



**miVino**  
www.opuswine.es    Nº163 mayo 2011

## Las cien caras del rosado

Armonías. Restaurante José María (Segovia)  
**Cochinillo asado**

Bodegas Ejemplares  
**Malón de Echaide**

Práctica de Cata  
**Parcela 5 2008, de Luis Alegre**

Desde mi Terruño  
**Valdelroble**

# Azpilicueta

Signo de distinción



WWW.OPUSWINE.ES

**PRESIDENTE HONORÍFICO**  
Bartolomé Sánchez  
b.sanchez@opuswine.es

**GERENTE**  
Heinz Hebeisen  
h.hebeisen@opuswine.es

**DIRECTORA**  
Cristina Alcalá  
c.alcala@opuswine.es

**SUBDIRECTORA**  
Ana Lorente  
a.lorente@opuswine.es

**COORDINADOR DE REDACCIÓN**  
Ángel Caballero  
a.caballero@opuswine.es

**DISEÑO**  
Ramón Miguel Muñoz  
r.miguel@opuswine.es

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

**DIRECTORA DE PUBLICIDAD**  
Pilar García Solé  
Tel. 609 146 202  
p.garciasole@opuswine.es

**EVENTOS Y RELACIONES EXTERNAS**  
Juan Bureo  
j.bureo@opuswine.es

**ADMINISTRACIÓN**  
Nieves González  
n.gonzalez@opuswine.es  
Yolanda Llorente  
yolanda@opuswine.es

**COORDINACIÓN**  
Lulicar Minaya  
l.minaya@opuswine.es  
Óscar García  
o.garciaolias@opuswine.es

**OPUSWINE**  
Camino de Húmera, 20-4º  
Colonia Los Ángeles  
28223 Pozuelo de Alarcón  
Madrid  
Tel. 91 512 07 68  
Fax. 91 518 37 83  
mivino@opuswine.es  
www.opuswine.es

**SUSCRIPCIONES**  
**AES**  
TEL. 91 890 71 20  
FAX. 91 890 33 21  
A-E-S@telefonica.net

**IMPRIME:**  
**ALTAR IMPRESIA IBÉRICA**  
Tel. +34 91 895 79 15

La revista MiVino no se hace responsable necesariamente de todas las opiniones vertidas por sus colaboradores.

SÍGUENOS EN:



**jb** DISTRIBUCIÓN GRATUITA  
Depósito Legal M-44758-1996



WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

El vino sólo se disfruta con moderación.

## EDITORIAL

# El rosado no es para el verano...

Ni las bicicletas tampoco. El gran actor Fernando Fernán Gómez escribió su premiada obra de teatro *Las bicicletas son para el verano* en 1978. Probablemente en aquellos años era impensable lo que hoy en día está sucediendo en nuestro país: convertir en medio de transporte urbano un vehículo de dos ruedas ligado a un momento de ocio. Tampoco era imaginable que un segmento de la sociedad demandase en las ciudades el carril-bici, algo que incluso se ha convertido en promesa electoral de algunos políticos. El gran actor español definía su obra como "una comedia de costumbres". Pero creo que para costumbres, o mejor dicho, malas costumbres, lo que sigue pasando en nuestro país con el vino rosado.

Ligado férreamente al momento de consumo estival, el rosado parece que lleva impuestas las esposas de hábitos sociales a contracorriente de un nuevo *savoir-faire*. Por una parte, algunas bodegas elaboran vinos rosados con personalidades bien diferentes, de esto damos buena cuenta en el presente número de *MiVino*: afrutados, secos, golosos, fermentados en barrica...Y por otra parte, deberíamos preguntarnos si no será por algo que esto sea una realidad. Cada estilo de vino puede ir ligado a un momento de consumo y además puede adaptarse a los diversos gustos del aficionado. Abrir el abanico de posibilidades para degustar un tipo de vino que parece no lograr incrementar su nivel de ventas en relación con el esfuerzo que se está haciendo por parte de los enólogos.

El vino rosado no es para el verano, ni tampoco para los no entendidos, y mucho menos para la mujeres, argumentos añejos que aún resuenan en nuestro país, un auténtico despropósito y flaco favor para el sector. La película ha hecho historia en España, espero que todos los rosados que están por llegar, también.

Cristina Alcalá

## SUMARIO



### 12 BODEGAS EJEMPLARES

#### Malón de Echaide

Navarra florece, la primavera estalla en verde en las primeras hojas tiernas sobre los añosos troncos de las cepas oscuras y retorcidas. Y desde Tierra Estella hasta la Ribera Media y los alrededores de Cascante, muchas de esas cepas en vaso, las más antiguas, son de alguno de los 500 socios de la cooperativa Nuestra Señora del Romero, donde nace Malón de Echaide.

- 15 QUESO Y VINO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 LO MÁS NATURAL
- 19 GENTE DE VINO
- 20 SUMILLER
- 20 PRÁCTICA DE CATA
- 22 DESTILADOS
- 23 NOTICIAS
- 26 DÓNDE ESTAMOS



14

### ARMONÍAS

#### Cochinillo asado

Por José María Ruiz no pasan los años. La vitalidad que desprende este trabajador incansable es tal que se necesita mucho vigor para seguir sus pasos, repartidos entre los fogones, sus viajes y la bodega. Él nos explica sin secretos su forma de tratar el cochinillo, la estrella gastronómica de Segovia.

### 18 DESDE MI TERRUÑO

#### Valdelroble

Diez hectáreas en un terreno pedregoso y blanquecino. Situado en Sotillo, en pleno páramo y antaño robledal, en 2002 se plantó por primera vez un vidueño. Aflora la roca madre caliza fragmentada, donde las cepas de Tinta del País, Merlot y Syrah hincan sus raíces para sobrevivir.



FOTO DE PORTADA: Álvaro Viloria

*mivino* 3

## Para todos los gustos

Entre finales de 2010 y principios de 2011, el goteo de vinos rosados se sucede día a día. Y es ahora, en mayo, cuando ya desfila por el mercado el 99% de las etiquetas que el público podrá encontrar. El 1% restante corresponde a los nuevos rosados criados unos meses en madera, diseñados para cumplir otras expectativas más ambiciosas, vinos más longevos y complejos. En este número los hemos dividido en cinco grandes grupos: golosos, secos, de variedades foráneas, con aguja o con madera. Estamos seguros de que facilitarán aún más a nuestros lectores la -a veces- complicada tarea de elegir su rosado preferido.

### Rosados secos

La mayoría de las uvas que componen los rosados secos suelen ser las habituales de cada comunidad autónoma. Así, las Tempranillo, Garnacha, Bobal o Monastrell son de las más habituales, pero hay muchísimas más. Por tradición, Navarra, Aragón y Cigales son consideradas la cuna del buen rosado, aunque Cataluña, por ejemplo, elabora una gran cantidad, desde frutales y sencillos hasta los más vanguardistas. Pero no solo hay rosados en la España peninsular, en las islas podemos encontrar buenos ejemplos de variedades como Listán Negro y Negramoll en Canarias, y Manto Negro en Baleares. Son solo algunas muestras del gran surtido de rosados de nuestro país, del que damos buena cuenta en nuestras catas.

### Gusto por lo dulce

La mayoría de los estudios sobre gustos y sabores coinciden en que el consumidor tipo español se decanta por el sabor dulce. Quizás por eso, hace algunos años, un grupo de avispados

*Hoy podemos encontrar grandes rosados en toda la geografía española*

bodegueros de Navarra llegó a la conclusión de que dejando unos gramos de azúcar en el vino el resultado era más apetecible. Ahora bien, a pesar de lo que podamos pensar, no es una tarea fácil.

Para conseguirlo, hay diversos métodos, algunos de ellos realmente complejos, pero no es nuestra intención desarrollar aquí una tesis sobre el tema.

Lo más importante de este tipo de vinos de naturaleza ligeramente dulce -perfectos para los primeros meses de calor- es saber que siempre deben conservarse en un lugar fresco, como

los espumosos, a 6° C, ya que con exceso de calor, esos restos de azúcar pueden ser el desencadenante de una refermentación en botella, reconocible por la aparición de un burbujeo en el interior de la botella. No es que se haya transformado en un vino de aguja, como algunas veces quizá haya oído decir, sino producto de la refermentación. Por supuesto, no deberíamos tomar el vino en este estado pues no responde a su calidad.

### De aquí y de allá

Hoy España viste sus viñedos con un gran surtido de variedades llegadas de todos los rincones del planeta: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Malbec, etc... que, sobre todo en sus primeros años, cuando la expresión aromática y gustativa es más jovial, suelen ver la luz elaboradas como rosados. Sirva como ejemplo el caso de Arrayán, con su fantástico rosado confeccionado con Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot.

*Afrutados, secos, golosos, crianza... Diferentes personalidades del rosado*

### El acento del roble

Cada año, más bodegueros se ven seducidos por los rosados criados en barrica. Hasta OpusWine nos llegan numerosas muestras y, todo sea dicho, la calidad va en aumento. Ante todo, un buen rosado debería ser impecable en fruta, en expresión jovial, con un sutil acento tonelero que enriquezca y acreciente su longitud de vida. Si se utilizan virutas de roble, deben ser de calidad para evitar el tacto secante tan frecuente cuando el vino empieza a perder fruta.

### Agujas de placer

Como un péndulo que va y viene, los vinos de aguja están sujetos a modas. Quien desconozca esta tipología debe saber que son vinos con carbónico -mucho menos que el cava u otros espumosos- y de sabor más fresco, detalle que acentúa su burbuja y acidez. Entre los modelos que podemos encontrar están los secos y los abocados o discretamente dulces, estos últimos los grandes favoritos del público. Sin duda, su gran baza es la versatilidad que ofrecen con platos de cocina asiática y con todo tipo de pescados o verduras.

