

# miVino

www.opuswine.es

Nº165 julio/agosto 2011



## Un paseo por lo mejor de Cataluña

Armonías. Restaurante El Paseo

**Bacalao con pimientos y tirabeques**

Bodegas Ejemplares

**Bodegas Murviedro**

Práctica de Cata

**Morujito, Destilerías Panizo**

Desde mi Terruño

**Alto de la Caseta, Bodegas Bilbainas**



NORTON



**Avance**  
import  
www.avanceimport.com

*Sieur d'Arques*  
LIMOUX - FRANCE

gatopardo



**OPUSWINE**  
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 CATA**  
Javier Pulido  
j.pulido@opuswine.es

**FOTOGRAFÍA**  
Álvaro Viloria

**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 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:**  
**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:



EDITORIAL

## 'Catalunya sona'

**G**arnacha Blanca, Picapoll, Xarel·lo, Sumol, Trepal, Samsó... comienzan a formar parte del vocabulario del aficionado, y de muchos profesionales también. Cataluña despierta, aunque nunca estuvo dormida. En el imaginario del consumidor, en muchas ocasiones la variedad identifica un territorio amplio, e incluso un prototipo de vino. Así sucede que en algunas denominaciones de origen, e incluso en regiones vitícolas cercanas pero heterogéneas, son canibalizadas por el peso de una sola uva, un estigma que tanto puede servir de ayuda y proyección como puede dejar un rastro amargo. Sucede en otras ocasiones que una región se identifica solo con ella misma, a veces más allá de variedades, e incluso de denominaciones de origen. Cataluña pertenecería, en ese imaginario, al segundo grupo.

Uno de los objetivos del Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi) y de Jordi Bort, su nuevo director, es la conservación del patrimonio vitícola en vías de extinción y la mejora genética de sus variedades. Y es que una de las claves en las que se sustenta el valor y la singularidad del territorio está en sus variedades. Cataluña, con 11 denominaciones de origen, elabora tantos estilos de vinos como mapas vitícolas puedan definirse; de las 15 variedades más utilizadas en la elaboración de todos sus vinos, nueve son autóctonas. Además, el 55% del viñedo está en manos de las cooperativas, muchas de ellas guardianas del patrimonio vitícola.

Aunque el cava, tercera industria agroalimentaria en Cataluña, pueda eclipsar en parte la imagen de los vinos catalanes a nivel nacional, e incluso otras cuestiones más allá de las estrictamente relacionadas con el sector del vino, la verdad es que el impulso que han tomado en los últimos años sus elaboraciones la consolida por su gran riqueza y diversidad. Y no solo de vinos, enoturismo, valor paisajístico, sostenibilidad, producción ecológica..., que bien merecen un punto y aparte.

Cataluña suena a marca y defensa de su patrimonio. A valor de futuro.

Cristina Alcalá

## SUMARIO



### 12 BODEGAS EJEMPLARES Murviedro

Un fauno catador, provisto de un vaso de cuerno, recorre Europa. Esa fue la idea de Arnold Schenk cuando fundó la empresa en Suiza, en 1893. Ha pasado más de un siglo y la marca está enraizada en siete países. En España es Murviedro, que nació en 1927 y es una permanente avanzadilla tecnológica para amalgamar, de forma ejemplar y sorprendente, cantidad y excelencia.

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



14

ARMONÍAS

### Restaurante El Paseo

Merece la pena patearse El Escorial en busca del restaurante El Paseo si luego se halla recompensa semejante como su cocina y su bodega. Los hermanos Carlos y David Esteban han heredado el gusto por la gastronomía de sus padres, y ejercen en el mismo local, que lleva abierto 25 años y es una cueva del tesoro para los amantes del vino.

### 19 DESDE MITERRUÑO Alto de la Caseta

El viñedo, no más de seis hectáreas, se encuentra en una terraza del Cuaternario, elevada sobre el Ebro, a 448 m de altitud. Una ladera que mira al Sudeste, pobre y casajosa (aridisol) de estructura suelta y textura franco-arcilloso-arenoso. Plantada de Tempranillo en vaso hace 60 años.



## Puzle vitícola

**P**odríamos remontarnos al siglo XIX, cuando la filoxera arrasó con su viñedo, para hablar de la historia del vino catalán. En ese momento, los viticultores decidieron empezar de cero plantando variedades más productivas o de moda, sobre todo foráneas, dejando a un lado las autóctonas. Hoy, la balanza se está invirtiendo gracias a un todavía pequeño grupo de inquietos bodegueros. Su apuesta pasa en la mayoría de las denominaciones por recuperar las variedades autóctonas y por buscar las foráneas que mejor se adapten a sus terrenos. Y podemos asegurar que crece la salud cualitativa de sus vinos. En el texto que sigue trataremos de dar pistas sobre cada denominación, su calidad y sus valores más importantes.

### D.O. Alella

Una de las principales características de esta histórica región -principalmente dedicada a espumosos y blancos- es el suelo de **Sauló** (terreno granítico) y su proximidad al mar. La variedad **Pansá Blanca** es la que más está destacando entre las autóctonas.

### D.O. Catalunya

A pesar de las controversias en sus inicios por tratarse de una denominación que abarca toda la comunidad autónoma, los resultados han sido espectaculares. Tras el cava es, con diferencia, la denominación catalana que más botellas vende. Su éxito se debe a una calidad media-alta y un precio razonable; además, su fácil reconocimiento en el mapa español ha ayudado en la exportación.

### D.O. Conca de Barberá

Esta región parece haberse reinventado. Desde que Torres, con su elegante Grans Muralles, desvelase el potencial de las variedades autóctonas de la zona -**Trepat, Garró, Samsó, Garnacha...**-, las foráneas -que han sido mayoritarias- parecen ceder. Conocida por sus excelentes rosados y aún más por el vino de aguja, con un claro potencial en tintos, su futuro está por escribirse.

### D.O. Costers del Segre

Su filosofía estaba clara desde el principio: crear vinos con carácter internacional. En Costers del Segre se utilizan las habituales foráneas: **Chardonnay, Cabernet, Merlot, Syrah...** y su clima y suelos hacen bastante positiva su maduración (sin los habituales verdoros o excesos de alcohol). Y es ahora cuando surgen nuevas inquietudes por parte de los enólogos de incorporar variedades locales que enriquezcan la mezcla e identidad.

### D.O. Empordà - Costa Brava

El éxito reciente de Empordà radica en el empeño por parte de las bodegas de aunar todos sus esfuerzos en la viña, en la recuperación de variedades autóctonas, en mejorar las foráneas (mayoritarias) y en investigar en posibles variedades mejorantes.

### D.O. Montsant

La corta trayectoria de Montsant ha sido vertiginosa. El público rápidamente se ha identificado con sus vinos por calidad y precio. Su estilo profundo y frutal, con marcada mineralidad, suavidad y sobre todo acidez son sus grandes valores. Y, por favor, eviten las comparaciones con Priorat. Montsant es diferente.

### D.O. Penedès

Solo un puñado de años separan la antigua imagen de la D.O. Penedès -vino barato de calidad media- de la actual, que apuesta por los valores de la viña, por su razonable producción -tradicionalmente explotada para elaborar cava- y máxima calidad. Alberga zonas con verdadero potencial y riqueza de suelos, y su estandarte es la variedad blanca autóctona **Xarel·lo**. Sin embargo, el público parece seguir teniendo una percepción poco halagüeña de Penedès, por lo que el futuro pasa, necesariamente, por conseguir transmitir sus nuevos valores al consumidor.

### D.O. Pla de Bages

Denominación pequeña con identidad y potencial. Desde hace años, la variedad blanca **Picapoll** ha dado un giro inesperado a sus vinos. El Consejo Regulador ha sabido reaccionar y está experimentando con otras autóctonas, como **Sumoll, Mandó y Picapoll Tinta** (una curiosa mutación). El futuro es prometedor.

### D.O.Q. Priorat

Fue la denominación pionera en practicar una viticultura de precisión, en cambiar cantidad por calidad, en pagar más por la uva... que la ha convertido en la única D.O. Calificada en Cataluña, la segunda de España. La riqueza y sabiduría de sus jóvenes enólogos y viticultores, junto con un entorno idílico (tierras de pizarra, uvas autóctonas como **Garnacha y Cariñena**), ha creado un cóctel de vinos exitoso, muchos de ellos mundialmente reconocidos.

### D.O. Tarragona

Si hay una denominación con carácter histórico es Tarragona, conocida por sus vinos dulces, rancios y vermús. Su cultivo es principalmente de uva blanca y, de algún modo, necesita encontrar su rumbo, sobre todo desde que una parte de su extensión se convirtiera en la D.O. Montsant. Por tradición y reconocimiento, estamos seguros de que sabrá recuperar el lugar que le corresponde.

### D.O. Terra Alta

Como su nombre indica, es una tierra alta que incide claramente en la calidad de su uva reina: la **Garnacha Blanca** (poseen el 70% que existe en todo el mundo), que aquí es mucho más fresca y expresiva que en otras regiones limítrofes donde también se cultiva. El punto y final lo subraya una calidad-precio imbatible.

