 (Familia Monje Amestoy), Luis Alegre (Luis Alegre), Macià Batle Maceración Carbónica Tinto 2010; Macià Batle Maceración Carbónica Rosado; Macià Batle Maceración Carbónica Blanco (Macià Batle), Muga Blanco 2010 (Muga), Palacio

de Canedo Maceración 2010 (Prada a Tope), Peña la Rosa (Fernández Eguluz), Piedra Verdejo (Estancia Piedra), Primero 2010 (Fariña), Ruiz Villanueva (Bruno Ruiz Bodega Ecológica), Señorío de Guadianeja Blanco Macabeo 2010; Señorío de Guadianeja Tempranillo 2010 (Vinícola de Castilla), Vigua 2010 (Vinícola del Guadiana), Tavera (Tavera), Terra del Mañá 2010 (Santa Catalina del Mañán), Término de Ugarte (Heredad Ugarte), Tinto Maceración Carbónica Bermejo (Los Bermejos).

Todos estos vinos, además, se quedaron siete días más celebrando la Segunda Edición de la Semana de la Maceración Carbónica en un puñado de vinaterías, restaurantes, bares y centros de cata de Madrid: Bodega Trigo, Bodegas Rosell, Centro Cultural del Gusto A PUNTO, De Pura Cepa, El Quinto Vino, Pinkleton & Wine, Restaurante Feito, Restaurante La Taberna de Liria, Bodega Santa Cecilia, Vinarium, Vinoteca Maestro Villa y Vinoteca La Herradura.

Todos los vinos presentes en PRIMER serán sometidos al juicio de un panel de expertos y también se presentarán en una cata abierta en la que pueden participar -sin voto- los propios responsables de los vinos finalistas y otros profesionales del sector. La cita final será, como siempre, en primavera, el 7 de abril en Vitoria, cuando los catadores profesionales se enfrenten a la evolución de estos vinos, algo más reposados que aquellos alegres y descarados recién nacidos.



iberimage

Miles de imágenes  
del mundo vinícola

www.iberimage.com



A Punto - Centro Cultural del Gusto  
Librería gastronómica  
Sala de cata  
Aula de cocina

Un espacio dinámico y multifuncional donde la literatura se da la mano con la práctica de cocina y cata

Somos una librería gastronómica sala de cata aula de cocina.

Un espacio abierto a presentaciones, degustaciones y demostraciones culinarias

Desde su origen, el movimiento internacional Slow Food encontró en las entrañas de A Punto su lugar para difundir una filosofía y un sentir culinario

www.apuntolibreria.com - info@apuntolibreria.com

Calle Pelayo, 60 28004 Madrid - Tel. +34 917 021 041

**Eminazero, en el Calderón**

Eminazero protagoniza un evento de gran repercusión mediática. El bautizo de lujo fue en el estadio del Atlético de Madrid en el encuentro de vuelta de los cuartos de final de la Copa del Rey de fútbol entre el equipo colchonero y el Real Madrid. Las más de 50.000 personas que llenaban el recinto atlético el 20 de enero pudieron degustar y adquirir este trago en sus variedades tinto, blanco y rosado, aptas para todo tipo de públicos, remarcando la apuesta de Eminazero -el llamado vino sin alcohol- por el mundo del deporte. Desde ahora, este refresco de vino sin alcohol y sin calorías desarrollado por Grupo Matarromera estará presente durante lo que queda de temporada en las 30 barras del estadio Vicente Calderón.

**Blanco con alma de tinto**

Valserrano Premium G.R. 2000 es el más reciente estreno de la riojana Bodegas de la Marquesa. Es un gran blanco, complejo, diferente, hecho para paladares curiosos y exclusivos. Sus autores lo califican de "blanco con alma de tinto" por su estilo, robustez y profundidad. Elaborado con la mejor selección de uvas blancas de las variedades Viura y Malvasia de la última cosecha del milenio, la uva procede de las zonas más altas y pobres que la bodega posee en Villabuena, donde la aireación e insolación a que están expuestas estas cepas, hace que produzcan sus mejores frutos. El mosto fermentó en barricas nuevas de roble Allier de "grano fino" y después fue criado en esas mismas barricas durante dos años. Posteriormente ha permanecido en botella durante más de siete años. Lo más sorprendente, junto con la corrección de la madera, es su tacto glicérico y un leve toque salino en el paladar.