Javier Pulido



# LAS CIEN CARAS DEL ROSADO

## Golosos

### Alceño 2010

D.O. Jumilla  
 ● Monastrell, Syrah  
 Pedro Luis Martínez  
 Tel. 968 780 142. (hasta 4 €)

Modelo clásico de guinda en almibar, bastante aromático, limpio, con añadidos de melocotón. Goloso y agradable en su recorrido, termina seco.  
 [Mariscos]. Consumo: 8°C

### Al Vent Bobal 2010

D.O. Utiel-Requena  
 ● Bobal  
 Coviñas  
 Tel. 962 301 469. (4 - 7 €)

Pura golosina roja en aromas, con evocadoras dosis de fresa y frambuesa y sutil toque de saúco. Entra goloso, con volumen frutal justo y acaba fresco, con nervio limpio. Para tener en cuenta.  
 [Pescado]. Consumo: 9°C

### Amor Rosado Afrutado 2010

D.O. Valle de Güimar  
 ● Listán Negro y Negramoll  
 Bodega Viña Las Cañas.  
 Tel. 922 512 716. (4 - 7 €)

El aroma recuerda al puré de sandía madura y gominolas rojas, con un deje de regaliz que aumenta su profundidad. La golosidad se nota pero no desmonta gracias a su frescura y leve carbónico. Para amantes de los rosados golosos.  
 [Platos especiados]. Consumo: 8°C

### Cesilia 2009

D.O. Alicante  
 ● 85% Merlot, 15% Monastrell  
 Heretat de Cesilia  
 Tel. 965 603 763. (4 - 7 €)

Su perfume de hierbas, lichis, humo y su paso de boca, de acento goloso, graso, envolvente y siempre fresco dejan claro que está muy vivo. Distinto y al estilo de los rosados franceses de Provenza.  
 [Pescado]. Consumo: 10°C



### Coto de Hayas 2010

D.O. Campo de Borja  
 ● Garnacha, Cabernet  
 Aragonesas  
 Tel. 976 862 153. (hasta 4 €)

El aroma es discreto y dulce, y se hace más patente en la boca, donde alegra con sus notas de repostería, caramelos de fruta y flores en recorrido muy refrescante, ligero y amable.  
 [Fritos]. Consumo: 8°C

### Inurrieta Mediodía 2010

D.O. Navarra  
 ● Garnacha  
 Inurrieta  
 Tel. 948 737 309. (4 - 7 €)

Muy alegre en la boca, tiene una chispa de carbónico que matiza de frescura su desarrollo goloso y muy vivo, con el aroma floral delicado y el fondo campestre más presente que la fruta.  
 [Platos especiados]. Consumo: 8°C

### Las Campanas Garnacha 2010

D.O. Navarra  
 ● Garnacha  
 Vinícola Navarra  
 Tel. 948 360 131. (hasta 4 €)

Tiene la tipicidad de la Garnacha navarra: jugoso y casi meloso en boca,



trae el recuerdo de la mermelada de frambuesa y la guinda, con un frescor campestre.  
 [Platos especiados]. Consumo: 9°C

### Malón de Echaide 2010

D.O. Navarra  
 ● Garnacha  
 Bodegas Malón de Echaide  
 Tel. 948 851 436. (hasta 4 €)

Mucha tipicidad, en la línea de la escuela navarra de rosados maduros, con la crema de bombón de cereza y el toque de hierba. Golosidad marcada, fresca que se extiende hasta el final, dejando un buen fondo de fruta.  
 [Carne blanca]. Consumo: 8°C

### Luis Alegre Rosado Lágrima 2010

D.O. Ca. Rioja  
 ● Tempranillo  
 Luis Alegre  
 Tel. 945 600 089. (4 - 7 €)

Color salmón, lo que refleja un año de maduración de uva complicado, con aroma de cerezas en licor, anís y un paso de boca que, aunque de golosura marcada, en conjunto resulta fresco.  
 [Carne blanca]. Consumo: 8°C



### Mesta 2010

D.O. Udés  
 ● Tempranillo  
 Fontana  
 Tel. 969 125 433. (hasta 4 €)

Buen empaque frutal, con un recorrido de boca amable, fresco y jugoso. En su aroma destaca la fruta roja dulce, aún con recuerdos de levadura. Muy buena relación calidad-precio.  
 [Platos especiados]. Consumo: 8°C

### Ochoa Rosado de Lágrima 2010

D.O. Navarra  
 ● 50% Garnacha, 50% Cabernet Sauvignon  
 Ochoa  
 Tel. 948 740 006. (4 - 7 €)

Perfume que se acerca más a las mermeladas que a la fruta fresca, con una entrada de boca golosa, de cierta estructura y elegante amargor final.  
 [Pasta y Arroz]. Consumo: 8°C

### Pérez Veros 2010

D.O. Ribera del Duero  
 ● Tempranillo  
 Aldekoa, Sociedad Cooperativa  
 Tel. 921 063 051. (hasta 4 €)

El descorché avisa de su potencia aromática, fresas, frambuesa y regaliz por doquier con un paso de boca realmente carnosos, denso, conquistador en fruta y aromas de buen Tempranillo.  
 [Pescado]. Consumo: 7°C



### Rioja Bordón 2010

D.O. Ca. Rioja  
 ● Garnacha Tinta y Viura  
 Franco Españolas (Grupo Paternina)  
 Tel. 941 251 300. (4 - 7 €)

Sabia combinación de una uva tinta y blanca, esta última para aportar frescura. Madurez frutal (cerezas) muy presente, con fondo de regaliz rojo. De golosidad comedida, resulta más fresco de lo esperado.  
 [Pescado]. Consumo: 8°C

### Viña Calderona 2010

D.O. Cigales  
 ● Tempranillo  
 Frutos Villar  
 Tel. 983 586 868. (4 - 7 €)

Un Calderona que, en un año tan complicado en España, saca lo mejor en fruta (ensalada de moras), con notas anisadas (maduración alta) y en sabor. Entra goloso, fresco y termina muy frutal. Recomendable.  
 [Carne blanca]. Consumo: 8°C

### Viña Cimbrón 2010

D.O. Rueda  
 ● Tempranillo, Garnacha  
 Félix Sanz  
 Tel. 983 868 044. (4 - 7 €)

Si lo huele a ciegas, sin ver el color, recuerda a un blanco de rueda, con las notas de heno, de saúco. Marca la golosidad, bien dotado de acidez, sin excesos y agradable en su recorrido.  
 [Pescado]. Consumo: 8°C

### Viña Pilar 2010

D.O. Ribera del Duero  
 ● Tempranillo  
 Félix Callejo  
 Tel. 947 532 312. (7 - 10 €)

Tempranillo castellano por los cuatro costados, con sus notas de frambuesa, tinta china y terruño seco. Cualquier nota agreste se integra en una boca civilizada, suave y elegante, con dimensión sedosa, fruta dulce y longitud de aroma.  
 [Pescado]. Consumo: 9°C



renfe.mobi | Nuestros trenes en tu móvil.

renfe

www.renfe.com 902 320 320

Renfe.mobi es el portal de Renfe para móviles con el que podrás consultar en cualquier parte los horarios de todos tus trenes y enterarte de las últimas noticias, promociones y descuentos especiales. Compruébalo ya mismo mediante el código bidi de esta página.



ACORTAMOS DISTANCIAS. ACERCAMOS PERSONAS. www.fomento.es

# LAS CIEN CARAS DEL ROSADO



## Castillo Irache 2010

D.O. Navarra  
 ● Garnacha  
 Bodegas Irache  
 Tel. 948 551 932. (hasta 4 €)

El aroma de la Garnacha (fresas en sazón) es muy fino y potente, con notas florales (lilas) que hacen su escaparate más completo. Fresco y largo en recuerdos de fruta. De las mejores añadas de Irache que hemos probado.  
 [Pescado]. Consumo: 7°C



## Conde de Valdemar 2010

D.O. Ca. Rioja  
 ● 85% Garnacha y 15% Tempranillo  
 Valdemar  
 Tel. 945 622 188. (4 - 7 €)

Rosado riojano moderno, con la golosina frutal en primer plano, siempre acompañada de notas cítricas y un excelente paso de boca, carnoso al inicio y fresco al final, casi acerbo.  
 [Platos especiados]. Consumo: 9°C

## El Lagar de Isilla 2010

D.O. Ribera del Duero  
 ● Tempranillo  
 El Lagar de Isilla  
 Tel. 947 504 316. (4 - 7 €)

Todo el escaparate del buen Tempranillo ribereño, con regaliz, moras, incluso un toque mineral (arcillo-calcáreo). Tacto graso agradable, justo de acidez, frutal y ameno en su conjunto.  
 [Carne roja]. Consumo: 8°C

## Gran Feudo Sobre Lías 2009

D.O. Navarra  
 ● Tempranillo, Garnacha, Merlot  
 Julián Chivite  
 Tel. 948 811 000. (7 - 10 €)

Más discreto en aromas pero más complejo que otros rosados, con un deje de pan tostado y una boca delicada y llena, larga en su recorrido, con acento final balsámico y de fruta roja en licor.  
 [Huevos y Tortillas]. Consumo: 10°C

## Hacienda del Carche 2010

D.O. Jumilla  
 ● Monastrell, Syrah  
 Hacienda del Carche  
 Tel. 968 108 248. (4 - 7 €)

Sutileza de fruta roja dulce, de pequeñas golosinas y rosas, con limpieza y fragancia. Boca fresca de rosado de verano, con muy buen balance.  
 [Pasta y Arroz]. Consumo: 9°C

## La Nansa 2010

D.O. Penedès  
 ● Garnacha, Merlot  
 Pinord (Grupo Pinord)  
 Tel. 938 903 066. (7 - 10 €)

Perfume sencillo de melocotón, de flor marchita con sensación, en el paladar, de frescor y ligereza, aspectos vitales para una comida ligera de playa.  
 [Carne blanca]. Consumo: 7°C

## Les Sorts 2010

D.O. Montsant  
 ● Garnacha  
 El Masroig  
 Tel. 977 825 026. (4 - 7 €)

Garnacha opulenta con un amplio registro frutal: bombones de fruta, fresa fresca y melocotón maduro con su piel, todo ello sobre un fondo



mineral. Tiene una boca verdaderamente grande que remata en un final que trae el recuerdo de la uva tinta fresca.  
 [Mariscos]. Consumo: 10°C

## Rosa Rosae 2010

D.O. Valencia  
 ● Garnacha, Cabernet Sauvignon  
 La Casa de las Vides  
 Tel. 962 135 003. (4 - 7 €)

Golosura de la Garnacha en aromas, con su generoso recuerdo de sandía, ensalada de fresas. El paladar es levemente goloso, fresco, nuevamente frutal, con un eco discreto de la Cabernet al fondo.  
 [Pescado]. Consumo: 8°C

## Valdelosfrailles 2010

D.O. Cigales  
 ● 80% Tinta del País, 20% Verdejo  
 Valdelosfrailles  
 Tel. 983 485 024. (hasta 4 €)

Combina Tempranillo con Verdejo y ese eco de la uva blanca persiste en aroma y sabor en una boca de corte anisado, con tenue sedosidad, perfume de hierbas y centro amable.  
 [Pescado]. Consumo: 9°C

## Valleoscuro 2010

V.C. de los Valles de Benavente  
 ● Prieto Picudo, Tempranillo  
 Otero  
 Tel. 980 631 600. (hasta 4 €)

El aroma floral es muy delicado (violeta), como corresponde a la elegancia de la variedad Prieto Picudo, con su fondo de regaliz y un sutil toque de hierbas. Es más fresco que goloso, definiendo con mesura su sensación frutal. Muy agradable.  
 [Pasta y Arroz]. Consumo: 8°C

## Viñarroyo 2010

D.O. Ribera del Duero  
 ● Tempranillo  
 Arroyo  
 Tel. 947 532 444. (hasta 4 €)

Color rosa-fresa de libro. El aroma, potente y concentrado, resulta vinoso en su conjunto, casi emulando a un tinto ligero. Fresco de principio a fin, manteniendo la sensación de fruta también en el paladar.  
 [Ensaladas]. Consumo: 8°C

## Vivanco Tempranillo y Garnacha 2010

D.O. Ca. Rioja  
 ● 80% Tempranillo, 20% Garnacha  
 Dinastía Vivanco  
 Tel. 941 322 013. (4 - 7 €)

Aromas netamente frutales entre los que destaca la sandía madura con un sutil toque de hiedra. Frescor acentuado, seco, con un final discretamente perfumado.  
 [Pasta y Arroz]. Consumo: 8°C



Ven al Penedès  
 y disfruta  
 de nuestros vinos



## Secos

### Albaflor 2010

D.O. Binissalem-Mallorca  
 ● Manto Negro, Merlot, Cabernet  
 Albaflor-Vins Nadal  
 Tel. 971 511 058. (7 - 10 €)

Con el color, el aroma y el sabor de un tinto ligero, aunque obviamente más fresco en el paladar, donde deja un perfume de frutas rojas muy lozano y placentero en el que llama la atención la buena madurez de las uvas foráneas.  
 [Pescado]. Consumo: 8°C