Javier Pulido



FOTO: ÁLVARO VILORIA

# CATA DE VINOS DE CATALUÑA



## D.O. Alella

### 3 Ceps Crianza 2007

● Cabernet Sauvignon y Merlot  
Roura  
Tel. 935 403 148. (7 - 10 €)

Bodega clásica en la zona, que elabora vinos modernos, con variedades foráneas, buscando un estilo accesible al público, con buena identidad y un paso de boca suave, con el extracto justo.  
[Pasta y Arroz]. Consumo: 14°C

### Marqués de Alella 2009

● Pansa Blanca  
Marqués de Alella  
Tel. 933 950 811. (4 - 7 €)

El vino se mantiene tanto aromáticamente como en el paladar, donde demuestra su buen estado de forma con una frescura magnífica, un recuerdo de frutas blancas (lichi, peras) fragante, graso y persistente. Todavía podemos seguir guardándolo.  
[Pescado]. Consumo: 8°C

### Parvus Syrah 2008

● Syrah  
Alta Alella  
Tel. 934 693 720. (10 - 15 €)

Es la variedad que mejores resultados está dando en esta bodega tan innovadora y con disciplina ecológica. Muchas especias (pimienta), violetas y cacao en un paladar mediterráneo basado en golosura frutal y dimensión.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C

## D.O. Catalunya

### Clos D'Agon 2008

● Cabernet Franc, Syrah, Merlot,  
Petit Verdot y Cabernet Sauvignon  
Bodega Mas Gil  
Tel. 972 661 486. (más de 20 €)

Vino de gran distinción y refinamiento. Potente pero bien calibrado en madera, con muchas notas especiadas, de fruta negra que dan paso a una boca gustosa, densa y, sin embargo, refinada, con acento elegante.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C

### L'Equilibrista Garnatxa 2008

● Garnacha  
Ca N'estruc  
Tel. 937 777 017. (10 - 15 €)

Espléndido en especias (clavo, tomillo) y hierbas, con un deje mineral (grafito). La madera resta plenitud, mientras que la suavidad y frescura inicial demuestran un gran trabajo de base.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C

### Sentits Negres 2008

● Garnacha Negra  
Bodega Puiggròs  
Tel. 606 63 31 50. (más de 20 €)

La carga especiada (romero, tomillo) que impregna este vino deja clara su procedencia mediterránea. Sorprende su frescura, el tacto fino y la sensación de fruta en el paladar. Cautivador.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C



## D.O. Conca de Barberá

### Grans Muralles 2006

● Monastrell, Garnacha Tinta, Carró,  
Samsó y Mazuelo  
Miguel Torres  
Tel. 938 177 400. (más de 20 €)

Grans Muralles es todo un icono en la zona porque ha sabido enfundar en un estilo elegante una selección de variedades autóctonas. Este 2006 rebosa mucha mineralidad (pizarra) y fiel reflejo mediterráneo. Equilibrio y elegancia al tacto con un final glorioso.  
[Carne roja]. Consumo: 18°C

### Les Masies de Poblet 2008

● Pinot Noir  
Abadía de Poblet  
Tel. 977 870 358. (más de 20 €)

La elegancia con que evoluciona este vino siempre es destacable. En esta añada, se intuye menos consistencia de fruta, con un roble que sujeta el vino. Textura de boca delicadísima, fundente; elegante final, largo y placentero.  
[Carne roja]. Consumo: 18°C

## D.O. Costers del Segre

### 1780 2005

● 50% Cabernet Sauvignon, 25%  
Tempranillo, 15% Garnacha, 5%  
Merlot, 5% Syrah  
Castell del Remei  
Tel. 973 580 200. (más de 20 €)

Notas de noble evolución: tabaco, cedro, higos, pólvora... En boca, suave y aún con cierto peso de fruta. Final algo seco aunque perfumado.  
[Embutidos]. Consumo: 14°C

### Castell de Raimat 2010

● Xarello, Chardonnay  
Raimat  
Tel. 973 724 000. (7 - 10 €)

Combinación de dos uvas con fuerza con frescura sin perder extracto. Huele a níspero, manzana golden, lías finas y flores, con un paso de boca goloso aunque fresco y con cierto volumen.  
[Ahumados]. Consumo: 8°C

### Cérvoles FB 2009

● 57% Chardonnay, 43% Macabeo  
Cérvoles Celler  
Tel. 973 580 200. (15 - 20 €)

Aroma compacto en el que mandan las barricas tostadas; sin embargo, la simetría grasa-acidez está muy conseguida en boca. Muy satisfactorio para los seguidores de este estilo moderno.  
[Ahumados]. Consumo: 8°C



### Geol 2007

● 45% Merlot, 35% Cabernet  
Sauvignon, 5% Cariñena, 5%  
Cabernet Franc, 5% Syrah  
Tomàs Cusiné  
Tel. 973 176 029. (15 - 20 €)

Potente y denso, con acento de la barrica tostada. Frutas negras y especias secas, con un fondo evolucionado del Merlot (pimiento asado). Carnoso y con volumen, mantiene la frescura en su recorrido.  
[Embutidos]. Consumo: 14°C

### Missenyora FB 2009

● Macabeo  
L'Olivera Cooperativa  
Tel. 973 330 276. (10 - 15 €)

La perfecta unión de fruta y madera hace el vino realmente profundo. Lichis, paraguayana, tiza, humo, lías finas... todo en armonía. Entra goloso, con nervio ácido y grasa, fruta y final fresco. Excelente ejemplo de Costers del Segre.  
[Patés]. Consumo: 8°C

### Sios Selección 2008

● Syrah y otras  
Costers del Sió  
Tel. 973 424 062. (15 - 20 €)

Carácter de pimienta negra típico de la variedad y fondo orgánico interesante, propio de algunos vinos ecológicos. Depurado al tacto, todavía con volumen y profundidad aunque recomendamos beberlo ya.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C

## D.O. Empordà - Costa Brava

### Clos Adrien 2008

● Syrah, Garnacha Negra  
Terra Remota  
Tel. 972 193 727. (más de 20 €)

Tras unos minutos, el vino abre con fuerza mineral (granito, canto rodado) e incansables especias, tabaco y sutil acento de jara (maduración irregular de la Garnacha). La suavidad de su paso y acidez son dos valores a destacar. Para beber ya.  
[Carne roja]. Consumo: 16°C

### Gran Claustro 2005

● 50% Cabernet Sauvignon, 20%  
Merlot, 15% Garnacha, 15% Samsó  
Castillo Perelada Vinos y Cavas  
Tel. 972 538 011. (más de 20 €)

Compacto, sus aromas se perciben como un bloque: zarzamora, hiedra, tabaco, tinta china y cedro. La estructura proviene del roble. La fruta, aunque presente, es delgada, por lo que conviene beberlo ya. Fresco y persistente.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C



LA FAMILIA JUVÉ CAMPS AHONDA  
SUS CENTENARIAS RAÍCES EN EL  
CORAZÓN DE LOS VIÑEDOS DEL  
PENEDÉS. GENERACIÓN  
TRAS GENERACIÓN HA  
SABIDO EXTRAER  
DE LA TIERRA  
JOYAS  
EN

BRUTO PARA TRANSFORMARLAS EN EXTRAORDINARIOS CAVAS, UN TESORO

QUE HA  
CULTIVADO CON ESmero  
HASTA LLEGAR A LA EXCELENCIA CON SU

RESERVA DE LA FAMILIA

www.juveycamps.com

# CATA DE VINOS DE CATALUÑA

## Masia Carreras 2009

40% Cariñena Blanca, 30% Cariñena Gris, 10% Garnacha Blanca, 10% Garnacha Gris, 10% Picapoll  
Bodegas Celler Martí Fabra  
Tel. 972 563 011. (10 - 15 €)

Irradia personalidad y creatividad aromática. Muy seductor. Aromas de lichis en sazón, eneldo, jengibre, mandarina... y discreción del roble. Transmite la sensación de tener acen- tos de vendimia tardía. Su volumen de fruta y su acidez no nos dejan ninguna duda: es un gran vino. Para beber o guardar.  
[Carne blanca]. Consumo: 8°C

## D.O. Montsant

### Espectacle 2006

Garnacha  
Espectacle Vins  
Tel. 977 839 171. (más de 20 €)

Vino que revolucionó, aún más, el Montsant. Consiguió ofrecer una finura y una inmaculada frutuosidad que aún hoy consigue. Se trata de una viña muy vieja que rescató René Barbier, uno de sus artífices. El resultado es un vino penetrante, fino y con distinguido paso de boca, con fundentes taninos. Sin duda, un icono.  
[Caza menor]. Consumo: 14°C



### Ètnic 2007

80% Cariñena, 20% Garnacha  
Agri. i. Sec. de Credit Sant  
Bartomeu SCCL  
Tel. 977 825 026. (10 - 15 €)

Presenta una suavidad al tacto que convence desde el inicio, pura seda; el resto del recorrido en el paladar sirve para asentar su encanto mediterráneo: hierba y notas minerales (grava) con un final tremendamente fresco, espectacular.  
[Setas]. Consumo: 16°C

## Masia Esplanes 2005

40% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 10% Garnacha  
Cellers Capafons-Ossó  
Tel. 977 831 201. (más de 20 €)

Tiene el carácter de los clásicos vinos de Priorat: riqueza aromática (ciruela, pizarra, polvo de carbón, clavo, quitaes- malte). En boca, jugoso -se agradece-, envolvente en cuerpo y perfume, con tacto algo recio. Largo, para tomar ya.  
[Potajes y legumbres]. Consumo: 16°C

## Teixar 2008

Garnacha  
Vinyes Domènech  
Tel. 670 297 395. (más de 20 €)

Apuesta por la finura y deja de lado la concentración. Aromas mediterráneos y de flores. Carnoso, refinado y dimensionado, sin perder acidez. Consigue, en cada añada, estabilidad y fiabilidad.  
[Carne blanca]. Consumo: 14°C

## D.O. Penedès

### Albet i Noya Reserva Martí 2006

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Albet i Noya  
Tel. 938 994 812. (más de 20 €)

Desarrolla la profundidad esperada: tabaco, tinta china, ciruela pasa, tabaco... con un roble que, aunque bien elegido, está por encima. Frescura y fina textura en boca, largo y duradero, con un sólido deje mineral (grafito).  
[Carne roja]. Consumo: 16°C

### Can Feixes Reserva Especial 2000

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot  
Huguet de Can Feixes  
Tel. 937 718 227. (más de 20 €)

Su paso de boca aún mantiene peso de fruta, cierto tanino y nervio ácido. El final es complejo (tabaco, tinta, cedro) con una visión de los varietales sencilla. En su mejor momento.  
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C



## Clos dels Fòssils 2010

Chardonnay  
Llopart Cava  
Tel. 938 993 125. (7 - 10 €)

Trabajo de lias espléndido que realza la frescura del Chardonnay, evocando al pomelo y la lima. En el paladar, enfatiza la frescura y la sensación frutal, dejando un seductor matiz salino.  
[Pescado]. Consumo: 8°C

## Gramona Sauvignon Blanc 2010

Sauvignon Blanc  
Cavas Gramona  
Tel. 938 910 113. (10 - 15 €)

Los aficionados al Sauvignon de Rueda encontrarán aquí mayor prudencia aromática, exhibiendo el refinamiento de los varietales más atlánticos (zonas frías). Hay boj, aloe vera, puré de mango y lias finas. El juego de boca está al mejor nivel, elegante y vivaz, casi salino. La mejor añada hasta la fecha.  
[Carne blanca]. Consumo: 8°C

## Giró 2 FB 2009

Giró  
Giró Ribot  
Tel. 938 974 050. (7 - 10 €)

Cierto parecido aromático a las garnachas blancas de Priorat. Fruta concentrada (membrillo), flores (lirios) y fondo dominante de crianza sobre lias finas (tiza, cítricos). Aroma espléndido. En boca, más lineal, echamos de menos cierta viveza de fruta, frescor y grasa. Aun así, conviene seguirle la pista.  
[Pescado]. Consumo: 7°C. Sin D.O.