**Mucho más que vino**

Más que vino, queso para acompañarlo, pues no en vano los terrenos del Real Sitio de Ventosilla han sido Finca Modelo autoabastecida desde tiempo inmemorial. Situada en la parte oriental de la Ribera del Duero, sus casi 3.000 hectáreas comparten siete kilómetros con el río Duero y componen una finca equilibrada donde la viña, el bosque, las choperas del río dan cabida a la ganadería extensiva que, a su vez, naturalmente, abonará los campos agrícolas. Así surge su nueva gama de quesos artesanales en dos versiones: curado y semicurado, bajo la marca genérica Real Sitio de Ventosilla. La leche para la elaboración de una producción limitada se obtiene de las 1.600 ovejas criadas en la propia finca. El queso curado, de color pardo oscuro, desprende agradables aromas de leche cocida y tostada. El queso semicurado posee un color pardo claro y en boca resulta sabroso, persistente y justo en acidez, con un ligero posgusto tostado.

**Chivite, con los Nobel**

El 10 de diciembre, aniversario de la muerte de Alfred Nobel, se celebra la ceremonia de entrega de los premios de Física, Química, Fisiología o Medicina, Literatura y Ciencias Económicas que llevan su nombre junto a la Familia Real de Suecia en el Salón de Conciertos de Estocolmo (Suecia). El premio de la Paz es el único que se entrega en Oslo en presencia de los Reyes de Noruega, y este año los invitados pudieron disfrutar de una exquisita cena acompañada por un gran vino español, el navarro Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 2007. Un vino complejo para acompañar un postre difícil, un combinado de aromas que necesitaba algo potente para aguantarle el pulso. En el plato, unos *noodles* cremosos de coco, con anís estrellado, lichi y la picante picardía de esa salsa de rábano verde japonés que es el *wasabi*. En la copa, esa larga delicia hecha de Moscatel de Grano Menudo que se deja madurar en la cepa hasta mucho después de las fechas oficiales de vendimia. Así, además de una madurez casi pasificada, recibe el ataque de la *botrytis cinerea* (la llamada podredumbre noble) que tanta fama dio a los vinos dulces franceses de Sauternes. En las fincas de Chivite en Navarra, donde el sol y la naturaleza son verdaderos aliados del vino, la *botrytis* y la posterior fermentación en barrica concentran y potencian una uva ya de por sí explosiva. La combinación fue perfecta.



**Portugal, quien prueba repite**



Portugal siempre está para comérselo. Así han querido resaltarlo con el programa *Prueba Portugal*, donde la Academia Portuguesa de Gastronomía ha puesto la guinda de una oferta en que restaurantes, alimentación y vinos aportan un papel muy relevante entre los atractivos turísticos del país vecino. El equilibrio entre su situación atlántica y marítima y su

ancestral carácter mediterráneo han consagrado una cocina rica y variada, con verdaderos monumentos emblemáticos como los aceites, quesos, chacinas, dulcería y, por supuesto, una cocina marinera presidida por el rey bacalao en cientos de especialidades. La aportación a la alimentación en la actualidad pasa por la agricultura ecológica y la producción artesanal tradicional de huerta que se da cita en mercados fijos y periódicos a lo largo de toda su geografía. Lo que supone una novedad dentro de la campaña que Portugal aportó a la reciente feria del turismo, Fitur, ha sido poner en la palestra a una nueva generación de chefs capaces de transformar en grandes platos esos grandes ingredientes. Como muestra, la brillante actuación en Madrid en esas fechas de uno de ellos, Bertilio Gomes, de la Casa de Comidas de Lisboa. Para redondear esta campaña están previstos intercambios con chefs internacionales y acciones específicas de formación en las escuelas de hostelería.