### Añoranza Tempranillo 2010

D.O. La Mancha  
 ● Tempranillo  
 Juan Ramón Lozano  
 Tel. 967 141 907. (hasta 4 €)

Tempranillo de libro en aromas: fresas, violetas..., con un paso de boca sencillo, de cierta ligereza y realmente equilibrado.  
 [Pescado]. Consumo: 8°C

### Beronia 2010

D.O. Ca. Rioja  
 ● Tempranillo  
 Beronia (Grupo González Byass)  
 Tel. 941 338 000. (4 - 7 €)

Aroma potente de buen rosado, destacan las guindas en licor y el hinojo, indicadores de maduración al límite. Entra carnoso y fresco, con ligereza frutal.  
 [Pasta y Arroz]. Consumo: 7°C

### Carreduñas 2010

D.O. Cigales  
 ● Tempranillo  
 Concejo  
 Tel. 983 502 263. (hasta 4 €)

Tempranillo maduro, pleno, con una vena exótica de flor de saúco que recuerda a un Sauvignon Blanc. Golosidad y acidez en el mismo plano gustativo, con un final seco y jugoso que estimula el paladar.  
 [Pescado]. Consumo: 8°C

# LAS CIEN CARAS DEL ROSADO

## Uvas internacionales

### Arrayán 2010

D.O. Méntrida  
● 55% Syrah, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot  
*Finca La Verdosa (Arrayán)*  
Tel. 916 633 131. (4 - 7 €)

El año que mejor definición de fruta tiene, con perfecta madurez: frambuesa, granada y un sutil fondo de anís. Boca más etérea en peso de fruta, con su grasa y delicado amargor final.  
[Pasta y Arroz]. Consumo: 8°C

### Corpus del Muni 2010

V.T. Castilla  
● Petit Verdot  
*Bodegas del Muni*  
Tel. 925 152 511. (hasta 4 €)

Ambicioso en su apertura de boca, sabroso, con un aroma frutal algo tímido, de frambuesa, y el acento puesto en la hierba cortada y especias de tocador.  
[Platos especiados]. Consumo: 9°C

### Clot dels Oms 2010

D.O. Penedès  
● Merlot  
*Ca N'Estella*  
Tel. 934 161 387. (4 - 7 €)

Color de piedra preciosa muy conseguido, con el aroma fino, concentrado (pura esencia mediterránea) que evoca la infusión de granada con sus hojas. Balance golosidad-acidez magnífico, envolvente y con elegante amargor final de la variedad.  
[Carne blanca]. Consumo: 8°C

### La Rosa de Raventos i Blanc 2010

D.O. Penedès  
● Pinot Noir  
*J. M. Raventós i Blanc*  
Tel. 938 183 262. (7 - 10 €)

En esta añada cambia su perfil y pasa de ser ese *casi-tinto* fronterizo a un rosado pálido, asalmonado, de clara inspiración francesa, con recuerdos florales, de hierba y anisados. Lleno de frescura.  
[Pasta y Arroz]. Consumo: 9°C

### Pirineos Sel. Merlot-Cabernet '10

D.O. Somontano  
● Merlot y Cabernet Sauvignon  
*Pirineos (Grupo Antonio Barbadillo)*  
Tel. 974 311 289. (4 - 7 €)

Intenso y frutal, como es de rigor en un buen rosado, con aromas frescos de cerezas y corteza de limas verdes. Equilibrado, con cierta grasa que hace más dimensionado su paso. Jugoso y placentero en su conjunto.  
[Pasta y Arroz]. Consumo: 8°C

### Ros de Pacs 2010

D.O. Penedès  
● Cabernet, Merlot, Syrah  
*Parés Baltà*  
Tel. 938 901 399. (4 - 7 €)

Tiene la potencia y carácter de las uvas foráneas y, curiosamente, todas prácticamente maduras, con notas de ciruela roja, lichis, moras... que describen un paladar goloso, aunque fresco y pleno.  
[Pasta y Arroz]. Consumo: 8°C

### Rosa de Murviedro 2010

D.O. Valencia  
● Cabernet Sauvignon  
*Murviedro*  
Tel. 962 329 003. (7 - 10 €)

Muy equilibrado en su sensación aromática de mandarina y grosella, y en un paso de boca de media persistencia, algo goloso pero siempre muy refrescante.  
[Aves]. Consumo: 8°C

### Santa Cruz de Alpera 2010

D.O. Almansa  
● Syrah  
*Cooperativa Santa Cruz de Alpera*  
Tel. 967 330 108. (hasta 4 €)

Agradable y refrescante juego entre la acidez, los recuerdos de granadas y frambuesas, la densidad sedosa y discretamente golosa y el fondo balsámico en un conjunto alegre y frutal.  
[Platos especiados]. Consumo: 8°C

### Sumarroca 2010

D.O. Penedès  
● Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon  
*Sumarroca*  
Tel. 938 911 092. (4 - 7 €)

Equilibrada fusión de frutos rojos (fresón) y matices verdes que añade un espectro fresco al conjunto. Golosidad-frescor en el paladar que lo envuelven, dejando un buen recuerdo final.  
[Huevos y Tortillas]. Consumo: 8°C

### Viña Aljibes 2010

V.T. Castilla  
● Syrah  
*Bodega Los Aljibes*  
Tel. 918 843 472. (4 - 7 €)

Intensamente aromático, tiene una parte muy marcada de hierbas de campo (tomillo) y fruta exótica (dulce de guayaba). Muy amable en boca, casi dulce, perfumado en su final y cremoso al tacto.  
[Platos especiados]. Consumo: 10°C



## De aguja

### Moustillant Rosé 2010

D.O. Penedès  
● 67% Syrah, 33% Merlot  
*Bodega Gramona*  
Tel. 938 910 113. (4 - 7 €)

Limpio, con recuerdos de fruta marchita, hierbas y un toque de regaliz rojo. Sencillo y refrescante, de textura carbónica crujiente.  
[Mariscos]. Consumo: 7°C

### Rosafino 2010

Vino de Mesa  
● 60% Syrah, 40% Petit Verdot  
*Osborne Malpica*  
Tel. 925 860 990. (hasta 4 €)

Aroma parecido al de un bote de mermelada de fresas, hierbas e igual de potente y concentrado. Goloso, aunque fresco gracias al carbónico notable, con fruta. La mejor alternativa española al Lambrusco.  
[Platos especiados]. Consumo: 7°C

## Con madera

### Carreduñas Fermentado en Barrica 2010

D.O. Cigales  
● Tempranillo  
*Concejo*  
Tel. 983 502 263. (7 - 10 €)

La madera domina en aromas (cedro, vainilla) con la fruta concentrada que, nuevamente, se reproduce en el paladar, donde entra goloso, con cuerpo y termina fresco.  
[Carne blanca]. Consumo: 8°C

### Chivite Colección 125 2006

D.O. Navarra  
● Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon  
*Julián Chivite*  
Tel. 948 811 000. (más de 20 €)

Sigue ganando en complejidad, finura y profundidad. En el paladar recuerda a un tinto clásico de Rioja, con la suavidad y persistencia de algunos Tondonia o Murrieta, por ejemplo.  
[Carne blanca]. Consumo: 9°C

### Pradorey FB 2010

D.O. Ribera del Duero  
● 50% Tinta Fina, 50% Merlot  
*Real Sitio de la Ventosilla*  
Tel. 947 546 900. (4 - 7 €)

Perfectamente medida la madera, el vino rompe a fruta muy delicada, con notas florales (violeta) y de fresa. Abre espectacular, opulento, con un tacto delicioso, muy grato. Un modelo a seguir.  
[Pescado]. Consumo: 9°C



cada copa, una fiesta

su elaboración exclusiva, confiere a los generosos vinos de Montilla-Moriles, una extensa gama de aromas y matices, que los convierten en un espectáculo para los sentidos.



MONTILLA-MORILES  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CONSEJO REGULADOR

www.montilla-moriles.org



## Lección de Historia



**Navarra florece, la primavera estalla en verde en las primeras hojas tiernas sobre los añosos troncos de las cepas oscuras y retorcidas. Y desde Tierra Estella hasta la Ribera Media y los alrededores de Cascante, muchas de esas cepas en vaso, las más antiguas, son de alguno de los 500 socios de la cooperativa Nuestra Señora del Romero, donde nace Malón de Echaide**

La Cooperativa, como se puede adivinar por el nombre y el estilo de la construcción, es fruto de mitad del siglo XX, exactamente de 1951, cuando los viticultores de Cascante -los 230 reunidos en el teatro el 2 de mayo- aprobaron por unanimidad la creación y estatutos. Pero su sueño y su necesidad venía de antiguo. De hecho, al excavar para la construcción, apareció un ánfora del siglo I antes de la era cristiana, lo que da idea de la importancia del vino en la vida local. Importancia que la documentación refrenda, ya que cuando Corella es nombrada "aduana de bino" -en 1535- comercia en cántaros casi un millón de litros y abona el impuesto llamado *Garapito*, que se mantuvo desde entonces hasta el nacimiento de la cooperativa. De aquel remoto pasado le viene también el nombre de sus vinos más extendidos, ya que **Malón de Echaide** fue un prohombre de Cascante, un brillante teólogo nacido en 1530 y formado por Fray Luis de León y Juan de Guevara.

### Un museo vivo

Hasta hoy mismo, recorrer las infinitas galerías es adentrarse en la historia de la viticultura de este país. Los primeros depósitos eran los cubos de cemento alineados. Después se les sumaron cilindros gigantes, imponentes botijas encajadas que destacan, luminosas, sobre la pulcritud del suelo rojo. Unos y otros se numeran hasta 100 con la indicación precisa de la capacidad rotulada en primorosos azulejos. Y la capacidad impresiona, desde 13.000 a 500.000 litros. Más tarde llegaron los depósitos revestidos de fibra aislante y al final los actuales, en acero y con doble camisa para controlar con precisión la temperatura de fermentación. Ese ha sido el camino y aquí quedan, como prueba, los hitos de cada paso.

Durante años, las ampliaciones fueron constantes, cada vez más socios, cada vez más viña y, en consecuencia, cada vez más vino y más marcas, sin más freno o merma que los que impusieron los desastres climáticos sobre la vendimia del año. Pero los últimos tiempos han traído cambios radicales: la jubilación de los viejos agricultores, el abandono de los campos, el arranque de viñedo impulsado por presión institucional o por tentación económica; en fin, tiempos en los que el espacio se hace inmenso y las voces resuenan como ecos en los salones infinitos. Ahora *solo* quedan 3.000 socios y *solo* mantienen 500 hectáreas de viña repartidas en las tres zonas. Trabajo les sobra al director de campo y la enóloga **Silvia Peña**.

### La viña manda

Las variedades de uva más extendidas son la Garnacha para los tintos y para los famosos rosados, y la Viura para los blancos, pero hace ya tiempo que plantaron Chardonnay para una inmediata experiencia, y Tempranillo y Cabernet Sauvignon que se aplican a los altos de gama: los reservas de Viña Parot y Plandenias y el elegante Señor de Cascante. Los primeros que se asomaron al mercado este año fueron los más clásicos de la bodega, tres vinos jóvenes: el blanco de Viura 100%, el rosado Malón de Echaide y el rosado especial Corazón de Malón, que se elabora con las Garnachas más viejas.