## Iohannes Vino de Guarda Reserva 2006

Merlot, Cabernet Sauvignon  
Juvé & Camps  
Tel. 938 911 000. (más de 20 €)

Color, aroma y sabor aún compactos. La nobleza del Cabernet se impone ante un Merlot que empieza a dar síntomas de flaqueza (pimiento asado). Entra y sale jugoso, aún con estructura para aguantar. Perfumado final de tabaco, casis maduro y cedro. Elegante.  
[Carne roja]. Consumo: 14°C



## D.O. Pla de Bages

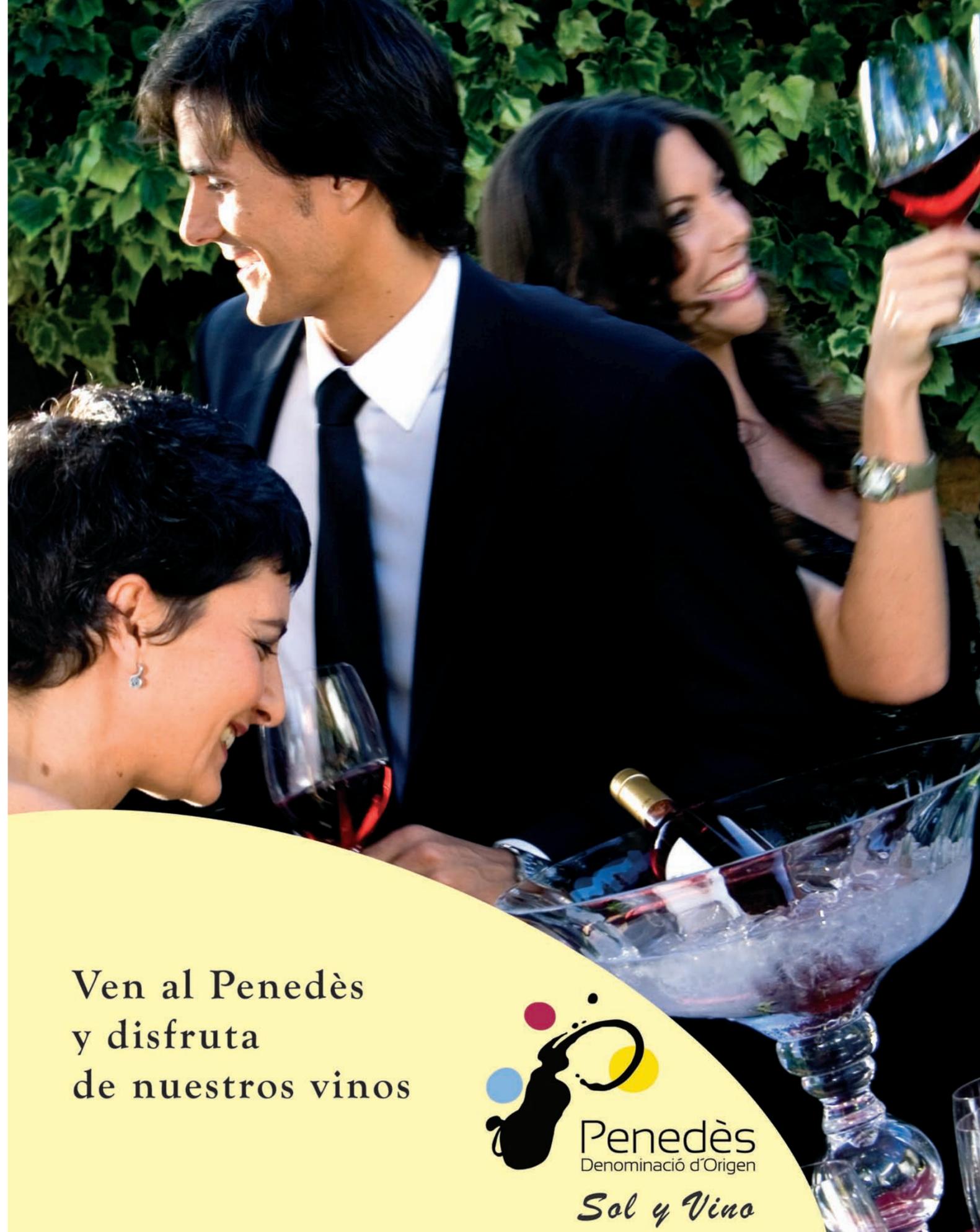
### Abadal Picapoll 2010

Picapoll  
Abadal Masies d'Avinyó  
Tel. 93 874 3511. (7 - 10 €)

De las añadas más minerales que hemos probado y que, en un año, ganará en complejidad. Se intuye finura, discreción y nervio ácido, con final perfumado de albaricoques y notas cítricas. Guardar.  
[Carne blanca]. Consumo: 8°C



8 *miVino*



Ven al Penedès  
y disfruta  
de nuestros vinos



# CATA DE VINOS DE CATALUÑA



## Les Terrasses 2009

50% Garnacha, 40% Samsó, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah  
Bodega Alvaro Palacios  
Tel. 977 839 195. (más de 20 €)

La combinación de variedades está tan conseguida que todo fluye en armonía, con un aroma de fruta madura delicioso (fresón, cereza). Aunque presenta estructura, dominan el conjunto la textura suave de las uvas y la acidez. Cada año, este vino se presenta un poco más elegante. [Carne roja]. Consumo: 14°C

## D.O. Tarragona

### De Muller Chardonnay Fermentado en Barrica 2010

Chardonnay  
De Muller  
Tel. 977 757 473. (4 - 7 €)

Línea delicada, con aromas de melocotón fresco, hierba y el acento de mantequilla tostada al fondo. Tiene más acidez que grasa y eso hace el trago más llevadero. Buen ejemplo del varietal. [Pescado]. Consumo: 8°C



[Potajes y legumbres]. Consumo: 14°C

### Cent x Cent 2010

Garnacha Blanca  
Vilalba dels Arcs  
Tel. 977 438 010. (10 - 15 €)

Modelo de Garnacha floral, impoluta y de marcada mineralidad (calcáreo, tiza). La frescura sorprende acompañando un comedido volumen de fruta y consistencia que aún debe evolucionar. No defraudará. [Carne blanca]. Consumo: 8°C

### Edetària FB 2009

85% Garnacha Blanca,  
15% Macabeo  
Bodega Edetària  
Tel. 630 966 957. (15 - 20 €)

Fuerza y expresividad aromática (manzana verde, lima, miel, níspero, humo) que muestran el potencial de la Garnacha en Terra Alta. Fresco y con estructura, grasa y potencia, deja un fino halo de frutas de hueso y notas ahumadas bien encajadas. Crecerá en botella. [Carne blanca]. Consumo: 8°C

### El Templari 2009

Garnacha Tinta, Morenillo  
Celelr Bàbara Forés  
Tel. 977 420 160. (15 - 20 €)

Fino y elegante con un desfile de especias -propias del monte mediterráneo- verdaderamente llamativo. Frescura perfectamente tejida al conjunto, fundente al tacto y generoso en recuerdos. Está en un momento espléndido de consumo, aunque puede ganar más. [Carne roja]. Consumo: 16°C

### L'Avi Arrufi FB 2009

Garnacha Blanca  
Celler Piñol  
Tel. 977 430 505. (10 - 15 €)

Su riqueza mineral (arcilla, calcáreo), de especias secas y frescura son valores que destacan en Terra Alta y que ha sabido extraer, con acierto, la bodega. Siete meses de crianza en madera que se perciben solo en boca, realizando la dimensión del vino y su profundidad. [Carne blanca]. Consumo: 8°C

## Petit Bernat 2010v

40% Syrah, 40% Cabernet Franc,  
20% Merlot  
Oller del Mas  
Tel. 932 030 338. (4 - 7 €)

La esencia de su viticultura es ecológica. Notas mediterráneas: hierba, tomillo, azafrán con sutil fondo de retama, nada grave. Desarrolla un buen trabajo de tacto, incluso marca bien su frescura. [Embutidos]. Consumo: 14°C

## D.O.Q. Priorat

### Clos Mogador 2008

46% Garnacha, 21% Cariñena,  
19% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah  
Clos Mogador  
Tel. 977 839 171. (más de 20 €)

Mogador camina hacia la elegancia (flores), con aromas cada vez más versátiles (pizarra, grafito). Excelente equilibrio con una consistencia perfectamente medida, no satura el paladar, muestra toda su gracia y profundidad sin perder ritmo. Espectacular. [Carne roja]. Consumo: 16°C

### Ferrer Bobet Sel. Especial 2008

Cariñena  
Bodega Ferrer I Bobet  
Tel. 609 945 532. (más de 20 €)

Hay una mayor selección de uvas con respecto a su hermano pequeño, y eso se nota. Fruta roja en sazón, hierba seca, guiño floral y roble tostado notable. Entrada densa y compacta (estilo de boca potente que buscan los nuevos consumidores). Guardar diez años. [Carne roja]. Consumo: 14°C

### Les Manyer 2008

Garnacha  
Terroir al Limit  
Tel. 977 828 057. (más de 20 €)

El estilo más borgoñón del Priorat. Posee una elegancia surrealista en una tierra tan uraña, con un cristalino fondo de pizarra y violetas tremendamente seductor. Elegante y refinado, largo e inolvidable. Gran trabajo de viticultura. [Carne roja]. Consumo: 16°C



### Mas de Masos 2002

35% Garnacha Peluda,  
30% Cabernet Sauvignon,  
20% Garnacha País, 10% Cariñena,  
5% Syrah  
Cellers Capafons-Ossó  
Tel. 977 831 201. (más de 20 €)

Un gran clásico, en el mejor de los sentidos, con una calidad y capacidad de evolución extraordinarias (para los escépticos del Priorat). Es ahora, después de casi nueve años en botella, cuando el vino se presenta pleno, sedoso, todavía con notable dimensión de fruta, complejidad (tabaco, cacao, tomillo, dátiles) y, sobre todo, cien por cien placer. Indispensable. [Carne roja]. Consumo: 16°C

### Scala Dei Cartoixa 2007

55% Ganacha, 25% Mazuelo,  
10% Syrah, 10% Cabernet  
Cellers Scala dei  
Tel. 977 82 70 27. (más de 20 €)

Causa sorpresa la potencia inicial. Después, el vino muestra su vinculación tanto con el terreno (pizarra) como con sus variedades (picotas en sazón, especias secas). Después de beberlo, queda patente su estructura, con una acidez que camina, por el momento, en solitario. [Carne roja]. Consumo: 14°C

### Ganagot 2006

Garnacha Negra, Samsó,  
Cabernet Sauvignon  
Mas del Botó  
Tel. 630 982 747. (más de 20 €)

El vino está ahora en su mejor momento de consumo. Fusiona con generosidad el deje mediterráneo de hierbas, fruta pasa y un acento de manzana verde (vejez). Fresco y de estructura ligera, con el tanino ligeramente seco que pide platos de cierta consistencia. [Potajes y legumbres]. Consumo: 16°C

## D.O. Terra Alta

### Ay de Mí 2009

Garnacha Negra, Syrah  
Vilalba dels Arcs  
Tel. 977 438 010. (10 - 15 €)

La textura y el frescor que desarrolla este vino en su paso por el paladar son sus notas más destacables, con un fondo mediterráneo muy claro. Como pega, presenta cierta irregularidad de maduración (algunas puntas verdes, aunque sin demasiada importancia).