**La cocina en su tinta**

Los salones abiertos de la Biblioteca Nacional de España exhiben, con el patrocinio de Telefónica, la muestra *La cocina en su tinta*, un recorrido por la evolución de la gastronomía y de la cocina desde la Edad Media hasta la actualidad a través de la colección de materiales que atesora la Biblioteca sobre esta materia. Los comisarios de la exposición son Ferran Adrià; Isabel Moyano, jefa del Servicio de Reserva Impresa de la BNE, y Carmen Simón Palmer, profesora de Investigación del Instituto de la Lengua del CSIC. La muestra aborda la gastronomía desde diferentes vertientes: la importancia del buen uso de la alimentación para combatir enfermedades y epidemias que la Escuela de Salerno representó desde el año 1000; la aparición de los primeros tratados de higiene, sin olvidar los avances científicos y técnicos del siglo XVIII para el cultivo de los alimentos; la importancia de las formas y el comportamiento en la mesa; y la evolución en las costumbres, la innovación en los productos, la influencia de la religión en los hábitos alimenticios, además de recetas, menús de cenas reales... Con motivo de esta exposición se van a celebrar una serie de actividades relacionadas con la gastronomía y su mundo, patrocinadas por la Fundación Repsol: conferencias, mesas redondas, talleres, actos escolares, etc. Para estar al día hay que informarse en la página web [www.bne.es](http://www.bne.es).



**CV Campo Viejo, vuelta al origen**

Bodegas Campo Viejo lanza su exclusivo CV, una nueva gama que unifica los valores y fortalezas más significativas de la bodega, dirigida exclusivamente a la restauración y la hostelería, sector en el que nació la marca, para convertirse después en el vino riojano de referencia en el mundo. El recién nacido es un Crianza 2007 polivarietal y de ensamblaje, no solo por la diversidad de variedades sino también por la de las zonas (Rioja Alta, Alavesa y Baja) y sus correspondientes microclimas y suelos. Elaborado a base de Tempranillo (80%), Garnacha (10%) y



Graciano (10%), concentra la esencia de cada una de ellas, logrando un elegante equilibrio entre la acidez frutal de la primera, el intenso dulzor de la segunda y la óptima longevidad de la tercera. Se cría exclusivamente en barricas nuevas de roble francés, procedente de los cuatro bosques que la marca visita para la selección de sus maderas (Tronçais, Bertranges, Hallate y Fontainebleau), y el resultado es un vino fresco, frutal, que permite disfrutarlo desde que se abre la botella, hasta acompañar una gran evolución en la copa.

**GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 158  
LLOPART RESERVA BRUT NATURE 2007**

- Alejandro González Maeso**  
Gabino Alonso, 4 - 4º Izda 33934  
Lada, Langreo (Asturias).
- Eduardo Sánchez Monge**  
C/ Anfos, 43 07610 Palma de Mallorca (Islas Baleares).
- Encarnación Ortoño Alcalde**  
C/ Embajadores, 106, Portal 5º  
28012 Madrid .
- Isabel Ramón Gabasa**  
C/ Vía Ibérica, 2 Bloque 5º. 4ª Izda.  
50009 Zaragoza.
- María Luisa Navas**  
C/ La Pitanza, 5 - 2ª Izq  
05250 El Hoyo de Pinares (Ávila).



**Navarra, pelota y más**

La recién presentada campaña de turismo Reyno de Navarra tiene tres sólidas patas: las imágenes creadas por Kukuxumusu, una buena dosis de sentido del humor implícito y explícito incluso en tales visiones y la elección de la pelota, de los frontones, salpicados por buena parte de sus villas como atractivo típico por conocer y para disfrutar. Se trata de mostrar algo que no necesita demostración, que Navarra es inesperadamente diversa y sorprendente, para todos los gustos, demandas y necesidades. Y en materia de gastronomía y vinos, simplemente, un paraíso vivo.

**Magma, agua de tierra**

Cabreiró ha presentado Magma de Cabreiró, un agua mineral que contiene unas finas burbujas que se forman al filtrarse el agua con el gas de combustión del magma subterráneo. El acuífero de Magma se alimenta del agua de lluvia que cae sobre uno de los entornos naturales mejor preservados de Galicia. Cuando tocan el suelo, las gotas inician un proceso que dura más de 200 años. Primero descienden por las grietas del macizo granítico, filtrándose por sucesivas capas de granito y cuarcitas. A 3.000 metros de profundidad, el agua alcanza los 100°C de temperatura y se mezcla con el gas carbónico que escapa del magma terrestre por la falla de Regua Verín. Es entonces cuando Magma adquiere sus finas burbujas de gas carbónico natural y enormes presiones la empujan de nuevo hacia la superficie. Tras el segundo proceso de filtrado que se produce al ascender, Magma de Cabreiró se extrae a 150 metros de profundidad. Se trata de un producto Premium, envasado en aluminio, cuya opacidad protege a Magma de cualquier interacción con la luz. Sus cualidades organolépticas la hacen especialmente adecuada para combinar con la alta gastronomía y como ingrediente destacado para cócteles.