La enóloga Silvia Peña los analiza con satisfacción, ya que la vendimia 2010 se puede calificar de "muy buena" tanto por la excelencia climática del año como por el esmero de los experimentados viticultores. Comenzaron la campaña el 6 de septiembre con los Merlots más tempranos de Cascante y concluyó el 21 de octubre con la uva más tardía de la zona de Los Arcos. El resultado está en esas botellas y también duerme en las barricas de roble americano y francés, según sus fines, en una sala de arcos planos que recuerda la arquitectura de una mezquita, aunque no tan admirable como la bóveda diáfana que cubre la sala de elaboración. De allí salen cada año tres millones y medio de litros que se diversifican en una docena de marcas en torno a Malón de Echaide y Torrecilla, y que se dispersan por el mundo y cosechan premios, avalados por la fama navarra y por una excepcional relación calidad-precio. Probar para creer. Degustar para disfrutar.



MALÓN DE ECHAIDE  
Carretera de Tarazona, 33  
31520 Cascante (Navarra)  
Tel. 948 851 411  
Fax. 948 844 504  
www.bodegasdelromero.com

# MiVino

## Suscríbete y recibirás MiVino en casa

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



+



+



=60 €

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

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 \_\_\_\_\_ NIF/CIF \_\_\_\_\_

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

# ARRAYÁN ROSADO 2010

DEGUSTACIÓN GRATUITA EN LAS PRINCIPALES TIENDAS ESPECIALIZADAS DE ESPAÑA.



Para que nadie pierda la oportunidad de catar el nuevo Arrayán Rosado 2010, Bodegas Arrayán ha organizado, con una selección de las mejores tiendas especializadas de España, una jornada de degustación, totalmente gratuita, para paladares inquietos.

Será el próximo sábado 7 de mayo, de 10 a 14 horas en tiendas especializadas de Alicante, Barcelona, Bilbao, Ciudad Real, Girona, Guadalajara, Madrid, Málaga, Mallorca, Toledo y Valencia\*.

Una oportunidad para catar este rosado, potente en aromas de nariz e intenso en boca. Un vino atípico que se aleja del concepto de vino 'ligero y fresquito', ya que su intensidad es ideal para consumir todo el año y sobre todo en la época estival, que acompaña a cualquier hora del día, en aperitivos, con platos de pastas o arroces, y carnes o pescados ligeros. Perfecto si se sirve entorno a los 8°C. Su PVP aproximado es de 6?.

**\*Listado de tiendas especializadas:** **Alicante:** Makro (Alicante y Finestrat). **Barcelona:** Celler Goya, Bodega Gran Maestrazgo, Vinatxo (Mollet del Valles), El Tast del Mollet (Mollet del Valles), El Celler Vinacoteca (Sant Antoni de Vilamajor), Vinacoteca Lairen (Parets del Valles), Wine Palace (St. Cugat del Valles). **Bilbao:** Vinoteca Manu Martín. **Ciudad Real:** Vinalia vinos y licores, La taberna del Cuco (Puertollano), Productos Cota (Puertollano), Munich (Puertollano). **Girona:** Wine Palace (Girona, Figueres y Platja d'Aro). **Guadalajara:** Valentín Moreno e hijos. **Madrid:** Mantequeras Bravo, Lacus vinos, Licorilandia, La Vinotek de Pelayo, Torrevinos (Majadahonda, Las Rozas y Torreodones), Makro (Leganes, Alcobendas, Alcorcón y Barajas). **Málaga:** Makro. **Mallorca:** Sa Roteta (Palma de Mallorca), Viní e Olii (Puerto de Andratx), Millesimee (Palma de Mallorca). **Toledo:** Vinoteca La Barrica, Vinoteca Aquiles Gourmet, Vinoteca el Catavinos, Makro. **Valencia:** Mondevins.

# ARMONÍAS

Restaurante José María (Segovia)



## Cochinillo asado

Por José María Ruiz ([www.rte-josemaria.com](http://www.rte-josemaria.com)) no pasan los años. La vitalidad que desprende este trabajador incansable es tal que se necesita mucho vigor para seguir sus pasos, repartidos entre los fogones, sus viajes y la bodega. Él nos explica sin secretos su forma de tratar el cochinillo, la estrella gastronómica de Segovia.

**Preparación:** "A la hora de elegir un buen cochinillo hay que observar algunos aspectos fundamentales. Que no pase de tres semanas y que su peso no supere los 4 o 4,5 kilos en canal. Una vez limpio, se pasa por un chorro de agua fría y se le pone sal. En una cazuela de barro se colocan unas tablillas de madera, con el fin de que la piel del animal no entre en contacto con el agua que debemos añadir. Con el horno a 200 °C, pasada una hora, lo sacamos, añadimos el agua y si ha tomado color le damos la vuelta. Ya con el lomo hacia arriba, se picotea la piel con cuidado, damos una pincelada de aceite de oliva virgen y lo introducimos durante otras dos horas aproximadamente.

El punto justo se consigue cuando la piel del cochinillo alcanza un color dorado y está fina y crujiente. El jugo o salsa lo rectificamos de sal y se sirve aparte en un puchero de barro, bien caliente".

### El mejor acompañante

La carne de un buen cochinillo es muy delicada, sabrosa y versátil. Su avenencia admite bastantes tipos de vino, aunque bien es verdad que un buen tinto aromático y de tanino sedoso logra hacer las delicias del paladar. Para aventurarnos en otras vías puede ser ideal un espumoso con bastante crianza en rima. Los amantes del blanco: vinos secos, estructurados y de larga crianza, tanto en barrica como en botella.

### NUESTRA SELECCIÓN

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

#### Pago de Carraovejas Crianza 2008 \*\*\*

Pago de Carraovejas Tel. 983 878 020  
Hechos el uno para el otro. Excelente armonía porque se goza en todo momento de plato y vino, el cuerpo del Ribera eleva los sabores y aromas del cochinillo. Para disfrutar.

#### Belondrade y Lurton 2006 \*\*\*

Belondrade y Lurton Tel. 983 481 001.  
Para seguidores de los blancos con el poder de los tintos. Elegante combinación. Armonía completa y compleja con un sabroso resultado.

#### Valserrano Crianza 2007 \*\*

V. y B. de la Marquesa Tel. 945 609 085  
Un juego clásico e impecable, en el que todo transcurre en armonía, sin sobresaltos ni estridencias, se logra un conjunto jugoso y fresco.

#### Sot Lefriec 2005 \*\*

Alemanyi Corrio Tel. 938 172 587  
Suculenta combinación, posiblemente la más vigorosa gracias a por culpa del gran cuerpo del tinto. Al final domina levemente el poderoso vino.

#### Marrugat Brut Nature Gran Reserva \*\*

B. Pinord. Tel. 93 890 30 66  
Apuesta muy especial. La burbuja aporta alegría al paladar mientras que el buqué combina con los aromas del asado.

#### Lagar de Cabrera Syrah 2009 \*\*

Dimobe Tel. 952 400 594  
Buscar la armonía por la parte golosa del vino es buena opción para la carne del cerdo. El vino cumple el objetivo, aunque domina.



# QUESO Y VINO



FOTO: ALVARO VILORIA

## Rey Silo Blanco Orfebrería minimalista

Este queso es el minucioso y feliz resultado del trabajo de todo un equipo. La coordinación corre a cargo del maestro queso **Ernesto Madera**. El concienzudo ganadero **Tino Fernández** suministra la leche de sus lustrosas vacas (alimentadas a base de pastos, hierba seca y cereal). Una vez confeccionada la pasta, desmoldados los quesos y ubicados en una profunda bodega, entra en acción la otra parte del equipo: los mohos *geotrichum candidum* (piel de sapo) y posteriormente el *penicillium candidum*. Estos orfebres asaltan y cultivan la corteza, así propician que las bacterias naturales de la leche cruda provean a esta delicatessen de su gran personalidad.

### El Queso

#### Rey Silo Blanco

Quesería Artesanal de Pravia  
Paseo Salcedo, 2. 33120 Pravia (Asturias).  
Tel. 664 277 482.  
E-mail: [maderanogal@yahoo.es](mailto:maderanogal@yahoo.es)

D. O. P. Afuega'l pitu.  
Raza: Vaca frisona y asturiana.  
Peso: 240 -260 g.  
Curación: más de dos meses. Precio: 8 €.

### Cata

Su color es uniforme, blanco pálido. Posee delicados aromas de recuerdos lácteos, de hierbas y limpios tonos del moho que lo cría. En la boca tiene ese tacto seco, con un toque de acidez, que se deshace después como una suave crema. Final elegantemente amargoso donde vuelven los tonos de leche fresca a reinar.

### El Vino

#### Estancia Piedra Verdejo 2010

Ctra. Toro-Salamanca, Km. 5  
49800 Toro (Zamora).  
Tel. 980 693 900.  
[www.estanciapietra.com](http://www.estanciapietra.com)

D.O. Rueda.  
Tipo: Blanco joven.  
Variedades: Verdejo.  
Precio: 8 €.

### Cata

Color amarillo verdoso, cristalino. De limpios aromas de hierbas frescas, de hinojo, frutas de hueso y tropicales arropado por unas sutiles notas florales. Se desenvuelve fresco en el paladar, con volumen y largo en el paso de boca. Final pleno de aromas donde se perciben lindas notas cítricas.



### Armonía

Es un encuentro basado en la gama aromática de los dos protagonistas, en su frescura y en su delicadeza. Se busca la nota original, de recuerdos de hierba recién cortada junto con un surtido de fruta tropical del vino, que ensalza y acompaña en la nariz y en el paladar a los aromas lácteos frescos del queso, sobre todo en la textura entre suave y untuosa y su fresca acidez. Un descubrimiento para disfrutar.

# Déjate seducir



Vino de Aguja **PINORD**



## LOS VINOS DE MI BODEGA Bartolomé Sánchez

### Horizonte oriental

Está claro que a **Lauren Rosillo** no le asusta el trabajo. Ser responsable técnico de las cinco bodegas que posee el grupo **Familia Martínez Bujanda** en distintas zonas y denominaciones no es para estar mano sobre mano precisamente. Y sin embargo todavía le quedan fuerzas e ilusión para emprender un nuevo proyecto. Claro que este plan es para poner los dientes largos a cualquiera que le guste el disfrute de la Axarquía y su salvaje naturaleza, del Parque Natural de las Sierras de Tejeda, Almijara y Alhama. Por una ocasión providencial adquirió un impresionante viñedo de dos hectáreas en Sedella plantado sobre pronunciadas pendientes de suelo pobre y pizarroso. La altitud del terreno (750 metros), la proximidad del mar Mediterráneo, la influencia del Parque y las variedades autóctonas recuperadas -la rara Romé y la Garnacha Tinta- forman la terna (clima-suelo-planta) que dota de carácter y personalidad a un vino verdaderamente original.

#### Sedella 2008

**B. Sedella Vinos**  
Sedella (Málaga). Tel. 687 46 30 82. info@sedellavinos.com.  
D.O. Sierras de Málaga. Precio: 22 €. Tipo: Tinto crianza.  
Variedades: Romé y Garnacha Tinta. Crianza: 20 meses en roble francés nuevo. Armoniza con: Civet de corzo. Consumo óptimo aprox.: 5 años a 16/18° C. Puntuación: 8/8/10.



**1ª Cata:** De bonito y profundo color rojo casi azulado, presenta una intensidad alta con ribete violáceo y lágrima densa y teñida. Los aromas recuerdan al entorno de su cuna, con notas yodadas, especiadas, salinas y de monte mediterráneo, fresco y frutal. Muy complejo y elegante. Las sensaciones en boca son poderosas, todavía rotundas, pero frescas y de innegable futuro.

