

miVino

www.opuswine.es

Nº164 junio 2011

Rueda se luce

Armonías. Bodegas Rosell (Madrid)

Milhojas de berenjenas

Bodegas Ejemplares

Bodegas Valdemar

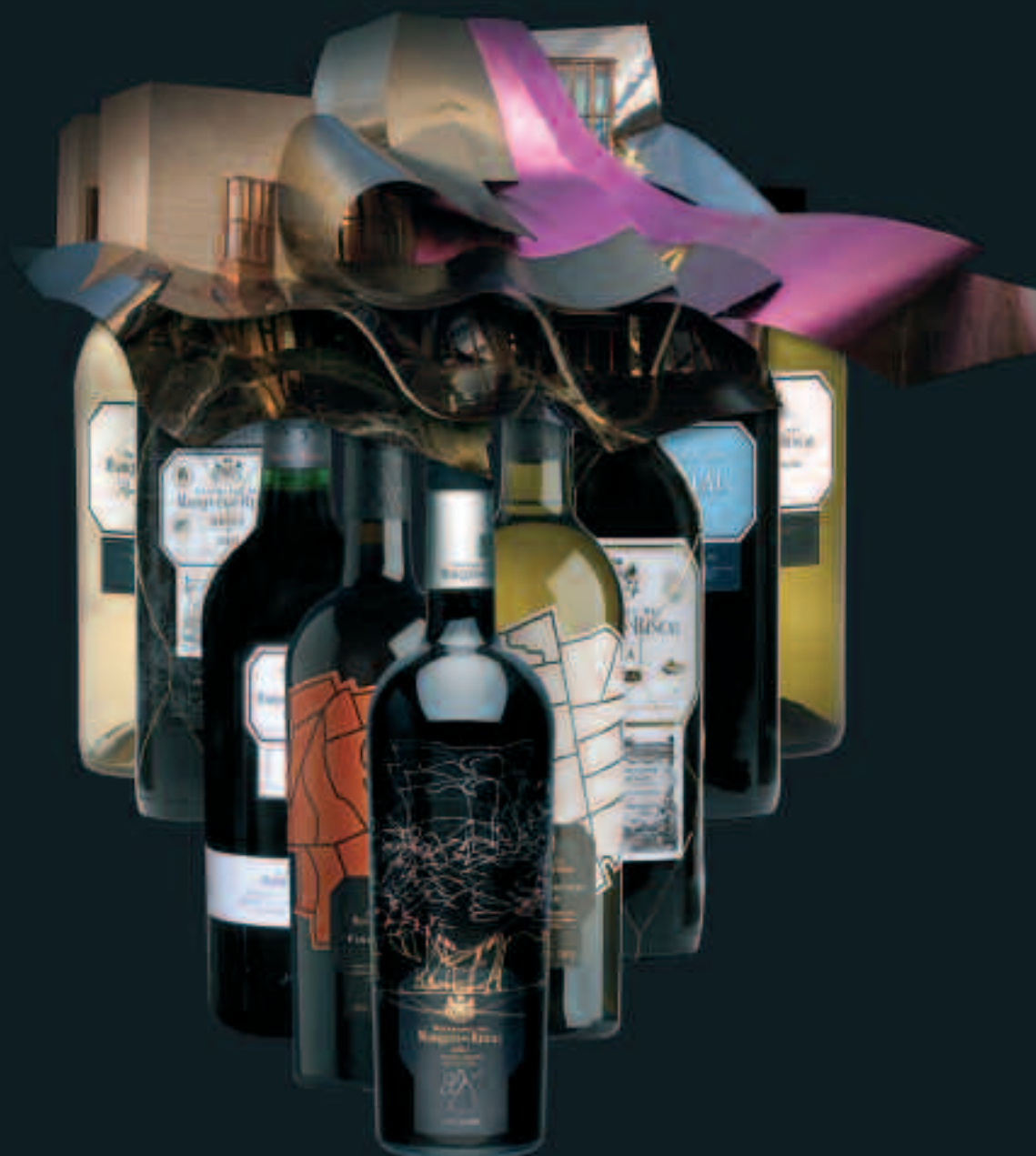
Práctica de Cata

Viña Calderona, Frutos Villar

Desde mi Terruño

El Otero, Bodega Áster

Sensaciones Vivas



www.marquesderiscal.com
www.sensacionesvivas.com

WINE MODERATION
El vino solo se disfruta con moderación.



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

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 Y COORDINACIÓN
Yolanda Llorente
yolanda@opuswine.es
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
Óscar García
o.garciaolias@opuswine.es

OPUSWINE
Camino de Húmera, 20-4º
Colonia Los Angeles
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:
ALTAIR IMPRESIA IBÉRICA
Tel. +34 91 895 79 15

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

OpusWine le garantiza la protección de todos sus datos de carácter personal, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de datos de carácter personal y en el RD 1720/2007 de 21 de diciembre.

SÍGUENOS EN:



DI DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



EDITORIAL

Rueda que rueda

Y no solo por ser el patrocinador oficial del Club de Baloncesto Valladolid, con el que, por cierto, han firmado dos temporadas más. Desde 1980, fecha en la que la Denominación de Origen fue oficialmente aprobada, Rueda ha ido recorriendo su camino. Hoy lo hace paseándose por medio mundo en busca del reconocimiento internacional. Lejos queda la imagen de región afamada por sus vinos rancios a principios del siglo pasado. Hoy el reglamento sigue amparando el “Rueda Dorado” como un tipo de elaboración especial de la denominación de origen: son vinos de licor con crianza oxidativa, secos y que deben permanecer en roble durante los dos últimos años previos a su comercialización. En 2010 solo salieron 1.333 contraetiquetas de los 50 millones que se emitieron por parte del Consejo Regulador.

Rueda crece. En lo que va de año ha incrementado en casi un 20% su comercialización respecto a la anterior campaña. Y, según el informe de AC Nielsen, es la segunda región mejor posicionada en el canal de hostelería y la cuarta en cuota de mercado. De vinos y tapas por Castilla y León, la voz “un verdejo, por favor” suena en todas las barras. Y es que es la variedad por excelencia. Aunque hubo una época en la que se hablaba mucho de la advenediza y controvertida Sauvignon Blanc, lo cierto es que representa una muy pequeña parte de la producción. En 2010 no llegó al 7%, y su cifra récord fue en el año 2000, un 11%. Está incluso por debajo de la Viura, la otra protagonista de este trío amistoso, que supone casi un 10% de la producción, pero se encuentra en vertiginoso descenso: en los últimos 10 años se ha reducido a más de la mitad su producción. Y otro dato importante, desde 2009 la categoría de Rueda Verdejo (mínimo, 85% uvas de Verdejo) supera a la de Rueda (mínimo, 50% uvas de Verdejo).

La uvas de los municipios de la D.O. son objetivo de las grandes grupos bodegueros. Aparecen nuevas marcas y nuevas bodegas, ya van por 58 empresas registradas. Ya lo dicen las camisetas XXL: “Blancos de Rueda”.

Cristina Alcalá

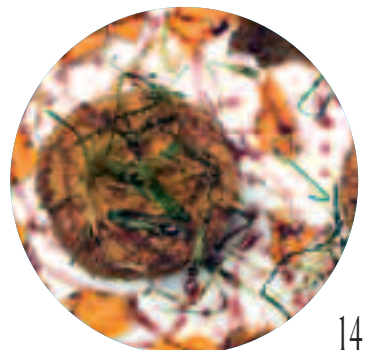
SUMARIO



12 BODEGAS EJEMPLARES Valdemar

Las primeras obras de Jesús Martínez Bujanda, hijo y nieto de vinateros riojanos, representaron una auténtica revolución tanto por el estilo de los vinos como por la presentación, por la elegancia y pulcritud de botellas y etiquetas. Ese rumbo se ha mantenido con firmeza, atento a los tiempos pero a menudo marcando tendencias que transformarían el gusto del público.

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



14 ARMONÍAS Milhojas de berenjenas y foie gras

Antes de entrar al establecimiento, la antigua fachada nos indica que hemos llegado a una auténtica taberna del Madrid antiguo; y en el interior, el cuidado escenario sigue la misma tónica. Solo la excelente carta de vinos y la de platos nos trasladan a los tiempos modernos.

18 DESDE MITERRUÑO El Otero, de Bodega Áster

Cerca de la bodega Áster, en el término de Anguix, se encuentra esta pequeña parcela que no llega a las seis hectáreas. El tipo de suelo es franco-limoso, con una profundidad de 80 centímetros y orientación Norte-Sur, a una altitud aproximada de 830 metros.



FOTO DE PORTADA: Álvaro Viloria

miVino 3

Verdejo, la identidad de Rueda

Para este número, hemos apostado por uno de los vinos blancos más demandados por el público: Rueda. Y no hace falta ser demasiado sagaz para descifrar el secreto de su éxito: un precio muy razonable acompañado, casi siempre, de una calidad incontestable. Para facilitar la búsqueda a los lectores, esta vez hemos realizado una división por rangos de precio, desde los más económicos hasta los más elevados, que no es lo mismo que caros, pues este calificativo, en este caso, carece de sentido. La mayoría de las bodegas tiene asumido que el consumidor nunca pagará más de 20 euros, en el mejor de los casos, por una botella de vino blanco, pero si pensamos en las complicaciones de su elaboración -vendimia en su preciso momento, prefermentación en frío con costosos equipos para bajar la temperatura del mosto, fermentación en barricas nuevas, *battonage*, crianza en barrica y botella...-, no podemos más que alabar a los bodegueros por la excelente calidad-precio que recibimos.

Radiografía de la Verdejo

Actualmente, entre los consumidores, existen ciertas dudas sobre la verdadera identidad aromática de la variedad blanca Verdejo, con opiniones como que está perdiendo tipicidad, que sus aromas resultan demasiado artificiosos, que huele excesivamente a fruta tropical y domina la golosidad en el sabor.

Para aclarar estas incertidumbres, hemos preguntado a los que más saben sobre esta variedad: los enólogos de la D.O. Rueda, encargados de velar por la buena salud de sus viñedos para elaborar el mejor vino posible, según sus múltiples criterios. Y hay respuestas para todos los gustos.