# FESTIVAL VINO SOMONTANO 2011

ANDY Y LUCAS

4 de AGOSTO

ROSARIO

5 de AGOSTO

MELENDI

6 de AGOSTO

DANI MARTÍN

7 de AGOSTO

BARBASTRO (HUESCA)

Muestra Gastronómica del Somontano.

Del 4 al 7 de Agosto a partir de las 21h.

INFORMACIÓN FESTIVAL: 974 31 30 31  
www.somontano.es y www.festivalvinosomontano.com  
VENTA ANTICIPADA EN OFICINAS C.R.D.O. SOMONTANO, CIE,  
TIENDAS EL CORTE INGLÉS Y CAJEROS AUTOMÁTICOS DE IBERCAJA.

## Las cuatro caras de Levante



**Un fauno catador, provisto de un vaso de cuerno, recorre Europa. Esa fue la idea de Arnold Schenk cuando fundó la empresa en Suiza, en 1893. Ha pasado más de un siglo y la marca está enraizada en siete países. La filial de la empresa familiar en España es Murviedro, que nació en 1927 y es una permanente avanzadilla tecnológica para amalgamar, de forma ejemplar y sorprendente, cantidad y excelencia**

En lo alto, el castillo de Requena (cuyas murallas dieron nombre a la bodega: Murviedro, muro de piedra) contempla la historia y la campiña blanquecina y llana. Es tierra de vino, el reino de la uva Bobal y una de las denominaciones más antiguas de España, nacida en 1932. Tierra de viñedos donde ni un árbol alza el tronco y donde únicamente los relucientes depósitos de Murviedro destacan sobre el horizonte. Los primeros están ahí desde 1997, cuando la bodega se trasladó desde su histórica localización en el Grao de Valencia, una sede estratégica que fue creciendo con la romántica arquitectura industrial del modernismo y regó con sus vinos mediterráneos media Europa, desde las brumas de Inglaterra a los hielos rusos. Ahora, en la sobria e impresionante construcción conserva y ejerce el derecho histórico de elaborar vinos de cuatro denominaciones: 20 millones de kilos de uva que proceden no solo de Utiel-Requena, también de Valencia y Alicante, y que pueden además convertirse en cava. Así, su catálogo es un puzzle de más de 20 marcas de vino y otras copas golosas que refleja las preferencias de Reino Unido, Escandinavia, Benelux, Suiza, países bálticos... que es donde viaja el 97% de sus elaboraciones.

### La investigación al poder

El equipo para elaborar y comercializar esas ingentes cantidades -17 millones de botellas que aumentan a un ritmo de millón por año- se compone de 70 profesionales imbuidos del espíritu de la casa que viajan por todo el mundo defendiendo sus murvis. Unos, vestidos de campo para vigilar las viñas; otros, de rigurosa corbata que ayuda a soportar la temperatura de los aeropuertos. Pablo Ossorio, el director técnico -calificado como el mejor enólogo de la Comunidad Valenciana y en 2011 el enólogo más puntuado en la guía de vinos de la Semana Vitivinícola-

es un perfecto factótum que acomoda su aspecto a la ocupación del día, pero sus preferencias se encaminan por la creación, la investigación y el control de esos fascinantes juguetes de alta tecnología que hacen que la bodega funcione como un reloj suizo, que crezca según los ambiciosos planes a largo plazo y, sobre todo, que la calidad de los vinos se reconozca constantemente en las calificaciones y premios -90 en los dos últimos años-. Por eso transmite fascinación al recorrer paso a paso el camino de la uva al vino. Llega en jaulones durante los dos meses que se prolonga la vendimia, desde la costa a los 800 metros de altitud. Y para elaborar en ese clima cálido, la mayor inversión ha sido en frío, en depósitos con cinco camisas que se mantienen a 16 °C o en tubos gélidos capaces de hacer una maceración pelicular al paso, lo que llaman *on line*. Y son líderes en microoxigenación para domar los taninos y borrar los tonos herbáceos; y disponen de agitadores y bombas perfectas para facilitar la maceración y la extracción; y han desarrollado una levadura capaz de bajar un grado de alcohol y subir el de glicerina, con lo que los vinos se tornan más untuosos; y en el depósito 419 atesoran en frío un mosto de moscatel, sin azufar, que puede durar un año y fermentarlo cuando se necesite o emplearlo como recién prensado. Y, y...

### Para todos los gustos

Valgan estas pinceladas para mostrar el mimo que la bodega aplica a cada vino según las líneas que marcan sus propias investigaciones en colaboración a veces con universidades, o con el CSIC. Mimo que se prolonga en la nave de 4.500 barricas que se cambian apenas al año de uso. Y así, al entrar en la embotelladora, el tintineo ensordecedor es música celestial, una sinfonía que produce 12.070 botellas por hora que se multiplican en satisfacciones a quien las ve nacer y a quien las disfruta en la copa. Y es que su investigación no acaba en el vino, sino en las preferencias reales del gusto de los bebedores, y así les resulta fácil acertar. El secreto de sus elaboraciones es el control de la viticultura, la selección de uvas de agricultores artesanales y cuidadosos, es decir, la materia prima tradicional de la mejor calidad, trabajada con los últimos adelantos técnicos. Las pruebas son, por ejemplo, Corolilla, los Murviedro -desde el Alba a los dulces-, Cueva del Perdón, en realidad las cuatro cuevas, con la de la Culpa, la del Pecado y la blanca de la Espera, o los cavas Luna y Expresión. Los premios hablan.



[www.aptsupermercadoelcorteingles.es](http://www.aptsupermercadoelcorteingles.es)



BODEGAS MURVIEDRO  
Polígono Industrial El Romeral, s/n  
46340 Requena (Valencia)  
Tel. 96 232 90 03  
[www.murviedro.es](http://www.murviedro.es)





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

## ARMONÍAS

Restaurante El Paseo (El Escorial, Madrid)



### Bacalao confitado con pimientos y tirabeques

Merece la pena patearse El Escorial en busca del restaurante **El Paseo**, si luego se halla recompensa semejante como comer su cocina y beber de su variada bodega. Y no es para menos. Los hermanos **Carlos y David Esteban** han heredado el gusto por la gastronomía de sus padres, y ejercen en el mismo local, que lleva abierto 25 años y que representa una verdadera cueva del tesoro para los amantes del vino. David, el chef, nos transmite una de sus recetas favoritas.

**Ingredientes:** 1 kg de bacalao desalado, medio litro de aceite de oliva virgen extra, 100 g de tirabeques, un diente de ajo, un pimiento rojo y otro amarillo, sal, laurel y pimienta negra en grano. **Elaboración:** Lavar los pimientos y ponerlos al horno a unos 180 grados durante 30 minutos. Pelar, cortar en juliana y reservar. Cortamos las puntas de los tirabeques, retiramos las hebras laterales, los cocemos en agua hirviendo con sal durante un minuto, los refrescamos con agua y hielo, cortamos y reservamos. Poner en una sartén el aceite con el ajo machacado, el laurel y la pimienta a calentar a unos 90 grados para que se aromatice el aceite, cortar el bacalao en las porciones deseadas y meter a confitar en el aceite, a unos 70 grados durante seis minutos aproximadamente. **Preparación:** sacar el bacalao a una bandeja y emplatar poniendo los pimientos y los tirabeques de base y por último el bacalao.

#### El mejor acompañante

Ideal con espumosos de larga crianza, secos y con cuerpo. También con tintos jóvenes de suave tanino y fruta a flor de piel. Con rosados corpulentos. Una buena opción, si se prefiere el blanco, fermentado en barrica, incluso un buen txakoli porque su acidez hace buenas migas con el succulento pescado.

#### NUESTRA SELECCIÓN

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

**Gran Reserva Heretat 2006 \*\*\*** D. Cava Segura Viudas. Tel. 938 917 070  
Gran armonía, tanto aromática como sávida, que resulta de una excelente frescura y limpieza. El bacalao se confirma aristocrático.

**Solo 10 Syrah \*\*\*** D.O. Campo de Borja Bodegas Aragonesas. Tel. 976 862 153  
Excelente tinto para acompañar a un pescado que requiere frescura y suave tanino. Su impronta frutal sirve de perfume al conjunto.

**Chivite Col. 125 Rosado '06 \*\*** D.O. Navarra Bodegas Chivite. Tel. 948 811 000  
Es un encuentro equilibrado; ambos, plato y vino, se potencian y dejan un paladar muy vigoroso y de agradable evolución. Muy bien con la guarnición.

**Martivillí 2010 \*\*** D.O. Rueda B. y V. Ángel Lorenzo Cachazo. Tel. 983 822 481  
Diríamos "encuentro perfumado", dada la potencia aromática del vino. No por ello brusco o destemplado, porque el bacalao surge de nuevo en retronasales.

**Daimon 2010 \*\*** D.O. Ca. Rioja Bodegas Tobía. Tel. 941 457 425  
Una armonía distinta, basada en el cuerpo del vino y su original aroma cítrico. De la unión resulta un plato distinto, balsámico.

**Señorío Astobiza 2010 Malkoa \*\*** D.O. Arabako Txakolina Okondo Txakolina. Tel. 945 898 516  
A pesar de que el plato se apodera del vino sin remedio, surge un hilo de continuidad por su potente acidez y su 12% de alcohol.



## QUESO Y VINO



### Queso Gourmet Real Sitio de Ventosilla Curado De la misma madre

Y no nos referimos solo a "la madre del cordero", o sea a cualquiera de las 1.650 ovejas churras que pastan tranquilas y felices en la enorme posesión, de más de 3.000 hectáreas, propiedad del grupo PradoRey, en el cogollo de la Ribera del Duero burgalesa. Nos referimos a que queso y vino nacieron y se han criado ambos en la misma madre tierra y con los mismos objetivos: mantener la decisión de elaborar productos de calidad y practicar una agricultura sostenible. La tecnológicamente bien montada quesería del Real Sitio de Ventosilla elabora unos 40.000 kg al año, dos tipos de queso, un semicurado y un curado, puesto en el mercado con diferentes formatos.