### Taninos de terciopelo

El melómano que se haya deleitado con el álbum llamado *Belus*, del ruidoso noruego Burzum, comprenderá que los tiros discurren por otro andrrial muy distinto. El *Belus* de Samaniego es una maravillosa versión del tinto de terciopelo, de ese vino que acaricia el paladar. Ha sido creado por el excelente enólogo **Simón Arina** en la bodega **Baigorri**, pensada para que cada baya de uva conserve y aumente todo su potencial desde que entra por la sala de recepción hasta su puesta de largo. El concepto se aleja de versiones clásicas riojanas para entrar de lleno en el delicioso mundo de la fruta bien temperada, un diseño que pone a prueba la profesionalidad del artista, que debe hallar el equilibrio geométrico entre la madera, la frutuosidad y todo lo demás. Su elaboración es como un encaje de bolillos: cada racimo desgranado en la mesa de selección, fermentación maloláctica en barrica nueva y crianza de ocho a doce meses en roble francés, según la variedad.

#### Baigorri Belus 2007

**B. Baigorri**  
Ctra. Vitoria - Logroño, Km. 53 01307 Samaniego (Álava).  
www.bodegasbaigorri.com. Tel. 945 609 420. D.O.Ca. Rioja.  
Precio: 19 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: 70%  
Tempranillo, 25% Mazuelo, resto Garnacha. Crianza: De  
ocho a doce meses (según la variedad) en roble nuevo.  
Armoniza con: Capón de Vilalba asado. Consumo óptimo  
aprox: cuatro años a 16° C. Puntuación: 9/2/10.



**1ª Cata:** Como su nombre indica, su tanino es suave terciopelo de bello color cárdeno-violáceo. Impresionante respuesta aromática, es la expresión de la fruta variada, como cesta de frutillos de bosque, especias y regaliz. Destaca su limpia armonía en boca, un manjar goloso, pleno de equilibrio e intensidad aromática, con una acidez justa, complejo y magníficamente conjuntado.

## LO MÁS NATURAL



FOTO: ÁLVARO VILORIA

### Pórtico de la Villa Saber familiar

Desde que la D.O.P. Priego de Córdoba fue ratificada en el año 1997, ha sido una de las más reconocidas internacionalmente por la calidad de sus aceites. La almazara Manuel Montes Marín es uno de sus representantes, y su Pórtico de la Villa, uno de los más premiados.

**Manuel Montes Marín** es un hombre nacido entre olivares que ha transmitido a su familia el buen hacer de la elaboración de calidad de aceite. Sus fincas -Fuente de la Madera, Los Olivillos o Cañamero, situadas en el municipio de Priego de Córdoba, uno de los cuatro acogidos a la Denominación- y sus olivos Picudos y Hojiblanco, muchos de ellos centenarios, están localizados en pendientes muy elevadas del Parque Natural de las Sierras Subbéticas. Algunas de ellas superan el 60% de inclinación y los 1.000 metros de altitud. Al pie de La Tiñosa, el punto más alto de toda la provincia de Córdoba, se encuentra la almazara. Lo que fue un antiguo cortijo andaluz de nombre *Fuente Madera* es hoy el lugar de donde se elabora este maravilloso aceite. En el año 1994 se puso en marcha: tecnología moderna para obtener máxima calidad y respeto al medio ambiente.

**Pórtico de la Villa** es un Aceite de Oliva Virgen Extra elaborado con un 60% Hojiblanca y 40% Picuda, centrifugación con sistema continuo a 19 grados y paso a depósitos de acero inoxidable. Destaca su intensidad aromática, notas frutales (manzana verde), tomatara y herbáceos frescos (heno). En boca es equilibrado, un paso muy agradable que se intensifica al final con recuerdos de almendra amarga y un punto picante agradable de largo posgusto.

Alrededor del aceite gira una cultura de gran riqueza, aún poco conocida incluso en nuestro país. Por eso, Manuel Montes ha convertido su almazara en un centro de divulgación de la cultura oleícola con cuatro interesantes rutas para adentrarse en el mundo del aceite de la mano de expertos: visita a la almazara, paseo por olivares, cata dirigida de aceites y degustaciones.

MANUEL MONTES MARÍN  
CTRA. PRIEGO-LAS LAGUNILLAS, KM. 27  
14800 PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)  
TEL. 957 542 299 WWW.MONTESMARIN.COM  
PRECIO (BOTELLA 0,5 L): 6,50 EUROS.

Sabe mejor  
sin corbata,  
la verdad



TU PROPIO ESTILO DE VINO

Madrid 2011

# WHISKY LIVE

Salón profesional del Whisky

Jueves 26 de Mayo  
Hotel Villa Magna

De 16:00 a 22:00

- más de 50 destilerías, más de 200 whiskies diferentes
- Masterclasses con **Dominic Roskrow**,
- Masterclass de coctelería con **Javier Caballero**
- III Concurso de Cata de Whisky
- II Concurso de Coctelería con whisky con lo mejores bartenders
- Vodka en Whisky Live, la mejor y más grande selección
- Taller de coctelería con whisky, aprende a realizar sencillos cócteles con whisky.
- maridajes, talleres y muchas más actividades que no te puedes perder

Más información en  
[www.whiskylivespain.com](http://www.whiskylivespain.com)



## DESDE MI TERRUÑO



### Bodegas Callejo Ecología a ras de suelo

La ilusión de volar ha perseguido a los humanos desde nuestros ancestros. El espíritu de aventura que persigue a **Félix Callejo** desde la cuna no podía ser ajeno a esa idea de emular a Dédalo e hizo lo posible por colmar sus sueños. Y lo que en sus planes llegó a ser un campo de aterrizaje, bastantes años después se convirtió en un hermoso viñedo, cuidado bajo los cánones inflexibles de la agricultura ecológica. Además, la familia Callejo ha construido una bodega para elaborar exclusivamente su materia prima. Está equipada con pequeños depósitos de hormigón bruto, sin revestir, con control térmico para las fermentaciones y una nave de barricas subterránea, todo con el fin de conservar en el vino la pureza de un viñedo tan especial. Pero por qué elaborar un tinto no acogido en la D.O. Ribera del Duero. Nos lo cuenta José Félix Callejo: "Nuestra idea era hacer un vino distinto a los que hacemos en Bodegas Félix Callejo, por tanto nos decidimos no solo a buscar un suelo original y diferente a los típicos de Ribera (lo encontramos a tres kilómetros de la bodega), sino también a plantar otras variedades como la Syrah o la Merlot, que se han adaptado perfectamente, por supuesto, sin olvidar la Tinta del País, la cepa estrella de la zona. Es un vino de finca desde el principio hasta el embotellado final". [www.bodegasfelixcallejo.com](http://www.bodegasfelixcallejo.com)

#### La Viña

##### Valdelroble

Un viñedo de diez hectáreas plantado en un terreno pedregoso y blanquecino. Situado en Sotillo, en pleno páramo y antaño robledal, en el año 2002 se plantó por primera vez un vidueño. Aflora la roca madre caliza fragmentada, donde las cepas de Tinta del País, Merlot y Syrah hincan trabajosamente sus raíces para sobrevivir. Su altitud, 930 metros, favorece esa diferencia térmica tan acusada y la composición del suelo le confiere una característica distinta a los terrenos de Ribera.

#### Finca Valdelroble 2008

V.T. Castilla y León

Variedades: 60% Tinto Fino, 30% Merlot, resto Syrah.

Crianza: Doce meses en barricas de roble francés.

Alcohol: 14°.

Precio: 17 €.

De esta cosecha se han elaborado unas 10.000 botellas. Es un vino de excelente color rojo violáceo y vivo, muy aromático. Predominan los frutillos de bosque (mora y arándanos) en un marco de adecuadas notas de madera, especias y un toque mineral. Muy fresco en el paso de boca, equilibrado y distinguido, a pesar de la falta de botella.



## GENTE DE VINO



### Viñoteca de García Entre viños y tapas

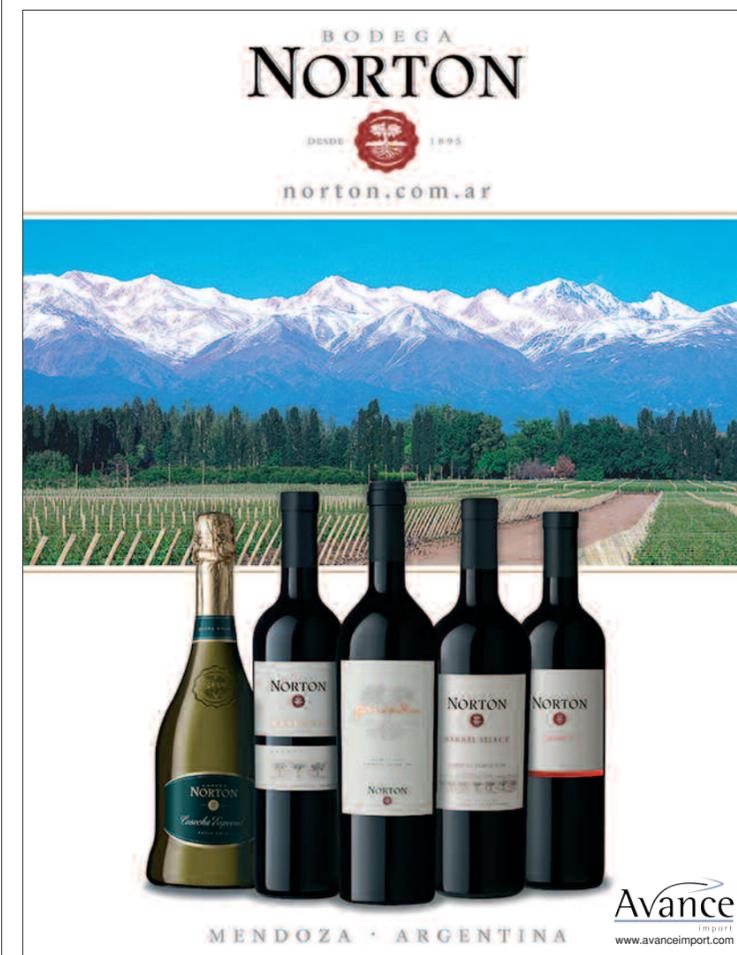
Cuenta la leyenda, o alguna de ellas, que la catedral de Tui se construyó venciendo o pactando con el diablo, pero quien recorre sus impresionantes naves y busca la alineación sensata o posible de sus arcos, o la verticalidad de sus columnas, descubre que se construyó con una indestructible argamasa a base de buen vino. ¿Cuál? Ahora sería fácil saberlo porque a dos pasos de esa fascinante arquitectura habita una enamorada y conocedora de ambos, vinos y catedral: **Marina Cruces**. Ahí, en el corazoncito del centro histórico montó la **Viñoteca de García**, un espacio elegante y acogedor en el que vuelca sus aficiones y -lo que es mejor- las comparte con quien atraviese el umbral. Así combina en las estanterías vinos de 25 denominaciones de origen, unas 200 referencias que rotan constantemente y con un cuidado especial que consiste en que la oferta no se parezca a la de sus vecinos, es decir, que pueda cumplir su vocación descubridora y didáctica, y además le permita acercarse tanto al cliente como a la gente de campo, a quien hace el vino.