Por ejemplo, **Luis Hurtado de Amézaga**, director técnico de la bodega Marqués de Riscal, nos cuenta que “la viña vieja y la joven presentan muchas diferencias, como es obvio. El viñedo centenario, del que todavía queda bastante en Rueda, revela mayor complejidad y sus aromas recuerdan el hinojo, la pera, las hierbas de monte y

las flores blancas, con un escaparate aromático que, a veces, puede resultar bastante herbáceo, en el buen sentido. Los vinos procedentes de viñas jóvenes suelen estar

dominados por los aromas propios de la fermentación: algo vegetales, cítricos y, en ocasiones, tropicales. Esto teniendo en cuenta que, en ambos casos, se suelen utilizar levaduras seleccionadas muy neutras para respetar al máximo el carácter varietal de la Verdejo”. Y aclara que “cuando se utiliza

otro tipo de levaduras (para potenciar los aromas), aparecen notas mucho más intensas que recuerdan la fruta tropical (maracuyá, mango), los cítricos (pomelo), el plátano o la piña en almíbar, etc. Se pierde el carácter varietal y el aroma recuerda más a la uva blanca Sauvignon Blanc, la foránea, que a la Verdejo”.

María Sevilla, de Bodegas Nieva, describe la identidad de la Verdejo como la de una uva “con aromas de hinojo, de hierba recién cortada, algunos acentos de fruta tropical y, en el caso de nuestro privilegiado viñedo ubicado en Segovia, también podemos hallar notas minerales (pizarra o canto rodado)”.

Martina Prieto Pariente, de la bodega José Pariente, nos explica otra versión: “Un verdejo tiene que ser, ante todo, afrutado, preferiblemente fiel a la gama de las frutas blancas (pera, melocotón), con guiños -nunca dominantes- de fruta de la pasión y corteza de cítricos sobre un fondo balsámico”.

Y por último, para concluir esta exposición,

Ricardo Sanz, que elabora en dos bodegas -

Sitios de Bodega y Terna

Bodegas- y que junto a su her-

mano **Marcos Sanz** dirige un pro-

yecto en el viñedo basado en la agricultura ecológica que busca rescatar la pureza aromática del varietal, describe la Verdejo como una uva con “recuerdos de flores silvestres en las pedanías de los montes bajos, también de especias (tomillo, lavanda e hinojo), sensaciones verdes -en el buen sentido- y herbáceas (lauriel y ortiga). A veces, en los viñedos viejos sobre suelo cascajoso aparecen notas balsámicas, de menta o té verde, con un fondo mineral que potencia el frescor del perfume en la copa. En cuanto a su fisonomía afrutada, prevalecen los recuerdos de fruta de pulpa blanca”, recalca.

El misterio de la calidad

Además de todo lo expuesto anteriormente, existe otro detalle que no debería pasar desapercibido para todo buen consumidor y que puede elevar un vino a la categoría de favorito: su constante calidad año tras año, un valor muy difícil de conseguir en el vino. Una calidad que reflejan las catas que proponemos, que responde a una cuidada selección de variedades de uva Verdejo (la reina de Rueda) que hemos realizado de entre más de 170 muestras. El calor acecha y es tiempo de dar tregua al codiciado tinto, y qué mejor que decantarse por alguno de estos maravillosos blancos que traemos hasta nuestras páginas.

Su constante calidad, año tras año, es un valor muy difícil de conseguir en el vino

Javier Pulido

El secreto de un éxito: un precio muy razonable acompañado de una calidad incontestable

CATA DE VINOS DE RUEDA

Enebral Verdejo 2010

🍷 Verdejo.
Bodega Liberalia Enológica, S.L.
Tel. 980 692 571. (4 - 7 €).

Tiene fruta potente (melocotón en almíbar, zumo de lima) y también mineralidad, bien clara, en una apetecible punta salina que se entrelaza a la perfección con su acidez refrescante. *[Pescado]*. Consumo: 8°C.

Legaris Verdejo 2010

🍷 95% Verdejo, 5% Sauvignon Blanc.
Legaris.
Tel. 983 878 088. (4 - 7 €).

Con tapón de rosca, que se agradece. Basado en la prudencia aromática, fiel a la tipología: aloe vera, pomelo rosa con una entrada glicérica, de cierta densidad frutal y elegante amargor final. Muy buen año. *[Mariscos]*. Consumo: 8°C.

Mantel Blanco Verdejo 2010

🍷 Verdejo.
Bodegas Alvarez y Díez.
Tel. 983 850 136. (4 - 7 €).

Aromas de piña en sazón, además del omnipresente helecho fresco del Verdejo; goloso y fresco en el mismo contexto, con fruta y comedia persistencia. *[Pescado]*. Consumo: 8°C.

María de Molina Verdejo 2010

🍷 Verdejo.
Frutos Villar.
Tel. 983 586 868. (4 - 7 €).

Buena intensidad, aromas de fruta de pelo con notas florales y fondo de finos herbáceos. En boca es fresco, amable, con final agradablemente amargoso. *[Pescado]*. Consumo: 8°C.

Comenge Verdejo 2010

🍷 Verdejo.
Comenge Bodegas y Viñedos.
Tel. 983 880 363. (4 - 7 €).

Destaca el perfume limpio de la hierba fresca y el monte bajo, incluso con un matiz floral que, como Rueda actual, se envuelve en fruta exótica (maracuyá y piña), con un trago de cierta ligereza pero tacto grato y buen trazo. *[Patés]*. Consumo: 8°C.

Marqués de Riscal Verdejo 2010

🍷 90% Verdejo, 10% Viura.
Bodegas Herederos del Marqués de Riscal. Tel. 983 868 083. (4 - 7 €).

Verdejo actual, con empuje y mucho cuerpo, pues llega a hacerse graso, pero no pesa: refrescante por la acidez frutal, cruje ligeramente al tacto y tiene una inteligente punta salina mineral envuelta en fruta exótica. *[Pescado]*. Consumo: 8°C.

Bornos La Caprichosa 2010

🍷 Verdejo.
Palacio de Bornos.
Tel. 983 868 116. (7 - 10 €).

Tras varios años de investigación, esta conocida bodega irrumpe con un Verdejo de viñas viejas sobre suelo cascajoso, en línea de pureza varietal. Huele a concentración de uva (melocotón, hierba, hinojo) con un excelente trabajo de lías (tiza) que aporta frescura al conjunto y grasa-nervio en el paso de boca. Goloso cuando entra, ligero, fresco y refinado cuando sale. *[Platos especiados]*. Consumo: 8°C.

Martinsancho 2010

🍷 Verdejo.
Bodega Ángel Rodríguez Vidal.
Tel. 983 816 302. (4 - 7 €).

Varietal que se balancea entre la fruta cítrica y dulce (mango, piña, pomelo) y la insinuación fresca de la pradera. Muy vivo en su acidez frutal, que equilibra su paso graso y su puntita amarga final. *[Pescado]*. Consumo: 8°C.

Menade Verdejo Ecológico 2010

🍷 Verdejo.
Bodega Menade.
Tel. 983 103 223. (4 - 7 €).

Con la sombra aromática de antaño, el aroma agreste de jara y hierbabuena. El comienzo es sabroso, sigue suave en amargor y acidez, subrayando, en el final de boca, toda la fruta (manzana en sazón, albaricoque y ciruela claudia). *[Platos especiados]*. Consumo: 8°C.

Valdrinal de Santamaría 2010

🍷 Verdejo.
Great Wines From Spain.
Tel. 983 681 521. (4 - 7 €).

Aroma con un extra de maduración que, en este momento, resulta de lo más seductor: puré de mango, maracuyá, limas que dan paso a un paladar goloso, fresco y con cierta burbuja natural. *[Pescado]*. Consumo: 8°C.

Chivite Baluarte Verdejo 2010

🍷 Verdejo.
Bodegas Julián Chivite.
Tel. 948 811 000. (7 - 10 €).

Tiene un aroma señorial en el que las hierbas, el terruño y la fruta parecen enlazarse al milímetro; tacto muy seductor en la boca, donde, conforme va avanzando el trago, profundiza en frescura y matiza su persistencia balsámica. *[Pescado]*. Consumo: 8°C.



7 a 10 euros

Labores de Unzu 2009

🍷 Verdejo.
Unzu Propiedad.
Tel. 948 812 297. (7 - 10 €).

A pesar de tener una textura rica y densa, resulta muy refrescante y aromático, ya que se mueve en una línea elegante, apoyándose con más fuerza en las notas herbáceas y la mineralidad del Verdejo que en el peso de la fruta (pomelo, lima) con concentración medida y un final que invita a repetir. *[Pescado]*. Consumo: 9°C.

Finca La Colina

Verdejo 100 x 100 2010
🍷 Verdejo.
Vinos Sanz.
Tel. 983 868 100. (7 - 10 €).

De la potencia que exhibía hace algunos años, ha pasado a un estilo mucho más elegante y refinado de la variedad Verdejo (heno, hinojo y pomelo) con un eje mineral (cascajo), en esta añada, magnífico. Entra y sale con dimensión, grasa y acidez en sintonía, dejando un final frutal delicioso, con amargor difuminado. Un vino imprescindible. *[Pescado]*. Consumo: 8°C.

Piedra Verdejo 2010

🍷 Verdejo.
Bodega Estancia Piedra.
Tel. 980 693 900. (7 - 10 ?).

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

Nieva Pie Franco 2010

🍷 Verdejo.
Viñedos de Nieva.
Tel. 921 594 628. (7 - 10 ?).

Añada más modesta en potencia. Pocos Verdejos llegan a esta fragancia aromática y pureza, con mucha mineralidad, chirimoya, flores, lima... que continúan en el paladar ofreciendo sabores y aromas finos, de frescor casi salino (buen trabajo de *battonage*) y elegancia del conjunto. *[Pescado]*. Consumo: 8°C.

Verdeal 2010

🍷 Verdejo.
Bodegas Verdeal.
Tel. 921 140 124. (7 - 10 ?).