#### El Queso

##### Queso Gourmet Real Sitio de Ventosilla Curado

Real Sitio de Ventosilla  
Ctra. Aranda-Palencia, Km. 64,5  
09443 Ventosilla, Gumiel del Mercado (Burgos).  
Tel. 983 444 048.  
www.pradorey.com

D.O.P. No tiene. Raza: Oveja churra.  
Peso: alrededor de 3 kg.  
Precio: 17 €/kg (también se vende en cuñas de 260 g).

#### Cata

Excelente aspecto, compacto, sin ojos, de color marfileño oscuro, fragante, con solo abrir la pieza irradia aromas de nata y tostados muy limpios. En la boca es poderoso, sabroso, su tacto es agradablemente concentrado, se deshace en pequeños grumos, lleno de aromas que recuerdan claramente la procedencia láctea en el posgusto.

#### El Vino

##### PradoRey Reserva 2005

Real Sitio de Ventosilla  
Ctra. Aranda-Palencia, Km. 64,5  
09443 Ventosilla, Gumiel del Mercado (Burgos).  
Tel. 983 444 048.  
www.pradorey.com

D. O. Ribera del Duero.  
Variedad: 95% Tinto Fino, resto Cabernet y Merlot. Tipo: Tinto reserva.  
Precio: 16,25 €.

#### Cata

Sorprendente (por su viveza) y atractivo color rojo picota, bien cubierto. Complejo buqué en nariz, pleno de frutillos de bosque acompañados de un toque de caja de puros, especiados y notas balsámicas. Corpulento y carnoso, suave en el paso de boca gracias, sobre todo, a sus excelentes taninos maduros que envuelven el paladar con determinación.

#### Armonía

De las dos posibilidades probadas en esta armonía (PR3 Barricas, Verdejo de Rueda y este reserva), el blanco se queda un poco corto, aunque su armonía es válida y muy delicada. El tinto Ribera es capaz de sostenerse y aguantar con vigor la pujante fuerza del queso sin que los suaves taninos influyan negativamente en el paladar, acompaña y transforma un final muy agradable.

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.



Cualquiera que busque calidad en el vino, encuentra en el Piemonte italiano, el sitio perfecto.

El Piemonte disfruta de una especial localización geográfica en el extremo Noroeste de Italia, rodeado de cadenas montañosas que le aportan esa mezcla de clima frío y templado ideal para la producción de vinos frágiles capaces de soportar el paso del tiempo. Aquí las viñas están en colinas, con condiciones medioambientales que ayudan a la maduración de las uvas y la producción de vinos estructurados y elegantes.

Las viñas se localizan en tres áreas particularmente diferenciadas. Primero hacia el Sur, sobre las escabrosas y largas colinas de Langhe y Roero en la provincia de Cuneo, donde la predominancia del Nebbiolo rivaliza con viñas de Dolcetto, Moscato y Barbera. A continuación la gran área de Monferrato entre las provincias de Asti y Alessandria, donde se cultivan también las variedades de Barbera, Dolcetto y Moscato sobre colinas más suaves, a lo largo de Freisa, Grignolino y Cortese. Y finalmente, las colinas del Norte del Piemonte, donde predominan las variedades Nebbiolo y Erbaluce.

La mayoría de los Viñedos en el Piemonte pertenecen a denominaciones de origen, y es por ello que las uvas están destinadas a producir vinos calificados como Doc y Docg. Como denominación básica, la Piemonte Doc agrupa diferentes variedades, incluidas la Cortese, Chardonnay, Moscato y Barbera. Otras denominaciones se refieren a áreas concretas como Langhe, Monferrato y Colli Tortonesi, y como punta de lanza, los grandes vinos como Barolo, Barbaresco, Asti, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Gattinara, Moscato d'Asti, Gavi, Dolcetto di Dogliani y Dolcetto d'Alba, liderando los mercados mundiales.

Todos juntos, alcanzan una producción anual que roza los 400 millones de botellas.



FEASR  
European Agricultural Fund for  
Rural Development:  
Europe investing in rural areas



VIGNAIOLI PIEMONTESE S.C.A  
Via Alba, 15 - Castagnito (CN)  
TEL: (+39) 0173 211261  
FAX: (+39) 0173 212223  
www.vignaioli.it - info@vignaioli.it



Rural Development Programme  
2007-2013 - Mis.133

## LA BODEGA DE MIVINO

### Centenaria tradición

Bodegas Barón es una de las casas de más rancia alcurnia que elabora en Sanlúcar. Siglos de trabajo en el vino generoso avalan su tesoro vinícola, ubicado en la parte alta de la ciudad. Los hermanos Juan Luis y José Rodríguez Carrasco, actuales propietarios, han procurado mantener y proteger las viejas soleras fundadas por D. Anselmo Paz en el siglo XIX. Todavía la vieja bodega Molinillos conserva las antiquísimas soleras como base fundamental para sostener la calidad que caracteriza a las manzanillas y los otros productos elaborados por la centenaria casa. Pero el contrafuerte principal, el núcleo donde reside el sustento de la calidad, son sus hermosas viñas, las 45 hectáreas de Listán (Palomino) que vegetan en Finca El Poedo, con un suelo de alta proporción de albariza frente a la desembocadura del Guadalquivir. Suelo, viña y solera, las tres columnas que unidas al trabajo y la experiencia acumulados durante tantos años, permiten elaborar estos grandes vinos, un auténtico regalo para el paladar y para nuestro bolsillo.

#### Manzanilla Pasada Barón

Bodegas Barón  
Calle Molinillo, 2 y 3. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).  
Tel. 956 360 796. www.bodegasbaron.es.  
D.O. Manzanilla de Sanlúcar. Precio: 7 €. Tipo: Generoso.  
Variedad: Listán (Palomino). Crianza: Dinámica (criaderas y solera). Armoniza con: Jamón ibérico. Consumo óptimo aprox.: Un año a 9/11° C. Puntuación: 9/2/10.

1ª Cata: Color amarillo pajizo brillante, de tonalidad algo más pálida de la que suelen lucir las pasadas. Sus intensos aromas muestran la complejidad que aporta una buena crianza bajo flor: recuerdos de camomila, frutos secos (almendra cruda), notas yodadas y recuerdos minerales, todo ello de gran limpieza. Muy larga y delicada en boca, con expresividad y frescura, sabrosa y con atractiva salinidad final.



### Garnacha fronteriza

Batea es una pequeña población de Tarragona ubicada en el límite de la provincia. Su precioso paisaje es mediterráneo, variadas tierras de viñedos donde reina la sugerente Garnacha. En busca de sus atributos, hace unos años se instaló en ella la familia Roqueta, que, por supuesto, cuenta con la asistencia del perseverante enólogo de la casa, Joan Soler, aconsejado por Luis Marín (enólogo a su vez del Celler Batea) Buscando la excelencia elaboran este vino con una meticulosidad de orfebres. Posee este pequeño cellar ocho hectáreas de viñedo, pero de su producción tan solo han seleccionado unos 4.000 litros para lograr la concentración de este tinto. Claro, la clasificación de la uva se torna costosa y absoluta, rebuscando incluso las bayas impecables de entre el racimo. Para su crianza se ha recurrido al roble francés, (y una pequeña proporción de americano), barricas nuevas que contienen por separado las variedades Garnacha y Syrah. Un tinto diferente que viene a completar la ya larga nómina de vinos de esta emprendedora empresa.

#### Lafou de Batea 2007

Lafou Celler  
Mas Gabrielet. 43786 Batea (Tarragona). Tel. 93 874 35 11.  
www.lafou.net. D.O. Terra Alta. Precio: 35 €. Tipo: Tinto crianza expresión. Variedades: Garnacha Negra y Syrah. Crianza: 15 meses en barricas de roble francés, centroeuropeo y americano. Armoniza con: Pato guisado. Consumo óptimo aprox.: cinco años a 16/17° C. Puntuación: 9/2/10.

1ª Cata: Excelente expresión del color, rojo picota, de capa media-alta, vivo y atractivo. De su impronta aromática destaca ese punto de fruta madura exquisito, de tanta limpidez como potencia, también las notas especiadas, el toque mineral, un fino recuerdo de monte mediterráneo. En boca es sabroso y bien estructurado, un tanino maduro, firme y expresivo envuelve el paladar. Vino con temperamento, fiel a un estilo moderno que quiere resaltar las virtudes de la Garnacha.



## LO MÁS NATURAL



FOTO: ÁLVARO VILORIA

### Marqués de Valdeueza Con nombre propio

Desde principios del siglo XVII, la familia Álvarez de Toledo ostenta el título de Marqués de Valdeueza, y tierras en Extremadura. Hoy, tras generaciones y avatares, la familia mantiene con nombre propio un proyecto que se inició en 1998 en esas mismas tierras y con un claro objetivo: producción de calidad y sostenible.

Con la marca Marqués de Valdeueza, probablemente los lectores conozcan más sus tres vinos tintos, asesorados por el enólogo francés Dominique Roujou. Pertenecen a ese nuevo grupo de bodegueros que han apostado por vinos de calidad en tierras extremeñas, pero su Finca Perales de Miraflores, cercana a la localidad de Mérida, es mucho más. Además de viñedo, cultivan productos de la huerta, frutales... y tienen un proyecto para comercializar carne de la raza Avileña Negra-Ibérica. Todo ello regido por los conceptos de respeto al medio ambiente y producción sostenible.

Y está su gran aceite de pago: Marqués de Valdeueza. Este año ha obtenido el Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra en la categoría Frutado Maduro del MARM, uno de los más prestigiosos de España. Y bien merecido. Elaborado con las variedades Hojiblanca, Arbequina, Picual y Morisca (extremeña), representa el perfecto equilibrio. Aromático, frutado y fresco, potente y largo en boca pero a la vez elegante, con un punto dulce, amargo y picante bien ensamblado.

También están de enhorabuena su oleólogo, Cristino Lobillo, y Juan Lozano, encargado de la finca, una persona entusiasta que conoce y trata a cada olivo como a un buen amigo. Son los responsables de mimar las 200 hectáreas de olivar y sus frutos. Utilizan un sistema de cubierta vegetal para defender el suelo de la erosión, aportar nutrientes y materia orgánica. Manejan el estrés hídrico del árbol, usan riego controlado a través del cual abonan el suelo según las necesidades de cada parcela, y cada variedad se recolecta en el momento óptimo y se transporta inmediatamente a la almazara.

Además del premiado aceite, elaboran Merula, un hermano pequeño con mucha clase. Un aceite virgen extra a partir de las mismas cuatro variedades.

Su diseño les ha valido numerosos premios internacionales, y su contenido también.