La otra vocación, la que lleva ejerciendo una docena de años en la hostelería, es la de anfitriona, lo que a ella le gusta llamar *taberneira*, huyendo del pomposo *sumiller*, y que consiste en el gusto por cuidar, por mimar, por alimentar. Y así ha nacido una carta de tapas pensadas para armonizar con vinos y a la vez para ensalzar las raíces de la cocina gallega, con profundo respeto a los ingredientes, a la materia prima, y con un talante juguetón a la hora de revolucionar las recetas -por ejemplo, Pulpo con patatas confitadas y aceite de pimentón agrídulce o Tortilla de algas y caviar de erizo o Falsa empanada de maíz y sardinas-. Y entre los vinos, sus preferencias, por supuesto, son los gallegos ("hablamos el mismo idioma, nos alimentamos en la misma tierra, nos mojamos en la misma lluvia"), por lo que no nos extraña que en sus estanterías podamos encontrar una variada representación de la zona, como A Torna dos Pasas -D.O. Ribeiro-, La Lama -D.O. Ribeira Sacra-, Gorvia -D.O. Monterrei-, o Goliardo, Nanclares Albariño, Quinta do Couselo 06 Albariño, Contraaparede 05 -D.O. Rías Baixas-... Y muchos más. Pero no solo gallegos. Tintos, blancos, cavas, dulces, generosos, etc. de toda la geografía española reposan en la Viñoteca de García. Incluso ha empezado a seleccionar algo de los vecinos portugueses y franceses, pero poco a poco, a ritmo de su propio y feliz aprendizaje.

#### VIÑOTECA DE GARCÍA

RUA SEIXAS, 6. 36700 TUI (PONTEVEDRA).

TEL. 630 824 498. [WWW.VISITATUI.COM](http://WWW.VISITATUI.COM)



Ignacio Cano y Carlos Cervera  
Siempre amigos



Con 21 años, **Ignacio Cano** comenzó a trabajar en Vila Vititeca. Buena escuela para un principiante. Además de la experiencia del día a día decidió formarse, se inclinó por la viticultura e hizo un máster en la Escuela Merçè Rossell i Domènech. El año pasado se cruzó en su camino **Carlos Cervera**, propietario de una web ([www.barcelonavinos.com](http://www.barcelonavinos.com)), y así surgió este nuevo proyecto. Un despacho-almacén convertido en tienda de vinos en el barrio de Gracia es su lugar de encuentro.

En Internet trabajan con unas 1.200 referencias, principalmente nacionales, de las cuales tienen en la tienda unas 400, incluyendo whiskies, ginebras y licores. En su negocio lo tienen claro: "Tenemos los vinos que nos gustan, selecciones singulares y, sobre todo, en constante renovación". Su filosofía es escuchar al cliente y recomendarle en función de sus gustos. Bien, ¿y los gustos de los propietarios? "No me puedo encasillar en una tipología de vinos, pero me inclino por líneas de fruta, de infusiones, con la crianza justa y de pequeños elaboradores. Últimamente el Bierzo me emociona y enólogos como Josep Serra, que con su Godelia Viñas Viejas nos demuestra la cara expresiva y pura de la Mencía".

Además de tienda y venta por Internet, se dedican a la formación, catas y cartas de vino dirigidas a restaurantes. Lo que más le gusta de su profesión es compartir su pasión, encontrarse con gente de diversa procedencia y explicar la parte humana y divertida del vino. "Creo que sería importante acercar más la cultura de vinos a la gente. Faltan programas en televisión en horarios de máxima audiencia, que nuestros famosos beban vino...".

Y por si esto no fuese suficiente, desde hace muy poco tiempo, se han embarcado en otra aventura junto con otros dos socios más: la distribución de vinos en Hong Kong. Llevan poco tiempo en esta andadura, pero ya quieren más, abrir una tienda con degustación y quizás poder elaborar un vino para compartir con sus amigos. Todos nuestros mejores deseos desde *MiVino*.

CLOS MOGADOR 2007  
CLOS MOGADOR / D.O.Q. PRIORAT / PRECIO: 50 €

"Te imaginas esas tierras abruptas y duras, viejas viñas que se han adaptado a la zona, al ideólogo del Priorat actual, René Barbier, extrayendo la esencia misma de la tierra. Un gran vino que rebosa mineralidad, que poco a poco, discretamente, deja sutiles notas de hierbas de monte y canela. Y por supuesto, bebido en compañía con una buena charla que te haga disfrutar todavía más".



FOTO: ÁLVARO VILORIA



Parcela 5 2008  
La tierra manda

La etiqueta es del todo definitoria. Ocre, distintos tonos de tierra, dibujos en un plano que recuerda un puzzle, es decir, la formación de una viña, su distribución a base de pequeñas parcelas que conservan su carácter y que imprimen al vino distinción y personalidad diferenciada. La **número 5** de la bodega riojana **Luis Alegre** se plantó hace 45 años y está orientada al suroeste y eso -sol a raudales todo el día, hasta que se oculte el último rayo del ocaso- es garantía de plena madurez. Por eso la bodega decidió aplicarle el máximo mimo, y por eso se vendimia a mano, en pequeñas cajas, y se expurga con lupa en la cinta de selección, eliminando cualquier grano indeseable. Después esas uvas se procesan por separado en dos pequeños depósitos troncocónicos, se crían y tras cinco años se lanzan a recoger premios por el mundo. Pero la verdad es que todo en esta bodega está rodeado de detalles bien pensados. El primero es su prodigiosa situación como un faro sobre el paisaje, junto a Laguardia, como un mirador en el que se asienta el restaurante y desde donde disfrutar lo mejor de la cocina riojana, clásica y actual, armonizada con un catálogo de vinos ejemplar. Y no se queda atrás el cuidado por las barricas, de las que son profundos conocedores. Eso les permite criar los vinos con una sutileza ejemplar, sin perder nada del carácter frutal de la uva, sin enmascarar su viveza pero de modo que la madera respetuosa le regale tiempo, elegancia y profundidad.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: Camino de Húmera, 18-E. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid) o [lminaya@opuswine.es](mailto:lminaya@opuswine.es). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja de botellas de esta prestigiosa bodega.

Parcela 5 2008	
Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	



Se cumple un año desde la inauguración de Gourmet Experience y el espacio gastronómico más chic de Madrid ha superado con creces sus objetivos. Desde el primer día ese mercado deslumbrante y activo, ese selecto escaparate de especialidades exquisitas, ha cautivado al público y ha llenado las cestas y los platos con los bocados más ricos de la ciudad

Gourmet Experience  
Feliz Aniversario



Desde el zumo de la mañana a la copa de champagne de media tarde, desde una papaya en su punto de madurez a la loncha de jamón más perfumada o el bocado de sushi recién preparado por las manos más expertas. Todo eso y mucho más se conjuga en la oferta de Gourmet Experience, en El Corte Inglés de la calle Goya de Madrid.

La tendencia marcada por los más famosos centros comerciales de Berlín, Londres o Nueva York se plasma en un espacio multigastronómico que combina la posibilidad de comprar productos frescos y delicatessen, o bien poder degustarlos directamente en confortables rincones decorados a modo de barra o restaurantito, especializados en cada línea de alimentos: fruta, ostras, pescadería, barra de sushi, jamonería y chacinan ibéricas, salmón y los más tentadores ahumados...



En El Corte Inglés de Goya, en Madrid, esos múltiples espacios están rubricados por chefs y marcas de prestigio internacional, como Cinco Jotas, Ahumados Domínguez, chocolates Godiva o los cocineros laureados con estrella Michelin Ricardo Sanz (Kabuki) o Dani García (La Moraga). Y junto a ellos todo el surtido del Glub de Gourmets en El Corte Inglés y una panadería con mas de 50 especialidades... Siempre la tentación del pan crujiente y recién hecho o el café recién tostado.

Experiencia es desde luego toda una experiencia, un espacio para el reposo y para disfrutar cualquier tentación, por supuesto, acompañada de una bodega moderna y modélica en la que brindar de momento por este primer aniversario y desear que cumpla muchos más.



CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- A CORUÑA**
  - E.C.I. A Coruña, Ramón y Cajal, 57-59
  - C.C. Compostela, Rua de Restollal, 50 (Santiago de Compostela)
- ALICANTE**
  - E.C.I. Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53
  - E.C.I. Federico Soto, Avda. Federico Soto, 1-3
- ASTURIAS**
  - E.C.I. Uriá, Uriá, s/n (Oviedo)
  - C.C. Salesas, General Elorza, 75 (Oviedo)
  - Hipercor Gijón, Ramón Areces, 2 (Gijón)
  - E.C.I. Avilés Ctra. Finca La Tejera-La Carriona, s/n
- BADAJOS**
  - E.C.I. Conquistadores, Plaza Conquistadores, s/n
- BARCELONA**
  - E.C.I. Pza. Catalunya, Plaza de Catalunya, 14
  - E.C.I. Diagonal, Avda. Diagonal, 617
  - C.C. Cornellà, Salvador Dalí, 15-19 (Cornellà de Llobregat)
  - E.C.I. Francesc Macià, 58-60, Avda. Diagonal, 471-473
  - E.C.I. Paseo Andreu Nin, 51 (Can Dragó)
- BILBAO**
  - E.C.I. Gran Vía, Gran Vía, 7-9
- CÁDIZ**
  - C.C. Bahía de Cádiz, Avda. de las Cortes de Cádiz, 1
  - Hipercor Jerez, Ctra. Sevilla, 34 (Jerez de la Frontera)
  - C.C. Bahía de Algeciras, Paseo Juan Pérez Arriete, c/v (Algeciras)
  - E.C.I. Avda de Andalucía, 34 (Jerez de la Frontera)
- CASTELLÓN**
  - E.C.I. Paseo de Morella, 1
- GRANADA**
  - E.C.I. Genil, Ctra. del Genil, 20-22
  - C.C. Arabial, Arabial, 97
- LEÓN**
  - E.C.I. León, Fray Luis de León, 21
- LINARES**
  - E.C.I. Linares, Plaza del Ayuntamiento s/n
- MADRID**
  - E.C.I. Preciados, Preciados, 3
  - E.C.I. Goya, Goya, 76
  - E.C.I. Castellana, Raimundo Fdez. Villaverde, 79
  - E.C.I. Princesa, Princesa, 42
  - E.C.I. Serrano, Serrano, 47
  - C.C. Méndez Álvaro, Retama, 8
  - C.C. Campo de las Naciones, Av. de los Andes, 50
  - C.C. Sanchinarro, Margarita de Parma, 1
  - C.C. S. José de Valdeiras, Ctra. Extemadura, km. 12,5 (Alcorcón)
  - C.C. Pozuelo, Ctra. Nacional VI, km. 12,5 (Pozuelo de Alarcón)
  - C.C. Alcalá de Henares, Avda. Juan Carlos I, s/n (Alcalá de Henares)
  - C.C. Xanadú, Puerto de Navacerrada, 2 (Arroyomolinos)
  - C.C. El Bercial, Avda. Comandante José Manuel Ripollés, 2. 28905 Getafe.
- MÁLAGA**
  - E.C.I. Málaga, Avda. Andalucía, 4-6
  - C.C. Costa Marbella, Ramón Areces, s/n (Marbella)
  - E.C.I. Marbella, El Capricho - Boulevard Alfonso Hohenlohe, 2 (Marbella)
  - E.C.I. Bahía de Málaga, Ctra. Cartama, km. 2
  - E.C.I. C/ Campanales, s/n (Mijas)
- MURCIA**
  - E.C.I. Libertad, Avda. Libertad, s/n
  - E.C.I. Alameda de San Antón, 52 (Cartagena)
- NAVARRA**
  - E.C.I. C/ Estella, 9 Pamplona
- LAS PALMAS**
  - E.C.I. José Mesa y López, José Mesa y López, 18
  - C.C. Siete Palmas, Av. Pintor Felo Monzon, s/n
- P. MALLORCA**
  - E.C.I. Avenidas, Avda. D'Alexandre Roselló, 12-16
  - E.C.I. Jaime III, Avda. Jaime III, 13-15
- SANTANDER**
  - C.C. Bahía de Santander, Ctra. Nacional 634, s/n
- SEVILLA**
  - E.C.I. Pza. del Duque, Plaza del Duque de la Victoria, 8
  - E.C.I. Nervión, Luis Montoto, 122-128
  - E.C.I. S. Juan de Aznalfarache, Camino de las Erillas, s/n (S. Juan de Aznalfarache)
  - Hipercor Sevilla, Ctra. Sevilla-Málaga Km. 1.
- TENERIFE**
  - E.C.I. 3 de Mayo, Avda. 3 de Mayo, s/n
- VALENCIA**
  - E.C.I. Pintor Sorolla, Pintor Sorolla, 26
  - E.C.I. Nuevo Centro, Avda. Menéndez Pidal, 15
  - C.C. Ademuz, Avda. Pio XII, 51
  - E.C.I. Avda. Francia C/Pintor Maella, 37
- VALLADOLID**
  - E.C.I. Zorrilla, Paseo de Zorrilla, 130-132
- VIGO**
  - E.C.I. Vigo, Gran Vía, 25-27
- ZARAGOZA**
  - E.C.I. Sagasta, Paseo de Sagasta, 3
  - C.C. GranCasa, Avda. Poeta María Zambrano, 35