Deja una sensación, en el final de boca, consistente de aloe vera. Muy fino, con frescor siempre presente y elegancia en sus aromas. Potente y fragante en su

8 mil vino



El mundo en movimiento

Desde 1905

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

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

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

Delegaciones en toda España

902 200 234

www.gil-stauffer.com

GIL STAUFFER

Desde 1905



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

CATA DE VINOS DE RUEDA

expresión varietal.
[Ensaladas]. Consumo: 8°C.

La Capilla Verdejo 2010
🍷 Verdejo.
Bodegas y Viñedos Robeal.
Tel. 947 484 706. (7 - 10 €).

Se nota la viña vieja, por su aroma profundo de Verdejo (anis, helecho, tiza), con un buen trabajo de lías y acento ahumado que enriquece el conjunto. Entra graso, aunque con nervio ácido casi salino y fruta, detalles todos ellos que invitan a poder guardarlo. Un Rueda diferente que busca pureza.
[Pescado]. Consumo: 8°C.

José Pariente Verdejo 2010
🍷 Verdejo.
Bodegas José Pariente.
Tel. 983 816 600. (7 - 10 €).

Potente y concentrado, denso, no deja de ser perfectamente fresco y sabroso, y estar lleno de nervio y sugerencias: de fruta dulce y ácida (cirimoya, limón y pera), de hierba recién cortada, de heno y de cereal.
[Pescado]. Consumo: 9°C.

Trascampanas Verdejo 2010
🍷 Verdejo.
Bodega Gótica, S.L.
Tel. 620 752 642. (7 - 10 €).

Tiene gran equilibrio entre el perfume campestre de los mejores verdejos y la fruta confitada (membrillo, albaricoque). Esbelto en su entrada, con acidez bien presente finamente compensada con el toque amable que crece poco a poco. Una visión distinta de la Verdejo, con ecos de vendimia tardía.

[Pescado]. Consumo: 8°C.

Shaya Verdejo Old Vines 2010
🍷 Verdejo.
Shaya (Grupo Oro Wines).
Tel. 921 066 010. (7 - 10 €).

Elaborado por la inquieta enóloga australiana Belinda Thomson, con viñedos de 75 años de media. Aroma fragante, de potencia repartida, con notas muy finas de nispero y heno. La sensación seca se marca desde el principio, con buena carga frutal y acidez perfilando una línea muy elegante.
[Pasta y Arroz]. Consumo: 8°C.

Tomás Postigo Verdejo FB 2008
🍷 Verdejo.
Postigo Vergel.
Tel. 983 873 019. (7 - 10 €).

Siete meses en barrica. Verdejo distin-

to, con una paleta aromática amplia: infusión de lichis, chirimoya y helecho que han ganado en profundidad con la reducción en botella. El roble, perfecto. Entra goloso, graso, con acidez y un centro frutal que ya empieza a estilizar-se. En su mejor momento de consumo.
[Mariscos]. Consumo: 8°C.

José Pariente FB 2008
🍷 Verdejo.
Bodegas José Pariente.
Tel. 983 816 600. (7 - 10 €).
El año pasado, la madera dominaba. Ahora, se impone, afortunadamente, la fruta en sazón, con la mandarina y el lichi en primer plano. Goloso aunque con nervio ácido y sensación frutal lozana. Largo y para guardar o beber, pues está en un magnífico momento de consumo.
[Carne blanca]. Consumo: 8°C.



15 a 20 euros

Dilectum Fermentado en Barrica 2007
🍷 Verdejo.
Tera y Castro.
Tel. 915 902 529. (15 - 20 €).

Elaborado con cepas de más de 30 años y criado durante ocho meses en barrica. La buena materia prima ha hecho llegar al vino muy lejos; en estos momentos exhibe notas de manzana asada, hinojo y notables tostados del roble, aunque su momento de consumo perfecto es ahora.
[Pescado]. Consumo: 8°C.

V3 Viñas Viejas Verdejo 2009
🍷 Verdejo.
Terna Bodegas.
Tel. 983 103 223. (15 - 20 €).

El tesón de los hermanos Sanz, Ricardo y Marcos, se centra en la búsqueda de la identidad perdida de la Verdejo pura y aquí, las viñas de 140 años narran una profundidad de fruta inusual. Ahora, impera el excelente trabajo de lías finas (pomelo) y la fruta fresca, sin interferencias del

roble. Presenta más densidad de la habitual, pero sobre todo brilla su frescura y elegancia táctil, con un trabajo que todavía tiene que desarrollarse en la botella. Cada año es mejor.
[Quesos]. Consumo: 10°C.

El Transistor 2009
🍷 Verdejo.
Compañía de Vinos Telmo Rodríguez.
Tel. 945 628 315. (15 - 20 €).

Criado nueve meses en barricas de roble que se notan, aunque resulta fino. La frescura del vino es delicada y de potencia inusual, con un centro de fruta basado en la elegancia -no en la golosidad- que llega hasta el final. Sin duda tiene todos los argumentos para integrar la madera y llegar a evolucionar, aunque esto último no es la gran virtud de la uva Verdejo.
[Carne blanca]. Consumo: 8°C.

Naiades 2007
🍷 Verdejo.
Naia (Grupo Avanteselecta).
Tel. 628 434 933. (15 - 20 €).

De los escasos verdejos que hacen alarde de su mineralidad y versatilidad frutal (lichis, helecho) aunque, a veces, llegue a imponerse el roble. Graso y fresco en el mismo plano, con textura sedosa y, todavía, volumen. Sin duda, un Verdejo de los grandes.
[Pescado]. Consumo: 8°C.

Shaya Habis 2009
🍷 Verdejo.
Shaya (Grupo Oro Wines).
Tel. 921 066 010. (15 - 20 €).

Fermentado durante siete meses en barricas nuevas de 500 y 600 litros. Procedente de viñas viejas, en la provincia de Segovia, sobre suelos arenosos pobres. Sigue la línea marcada por la nueva escuela australiana que dirige la enóloga Belinda Thomson y que se inclina por la prudencia con la madera; encontramos melocotón maduro, flor y notas herbáceas, con un fresco fondo de lías finas. La densidad de la fruta, con su golosura, llega hasta el final del paladar, graso, justo de acidez y muy largo en el recuerdo.
[Pescado]. Consumo: 10°C.

Más de 20 euros

Belondrade y Lurton FB 2008
🍷 Verdejo.
Belondrade.
Tel. 600 593 237. (más de 20 €).

Gran finura y expresividad varietal (pomelo, hierba, hinojo) con incesante mineralidad (cascajo) y cauta crianza. Equilibrio de nota, con abundante profusión aromática y el eco de los tostados de madera que surgen al final. En su mejor momento de consumo.
[Pescados]. Consumo: 10°C.

Ossian FB Barrica 2008
🍷 Verdejo.
Ossian Vides y Vinos.
Tel. 921 594 207. (más de 20 €).
Varietal de pie franco (sin filoxera) con nueve meses de crianza en barrica y mecido de lías finas. De los grandes vinos españoles, concentrado en fruta (papaya, pera), rasgos del terreno (grafito, monte bajo) y justa crianza; trago graso, dimensionado, profundo y lleno de colorido aromático. Todavía pleno.
[Aves]. Consumo: 10°C.

Dispara tu venta de vinos hasta un 40% más

El Dispensador de Vino por Copas

EL MEJOR VENDEDOR DE VINOS DEL MUNDO

Puedes verlo funcionando en YouTube poniendo caveduke



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

Se precisan distribuidores nacionales e internacionales y agentes independientes.

BODEGAS EJEMPLARES VALDEMAR

Rioja, siempre nueva



Las primeras obras de Jesús Martínez Bujanda, hijo y nieto de vinateros riojanos, representaron una auténtica revolución tanto por el estilo de los vinos como por la presentación, por la elegancia y pulcritud de botellas y etiquetas. Ese rumbo se ha mantenido con firmeza, atento a los tiempos pero a menudo marcando tendencias que transformarían el gusto del público.

En 1889, **Joaquín Martínez Bujanda** inició la elaboración de vinos de calidad, pero fue su nieto Jesús quien amplió los viñedos e impulsó el desarrollo actual. Hoy, junto a la quinta generación, que son sus hijos Carlos y Ana, rigen Valdemar, una bodega constantemente pionera en muchas líneas de trabajo y de investigación, desde la gestión interna a la protección del medio ambiente, que ha impreso en Rioja nuevos estilos en la elaboración de vinos.

Cuando la obra del fundador cumplía un siglo, en 1981, se empezó a construir la nueva bodega, ejemplar entre las instalaciones de todo el mundo. Diseñada hasta el último detalle por Jesús -ingeniero y vinatero más que arquitecto artístico- subió al podio de las cinco mejores bodegas de Rioja del último cuarto de siglo, según la selección de la prestigiosa revista norteamericana *Wine & Spirits*. La bodega ha sido continuamente ampliada y modernizada para acomodarse a las exigencias de calidad, siempre crecientes, y para dar cabida a los vinos que son el sello de la casa, la muestra de su virtuosismo para las largas y complejas crianzas.

Salas de guarda

La nave de elaboración tiene capacidad para tres millones y medio de litros en depósitos automatizados y equipados con un perfecto control de refrigeración. Y más de 14.000 barricas de roble americano duermen en las dos naves de crianza, con sistema de ventilación y renovación diaria del aire, hasta educarse como reservas y grandes reservas **Conde de Valdemar**. El proceso se completa en los botelleros, donde unos tres millones de botellas, aisladas a temperatura y humedad constantes, aguardan la hora de salir perfectamente afinadas al mercado.

La bodega se nutre de más de 270 hectáreas de viñedo en diversas zonas amparadas por la D.O.Ca. Rioja, cuidadas y controladas a lo largo de todo el año hasta

la perfecta maduración que marca el momento de la vendimia. Son el sustento de la filosofía de la casa, que pasa por elaborar exclusivamente vinos de uva propia, criada según su mimo y sus principios. Unos cuidados que se plasman no solo en la calidad de la uva, sino en la belleza de las viñas, en La Esperilla, Las Canteras, Valmoreda o Alto Cantabria. Pueden así aplicarse en parcelas experimentales y en la recuperación de uvas olvidadas o minoritarias, como la Graciano o la Tempranillo Blanca que se elaboró de la vendimia 2009 y salió al mercado con enorme éxito.