Cristina Alcalá

FINCA PERALES DE VALDEUEZA  
AUTOVÍA A-5 KM. 360. 08600 MÉRIDA (BADAJOZ)  
TEL. 913 191 508 / WWW.MARQUESDEVALDEUEZA.COM  
PRECIO: MARQUÉS DE VALDEUEZA, 15 € / MERULA, 7 €.

Hay sensaciones...  
que nunca se olvidan

BODEGAS D. LA MARQUESA S.L.

VALSERRANO  
CRIANZA  
RIOJA

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

Excelsus  
de  
Giró Ribot

Mare  
Avant

GIRÓ RIBOT AVANTGARDE

información comercial:  
www.giroribot.es

WINE MODERATION  
El cava sólo se disfruta con moderación

Selección de  
**TORRES**<sup>SL</sup>



NACE UNA ESTRELLA

Ribera del Duero

Denominación de origen

CELESTE

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

el taller | **TORRES**  
Descubre la cultura del vino

BARCELONA · Tel. 93 817 74 19 · eltallerbcn@torres.es  
MADRID · Tel. 91 401 77 62 · eltallermdd@torres.es  
VALENCIA · Tel. 96 341 22 97 · eltallervlc@torres.es  
TENERIFE · Tel. 922 59 52 00 · eltallertfe@torres.es  
GRAN CANARIA · Tel. 928 43 37 69 · eltallercg@torres.es



www.torres.es

## GENTE DE VINO



Novavila

### La casa del vino

Enoturismo es un saco quizá demasiado amplio en el caben desde paisajes a establecimientos vagamente relacionados con el vino. Pero **Novavila** es, en puridad, un ejemplo emblemático de lo que debe ser la oferta enoturística. Es una casa rural deliciosa que ofrece una inmersión en el paisaje del viñedo y en las labores y el conocimiento de la elaboración del vino, ya que cuenta con su propia bodega artesanal, con capacidad para 10.000 litros. La familia **Vilanova** -actualmente los hijos, **Javier** y **José Luis**- lleva 25 años elaborando de esa forma las uvas de sus viñedos de Albariño. Los viñedos son tratados con abonos marinos, con algas, y para lograr la maduración completa se recogen en octubre, en una vendimia tardía. El despallado y el prensado se hacen de forma manual. Fermenta en cubas de acero, no se filtra, sino que se trasiega hasta conseguir la nitidez óptima, y por fin se embotella en agosto del año siguiente. Incluso producen otros derivados del vino, como velas al aroma de albariño. Se trata del primer producto que conjuga aromaterapia, decoración y vinoterapia a partir de un trabajo que aúna investigación y desarrollo llevado a cabo por un equipo de enólogos, cereros y perfumistas.

Lo más original es que la propia casa es un escaparate no solo para vinos, velas y tratamientos de estética y aromaterapia, sino para todo lo que el ojo contempla, lo que el huésped disfruta. No en vano, la labor histórica de la familia son las antigüedades y la decoración en una de las tiendas de mobiliario, arte y hogar más famosas de Galicia, Vilanova Peña.

Con esa base restauraron y vistieron con su habitual espíritu ecléctico y su gusto impecable esta hermosa casona en Meis, apenas a unos kilómetros al interior entre la ría de Arousa y la de Pontevedra. El alojamiento se distribuye entre cinco habitaciones dobles y una sencilla, todas bautizadas con el nombre de variedades de uva de la región: Albariño, Loureiro, Treixadura, Caiño, Espadeiro y Mencía, y todas dotadas del confort más sibarita, desde los salones y el comedor hasta la intimidad de la cama, de colchones como nubes de ensueño, de cata de almohadas, algodón egipcio, sedas, cachemira...

Así, en la propia mesa, en la carta, en la bodega y en la perfecta ubicación, la casa es un refugio adorable desde donde conocer las viñas y los vinos de las Rías Baixas, ese conglomerado de variantes, definido por microclimas, que requieren tiempo y calma para desvelar sus secretos.

NOVAVILA, RÍAS BAIXAS  
SANTO TOMÉ DE NOGUEIRA, 36637 MEIS (PONTEVEDRA)  
TEL. 986 716 954 / 609 111 023  
WWW.NOVAVILARIASBAIXAS.COM

18 *miVino*

## DESDE MI TERRUÑO



Bodegas Bilbaínas

### Responsabilidad bien asumida

Abundantes guijarros hasta formar una gruesa capa de todos los tamaños cubren el suelo de lo que en **Bodegas Bilbaínas** consideran lo mejor de sus 200 hectáreas de viñedo. Se encuentra este pequeño terruño, de apenas seis hectáreas, en lo alto de una loma. **Natalia Olarte** es la directora de la enología, tan metida en su papel que con toda naturalidad siempre dice "mis viñas" o "mis cepas" cuando se refiere al viñedo de la casa. Apuntaríamos que representa la forma de sentir el trabajo de un equipo entusiasta, en el que **Diego Pinilla**, director técnico de la bodega, se refiere así a la nueva creación: "Este vino es consecuencia de la inquietud del equipo de Bodegas Bilbaínas por poner en cuestión cada etapa del proceso de elaboración, de la búsqueda de un mayor detalle y de la mejor expresión de nuestros viñedos. Constantemente evaluamos el potencial de cada parcela, subdividiéndolas según orientación, textura del suelo, microclima... Cuidando el detalle en el viñedo y maximizando la selección, obtuvimos una materia prima diversa, pero con una calidad y potencial más definidos. Elaborando esas miniparcels, ensayando de manera continua, nos llevará a obtener mejores vinos. El objetivo es trasladar el aprendizaje al resto de los vinos de la bodega (digamos que es nuestra Fórmula 1)." [www.bodegasbilbainas.com](http://www.bodegasbilbainas.com)

La Viña

Alto de la Caseta

El viñedo, no más de seis hectáreas, se encuentra en una terraza del Cuaternario (Pleistoceno), elevada sobre el Ebro, a 448 m de altitud. Una ladera que mira al Sudeste, pobre y cascajosa (aridisol) de estructura suelta y textura franco-arcilloso-arenoso, los cantos rodados cubren varios centímetros sobre la superficie. Las raíces penetran fácilmente en el profundo suelo, que posee la facilidad de drenar el agua rápidamente. Plantada de Tempranillo en vaso hace unos 60 años.

Viña Pomal Alto de la Caseta 2007



D.O.Ca. Rioja  
Variedad: Tempranillo  
Crianza: 20 meses en barricas nuevas de roble francés.  
Alcohol: 14% vol. Precio: 60 €.  
Apenas 2.100 botellas de un vino rojo picota, con buena capa. Excelente expresión varietal, elegantes aromas de frutillos negros, notas especiadas, regaliz y fuerte mineralidad. Muy sabroso y estructurado, con un paso de boca potente, tanino bien trabajado y maduro. Final muy aromático. Posee todos los mimbres para aguantar muchos años en botella.

**BODEGAS LUIS ALEGRE**  
www.luisalegre.com

cuatro cocineros con ESTRELLA MICHELÍN

DANIELgarcía Rest. ZORTZIKO  
Rest. ETXANOBE MIKELpoblación

JABIEgarcía Rest. BORDA  
Rest. ETXANOBE FERNANDOcanales

**AULA DE COCINA**  
un vínculo perfecto entre vino y gastronomía

**el blanco de tus ojos**

**MARTIVILLI**  
Rueda Verdejo 2005

trama

**BODEGAS**  
ANGEL LORENZO CACHATO

983 822 481. Pozaldez. Valladolid. [www.martivilli.com](http://www.martivilli.com)

## Iban Mate Aroma de hogar

Como propietario y gerente del **Hotel Dolarea**, construido en la casa donde nació, en un edificio de 1611, **Iban Mate** acaba de estrenar su proyecto más ambicioso. Sin embargo, reconoce que la afición al vino le llegó en Menorca, compartiendo cenas con la que hoy es su mujer. Luego vino lo demás: las clases de cata con Roberto Ruiz en el Frontón de Tolosa, los estudios en la escuela de cocina de San Sebastián, los cuatro años dando cursos de cata en CEI, el Premio Nariz de Oro de la Zona Norte, etc. Además, tiene un club de vinos en el que se hace una original cata al mes en un restaurante cercano a la estación de Beasain.



El edificio que alberga el Dolarea ha acogido a la familia de Iban durante seis generaciones, hasta que el ayuntamiento lo catalogó como patrimonio y fueron expropiados. A los dos años, salió a concurso como hotel de tres estrellas, y tras mucho esfuerzo, ganas y una ardua rehabilitación, terminó abriendo un hotel-boutique de cuatro estrellas en el centro de Beasain con una filosofía muy definida por Iban: "Queremos potenciar los productos de la zona como el queso Idiazabal, la morcilla de Beasain y el Txakoli de Olaberria, el único de viticultura ecológica."

El abanico de productos que quiere en su *casa* es un fiel reflejo de su forma de entender el vino: lo que más le atrae es su diversidad, sus vinos elegantes y los amigos que se hacen alrededor de las catas. Sin embargo, le disgustan los vinos comerciales y las macrobodegas: "Soy un enamorado de los vinos viejos de Recondo, que están enteros."

Su mayor tranquilidad es poder vivir de su trabajo en esta casa familiar donde quiere que sus clientes se sientan como en la suya propia. Y va por buen camino.

**BENGOETXE**  
BODEGAS BENGOETXE  
D.O. GETARIAKO TXAKOLINA PRECIO: 5 €

"El viñedo, de viticultura ecológica, está a un kilómetro del hotel. Este txakoli es el más representativo del mercado. No tiene carbónico añadido y una acidez muy bien marcada representativa de la Hondarribi Zuri que armoniza perfectamente, por ejemplo, con la salinidad de un queso Idiazabal joven".



FOTO: ÁLVARO VILORIA

## Morujito, de Destilería Panizo Brindis en la noche

Diversificar, innovar, esa es la trayectoria actual de **Panizo**, un referente de calidad entre los destilados tradicionales que nació en 1938 con un pequeño alambique de cobre y que ahora, con iniciativas como esta, y bajo la gestión de la tercera generación de la familia, se sitúa en el sector del consumidor joven y de los tragos más actuales. Lo que no cambia es la elaboración al estilo artesanal pero, eso sí, perfectamente controlada, desde la destilación a las originales botellas, con la tecnología más puntera.

El proceso empieza con la vendimia de uvas de diferentes variedades y denominaciones de origen. Tras la elaboración del vino, noviembre se ocupa en la destilación de los orujos, un proceso que se prolonga las 24 horas del día. Otros 30 días ocupa en sosiego, en grandes depósitos a temperatura controlada, la segunda fase, la de maceración de los alcoholes básicos, los orujos puros, con los ingredientes que caracterizan cada licor: hierbas, vainillas, limón, caramelo, café y un inagotable catálogo de variedades.