## Xavier Ladrat El arte de mezclar



Un reciente viaje a Cognac, en Francia, nos llevó hasta **Grand Marnier**, destilería que viste un precioso castillo en los alrededores del pueblo Chateau de Bourg. El recibimiento estuvo a cargo de **Xavier Ladrat**, uno de los tres maestros mezcladores de la casa, junto con Patrick Raguenaud y Adelina Loizeau. De aspecto afable, sencillo, no olvidamos que Xavier Ladrat fue el creador de la ginebra y el vodka Citadelle y los rones Plantation, así que no dudamos en preguntarle si entre sus planes está el volver a crear otros destilados. Su respuesta es contundente: "Quiero tranquilidad". Y parece haberla encontrado en Grand Marnier, que, con 15 millones de botellas anuales, es la productora del tercer licor más vendido del mundo, solo por detrás de Kahlúa y Baileys, este último el líder absoluto del mercado. En España, sin embargo, no se consume mucho (Xavier nos sitúa en el mercado en el mismo lugar que Islandia, un país que apenas supera los 300.000 habitantes). Su mayor mercado es Francia, donde principalmente se bebe como *long drink*, mezclado con tónica o zumos. Xavier, por su parte, nos confiesa que se decanta por "tomarlo combinado con ginger ale o tónica".

Grand Marnier saca al mercado varias versiones de este licor -Amarillo, Rojo, 50 y 100 años- y Xavier nos simplifica la receta para su elaboración: cognac (entre 30 y 50 referencias diferentes), esencia de naranja y azúcar. "Para conseguir la esencia de naranjas de Haití, se cogen casi verdes, pues su exótico aroma resultará más acentuado, se dejan secar durante dos días al sol, se parten en cuatro trozos, se descarta la pulpa y se introducen en sacos para ser enviadas a París, donde se procesarán. Allí, se hidratan en tanques con agua fría durante dos días, quitando la parte blanquecina interior, que amarga", explica Xavier, que continúa diciendo que "después, se macera en un alcohol rectificado de remolacha -previamente rebajado a 60% vol.- durante dos semanas. El resultado es una deliciosa mezcla de aceites esenciales y esencia de naranjas". El siguiente paso es mezclarlo con cognac a 70% vol., principalmente de las mejores regiones de Cognac, como Grand Champagne o Petit Champagne, y rebajarlo con agua y azúcar de remolacha. Visto de otra forma, entre el 6-10% es esencia de naranja, un 51% o más es cognac y el 40% -unos 250 gramos- es azúcar. El paso final, para homogeneizar la mezcla, sería introducirla en toneles de roble de 600 litros Tronçais (aroma de vainilla) o Limousin (toffe).



### Vodka Beluga Noble Russian

DISTRIBUIDOR: PRIMERAS MARCAS.

Procedencia: Rusia. Materia prima: trigo malteado. Alcohol: 40% vol. Sistema destilación: columna. Destilaciones: cuatro. Filtrado: cuarzo y arena, doble filtrado con carbón de abedul y afinado con cuarzo. Crianza: 90 días en acero inoxidable.

Procedente de Mariinsk, una destilería de Siberia, es el vodka más vendido en Rusia. En 2003 nace la primer botella de Beluga, nombre con el que quieren simbolizar la pureza y escasez de las huevas del esturión más cotizado del mundo.

Limpieza y neutralidad aromática de la buena escuela rusa, muy sutil en recuerdos de cereales y magnífico en su calidad alcohólica, todo finura. La coraza grasa invade el paladar con un tacto de pureza y placer que deja un finísimo recuerdo de pimienta blanca. Pasados unos minutos vuelve un curioso recuerdo de chufa fresca muy agradable.

Temperatura de servicio: 6° C. Consumo: solo o coctelería. PVP: 45 €.

### Vodka Williams Chase

DISTRIBUIDOR: PRIMERAS MARCAS.

Procedencia: Inglaterra. Materia prima: patata. Alcohol: 40% vol. Sistema destilación: columna de cobre de 42 platos. Destilaciones: tres

En 2004, el propietario y fundador de la marca de patatas fritas Tyrrel's -William Chase- vende la empresa para financiar su proyecto personal y elaborar productos de alta calidad, alejados de la influencia del marketing, basados en la tierra y los procesos más respetuosos. El resultado es un vodka elegido el mejor en la World Spirits Competition de San Francisco.

Muy aromático, con sutiles recuerdos de fruta (melón), pimienta blanca y flores (lirios). Fragancia alcohólica delicada, detalle que avala su buena elaboración. Sorprende que aun manteniendo el vodka en la boca unos segundos, no se aprecien roturas del alcohol. Entra goloso, graso, siempre con un sutil aliño de aromas. Magnífico.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: solo o coctelería. PVP: 40 €.



### Gin Williams Chase Elegant Crisp

DISTRIBUIDOR: PRIMERAS MARCAS.

Procedencia: Inglaterra. Materia prima: manzanas. Alcohol: 40% vol. Destilación: columna y alambique. Filtrado: tres tipos de carbón activo. Botánicos: Enebro, coriandro, angélica, regaliz, saúco, manzana fresca, lúpulo, raíz de lirio, piel de limón y naranja.



Otro producto de William Chase, que en su granja de 400 hectáreas en Herefordshire cultiva patatas y manzanas para crear, según sus propias palabras "destilados únicos". La idea de elaborar, en 2009, el alcohol base de manzanas fue porque intuyó que una gran ginebra necesitaba más frutalidad y que la destilación en alambique también ayudaría.

Su perfume delata ciertos guiños hacia los destilados de manzana, detalle que también apoya su incesante desfile de especias frescas, con el enebro muy bien integrado. Calidad alcohólica impecable. Entra golosa, con grasa que se extiende por todo el paladar, buen tacto de principio a fin y un marcado final aromático, siempre sutil aunque profundo y distendido.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: sola o coctelería. PVP: 40 €.



Fernando Remírez de Ganuza recibe el trofeo que acredita a su vino Erre Punto como ganador de Primer 2010 de manos de (de izq. a dcha.) Víctor Pascual Artacho, presidente del C.R.D.O.Ca. Rioja; Pilar Unzuola Pérez de Eulate, consejera de Medio Ambiente y Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del País Vasco, y Cristina Alcalá, directora de OpusWine.

## XIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica Erre Punto, elegido mejor vino en la Cata Final de PRIMER 2010



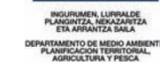
Erre Punto, de Bodegas Remírez de Ganuza (D.O. Calificada Rioja), ha resultado elegido MEJOR VINO de PRIMER 2010 (XIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica) en la final celebrada el pasado 7 de abril en la Escuela de Hostelería Diocesanas de Mendizorrotza de Vitoria-Gasteiz. Segundo y tercer clasificados fueron, respectivamente, Tavera, de Bodegas Tavera (D.O. Méntrida), y Luberrri Cosecha 2010, de Familia Monje Amestoy (D.O. Calificada Rioja).

Todos los vinos participantes en la decimotercera edición de PRIMER fueron sometidos en esta final al juicio de un panel de expertos en una cata abierta en la que pudieron asimismo participar -aunque sin voto- tanto los responsables de los vinos finalistas como diferentes profesionales del sector.

PRIMER 2010, XIII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, está patrocinada por el Gobierno vasco, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja y Rioja Alavesa, cuyos representantes apoyaron la iniciativa como en cada edición, hasta la decimotercera actual.



El acto de clausura y la entrega del trofeo al ganador estuvieron presididos por Pilar Unzuola Pérez de Eulate, consejera de Medio Ambiente y Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del País Vasco; Víctor Pascual Artacho, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, y Cristina Alcalá, directora de OpusWine, editora de las revistas *MiVino* y *Vinum* y organizadora anual de PRIMER, la Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, desde 1998.



### Schweppes hace una apuesta por los aromas

Tónica Schweppes ha presentado su nueva gama de tónicas aromáticas especialmente formuladas para mezclar con las ginebras y licores de alta gama que están marcando tendencia en el mundo de la coctelería. El Palacio de Santa Bárbara de Madrid fue el escenario elegido para la puesta de largo de la clásica Original Indian Tonic y las tres nuevas tónicas botánicas: Pimienta Rosa, Ginger & Cardamomo y Azahar & Lavanda, todas ellas presentadas en una nueva botella, edición Heritage, que recupera la forma ovoidal original.

### Lanzarote potencia sus vinos en Madrid

El Cabildo Insular y la Denominación de Origen Lanzarote han presentado en Madrid su plan enogastronómico de promoción, que, bajo la marca *Saborca Lanzarote*, "pretende posicionar en el mercado los vinos de la isla", dijo el presidente del C.R.D.O. Lanzarote, Javier Betancourt.

A su juicio, dos son las características que definen a los vinos de esta isla, que es la zona de vendimia más temprana de toda Europa, ya que la uva se empieza a recoger a mediados de julio: el sistema de producción, en hoyos de tierra volcánica, y la variedad Malvasía, mayoritaria en la D.O. En palabras de Javier Betancourt, los vinos de Lanzarote se caracterizan por ser muy afrutados, minerales y con un "fuerte sabor a tierra volcánica, lo que genera un gran valor añadido".

### Adiós a Gaspar Rey, editor de 'Cocina Futuro'

Gaspar Rey, que contribuyó destacadamente a la explosión de la cocina española, falleció el pasado mes de abril en Madrid.

Editor y fundador de la revista *Cocina Futuro*, una de las más originales y vanguardistas del país, Gaspar Rey era un periodista de raza, culto y con un gran sentido del humor, apasionado de la gastronomía e intrépido viajero. Amante de la cultura oriental y en general de Asia, pasó allí largas temporadas antes de afincarse definitivamente en España. La muerte de Gaspar Rey confirma un año triste para la gastronomía española, ya que el pasado mes de febrero era Santi Santamaria, quien falleció súbitamente en su restaurante de Singapur.