La madurez de los años

Tras la sala de cata que se asoma al viñedo, una enoteca conserva como oro en paño 125.000 botellas de las Grandes Añadas del pasado, los 25 años de su andadura en nueve salas de nichos, completamente climatizadas. Gracias a esa previsión pudieron celebrar la fecha del cuarto de siglo con cinco catas verticales en otras tantas ciudades, dirigidas personalmente por la familia y el enólogo Gonzalo Ortiz. Es un privilegio para casi 400 profesionales del sector comprobar la viveza de Grandes Reservas, desde la mítica añada 1970, el redondeo de blancos fermentados en barrica que han cumplido 20 años y la nueva marca, la mimada Inspiración Valdemar, elaborada con una selección especial de las mejores cepas de Tempranillo, además de Graciano, Maturana (variedades minoritarias) procedentes de microparcels de producción limitada. Una sorpresa rojo cereza intenso, aromático, complejo y de largo recuerdo.

La gama Conde de Valdemar está formada por un tinto 100% Tempranillo, muy fragante, con notas de frutas negras y rojas, y con un ligero recuerdo floral. Un rosado 100% Garnacha, intenso, con aromas a grosellas y fresas, y un Blanco de Viura y Malvasía, pálido con irisaciones verdosas, muy vivo y fresco y con un largo posgusto. Los Conde de Valdemar Reserva y Gran Reserva resultan de intenso color rojo cereza, con aromas a tostados y a frutos rojos maduros, llenos de matices, de tonos especiados y, a menudo, con un final fresco y balsámico. Una inolvidable experiencia que por los precios comidos de esta bodega está al alcance de cualquier aficionado. Y ahora de forma aún más fácil, ya que acaban de inaugurar tienda *on-line* en su página web (**www.valdemar.es**), que garantiza la perfecta logística de transporte y entregas.



BODEGAS VALDEMAR
Camino Viejo s/n
01320 Oyón (Álava)
Tel. 945 622 188
Fax. 945 622 111
www.valdemar.es

JUNIO 2011
MADRID

ALTA GASTRONOMÍA



www.aptcsupermercadoelcorteingles.es

El Corte Inglés



Rioja, excelente. Tinto de uva, excelente. Crianza, excelente. Salvo en verano y por la época de la vendimia, excelentes también. Como los quesos. Como todos. 4.000 exquisitos de queso y de uva.

Ahora, desde **www.opuswine.es** puedes acceder a las revistas MiVino y Vinum, y a las catas de la Guía del Vino Cotidiano. Y también en tu móvil: **www.mivino.mobi**



ARMONÍAS

Bodegas Rosell (Madrid)

Milhojas de berenjenas y foie gras



Antes de entrar al establecimiento (**www.bodegasrosell.es**), la antigua fachada nos indica que hemos llegado a una auténtica taberna del Madrid antiguo; y en el interior, el cuidado escenario sigue la misma tónica. Solo la excelente carta de vinos (que para sí quisiera más de uno de los llamados restaurantes de postín) y la de platos nos trasladan a los tiempos modernos. Regida por los hermanos **Manolo** y **Pepe Rosell** con entusiasmo, este último nos dicta la receta de este original plato.

Ingredientes: Dos berenjenas tersas y de buen color. Una pieza de foie fresco. La miga de pan del día rallada. Una

pieza de puerro, cebolla confitada. **Preparación:** Seleccionamos el foie de primera calidad, con el menor número de venas y golpes. Hacemos lo propio con las berenjenas, las pernoctamos en agua y sal para quitarles el posible amargor. Laminamos el foie y la hortaliza, y esta última la rebozamos en la miga de pan rallada (recordemos, el pan fresco para que crujía en la boca). Las freímos en aceite fuerte y las superponemos con las láminas del foie a modo de milhojas. **Presentación:** Las decoramos con puerro frito en juliana, cebolla confitada y una reducción de vinagre de Módena.

El mejor acompañante

Armonía sencilla y muy versátil, siempre que los vinos sean respetuosos con los ingredientes. Se puede tomar con un espumoso brut, con cuerpo y crianza. Asimismo, con vinos tintos de taninos suaves. Por supuesto, con blancos, sobre todo si contienen un poco de azúcar. Incluso con un generoso cordobés, generalmente menos punzantes y con ciertos toques golosos que los criados a orillas del mar.

NUESTRA SELECCIÓN

* BUENA COMBINACIÓN ** MUY BUENA *** EXCELENTE

11 de Isabel Negra 2004 ***

Raventós i Blanc. Tel. 938 183 262
Excelente armonía que sorprende por la perfecta conjunción de sabores y texturas que se desarrollan a partir de este encuentro.

Peñalba López 2009 ***

Peñalba López. Tel. 947 512 852
Un blanco inusual, amable, con dúctil acento goloso. Desarrolla un buen conjunto, sobre todo combinado con el foie.

Durán Gran Reserva **

Cavas Durán. Tel. 606 797 197
La labor más importante del cava es limpiar el paladar. También ayuda su cremosidad para envolver los sabores de la berenjena.

Rosado Beronia 2010 **

Bodegas Beronia. Tel. 941 338 280
Es el juego más *light*. Y gusta porque es muy suave, el rosado tiene un punto goloso y se perfila como un juego jugoso y fresco.

Fino Platino **

Sociedad de Plateros. Tel. 957 470 304
Placentera combinación de sabores y aromas en un encuentro a priori con visos de desastre. Vital el comportamiento amable y rico del fino.

Rioja Vega Reserva 2006 **

Rioja Vega. Tel. 948 646 263
El vino refuerza los sabores con naturalidad, se da el juego clásico que un buen rioja hace a la perfección, a cada sabor su toque.



QUESO Y VINO



Cortijo de Caideros Delicias canarias

Los expertos catadores de Agrocanarias, el concurso de quesos que organiza la Consejería, coincidieron en que el mejor queso de Canarias era esta fragancia de Flor de Guía. Y eso es decir mucho: parte importante de los grandes quesos españoles se gestan en Las Afortunadas. El matrimonio formado por Cristóbal Moreno y Benedicta Ojeda ha elaborado una verdadera obra de arte. Su *torta de Guía* está avalada por generaciones de pastores y queseros, por su sapiencia y sacrificio y, cómo no, por la calidad de la leche de sus más 300 ovejas de raza autóctona pura canaria.

El Queso

Cortijo de Caideros Flor

Quesería El Cortijo de Caideros
Calle Lomo la Mareta, 3
35460 Gáldar (Gran Canaria)
Tel. 928 55 52 89

D. O. P. Flor de Guía
Curación: 25 a 30 días
Peso: 3-3,5 kg. Cuajo: vegetal
Raza: oveja autóctona canaria.
Precio: 16 €/kg.

Cata

Nadie diría por el exterior de la torta (oscurecido e irregular) la maravillosa sorpresa en forma de condensada crema que encontraremos al abrir la parte de arriba, dispuesta en forma de tapa. Los aromas son nítidos, lácteos; la textura es suave, delicada, untuosa, y su sabor es intensamente pujante, de limpias notas dulces, con un final de fino amargor que envuelve el paladar con elegancia.



El Vino

Urium Amontillado V.O.R.S.

B. Urium
C/ Muro, 28. 11404 Jerez (Cádiz)
Tel. 956 335 597
www.urium.es

D. O. Jerez-Xérès-Sherry
Tipo: Blanco generoso
Variedad: Palomino
Precio: 48 €.

Cata

Precioso color ambarino claro con destellos cobrizos. Muy intenso aromáticamente, tiene un extraordinario buqué donde se refleja la crianza bajo flor, frutos secos (avellanas, almendra tostada) y maderas nobles, un toque de cacao y algo de orejones. En boca es muy seco, discurre distinguido, equilibrado e inunda con elegancia el paladar, que se manifiesta al final largo y profundo.

Armonía

Un encuentro para amantes de emociones fuertes. Los dos protagonistas no dejarán de sorprendernos a la vista, a la nariz, al paladar... por sí solos o en su amor y compañía. Porque su personalidad es tremenda, llenos de sabor y son capaces de generar sensaciones únicas, emocionantes, diferentes. Un consejo: el vino se debe administrar en sorbos muy cortos para que no atosigue al queso.

diorama



Pinord presenta la Colección Diorama, seis vinos monovarietales de cultivo ecológico

Bodegas Pinord, con su apuesta permanente en innovación, ha creado la Colección Diorama: seis vinos monovarietales procedentes de viñas ecológicas. Pinord quiere dar a conocer las variedades de los vinos al público que se inicia en este mundo, y también a los expertos que desean acercarse a la agricultura ecológica y a los monovarietales de alta calidad organoléptica.

La Colección Diorama consta de tres estuches de lujo con dos vinos diferentes cada uno: Syrah negro y Merlot negro; Garnatxa blanca y Garnatxa negra y, el último, Blanco Chardonnay y Cabernet Rosado. Cada estuche viene acompañado por cuatro aromas que corresponden a los olores más característicos de los dos vinos del estuche, ofreciendo un juego para hacer una verdadera cata a ciegas, a través del olfato y conocer los aromas de cada uno de los frascos numerados.



iberimage

Miles de imágenes del mundo vinícola

www.iberimage.com





A Punto - Centro Cultural del Gusto

a

Librería gastronómica
Sala de cata
Aula de cocina

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

Somos una librería gastronómica sala de cata aula de cocina.

Un espacio abierto a presentaciones, degustaciones y demostraciones culinarias.

Desde su origen, el movimiento internacional Slow Food encuentra en las entrañas de A Punto su lugar para difundir una filosofía y un estilo de vida.

www.apuntolibreria.com - info@apuntolibreria.com

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

LA BODEGA DE MIVINO

Todos para el vino...