**Copa en mano**

Bodegas Franco-Españolas lanza para este año 2011 una nueva forma de conocer el mundo del vino y todo lo que lo rodea. Se trata de la visita *Copa en mano*, una cita con el enoturismo todos los primeros sábados en las Bodegas Franco-Españolas de Logroño (La Rioja). *Copa en mano* es un recorrido por cada una de las salas más importantes de la bodega con un vino diferente hasta un total de cinco, desde los más clásicos o populares hasta las ediciones limitadas. La idea es conocer los procesos de elaboración del vino y dónde se realizan de una forma diferente, haciendo de la teoría, práctica. Como si se tratase de un pasaje se recorren los rincones más emblemáticos de la bodega con una combinación de historia, cata y vino con la idea de potenciar cada uno de los sentidos.

Carme, Josep y Jordi Salla Solé  
Vermú Yzaguirre



El vermú es una bebida muy arraigada al aperitivo o a las tertulias con los amigos que tiene como base para su elaboración el vino blanco y los extractos de plantas y hierbas medicinales. Su origen se atribuye al célebre médico griego Hipócrates, que puso a macerar en vino flores de ajeno y hojas de dictamo que recomendaba a los pacientes con trastornos estomacales. Las diferentes hierbas y especias que contenía este primigenio vermú, de algún modo, preparaban el estómago para recibir los alimentos. Sin embargo, el inicio de su expansión deberíamos situarlo en las estribaciones de los Alpes alemanes e italianos.

El panorama de España -donde se elabora principalmente en Tarragona, Reus, Priorat, Falset y Gratallops- parece recuperar fuerza en el último lustro después de unos años en retroceso, ayudado por la presencia de casas como Yzaguirre, situada, según los entendidos, entre las diez mejores marcas del mundo. Vuelve a estar entre las bebidas preferidas de los consumidores y los bármans más prestigiosos.

Y para entender aún mejor el panorama actual de esta bebida, hablamos con los hermanos Salla Solé, Carme, Josep y Jordi, los responsables de Yzaguirre. Según nos cuentan, su elaboración sigue siendo como antaño, producen el 100% del vermú siguiendo el método antiguo de extracción de los principios activos de las plantas, especias y hierbas (entre 80 y 100 variedades distintas, según el producto). Básicamente, se parte siempre de un vino blanco de buena calidad y lo más neutro posible en sabor y aroma (en Yzaguirre utilizan la variedad Macabeo). Uno de los ingredientes básicos del vermú es el ajeno, una hierba medicinal de sabor amargo. La maceración de las hierbas, plantas y especias se realiza en una mezcla hidroalcohólica durante un periodo largo de tiempo.

Explicado el boceto de elaboración, llega la pregunta clave: ¿cómo debe ser un buen vermú? Los tres hermanos coinciden en que "su color tiene que ser brillante, el aroma limpio, fragante y con una sensación en boca donde no destaque el alcohol sobre los amargos o dulces aportados por los diferentes ingredientes; el posgusto amargo debe ser limpio y persistente". Respecto a la forma de tomarlo, hay tantas posibilidades como gustos del consumidor: con aceitunas pinchadas y una rodaja de limón o naranja; frío y solo, con sifón... aunque el mercado, últimamente, parece decantarse por el trago largo, sobre todo en combinados de vermú blanco con limonada o en diversas creaciones de coctelería, una tendencia en alza. En definitiva, todo un abanico de posibilidades abierto a la imaginación.

Tequila reposado Excellia

DISTRIBUIDOR: GLOBAL PREMIUM BRANDS.

Procedencia: México. Materia prima: 100% Agave. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: alambique. Destilaciones: dos. Tipo de barrica: roble francés.

Es un tequila elaborado y embotellado en origen, con una fermentación de casi diez días con levaduras indígenas, destilación en alambique *pot still* y posterior crianza durante ocho meses en barricas que contuvieron cognac o vino dulce de Sauternes.