**El txakoli sale a la calle**

La consejera de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Pilar Unzu, ha presentado una campaña para promocionar desde los propios establecimientos hosteleros de Euskadi "el txakoli, un vino de calidad reconocida que elaboran los productores vascos amparados en las denominaciones de origen de Álava, Bizkaia y Getaria". Unzu ha explicado que se han repartido 18.000 adhesivos a bares, restaurantes y hoteles para que los coloquen en un lugar visible, de forma que los consumidores tengan la garantía de que en esos locales les van a servir un producto con garantía de calidad. En la actualidad hay 378 viticultores inscritos en las tres denominaciones de origen y 84 bodegas que producen algo más de tres millones de litros de este.

**Premio a la Prevención de Residuos de Codorníu**

El Grupo Codorníu ha recibido el Premio Europeo de Prevención de Residuos en la categoría de empresas. El jurado, formado por especialistas europeos independientes, ha reconocido el proyecto de Codorníu entre los 4.346 eventos realizados en 33 regiones de 24 países diferentes en el marco de la segunda edición de la Semana Europea de la Prevención de Residuos, que tuvo lugar del 20 al 28 de noviembre de 2010, durante la que Codorníu realizó el proyecto *Reducción de envases en el sector vitivinícola*, formado por tres actividades en sus cavas: una exposición, un test participativo y dos sesiones formativas.

**Diorama: Pinord para expertos y principiantes**

Bodegas Pinord continúa apostando para mejorar y crear productos que aporten un valor añadido a sus consumidores. Por ello ha lanzado Diorama, una colección de seis vinos monovarietales -Syrah, Merlot, Blanco Chardonnay, Cabernet Rosado, Garnacha Blanca y Garnacha Tinta- procedentes de viñas ecológicas que presentan unas aromas característicos, fáciles de percibir y de diferenciar. Con la Colección Diorama -que se presenta en un estuche de lujo acompañada por un muestrario de aromas para familiarizarse con ellos y a distinguirlos-, Pinord pretende acercar los vinos a un público que se inicia en este mercado, pero también a los consumidores expertos que deseen acercarse a la agricultura ecológica y los monovarietales de calidad de cada una de las variedades propuestas.

**El enoturismo tiene premio**

Tras el éxito cosechado por Bodegas Martín Códax con su concurso 1000caminos, que recibió la pasada edición alrededor de 60.000 visitas, más de 1.000 participaciones y repartió más de 60 premios, la compañía ha lanzado la Edición 2011 ([www.1000caminos.com](http://www.1000caminos.com)), que cuenta con importantes novedades en los premios, entre las que destacan los viajes por Europa y las visitas a las bodegas más importantes del mundo. El objetivo es que 1000Caminos se convierta en un punto de encuentro para peregrinos y amantes del Camino donde poder compartir sus experiencias. En esta ocasión el concurso se divide en tres categorías: fotos, relatos y lugares secretos, y habrá tres ganadores mensuales por categoría. Por su parte, la Ruta del Vino Somontano también estrena una nueva promoción para premiar las opiniones y experiencias que los visitantes a Somontano cuenten a través de la página web [www.rutadelvinosomontano.com](http://www.rutadelvinosomontano.com). La campaña lleva por nombre *Ser enoturista tiene premio*, y su funcionamiento es muy sencillo. Desde abril, todos los establecimientos pertenecientes a este selecto Club repar-



ten entre sus clientes las *Tarjetas del enoturista*, que contienen un código secreto con el que acceder, a través de la web de la Ruta del Vino, a un breve cuestionario para opinar sobre el establecimiento visitado. De esta forma, se podrá participar en el sorteo de cinco lotes de vino de la D.O. Somontano cada mes y una escapada a la Ruta del Vino con la llegada de cada estación.

**Salón de Gourmets 2011  
Combinaciones sorprendentes**



El Grupo Barbadillo presentó una de las propuestas más originales y divertidas del Salón de Gourmets 2011: la *Cata al filo de lo imposible*, una actividad en la que propuso a los participantes ocho maridajes sorprendentes a cargo de Montserrat Molina, directora técnica de Barbadillo, y José F. Ferrer, periodista especializado en gastronomía. En las catas siempre se afirma que es difícil encontrar vinos para acompañar alimentos donde destaquen los sabores amargos, ácidos, picantes, agrídulces, muy salados... En algunos casos se sugiere que esos sabores *imposibles* solo se podrían acompañar con vinos de crianza biológica. En esta

cata se asumió ese riesgo y los participantes experimentaron cómo se comportan estos vinos tradicionales del Marco de Jerez con esos sabores *al filo de lo imposible*, teniendo la posibilidad de comparar maridajes tradicionales y maridajes atrevidos.

La cata dio comienzo con una breve explicación de las crianzas biológica y oxidativa con las que se elaboran estos vinos, además del sistema de soleras y criaderas, para poder entender bien los vinos a catar. Siguió una breve presentación de los vinos y finalmente una cata-coloquio de los vinos con los diferentes sabores, tradicionales e imposibles.

Por otra parte, Orujos Panizo también aprovechó Salón de Gourmets 2011 para presentar su nuevo producto, el Morujito, un cóctel con un suave toque de orujo y un inconfundible aroma a lima y hierbabuena que se presenta listo para servir y se prepara de una forma sencilla: con hierbabuena, lima y hielo picado.

El Morujito, que podrá encontrarse en el mercado a partir de junio, lleva en su contraetiqueta un código QR que enlazará directamente, a través de cualquier móvil dotado con lectores de códigos QR, con la web [www.morujito.com](http://www.morujito.com). Allí se explica no solo cómo elaborar el perfecto Morujito, sino también las bases para ganar tres viajes al Caribe para dos personas.



**CELLERS PERELLÓ**  
C/ Mosquerola, 76  
17180 Vilablareix (Girona).  
Tel. 972 401388  
[www.cellersperello.net](http://www.cellersperello.net)

**Viñalbero**  
C/ La Fuente, 25  
28400 Collado Villalba (Madrid)  
Tel. 918 516 413

**Tagán La Bodega**  
C/ Gil Roger, 1  
46009 Valencia  
Tel. 963 493 557  
[www.taganlabodega.com](http://www.taganlabodega.com)

**Esencias del Gourmet**  
Plaza de los Irlandeses, 2  
28801 Alcalá de Henares (Madrid)  
Tel. 918 200 401

**Laviblio**  
Moyanes, 77  
08014 Barcelona  
Tel. 934 318 127  
[www.laviblio.com](http://www.laviblio.com)

**BARCELONAVINOS.COM**  
**barcelonavinos.com**  
C/ Les Tres Senyores, 50  
08024 Barcelona  
Tel. 932 843 938  
[www.barcelonavinos.com](http://www.barcelonavinos.com)

**Place ego**  
VINOS, JAZZ Y RESPETO  
**Placerego**  
C/ Molino, 26  
29400 Ronda (Málaga)  
Tel. 952 871 5 42  
[www.weirdo.es](http://www.weirdo.es)

**Viñoteca de García**  
Rua Seixas, 6  
36700 Tui (Pontevedra).  
Tel. 630 824 498  
[www.visitatui.com](http://www.visitatui.com)

**BAR-Vinoteca LA HERRADURA**  
**Vinoteca La Herradura**  
Paseo de Extremadura, 117  
28011 Madrid  
Tel. 914 701 621  
[www.salir.com](http://www.salir.com)

**... En un lugar de La Mancha**  
Calle Donoso Cortés  
esquina Blasco de Garay  
28015 Madrid  
Tel. 914 454 695  
[www.vinoslamancha.com](http://www.vinoslamancha.com)

**¿Aún no recibes miVino?**  
Por solo 10 euros al mes enviamos 60 revistas a tu local  
**Llámanos al 915 120 768**

**GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 161  
SIDRA NATURAL TARECO**

**Juan Carlos Antón Álvarez**  
Avda. Albufera, 220, 6º C. 28038 Madrid.

**Maite Olucha Salvia**  
C/ La Safona, 3, 4º. 12200 Onda (Castellón).

**Maribel Biezma López**  
C/ Nereida, 8, 6º C. 28045 Madrid.

**Nicolás Sotomayor**  
Plaza del Rey D. Jaime, 9 12200 Onda (Castellón).

**Pilar Sanz Sanz**  
C/ Progreso, 24. 34249 Villaviudas (Palencia).

# DÓNDE ESTAMOS

**Restaurantes.** **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia), URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfáfar), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), 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 VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (San Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), 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:** LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Ainyonnet 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. OQUEUNDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINA (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILUUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** ABACERÍA O BATUXO (Chantada), MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), 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, 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, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NAÚTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDARIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERA 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, MESÓN LA ROMANA (Candelario), 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 DEL 'ASPIIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Toledo:** EL BOHÍO (Illescas), HOTEL KRIS DOMENICO. **Valencia:** MANOLO (Pya. de Daimuz), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCHEO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

**Tiendas Especializadas.** **Álava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOSFERA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** DE LA ALACENA 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 DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICOREA LA MESA DEL RÍO AZA, PALADAR (Altea), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DEBAJU L'HORRU (Gijón), DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (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 ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODE-

GA 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-QS (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 GAS-TRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLI-TA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVENO (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 VERTAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET. **Cádiz:** LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** S TITIUS (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 LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** BODEGAS MAR (Motril), CLUB DE VINOS LOS SARMIENTOS, LICORERÍA MENI CLUB DE VINOS CAMELOT (La Herradura). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarauz), 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), MAKRO. **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana). **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA, POSADA PLAZA MAYOR (Villafranca del Bierzo). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS TRIGO, CUENLLAS, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL ENCINAR (Alcalá de Henares), ENOTECA BAROLO, ... EN UN LUGAR DE LA MANCHA, 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, 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, VINOTECA LA HERRADURA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), VIÑALBERO (Collado Villalba). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** 18 GRADOS (Tudela), CELLA VINARIUM (Mutliva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VIÑO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID'I VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia), VINOTECA CASA SAMANIEGO (Vigo), VINOTECA DE GARCÍA (Tui). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ANDANA, LOS ALCALAREÑOS, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALT-MANTINA (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 (Olmado), 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:** 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.

26 *mi vino*

# Dispara tu venta de vinos hasta un 40% más

## El Dispensador de Vino por Copas

# EL MEJOR VENDEDOR DE VINOS DEL MUNDO



Porque llama la atención, porque mantiene la botella abierta hasta un mes, porque sirve a temperatura exacta de consumición y además si quiere, le puede programar la dosis exacta para que no dispense ni una gota de más y es capaz de servir hasta más de 1.200 botellas de vino sin cambiar el gas.

## DISPENSADORES CAVEDUKE “LA REVOLUCION”



## EN CAVEDUKE NO SOLO FABRICAMOS BODEGAS, CONSTRUIMOS SUEÑOS.

Somos fabricantes en madera y en metal, en cualquier medida y color.

Solicite gratis el catálogo.

No deje que los demás le adelanten.



Tel: 93 562 51 11 - Fax: 93 562 50 94 - Móvil: 656 31 73 19 - [www.caveduke.com](http://www.caveduke.com)

Se precisan distribuidores nacionales e internacionales y agentes independientes.



JMJ 2011  
MADRID

# ALTA GASTRONOMÍA



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