Cuando lean u oigan **K-5 Argiñano**, se preguntarán si el famoso **Karlos Argiñano**, el cocinero figura de la tele, se ha propuesto afrontar retos más esforzados todavía, como escalar en el Himalaya sus famosos “K”. Pero nada de eso (por ahora) ocurre. Su K-5 Argiñano no es más que la feliz realización del sueño de cinco amigos amantes del buen txakoli decididos a elaborar su propio vino. **Abel Agirre, Julián Arruabarrena, Iñaki Burutxaga, Joanjo Landa** y él mismo se unieron en 2005 para un precioso proyecto en pleno corazón del Txakoli de Getaria. Eztenagako Txorrua, el lugar elegido, posee un paisaje cautivador, se divisa desde el famoso ratón de Getaria al puerto de Orio, la bella orografía de Euskadi al desnudo. Nada ha quedado al azar en ese plan, hay 15 hectáreas de viñedo en empinadas laderas, algunas robadas al monte, una atrayente bodega diseñada por los arquitectos Alonso & Balaguer, tecnológicamente bien pertrechada (incluso con un imprescindible *txoko*). Todo tan bien pensado que no podía faltar un técnico de la talla de Lauren Rosillo, uno de los enólogos más imaginativos.

Txakolina K-5 Argiñano 2010

B. K-5 Argiñano
Apartado 258. 20800 Zarautz (Guipúzcoa). Tel. 943 240 005.
www.txakolina-argiñano.com. D.O. Getariako Txakolina.
Precio: 16 €. Tipo: Blanco seco. Variedad: Hondarribi Zuri.
Crianza: No tiene. Armoniza con: Tartar de bonito al wasabi.
Consumo óptimo aprox: Un año a 9/11° C. Puntuación: 8’5/10.



... y el vino para todos

El comienzo de esta historia recuerda a uno de aquellos relatos del genial Eugenio: ¿Saben aquel que *diu* que había un francés, un italiano y un español? Aunque no va de listos y torpes, sino de caballeros y damas errantes. Esa fusión de procedencias se ha dado en Pozo Lorente, localidad de Albacete en plena Manchuela. Diversas circunstancias llevaron a **Luis Jiménez**, presidente de la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha; **Nicola Tucci**, italiano; **Zar Brooks**, australiano, y **Elena Godakova**, búlgara, todos ellos enólogos con experiencia internacional, a unirse en uno de los proyectos más abiertos y atractivos del vino español. El motivo principal de la inusual unión fue el descubrimiento de viejos viñedos de Tintorera situados a más de mil metros y productores de un gozo de materia prima que en seguida sus expertas manos tradujeron en un tinto audaz. Solo llevan dos cosechas y ya son conocidos en varios países, donde se vende la mayor parte de este vino, singular acaparador de las virtudes de la variedad.

Cien y Pico 2008 (Knight Errant)

B. Cien y Pico
Mahora (Albacete). Tel. 610 239 186. www.cienypico.com
D.O. Manchuela. Precio: 16 €. Tipo: Tinto crianza
Variedad: Garnacha Tintorera. Crianza: 14 meses en roble francés y americano. Armoniza con: pato confitado sobre patata macaire. Consumo óptimo aprox: cuatro años a 16° C. Puntuación: 9/10.



EL COLECCIONISTA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Goliardo Espadeiro 2009

Raíces gallegas

Un vino de raíces literarias. El poeta gallego Ramón Cabanillas, nacido en Cambados, lugar de donde proviene este vino, alabó a la variedad Espadeiro. Lo hizo en un célebre poema escrito en 1917 bajo el título *Delante de una taza de espadeiro*. “Rojo y caliente/ sangre del corazón de nuestra tierra./ ¡Enciende los corazones de los tímidos!/ ¡Prende fuego en las almas, vino celta!” Hoy nadie relaciona los vinos tintos con las tierras del Salnés (Pontevedra), como en siglos atrás apenas se bebía blanco. El vino de Espadeiro era un vino de campesinos, como el Caíño o Loureiro, el preferido por la gente del campo.

Y así se quedaron las tintas gallegas durante años, quietas, invisibles, olvidadas. Pero en todas las historias, como en los cuentos, aparece alguien, un héroe simbólico que busca y rebusca en lo más profundo. El atrevido se llama Rodrigo Méndez, viene de familia de viticultores y ha rescatado con éxito parte de la historia de su región con sus Goliardos (Loureiro, Caíño y Espadeiro). La primera añada fue 2006, “un sueño y una locura, pero con trabajo, dedicación, pasión y la ayuda impagable de Raúl Pérez ahora estamos muy contentos, y plantando viñedos nuevos”.

En su pequeña bodega guarda las únicas 500 botellas que elabora de esta variedad en una viña que fue plantada por su abuelo Francisco hace 35 años y que ocupa tan solo 2.000 metros cuadrados. Suelos arenosos con canto rodado y a 30 metros del mar de la Ría de Arousa.

La Espadeiro es una uva de ciclo medio, racimo alargado, piel fina y muy delicada. La crianza se realiza durante 12 meses en barrica vieja de 225 litros, “y evoluciona muy bien en botella”, comenta Rodrigo. Su filosofía es clara, “hacer vinos puros con personalidad con la mínima intervención. La magia esta fuera, en los viñedos, la bodega es una zona de guarda”.

Un vino con sabor a tierra gallega. Profundo e inquietante. Finas notas de bayas rojas, sutiles hierbas aromáticas y mentolados envolventes. Su sabrosa rusticidad y la vibrante acidez marcan la personalidad de este maravilloso vino.

Cuando se bebe historia, no hacen falta las palabras, sino sentimiento.

FORJAS DEL SALNÉS
AS COVAS, 5 36968 COIRÓN (PONTEVEDRA)
TEL. 986 74 44 28 PRECIO: 25 EUROS.



el blanco de tus ojos

983 822 481. Pozaldez, Valladolid. www.martivilli.com



Hay sensaciones...
que nunca se olvidan

Tel. 945 60 90 85 - Fax 945 62 33 04 - Email: info@valserrano.com

DESDE MI TERRUÑO



Bodega Áster Con diferente acento

Gozar la Ribera del Duero de un buen número de majuelos originales, bien situados y con una excelente exposición, con distintos microclimas, con diferentes suelos... A **La Rioja Alta**, empresa con más de cien años de experiencia en el mundo del vino, también le atrajo esta magnífica zona, y en 2002 construyó la bodega **Áster**. Además, posee unas 95 hectáreas de viña en los términos de La Horra y Anguix, pero en seguida comprobaron que un pequeño viñedo daba año tras año una materia prima diferente. Lógicamente, estos racimos se elaboraron por separado y ha sido la mejor sorpresa incluso para su director general, **Guillermo de Aranzábal**, que no tiene dudas de que esta parcela quizá aporte el vino más “perturbador” de todo el grupo. De este original tinto comenta: “Sin duda, Áster Finca El Otero es un vino especial, distinto a lo que habíamos elaborado hasta la fecha. Incluso me parece diferente a los vinos que hay en el mercado. Creo que tiene una originalidad asombrosa, procedente de la uva que seleccionamos en esa parte tan privilegiada de nuestras viñas. Su gran personalidad nos ha sorprendido extraordinariamente. Es una satisfacción mostrar que el Grupo La Rioja Alta puede lograr grandes vinos clásicos y elaborar excelentes vinos vanguardistas como este.” www.riojalta.com

La Viña

El Otero

Cerca de la bodega Áster, en el término de Anguix, se encuentra esta pequeña parcela que no llega a las seis hectáreas de superficie. El tipo de suelo es franco-limoso, con una profundidad de 80 centímetros y orientación Norte-Sur, a una altitud aproximada de 830 metros sobre el nivel del mar. La viña se halla plantada desde el año 1961, en vaso, solo con Tinta del País. El marco de plantación es el tradicional: 2,6 x 1,3 metros.

Áster Finca El Otero 2009



D.O. Ribera del Duero
Variedad: Tinta del País
Crianza: 14 meses en barrica de roble francés
Alcohol: 14'5% vol.
Precio: 43,25 €.

La producción es de 23.000 botellas y unos cuantos mágnun. Ha realizado la maloláctica en barrica de roble americano nuevo durante tres meses. Su color es rojo picota y cubierto. Intensos aromas de frutillos negros, regaliz, mineral y especiado. Goloso, envolvente y equilibrado, con un final limpio y aromático, muy gratificante para el paladar.

GENTE DE VINO



La Piconera La más generosa

La primera enoteca especializada en vinos de Montilla-Moriles acaba de abrir sus puertas en Córdoba. Se llama **Piconera Vinos** y, con ella, los amantes de los vinos generosos no solo cuentan con una tentadora y descubridora vinoteca sino también con un centro cultural que girará alrededor del mundo del vino con las actividades más diversas.

El proyecto parte de la iniciativa de la sumiller **Mara de Miguel**, que aquí, como en el resto de sus actividades, se aplica en acercar este tipo de vinos únicos a la juventud y transmitir su legado a las generaciones actuales. Mara es una joven polifacética e imparable, licenciada en Periodismo y sumiller por la Escuela Española de Cata. Procedente de la zona Montilla-Moriles (Córdoba), de familia ligada al mundo de los vinos generosos, en la actualidad imparte cursos sobre vinos para profesionales del turismo y la hostelería y da catas para restaurantes y vinotecas, además de crear ciclos culturales relacionados con el vino, como *El arte y el vino*. Su carrera como periodista la ha desarrollado en Telecinco, Antena 3, *El Día de Córdoba*, *20 Minutos* y TVM de Córdoba. Como escritora, acaba de presentar *Olor a Tinaja*, una novela localizada también en el paisaje y paisanaje de los vinos y bodegas cordobesas.

En su Piconera, un espacio recoleto y céntrico, se pueden encontrar más de 30 marcas diferentes de olorosos, amontillados, finos, palo cortados, cream y vino dulce P.X. La vinoteca también cuenta con vinos muy elegidos del resto de denominaciones españolas, así como aceites de oliva virgen extra de Priego, Baena, Montoro-Adamuz y Lucena, y una selección de productos gourmet como destilados Premium, e incluso aguas selectas. Y es el centro de reunión para un servicio de turismo enológico por la ciudad y los distintos pueblos vinícolas de la provincia en el que se visitan bodegas, almazaras y viñedos, así como tabernas tradicionales.