Así nace **Morujito**, que como sugiere con ingenio su nombre es la base para facilitar la elaboración final del mojito. Los aromas, en este caso, son lima y hierbabuena. El resto, el hielo, azúcar y el toque personal lo pone el *barman* o el anfitrión en casa. Y para ese toque propio, Morujito ha convocado un concurso con premios como viajes al Caribe.

No hay más que grabar la elaboración y enviársela. Se publicará y votará en YouTube y Facebook. Las bases están en [www.morujito.com](http://www.morujito.com) o directamente en la contraetiqueta, que enlaza al móvil con el código QR.

*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 [lmynaya@opuswine.es](mailto:lmynaya@opuswine.es). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja de botellas de esta prestigiosa bodega.*

Morujito	
Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	

## Tragos cortos

### Gin Show, en Barcelona

El 30 de junio, la Terraza Away del Hotel W de Barcelona fue el escenario escogido por Gin Show para presentar su apasionante recorrido sensorial por el mundo de la ginebra de la mano de las marcas Premium más destacadas que podemos encontrar en las barras españolas. Los más prestigiosos *brand ambassadors* llevaron a la capital catalana los misterios de esta bebida tras continuos éxitos en diferentes eventos desvelando también todos los secretos de otros destilados. Gin Show ofreció a los asistentes la oportunidad de probar diferentes ginebras Premium en una incomparable sesión a la altura de los más exigentes, que pudieron disfrutar de las últimas tendencias en lo que se convirtió en una cita inolvidable para los amantes del gin tonic.



### Eco, la cerveza 'verde' de San Miguel

**San Miguel Eco** es la primera cerveza española elaborada con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica. Esta cerveza 100% ecológica contiene malta de cebada y lúpulo obtenidos según las normas de la UE para cultivos ecológicos. San Miguel Eco contribuye a preservar el medio ambiente y la fertilidad del suelo sin renunciar a su calidad y sabor. Se puede encontrar tanto en establecimientos especializados en alimentación ecológica como en grandes superficies.

## Una copa con... Dennis Malcolm, maestro destilador de Glen Grant



Está de cumpleaños y vino a España para celebrarlo. Su 50 años como maestro destilador en la industria del whisky están llenos de historias y anécdotas que reflejan cómo el mundo de este destilado ha ido evolucionando con los años.

**Dennis Malcolm** nació en la destilería, y eso debe de imprimir carácter. Simpático, alegre, bromista, lleno de energía y vitalidad, cuenta que en 1948, y con dos años de edad, probó por primera vez whisky mezclado con agua, se lo dio su madre para curarle un constipado. Trece años más tarde empieza a trabajar en **Glen Grant**.

Actualmente, dirige y gestiona la destilería, una de las más famosas del mundo, para **Grupo Campari**, propietarios desde el año 2006. Fundada en 1840 por los hermanos John y James Grant, se distingue de las demás por el uso de alambiques altos y estrechos, y purificadores especiales que otorgan al whisky un sabor especial. Esa es una de las características de todos sus destilados, su sabor suave, frutal, fresco, elegante y complejo a la vez.

## Destilado del mes

### Fifty Pounds Gin

IMPORTADOR: SÁNCHEZ ROMATE HNOS.  
Procedencia: Londres.  
Alcohol: 43,5% vol.  
Destilación: 1 destilación y 3 filtrados.  
Consumo: sola, gin tonic o dry martini.  
Precio: 30 €



El nombre de esta ginebra *superpremium* está relacionado con el Gin Act 1736, canon de 50 libras impuesto por Jorge II para el que quisiera producir y vender ginebra. Hoy siguen elaborando en una pequeña destilería al sureste de Londres.

Elaborado en una única destilación donde se desechan cabezas y colas, y en un solo alambique. Luego se somete a tres filtraciones con las que se logra mayor suavidad, una de las características de esta ginebra. Los botánicos son naturales (raíz de angélica, regaliz, granos del paraíso, ajedrea...), proceden de varios continentes y se destilan cuatro veces junto con el alcohol. Fifty Pounds es una ginebra con equilibrado alcohol tanto en aromas como en boca, sin estridencias. Muy elegante.

Otra de sus particularidades es el tratamiento de la crianza: "El barril es uno de los elementos más importantes en el proceso de elaboración, ya que el 60% del sabor y las características del whisky procede del barril de madera en el que madura", asegura el maestro destilador.

De la mano de Gruppo Campari han ampliado la línea de productos y lanzado cinco nuevas creaciones: The Major's Reserve, 10 Years Old, 16 Years Old, The 1992 Cellar Reserve y el 170th Anniversary de Edición Limitada.

Dennis lo tiene claro: "Para que un whisky de malta sea realmente bueno tiene que ser de Escocia. Un whisky de malta superior es resultado de la tierra en la que se ha elaborado y de donde proceden los ingredientes. Una combinación entre agua de manantial de las tierras altas de Escocia, levadura y cebada maltada. Glen Grant ejemplifica esto a la perfección".

Le preguntamos cómo le gusta tomar el whisky, no duda en contestar: "En grandes cantidades".

## Sorbos

### Cata vertical de Bodegas Miguel Torres

La bodega catalana ofreció una cata histórica de sus grandes vinos. De la mano del enólogo Raúl Bobet, actual director general de la bodega, pudieron catarse grandes añadas de los vinos Fransola (Denominación de Origen Penedès), Milmanda (D.O. Conca de Barberà), Mas La Plana (D.O. Penedès), Reserva Real (D.O. Penedès) y Grans Muralles (D.O. Conca de Barberà). Toda una oportunidad para analizar la evolución de los estilos de vinos a través del tiempo.

### Vinos de Hungría, más allá del Tokaj

Con motivo de la presidencia húngara de la UE, su Embajada en España ofreció una cata de los mejores vinos, y ninguno fue Tokaj. Hungría tiene cinco grandes regiones vitivinícolas (Duna, North-Transdanubian, Balaton, Pannon y Upper Hungary) y 22 subregiones repartidas por todo el país. Aunque algo eclipsada por Tokaj, merece la pena descubrir la variedad y estilos de vinos húngaros. Kékfrankos, Kékportó, Furmit, Kéknyelü... son algunas de sus variedades.

### Emina, nuevo hotel rural del Grupo Matarromera

El hotel Emina, en Valbuena de Duero- se compone de dos edificios diferentes, uno que representa la tradicional casa rural castellana, del siglo XVIII, y otro más innovador y moderno, con 13 habitaciones dobles y dos suites.

El hotel completa la oferta turística de Matarromera, que combina la visita a siete de sus bodegas en el río Duero, el Centro de Interpretación Vitivinícola Emina, maridajes en el restaurante La Espadaña de San Bernardo y la celebración de catas con más de 70 referencias, incluso con la primera gama del mundo de vinos 0,0% de alcohol, EminaZero.

## De Madrid al vino

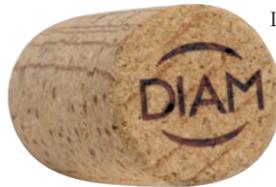
El director general de Medio Ambiente, de la Comunidad de Madrid, Federico Ramos, y el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Juan Bautista Orusco Olmeda, entregaron los premios Viña de Madrid 2011 en un acto que se celebró en el Jardín Botánico de la capital y que cumple su vigesimocuarta edición, en la que el nivel general de los vinos presentes revela el momento relevante y el auge de la D.O. Madrid.

Los ganadores del Gran Viña de Madrid -seleccionados por 15 catadores de diferentes especialidades, desde sumilleres a comerciantes entre 125 muestras de 27 bodegas- han sido: Puerta del Sol Blanco Fermentado en Barrica 2010, de Vinos Jeromín; Vega Madroño Rosado 2010, de Vinos Jeromín; Mayrit Barrica 2009, de Bodegas Gosálbez Orti; Isla de San Pedro Selección Barrica 2008, de Bodegas Pedro García. Entre los vinos tintos de añadas anteriores a 2007, el elegido fue el Félix Martínez Cepas Viejas Reserva 2006, de Vinos Jeromín.



## Diam Bouchage

### La revolución del corcho



Líder en tapones tecnológicos, la filial del grupo francés Oeneo utiliza la tecnología Diamant, única y patentada desde el año 2005, para garantizar la ausencia total de sabor a moho en sus tapones (nivel de TCA inferior al límite de cuantificación de 0,5 ng/l).

Una compleja técnica que permite extraer unas 150 moléculas indeseables presentes en el corcho. Tienen dos unidades industriales de producción, una en San Vicente de Alcántara (Badajoz) y otra en Céret (Francia), de las que salen 900 millones de tapones al año. Grandes marcas de todo el mundo ya lo están utilizando. Y como ejemplo, su Diam Grands Crus hecho para guardar el vino más de 15 años.

## Edetària, DO Terra Alta

### La elegancia de las garnachas



Joan Angel Llibera, propietario de la bodega, se declara "garnachero". El proyecto Edetària, situado en Gandesa (Tarragona), comarca cercana a Priorat y Monsant, se inicia en el año 2003. Con una finca de 38 hectáreas donde conviven cinco tipos de suelos diferentes, tres tipos de garnachas (blanca, fina y peluda) y otras variedades más, elabora uno de los vinos más interesantes y personales con la uva garnacha. Bajo las marcas Edetana y Edetària (blancos y tintos), la calidad está asegurada.

## Premios AMAVI

### De mujer a mujer

Dos catas, una profesional y la sucesiva amateur, han servido para seleccionar los vinos favoritos de la mujer. La iniciativa partió de AMAVI, la Asociación de Mujeres Amigas del Vino y ha concluido en la entrega de premios a los seleccionados. El evento, que tuvo lugar en el Hotel Villa

Real de Madrid, cosechó un gran éxito y congregó a casi a un centenar de personas entre rostros conocidos, bodegueros y aficionados, por supuesto, todos ellos amantes del vino. Los premios entregados por la presidenta, Sonia Galimberti y numerosas embajadoras de AMAVI correspondieron a: Finca La Colina, de Vinos Sanz, entre los blancos; el rosado Tombú de Dominio de Tares; el tinto Aura Syrah Crianza 07, de la cooperativa Covinas; el Espumoso Estrella, de Murviedro; y el Solera 1847 de González Byass, como generoso.

Todo en Castillo de San Diego recuerda al Sur.

Su aroma floral y afrutado, su sabor armonioso y ligero...

Amable y alegre como su gente, Castillo de San Diego es Sur en estado puro.

Y del Sur, sólo una Tierra como Cádiz podía regalarnos un blanco joven tan marinero.