Aromas muy limpios de agave, con sus notas de heno, humo, cocción y espárragos verdes que hacen un conjunto muy fresco. La madera destaca por su precisión, no distorsiona el conjunto. Entra glicérico, fresco, con el habitual punto salino y de tierra característicos, algo abierto al final, y delicadamente perfumado en el recuerdo. Buen ejemplo para conocer un verdadero tequila.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo. PVP: 45 €.



Vodka Stolichnaya Elit

DISTRIBUIDOR: VARMA IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES.

Procedencia: Rusia. Materia prima: trigo. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: columna. Destilaciones: tres.



Su elaboración trata de recuperar parte de los métodos tradicionales, cuando el vodka casero se guardaba en los almacenes más fríos para conseguir mayor pureza. Es un vodka de trigo que utiliza agua de glaciares, destilado tres veces en columnas y filtrado a bajas temperaturas, muy lentamente, por piedras de cuarzo. El resultado es de gran pureza.

Delicadísimos aromas, casi etéreos, de flor blanca de almendra, talco y unos golpes cítricos (lima) interesantes. La calidad alcohólica, magnífica. Entra glicérico (goloso), refinado en el tacto, pleno de sabor a cereal dejando un final entre amargo y picante muy seductor. Vodka ruso de raza que, asombrosamente, tarda en desaparecer.

Temperatura de servicio: 14° C. Consumo: Solo o coctelería. PVP: 43 €.

Aguardiente de uva Verum

DISTRIBUIDOR: BODEGAS Y VIÑEDOS VERUM.

Procedencia: Tomelloso. Materia prima: uva. Alcohol: 37,5% vol. Sistema de destilación: alambique. Destilaciones: dos. Tipo de barrica: roble americano.

Por ahora, es el único aguardiente elaborado en España con la aromática variedad blanca alemana Gewürztraminer. Su autor, Elías López, cuida mucho la destilación, tratando de preservar los aromas con fermentaciones a baja temperatura y destilaciones muy lentas. La última parte del afinamiento se realiza durante tres meses en tinajas de madera.

La riqueza aromática es evidente y su calidad en la destilación también. Domina la hierba seca (laurel, tomillo) y la caña de azúcar con un delicado fondo de agua de azahar que termina imponiéndose. Es importante dejar que el destilado repose en la copa antes de olerlo. La amabilidad del alcohol en boca es elogiable, glicérico, envolvente con un final limpio y delicadamente perfumado.

Temperatura de servicio: 16° C. Consumo: solo. PVP: 23 €.



Placer Ego  
Nadar en champagne

Qué es lo que nos lleva? -y me refiero a los aficionados, avezados, noveles o incluso los que aún no son conscientes de que lo son- ¿Qué es lo que nos atrae a un establecimiento, a una bodega, a una vinoteca? ¿Será el espacio, pulcro o entrañable?, ¿los precios?, ¿la variedad?, ¿la especialización? Sí, pero... Todo eso y nada de eso. Lo que de verdad es un reclamo para ir, y volver y seguir, y repetir es, simplemente, la pasión. Incluso por encima del conocimiento de los responsables, de esos que nos guían y nos aconsejan, lo que nos convierte en clientes es la pasión que nos transmiten, la que adivinamos en el brillo de los ojillos tras una recomendación, un simple "llevate esto, creo que te gustará" por parte de los más tímidos y respetuosos o, si el personaje es expansivo, un "no te pierdas esto, ¿cómo puedes haber vivido sin conocerlo? Es una de las experiencias más placenteras, no solo de la región sino del vino, del paladar... Ya verás qué explosión de fruta, y qué elegancia..."

Pues así ejerce Fernando Angulo en un rincón de la bella Ronda y en otro de las ondas *on line* en el proyecto [www.weirdo.es](http://www.weirdo.es). Su obsesión, lo que él llama "mi gran debilidad", son los champagnes, de los que actualmente ha reunido en sus estanterías más de 350 referencias de pequeño productor, algo de lo que probablemente sean pioneros en el mundo. Pero su pasión es en general el vino y su conocimiento, directo y sensual, además de intelectual y técnico.

De ahí que, cuando piensa y habla del Jerez, lo hace armonizándolo con Rancapino y con lo más profundo de flamenco, y que en sus noches abiertas y en la web baraje con soltura sugerencias de jazz, de cine, de poesía... El equipo, lo que han configurado con humor como *la familia*, lo componen 120 miembros internacionales tocados también por pasiones singulares que se acaban de presentar en sociedad en Madrid en una cena regada por Finca La Anita, los grandes mendocinos.