Piconera Vinos pretende a través de un programa permanente de catas lúdicas establecer un puente intergeneracional para que los más jóvenes conozcan los caldos de la tierra, así como un horario de catas diarias en inglés y francés para los turistas que visitan la capital.

Los vinos generosos son una de las mayores riquezas enológicas de este país: copas históricas, originales, irrepetibles... y por desgracia poco conocidas. Para conseguir que se aprecien en lo que valen nace la Piconera con las propuestas de Mara de Miguel.

LA PICONERA
ALFONSO XIII, 2. 14001 CÓRDOBA
TEL. 952 871 542



El Sabor del Vintage

TE PRESENTAMOS LAS NOCHES MAS FRESCAS PARA EL VERANO 2011
LOS VINOS CON MÁS "CHISPA", LOS ENÓLOGOS MÁS "OSADOS" Y LOS COCINEROS MÁS "ATREVIDOS"

Viernes, 17 de junio CATA DE CRIAS Y VINOS ESPUMOSOS Montilles con Rafael	Viernes, 24 de junio CATA DE VINOS BLANCOS ALEMANES Y OQUELOS Montilles con Rafael	Sábado, 25 de junio CATA DE AROMATIZANTES DE GALICIA Y AROMAS LOCALES Montilles con Rafael	Viernes, 1 de julio VINOS ITALIANOS CON BARRICA Montilles con Rafael
Viernes, 8 de julio CATA DE VINOS ROSADOS DE NAVARRA Y CIGALES Montilles con Rafael	Viernes, 15 de julio CATA DE VINOS BLANCOS FRANCESES: CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, VITIGNER Montilles con Rafael	Viernes, 22 de julio CATA DE VINOS BLANCOS ALEMANES: RIESLING, GEMISSTRAMMER Montilles con Rafael	Viernes, 29 de julio CATA DE VINOS BLANCOS TACONAL: BLANCO MOCAYO, BUSTARIA Y BUSTAR Montilles con Rafael

En cada sesión de cata se darán al ruedo al menos 5 vinos "5", lidiados por los enólogos y con la intervención estelar de uno de nuestros cocineros.

ALFONSO XIII, 2. 14001 CÓRDOBA
TEL. 952 871 542

Raquel Suárez Sáenz de Ugarte Regreso al origen

Desde que Paco del Castillo le abriese el mundo del vino para acabar descubriendo el que sería su oficio. **Raquel Suárez**, vitoriana amante de sus raíces, finalizó años más tarde el curso de sumiller. Consiguió varios premios después de estudiar en la escuela de hostelería de Marbella. Trabajó en varios negocios de hostelería en el norte, hasta que dio el gran salto al restaurante Paradís de Madrid, en el que estuvo tres años. Y regresó a su tierra - “Volví a Vitoria porque la tierra y la familia me tiran mucho y nos surgió la necesidad de implicarnos de mayor manera con el vino”, explica. Esa implicación es una aventura muy bien pensada que emprendió en 2005 junto a **Elías Rodero**, también sumiller: Vinosfera (www.vinosfera.es).



La filosofía de la tienda es muy sencilla. Es “un negocio pequeño, con un trato muy cercano a nuestros clientes cuidando mucho las catas de vino que hacemos regularmente en la tienda”, dice Raquel, que continúa: “Trabajamos los vinos por copas acompañándolos con sencillas raciones como jamón ibérico cortado a cuchillo o queso Idiazábal de San Vicente de Arana”. Vinosfera tiene unas 250 referencias que se completan con una destacada selección de aguardientes, ya que Raquel, aunque confiesa que actualmente siente cierta debilidad por los vinos de maceración carbónica y los blancos de Godello de Valdeorras, asegura que no tiene “una preferencia concreta por un solo tipo de vino, salvo con los amontillados y alguna manzanilla”.

El futuro de esta sumiller se presenta tranquilo, viendo crecer poco a poco su tienda rodeada de los suyos y disfrutando de su labor educativa en la Escuela de Hostelería Diocesanas-Mendizorrotza mientras procura transmitir su pasión por el vino para que alguno de sus alumnos descubra este maravilloso mundo que un día Paco del Castillo le mostró a ella.

LETRAS 2006
BODEGAS EXEO D.O.CA. RIOJA PRECIO: 23 €

“Es un vino nacido para expresar el carácter de la uva Tempranillo y del terruño del viñedo. Elaborado en tinos de roble francés con una fermentación maloláctica también en barricas de roble francés, y tras ello una crianza en barricas de roble mixto donde alcanza la madurez deseada. Potencia y elegancia con un fuerte carácter de la tierra”.



FOTO: ÁLVARO VILORIA

Viña Calderona Rosado 2010 Rosa poderosa

La familia Villar, el abuelo Frutos, procede de un pueblecito tan vinatero que fue bautizado como Vallavendimio. Cuando se trasladaron a vivir a Cigales, llevaron consigo una larga tradición y una profunda experiencia. En 1960, en una actitud de progreso y renovación, el Grupo Frutos Villar instaura la bodega en Cigales y fija allí su sede social. En su apuesta por los vinos de calidad participó desde el primer momento en la constitución del Consejo Regulador. Desde entonces, durante más de cuatro decenios la familia de Frutos Villar ha cultivado y elaborado los rosados que afamaron la región de Cigales y hoy en día ha situado sus tintos en la cumbre de premios y concursos sin olvidar sus orígenes. Así nació primero el Conde Ansúrez y después su marca más emblemática, Viña Calderona. Su saber se ha extendido a las denominaciones vecinas -Ribera, Toro- y Vinos de la Tierra, pero la pasión por aquella herencia sigue intacta. En la D.O. Cigales cuentan con 103 hectáreas de viñedo, plantadas de Tempranillo, Verdejo y Viura sobre tierras de secano con suelos profundos y arenosos a una altitud media de 650-700 metros. La edad del viñedo está comprendida entre los 15 y 20 años, aunque 15 hectáreas han cumplido más de 80 años. La bodega se remodeló a principios de siglo con el utillaje más moderno, tiene capacidad para dos millones de litros y la crianza se realiza en 400 barricas de roble americano y francés, de primer y segundo vino. Se conserva la antigua parte subterránea de la bodega, con un conjunto de túneles que son la unión de varias bodegas anteriores y que podrá visitarse, como el resto de la bodega, cuando finalice el proyecto de enoturismo.

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. Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja de botellas de esta prestigiosa bodega.

Viña Calderona Rosado 2010	
Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	



Cada primavera, los cardúmenes de pececillos suben desde las profundidades hasta aguas superficiales para completar su ciclo vital y su reproducción. A su reclamo acuden los barcos de pesca que cada tarde animan la vida de los puer-tos del Cantábrico. Allí, manos expertas atrapan su frescura en una semiconserva de lujo por métodos naturales: sal, tiempo y jugo de olivas.

Anchoa del Cantábrico, jamón de mar Comer con palillos

Lo que los pescadores y las gentes de puerto llaman *costera* es la temporada en que aparece cada pez, el tiempo en que se captura en mayor cantidad y de mejor calidad. Estamos en plena costera del boquerón, esa joya que, sea por ciclo natural o por abuso, ha pasa-do en veda unas temporadas en el norte, en el Cantábrico, donde corría peligro de desaparecer. Para preservar esos boquerones turgentes y carnosos que no hace mucho abundaban y se podían obsequiar a cubos, en Bermeo, en Santoña y en las costas medite-

nifica que las han elaborado en una de las conserveras tradicionales artesanales del norte, Fredo, una casa fundada en Laredo y cargada de experiencia, que cre-ció en los ochenta en manos de los hijos de Chiaffredo, Giorgio y Roberto. Así había nacido hace un par de siglos la industria con-servera, auspiciada por inmigrantes italianos que traje-ron con ellos siglos de tradición y de saber. Antes, mucho antes, ese conocimiento había seguido el camino inverso, desde las cubetas de salazones de



Gadir o Escombreras hacia la capital del Imperio Romano, en forma del precia-do Garum, el condi-mento imprescindible en las mesas patricias. Tras ese viaje de ida y vuelta, depuradas y perfeccionadas, estas anchoas son, en muchos sentidos, el jamón del mar: por su exquisitez como bocado de gourmet, por la forma de transformación,

de“transustanciación” de su carne, a base de sal y tiem-po y también por sus propiedades alimenticias. Como pescado azul, la anchoa en una fuente de ácidos grasos insaturados como linoléico y omega-3 que pre-servan del colesterol indeseable y favorecen el buen funcionamiento del sistema circulatorio. Aporta todo un abecedario de vitaminas, B, A, D y E, saludables y rejuvenecedoras, y minerales como yodo, magnesio, fósforo y hierro. Y el añadido del aceite virgen suma virtudes nutritivas. La preparación no pude ser más simple. Basta un pali-llo y quizá un soporte vegetal: cogollos de lechuga, rodajas de tomate, tiras de pimiento, olivas... En la copa, un trago joven y fresco, sidra, txakoli, man-zanilla, fino o cava.

- 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. Uria, Uria, s/n (Oviedo)
 - C.C. Salesas, General Elorza, 75 (Oviedo)
 - Hipercor Gijón, Ramón Areces, 2 (Gijón)
 - E.C.I. Avilés Ctra. Finca La Tejera-La Carriona, s/n
- BADAJOS**
 - E.C.I. Conquistadores, Plaza Conquistadores, s/n
- BARCELONA**
 - E.C.I. Pza. Catalunya, Plaza de Catalunya, 14
 - E.C.I. Diagonal, Avda. Diagonal, 617
 - C.C. Cornellà, Salvador Dalí, 15-19 (Cornellà de Llobregat)
 - E.C.I. Francesc Macià, 58-60, Avda. Diagonal, 471-473
 - E.C.I. Paseo Andreu Nin, 51 (Can Dragó)
- BILBAO**
 - E.C.I. Gran Vía, Gran Vía, 7-9
- CÁDIZ**
 - C.C. Bahía de Cádiz, Avda. de las Cortes de Cádiz, 1
 - Hipercor Jerez, Ctra. Sevilla, 34 (Jerez de la Frontera)
 - C.C. Bahía de Algeciras, Paseo Juan Pérez Arriete, c/v (Algeciras)
 - E.C.I. Avda de Andalucía, 34 (Jerez de la Frontera)
- CASTELLÓN**
 - E.C.I. Paseo de Morella, 1
- GRANADA**
 - E.C.I. Genil, Ctra. del Genil, 20-22
 - C.C. Arabial, Arabial, 97
- LEÓN**
 - E.C.I. León, Fray Luis de León, 21
- LINARES**
 - E.C.I. Linares, Plaza del Ayuntamiento s/n
- MADRID**
 - E.C.I. Preciados, Preciados, 3
 - E.C.I. Goya, Goya, 76
 - E.C.I. Castellana, Raimundo Fdez. Villaverde, 79
 - E.C.I. Princesa, Princesa, 42
 - E.C.I. Serrano, Serrano, 47
 - C.C. Méndez Álvaro, Retama, 8
 - C.C. Campo de las Naciones, Av. de los Andes, 50
 - C.C. Sanchinarro, Margarita de Parma, 1
 - C.C. S. José de Valderas, Ctra. 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. Pío XII, 51
 - E.C.I. Avda. Francia C/ Pintor Maella, 37
- VALLADOLID**
 - E.C.I. Zorrilla, Paseo de Zorrilla, 130-132
- VIGO**
 - E.C.I. Vigo, Gran Vía, 25-27
- ZARAGOZA**
 - E.C.I. Sagasta, Paseo de Sagasta, 3
 - C.C. GranCasa, Avda. Poeta María Zambrano, 35

Chantal Comté La dama del ron



Una reciente visita a España de la embajadora del ron de las Antillas francesas regaló a los asistentes la oportunidad de conocer, de primera mano, su opinión y experiencias acerca de sus exclusivos rones. Nacida en Marruecos y afincada en Nîmes, al sur de Francia, lleva dedicada al vino y al ron 30 años. La destilería Depaz, situada al noreste de la isla de la Martinica, en Saint Pierre, fue la cuplable de su afición al ron: a Chantal le gustaron unas barricas de esa destilería, las compró y mandó etiquetarlas con su firma. Así comenzó su historia. Hoy día, su selección de rones es objeto de coleccionistas, que consideran que cada lote, que suele rondar entre 1.000 y 4.000 botellas, será único e irrepetible.

Pero, ¿por dónde se empieza para llegar a disfrutar de una reputación así? “Primero -comienza Comté-, hay que buscar alta calidad; yo compro en las Antillas francesas, que elaboran con jugo de caña y no pueden destilar, por normativa, a más de 73% vol., y busco rareza, algo que no se puede conseguir con la melaza, aunque haya buenos ejemplos, como Zacapa.

Y, ¿cómo elige sus rones? Entre los aromas que busca, se decanta por las notas especiadas, el recuerdo de la caña fresca y la pátina balsámica, entre otros. “Con finura alcohólica”, subraya. Cuando prueba un ron, utiliza una curiosa técnica que consiste en tomar un sorbo, cerrar la boca -sin dejar que pase el aire porque hace más cáustico el tacto- y aguantar hasta que se mezcle con la saliva, con lo que resulta más suave. Este método, según revela, le sirve para detectar nuevos aromas, algo que suele ocurrir en grandes rones. Como curiosidad, asegura que las botellas de ron con corcho mejoran.

Por el contrario, entre los defectos más habituales que suele encontrar menciona el aroma destacado de vainilla o un exceso de dulzor que hace pesado el ron, pero hace especial hincapié en la creencia popular que relaciona los grandes rones con su color: “Los rones oscuros son engañosos, su color no es sinónimo de larga vejez, sino posiblemente de la falta de higiene o la corrección con caramelo. Un ron, aunque sea muy viejo, es de color rubio. Entre siete y diez años de crianza sería lo óptimo, después pasaría a ser zumo de madera. Es más, una barrica muy tostada, como las americanas -que yo particularmente evito-, aclaran el destilado.” Además, advierte que hay dos cosas que pueden arruinar un ron: la temperatura (preferible a 18°C) y la calidad de la copa. Ella desecha la clásica copa de balón y recomienda la copa de cognac diseñada por Riedel.



Plantation de la Montagne Pelée X.O.

DISTRIBUIDOR: LOS VINOS DEL MUNDO - FRANÇOIS DE GRAEVE.

Procedencia: Martinica. Materia prima: Jugo de caña. Alcohol: 45% vol. Sistema de destilación: Columnas de bajo grado. Destilaciones: Una. Tipo de barrica: Roble francés.

Únicamente 2.016 botellas. Elaborado en la destilería Depaz, situada en la famosa Montagne Pelée, con las cañas cultivadas sobre suelo volcánico. La influencia atlántica y la pureza del agua (fuente de Goyabe) son determinantes en la calidad del ron.

Para los amantes de la elegancia. Perfecta fusión de notas frescas de caña y roble; hay miel, pimienta blanca, yodo, menta y mucha fragancia del alcohol. Entra fresco y delicado al tacto, con la grasa justa, sutil golosidad y siempre fino.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo o rebajado un 15% con agua. PVP: 105,10 €.

Rhum du Père Labat 8 Ans

DISTRIBUIDOR: ELIVISA.

Procedencia: Isla de Marie-Galante. Materia prima: Jugo de caña. Alcohol: 42% vol. Sistema de destilación: Columnas de bajo grado. Destilaciones: una. Tipo de barrica: Roble francés.

Considerado por muchos profesionales como el Dom Pérignon de los rones. Elaborado en una de las destilerías más pequeñas del mundo, en la isla de Marie-Galante, concretamente en la zona de Grand-Bourg.

Subraya muy bien la calidad en el paladar, entra suave, con sutil gusto goloso, recorrido uniforme, perfumado en todo momento (vainilla, pimienta, cacao), y termina fresco, con recuerdos cítricos (lima), como es de rigor en los rones de las Antillas francesas.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo o rebajado un 15% con agua mineral. PVP: 40 €.



Whisky Glenmorangie Pride 1981

DISTRIBUIDOR: MÔET HENNESSY ESPAÑA.

Procedencia: Escocia. Materia prima: Cebada. Alcohol: 56,7% vol. Destilación: Alambique. Destilaciones: Dos. Tipo de barrica: Barricas de bourbon y Sauternes.

Pride significa orgullo, que es lo que debió de sentir Bill Lumsden, su creador, al sacarla al mercado. Sus primeros 18 años los pasó en barricas de bourbon y los últimos diez, en barricas de Château d'Yquem. El diseño de la botella está basado en un decantador de cristal de Baccarat. Solo existen 1.000 botellas numeradas para todo el mundo.



No entraremos en el debate del precio, nos centraremos en su calidad. ¡Es uno de los mejores *single malts* del siglo XXI! La fragancia y complejidad de su aroma (tabaco, trufa, orejones, fondo de bodega) se nota desde el primer instante. En el paladar, entra dulce y sale fresco, como corresponde a un destilado viejo de alta calidad. Es recomendable rebajarlo con agua, poca. Persistencia y elegancia son sus dos grandes valores.

Temperatura de servicio: 18° C. Consumo: Solo o con un 10% de agua. PVP: 2.750 €.

Contemplación: la viña



El Penedès y su secular trabajo vitivinícola se reconoce objeto de contemplación y atractivo turístico. Y para facilitar la admiración de ese paisaje, el Consorcio de Promoción Turística ha seleccionado -entre 21 estupendos emplazamientos- los cinco más espectaculares para construir otros tantos privilegiados miradores que serán parada obligada de los visitantes. El proyecto general se llama *Miravinya*, y cada uno tendrá estilo propio, con diseños desarrollados en convenio con la Universitat Politècnica de Catalunya, y gracias a la colaboración con la Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Barcelona, la

Escola Tècnica Superior d'Arquitectura de Reus (Universitat Rovira i Virgili), y la Facultad de Bellas Artes (Universitat de Barcelona).

Fruto de la colaboración con el Congreso de Arte y Paisaje Vitivinícola, que se celebrará los próximos días 1 y 2 de junio, el proyecto *Miravinya* se presentará en detalle en una de las ponencias del Congreso. En una primera fase, entre julio y diciembre, se desarrollarán los tres primeros miradores: el Puig de la Mireta, Castell de Subirats y Muntanya de Sant Pau; los 2 miradores restantes quedan para una segunda fase.

Jamón de Huelva y cava Un tándem perfecto

El pasado mes de mayo, en el hotel Intercontinental de Madrid se ofició la ceremonia de unión entre el jamón de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva y el gran vino espumoso nacional, el cava, para provocar la sensibilidad gastronómica de todos los gourmets y amantes de estos productos, además de representar, asimismo, la unión entre dos provincias con identidad propia. Tuvo como invitados de excepción a profesionales de la hostelería, distribuidores y prensa. Según los organizadores, este encuentro despierta interesantes reacciones entre los consumidores, que predisponen sus paladares a experimentar con las más variadas y novedosas combinaciones gastronómicas.

Pimecava es una asociación privada fundada en San Sadurní d'Anoia y representa a empresas familiares con una producción que no sobrepasa las 1.500.000 botellas. Por su parte, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva está apoyado por empresas colaboradoras de embutidos de la Sierra de Jabugo y designa cuatro categorías según su calidad: Summum, Excellens, Gran Selección y Selección. Nuestros paladares desean de todo corazón que esta unión sea para toda la vida.



Castilla-La Mancha: récord de exportaciones

La actividad exportadora de las bodegas de Castilla-La Mancha cerró el año 2010 con un récord histórico tanto por el volumen exportado como por la cifra de facturación; 944 millones de litros y 430 millones de euros, respectivamente.

La apuesta por la promoción ha sido una de las claves de este crecimiento, ya que Castilla-La Mancha se ha convertido en la región española que más invierte en promoción, gracias, en gran medida, a las ayudas adicionales que ha puesto en marcha la Fundación Castilla-La Mancha, Tierra de Viñedos y a la apuesta realizada por la marca paraguas Vinos de la España de Don Quijote, un proyecto para la promoción internacional de los vinos castellano-manchegos con el que se han alcanzado importantes acuerdos con importadores, distribuidores y cadenas de comercialización en países como Rusia, China, Estados Unidos, México o Japón.