Sus recomendaciones, cuando atiende al frente de los tentadores anaqueles, pasan por los Riesling alemanes, los blancos del Ródano, los viejos Barolo y Burdeos, toda la Alsacia (fundamentalmente los Zind Humbrecht), etcétera, etcétera. "Porque hay grandes vinos en muchas regiones del mundo, lo importante es que estén elaborados con alma y con un profundo amor hacia la viña." Pero lo que considera una misión es demostrar que es posible beber grandes champagnes a buenos precios, sobre todo en un país como España, donde considera una gran suerte contar con importadores pasionales como Víctor Cardona, Manel Pla, Paco Berciano, Julien Steinhauer, David Guye o Ramón Coalla. Los champagnes son, para Fernando, vinos que enganchan, seducen y conquistan a través de sus pequeños y artesanales productores. Y en esta misión está empeñado, en que el conocimiento y el consumo español, que ocupan el noveno puesto del mundo con algo más de cuatro millones de botellas anuales, asciendan como la espuma. Por ellos no va a faltar.

VINITECA PLACER EGO  
C/ MOLINO, 26. 29400 RONDA (MÁLAGA)  
TEL. 952 871 542. [WWW.PLACEREGO.COM](http://WWW.PLACEREGO.COM)  
LUNES A VIERNES, DE 10 A 14:30 Y DE 17 A 21. SÁBADOS DE 11 A 14:30.

PINORD  
REYNAL

El primer vino de Aguja



**Restaurantes.** **Alava:** 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:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquízar), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL 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 GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurn 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, LAVIBLIO, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel). **Córdoba:** LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey). LAS REJAS (Las Pedroneras). **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). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón). **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), SALTIXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINÁ (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAUREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILIUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** ABACERÍA O BATUXO (Chantada), MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA LUCAS, 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'OBRRADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, 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), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN. **Salamanca:** EL CANDIL, TABERNA RESTAURANTE EL RUEDO (Candelario). **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambriels). **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-REQÜENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

**Tiendas Especializadas.** **Alava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALCACENA MANCHEGA. **Alicante:** ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA., BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPESA 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:** DELICATESSEN 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), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVA-

REZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA. **Baleares:** 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, BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS GUZMÁN (Cornellá de Llobregat), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del Vallés), CELLER EL CEP (Sant Pere de Ribas), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorells), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), WWW.BARCELONAVINOS.COM, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** LA BODEGUITA DE CÁNDIDO, LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFA-EL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** 5 TITTIUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** CLUB DE VINOS LOS SARMIENTOS, LICORERÍA MENI CLUB DE VINOS CAMELOT (La Herradura). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHEO-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 (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana). **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAS VINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** 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), VINALBERO (Collado Villalba). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIQUE (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentecocios), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** 18 GRADOS (Tudela), CELLA VINARIUM (Mutilla 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), SAN-TORUM TENDA, VINO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID'Y VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESSEN MOJO CANARIO, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ANDANA, LOS ALCALAREÑOS, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPOLICOR (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), CLUB DEL VINO CANARIO (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Aldorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena), MAKRO (Olias del Rey). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, TAGÁN LA BODEGA, VINE DE VINS (Sedavi), VINOS DE AUTOR. **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). **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.

sólo para el profesional  
de martes a jueves  
[www.feriavalladolid.com](http://www.feriavalladolid.com)

## vinos y bebidas

acredite como profesional  
en nuestra web

y consigue un pase permanente para todos los días del salón.

Salón de la

# Alimentación

## 15-17 marzo

## 2011

### actividades

Demostraciones de producto; Cocina con sabor  
Espacio Directo

Recepción de importadores; Degustación y exposición de  
bodegón con productos de expositores

Actividades para prensa especializada

Sala de catas

Maridaje con sumilleres y en cocina

Amplio programa de jornadas técnicas

Centro de Negocios

# Caballo Ganador

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

renfe  
www.renfe.com 902 320 320 AVE



ACORTAMOS DISTANCIAS. ACERCAMOS PERSONAS.  
www.fomento.es