Gijón, para comérselo

El año 2011 se presenta repleto de eventos gastronómicos para una ciudad llena de cultura y cocina tradicional de la mano de reconocidos restauradores. Propuestas como Gijón Gourmet permitirán a viajeros degustar menús por 45 euros mientras pasean por el Jardín Botánico, único en la cornisa cantábrica. O visitar el extremo norte de la Ruta de la Plata.

Su situación privilegiada frente al mar permite disfrutar de sus playas y paseos por el Puerto Deportivo. Gracias a su enclave, es el lugar ideal para visitar todo el Principado de Asturias con un clima templado que invita a perderse en sus Reservas de la Biosfera. Sin olvidarnos de sus paseos de sidras mientras degustamos unos pinchos de tortilla, un pulpo con patatinas o un dulce gijonés. Más información en: www.saboreandogijon.com.

X Concurso de Cartelismo de Terras Gauda

Javier Mariscal, Alberto Corazón, Óscar Marín, Isidro Ferrer, Manuel Estrada, Pep Carrió y Emilio Gil intervendrán como miembros del jurado de la décima edición del Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón, convocado por la bodega Terras Gauda. La cita es el 15 de junio en el hotel Ritz de Madrid.

Extremadura presume de carne

El Consejo Regulador de la I.G.P. Ternera de Extremadura ofreció una cata profesional en Madrid para dar a conocer las cualidades de la carne de Ternera de Extremadura. La degustación, que consistió en una presentación del producto extremeño y una cata de dos platos elaborados con ternera de la I.G.P., contó con la presencia de Miguel Morillo-Velarde, director técnico del Consejo Regulador, y Jorge Ruiz Carrascal, doctor en Veterinaria y profesor de la Universidad de Extremadura (UEX), que describió la ternera extremeña como “una carne caracterizada por su intensidad en el sabor, en concreto el *umami* (definido por los japoneses como sabor salulento o delicioso que completa la calidad del aroma), por su color rojo intenso, su aspecto marmoreado (grado de veteado), su terneza, una textura jugosa y de escasa pastosidad y la intensidad y la persistencia de su aroma cárnico”

Todo el sabor del whisky, en Madrid

La capital acogió la tercera edición del evento más importante dedicado a esta bebida, Whisky Live, que contó con las mejores marcas y especialistas, catas dirigidas, maridajes de altura en reconocidos restaurantes... y un invitado muy especial: el vodka.

Tras haber conquistado ciudades como Nueva York, Londres, Tokio, París y Barcelona, Madrid dio la bienvenida a las mejores destilerías del mundo: The Glenrothes, Maker's Mark, Edradour, Auchentoshan... Desde el exótico Suntory Hibiki, que llega de Japón con notas especiadas y recuerdos de ciruelas, hasta el clásico y cremoso The Macallan. Todos sedujeron con infinidad de matices tanto a los incondicionales de este destilado como a los que se sumergen en este universo por primera vez a través de catas dirigidas por profesionales para conocer a fondo sus características principales, proceso de elaboración, armonías, etc.

Poda verde con Marqués de Valparaíso

Bodega Marqués de Valparaíso, de bodegas Paternina, enseña durante el mes de junio a podar en su viñedo y a catar sus vinos en los distintos procesos de elaboración a través de la actividad didáctica *Poda en verde y cata de procesos del vino*, una de las acciones que está realizando la bodega para acercar la cultura del vino a aquellos que quieran conocer de primera mano las labores del viticultor en el campo y la transformación de su trabajo en vino.

Fever Tree y Riedel El gin tonic perfecto

Fever Tree es la tónica de calidad líder del mercado, y ha conseguido crear un valor diferencial al usar aromas botánicos e ingredientes naturales en su gama de productos.

Además, no utiliza aromas agresivos y carbonatación, ya que no son recomendables para las ginebras Premium del mercado.

Persiguiendo esa excelencia, Fever Tree ha encontrado el aliado perfecto: Riedel. ¿Cuál es la copa perfecta para un gin tonic? Para ello, convocó en Barcelona a un pequeño grupo de catadores para una cata exclusiva que contó con la presencia de Georg Riedel, director de la marca vidriera austriaca, en una cata de 13 copas de las que finalmente se seleccionaron tres. ¿Cuál será la elegida? Próximamente...



Echanove presenta Cinema Wine Vino de actor



Como si estuviera esperando la llegada de una gran estrella del celuloide, Ribera del Duero viste de gala su alfombra roja para recibir a Cinema Wine, un vino 100% Tempranillo con seis meses de crianza en barricas francesas y americanas y otros seis meses de permanencia mínima en botella.

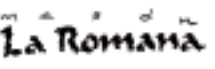
Uno de sus propietarios es el actor y gastrónomo confeso Juan Echanove, que nos propone una manera diferente de disfrutar este vino con un *packaging* de diseño muy atractivo: una caja regalo de seis botellas con tintes cinematográficos, como se de una película se tratara.

La principal novedad que presenta Cinema Wine es que podemos conocer la temperatura exacta de cada botella en todo momento gracias a una sofisticada etiqueta frontal dotada de tintas termocrómicas.

Y hay más. Como guiño a los cinéfilos, la contraetiqueta es despegable, y oculta citas y detalles de directores, actores y actrices que evocan recuerdos y fantasías de cualquier amante del séptimo arte. La producción está limitada a 50.000 botellas y está enfocada a regalar y compartir. Así que a partir de ahora, podríamos decir: ¡Brindis... y acción!

Fe de erratas

El que tiene... revista, se equivoca. Y así fue en el número 161 de *MiVino*, el del pasado mes de marzo, en la cata dedicada a los vinos de la Comunidad Valencia. El precio que aparece en la ficha de uno de los estupendos vinos de la cata de Bobal -el Casa Don Ángel 2006- no se corresponde con la su precio real, que es de 16 euros, tal como nos recuerda la propia bodega. Pedimos disculpas también a los lectores.

 Bodegas Mar Ctra. de Almería, 16 18600 Motril (Granada) Tel. 958 603 013 / 833 311 www.bodegasmar.com	 El Gabinete Gastronómico Calle Torres, 18. 35002 Las Palmas de Gran Canaria Tel. 928 380 443 www.elgabinetegastronomico.es	 Enotienda El Decantador Calle Sáenz de Laguna, 19 11201 Algeciras (Cádiz) Te. 856 222 225 www.eldecantador.net	 Mesón La Romana C/ Núñez Losada, 4 37710 Candelario (Salamanca) Tel. 923 413 272	 Pámpano Vinatería Reina Victoria, 12 06200 Almendralejo (Badajoz) Tel. 924 670 757
 Saborearte C/ La Feria, 9 16600 San Clemente (Cuenca) Tel. 969 307 114 www.saborearte.es	 Solera Ibérica Plaza de careaga, 4. 04003 Almería Tel. 950 264 712 www.soleraiberica.com	 El Teu Celler San Rafael, 23 17800 Olot (Girona) Tel. 972 263 870 www.elteuceller.com	 Vinosfera C/ Rafael Alberti, 24 01010 Vitoria-Gasteiz Tel. 945 247 778 www.vinosfera.es	 La Piconera Vinos Calle Alfonso XIII, 2 14001 Córdoba Tel. 952 871 542

¿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 162 ARRAYÁN ROSADO 2010

Felix González Domínguez
C/ Castillo, 3, 3ª Izda. 28010 Madrid.

José Santana
C/ Pelayo, 21, 3 B. 03690 San Vicente (Alicante).

Juan Carlos Antón Álvarez
Avda. de la Albufera, 220, 6 C. 28038 Madrid.

Lorena Márquez Yañez
C/ Barrio Urquijo, 6, Bajo Izda. 33939 Langreo (Asturias).

Mario Javier García Muñoz-Seca
C/ Luz Arriero, 6, 2º A. 41010 Sevilla.



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 (Alfafara), 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 GUISANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (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 Solter- 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. **Canarias:** EL RISCO (San Bartolomé, Lanzarote), LILUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote), SORGIN GORRI (La Laguna, Tenerife). **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 BULLÍ (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINÁ (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAU-RRREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** ABACERÍA O BATUXO (Chantada), MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), 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 NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MORALES. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN. **Salamanca:** EL CANDIL, MESÓN LA ROMANA (Candelario), TABERNA RESTAURANTE EL RUEDO (Candelario). **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sépulveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** EL CELLER DEL ´ASPIC (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:** LA ALACENA MANCHEGA. **Alicante:** ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA., BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), EL CELLER DE IBI (Ibí), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibí), LA TENDETTA (Elda), LICORELA 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). **Ávila:** CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA,

PÁMPANO VINATERÍA (Almendralejo). **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 Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorells), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE 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 AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), WWW.BARCELONAVINOS.COM, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET. **Cádiz:** ENOTIENDA EL DECANTADOR (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Canarias:** EL GABINETE GASTRONÓMICO (Las Palmas de Gran Canaria). **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, PICONERA VINOS. **Girona:** S TITTIUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafugell), VINS I LICORES GRAU (Palafugell). **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 (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCA (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, LICORES CACHE, 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 (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, 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 DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ANDANA, LOS ALCALAREÑOS, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), CLUB DEL VINO CANARIO (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena), MAKRO (Oliás del Rey). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, TAGÁN LA BODEGA, VINE DE VINS (Sedavi), VINOS DE AUTOR. **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), VINOTECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). **Vizcaya:** LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zaragoza:** 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 *miVino*



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



+



=60 €

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

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

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

Nombre	Apellidos	Dirección
C.P.	Población	Provincia

☐ Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine: Camino de Húmera, 18 E. 28223 Pozuelo de Alarcón. Madrid)
☐ Transferencia bancaria a: BANCO SANTANDER: 0049/2795/85/2914576539
☐ O llamando al teléfono 918 907 120

Firma



NORTON



Avance

import

www.avanceimport.com

Sieur d'Arques

LIMOUX - FRANCE



gatopardo