No hay mejor acompañante para pescados y mariscos que Castillo de San Diego: el vino que vino del mar.

*Castillo de San Diego*

# EL VINO QUE VINO DEL MAR



Busca Barbadillo en



# BARBADILLO

100% Sur 100% Mar



## Sorbos

Lo más chic de El Corte Inglés, en Alicante

El Corte Inglés abre en Alicante un nuevo multiespacio gastronómico con firmas y chefs de prestigio. *Gourmet Experience*, que se estrenó en Madrid, es un espacio único que combina la degustación y el tapeo de calidad con la venta de productos gourmet que van desde un restaurante japonés hasta pastelería francesa.

Récord de champagne en una subasta en Finlandia

Hace un año, unos buceadores finlandeses encontraron entre los restos de un naufragio botellas de champagne milagrosamente conservadas desde hace dos siglos. El Gobierno de la región y Acker Merrall & Condit, la principal casa de subastas en el mundo del vino, han batido el récord de precios de vino al vender una botella de Juglar por la impresionante suma de 24.000 euros, cifra que solo ha sido superada por la botella de Veuve Clicquot, una de las más antiguas del mundo, que alcanzó los 30.000.

Premios Nacionales de Gastronomía 2010

La Real Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa han dado a conocer los Premios Nacionales de Gastronomías 2010, que ha sido: **Mejor Jefe de Cocina**, ex aequo: Elena Arzak (Arzak) y Pepe Rodríguez Rey (El Bóhio). **Mejor Director de Sala**: José Ramón Calvo (Mugaritz). **Mejor Sumiller**: Josep Roca (El Celler de Can Roca).

**Extraordinario al Mejor Sumiller**: David Seijas y Ferran Centelles (elBulli). **Mejor Labor Periodística**: Rosa Rivas (*El País*). **Mejor Publicación**: *La cocina de la salud* (Editorial Planeta), de Valenti Fuster, Ferran Adrià y Josep Corbella. **Mejor Programa de Radio**: *Charlar, comer y beber* (Radio Intereconomía), de Gonzalo Sol. **Mejor Programa de Televisión**: *Un país para comérselo* (TVE), de Imanol Arias y Juan Echanove. **Premio Especial 2010**: Mercado de La Boquería (Barcelona).



## Rioja Alavesa

### Londres y Dublín disfrutan de la gastronomía vasca

Los bodegueros de la Rioja Alavesa han organizado dos exposiciones en el Reino Unido -en Londres y Dublín- para promocionar la calidad de los productos vascos. Ambas muestras estuvieron dirigidas a profesionales del sector vitivinícola y de la alimentación, que tuvieron la oportunidad de contactar con productores de Bonito del Norte, Anchoas del Cantábrico, queso Idiazabal y vinos de la Rioja Alavesa o de txakoli. Las exposiciones estuvieron acompañadas de seminarios dirigidos por Sarah Jane Evans y Patricia Langton -en el caso de los vinos- y de un cocktail con degustación de pintxos y tapas en el caso de la alimentación.

## Condado de Huelva

### Gastronomía en El Rocío

El C.R.D.O. Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva organizó este año sus quintas Jornadas Gastronómicas en la Romería del Rocío, donde realizó promociones de sus vinos y vinagres con la presencia de grandes cocineros nacionales, como Armando Oropeza, Javier Libro, David Arauz o Celedonio González. Además, la casa en El Rocío 2011 de Condado de Huelva acogió a otras cuatro denominaciones de origen andaluzas: la D.E. Espárrago de Huétor-Tajar, la D.O.P. Aceite de Estepa, la D.O. Jamón de Huelva y la D.O. Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga, que trabajan juntos en el proyecto *De Menú Denominaciones de Andalucía*.



## GastroVino

### Primer rosado de Alcorta

Desde el año 2009, la cocinera Carme Rusalleda y la enóloga de Bodegas Alcorta, Elena Adell, comparten la pasión del vino y la cocina. Armonía perfecta de dos grandes profesionales en busca de sinergias en pro del papel de vino en la cocina mediterránea, a través de la línea de productos gourmets que han diseñado. Este año hacen la puesta de largo del primer rosado de la bodega. Un 100% Tempranillo muy personal, aromático y envolvente, un vino elaborado para disfrutar y armonizar buenos platos. Y como acompañante al estreno del rosado, la cocinera catalana ha creado un exquisito Chutney Alcorta, reducción de vinagre de vino rosado de la bodega riojana con frambuesa, cebolla, plátano, piña, naranja y especias naturales.



## Ahora, Tío Pepe en rama

Qué mejor modo de celebrar el 75 aniversario del icono de Tío Pepe Jerez (el de la botella con traje corto y sombrero) que comercializar este fino Tío Pepe, tal y como se encuentra en su medio natural: las soleras que reposan en las frescas bodegas de la casa. Una ocasión única de disfrutar de este vino único en rama, es decir, sin clarificar, sin estabilizar, sin filtrar, como se tomaría en el frescor de la bodega, sacado (venenciado) de la mismísima bota, sin que para ello se tenga que ir expresamente a Jerez. Es el lado bueno para los amantes de estos grandes vinos, el malo es que solamente lanzarán al mercado la insignificante cantidad de 900 ejemplares con una etiqueta que es una réplica de la original. Será comercializado en su totalidad por El Club del Gourmet en El Corte Inglés.



 <p><b>Solera Ibérica</b> Plaza de Careaga, 4. 04003 Almería Tel. 950 264 712 www.soleraiberica.com</p>	 <p><b>La Piconera Vinos</b> Calle Alfonso XIII, 2 14001 Córdoba Tel. 952 871 542</p>	 <p><b>Vinosfera</b> C/ Rafael Alberti, 24 01010 Vitoria-Gasteiz Tel. 945 247 778 www.vinosfera.es</p>	 <p><b>Vinoteca Entrebarricas</b> Plaza Circular, 14 47002 Valladolid Tel. 983 308 086 www.entrebarricas.com</p>	 <p><b>Restaurante El Candil</b> Ventura Ruíz Aguilera, 14-16 37200 Salamanca Tel. 923 217 239 www.elcandil.info</p>
 <p><b>La Pequeña Factoría</b> Calle Floridablanca, 32 28200 San Lorenzo de El Escorial (Madrid)</p>	 <p><b>El Galeón de Pepe</b> Vega de Arenas s/n 33710 Navia (Asturias) Tel. 985 474 120</p>	 <p><b>Taberna El Buen Vivir</b> Plaza del Capitán Boixareu Rivera, 81 19002 Guadalajara Tel. 949 223 839 www.elbuenvivir.es</p>	 <p><b>Casa El Tío David</b> C/ Bancal del Clot, 3 03838 Alfafara (Alicante) Tel. 965 510 142 www.casaeltiodavid.com</p>	 <p><b>Caché Licores</b> Paseo de la Esperanza, 23 28005 Madrid Tel. 911 136 3 60 www.licorescache.com</p>

# ¿Aún no recibes miVino?

Por solo 10 euros al mes enviamos 60 revistas a tu local

## Llámanos al 915 120 768

15 euros en Andorra, Baleares y Canarias

**GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 163  
LUIS ALEGRE PARCELA 5 2008**

**Elena Adera González**  
Avda. de la Juventud, 18, 6. 05003 Ávila.

**Francisco Prades Albalat**  
Avda. del País Valencià, 45, 4º-11. 12200 Onda (Castellón).

**Jesús Teijell García**  
C/ Buganvilla, 5, 6º K. 28036 Madrid.

**María López Aguado**  
C/ Arte Pop, 5, 5-A. 28051 Madrid.

**Alejandro González Maeso**  
**Lorenzo Medina, 24, 2º Izda. 33934 La Felguera, Langreo (Asturias).**



# 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 GALEÓN DE PEPE (Navia), 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 GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del 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:** CASA RURAL DE LA ROSA (Santa Cruz de la Salceda), 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), LILIUM 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 BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinonet de Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), 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 Cabanas), 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). **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 FACTORÍA GOURMET (San Lorenzo de El Escorial), 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), 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, SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERÍA 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 DE L'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:** SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

**Tiendas Especializadas.** **Álava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (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 (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). **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 PENALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VINOTECA VILAVINS (Ibiza), 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 EL CEP (Sant Pere de Ribes), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SELLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorells), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, PASTELERÍA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, 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: CAPRICHIO 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:** 5 TITIVS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERÍA SERRA (Palafrugell), VINS I 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 (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-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), VINOS 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), ESSENCIAS 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 VID VINOTECA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES CACHÉ, 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 CASH LAS NIEVES (Móstoles), 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 TALIEPQ (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), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VINO 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 CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** 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:** ASOCIACIÓN DE SUMILLERES TURÓLENSE, EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena). **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 *mi vino*

## XXV GATA-CONCURSO NACIONAL DE VINOS JOVENES COSECHA 2010



**PREMIOS BACO**

### GRAN BACO DE ORO PREMIO LUIS HIDALGO

#### AYLÉS GARNACHA

Bodegas Aylés (DO Cariñena)

### BACO DE ORO ESPECIAL DE NUEVAS MARCAS

#### ALAJA

Bodegas Luzón SL (DO Jumilla)

### BACOS DE ORO

**VIÑA TOBIA** - Bodegas Tobia SL (DOCa Rioja)

**LUSCO** - A. Pazos de Lusco SL (DO Rías Baixas)

**BLANCO NIEVA SAUVIGNON** - Viñedos de Nieva SL (DO Rueda)

**TESTAMENTO MALVASÍA BARRICA** - Soc. Coop. Cumbres de Abona (DO Abona)

**R D'ANGUIX** - Torres de Anguix SL (DO Ribera del Duero)

**REGINA VIARUM** - Bodegas Regina Viarum SL (DO Ribeira Sacra)

**ALBIKER** - Bodegas Altún SL (DOCa Rioja)

**EBEIA ROBLE** - Bodegas Portia SL (DO Ribera del Duero)

**AROA LARROSA** - Aroa Bodegas SL (DO Navarra)

**PEDRO XIMÉNEZ DE COSECHA** - Pérez Barquero SA (DO Montilla-Moriles)

### BACOS DE PLATA

**EGIAENEA TXAKOLINA** - Iturrialde SL (DO Bizcaiko-Txacolí)

**VILLA NARCISA RUEDA VERDEJO** - Javier Sanz Viticultor SL (DO Rueda)

**CUATRO RAYAS SAUVIGNON** - Bodega Cuatro Rayas (DO Rueda)

**GRAMONA SAUVIGNON BLANC** - Bodegas Gramona SA (DO Penedés)

**LÁGRIMAS DE MARÍA ROSADO** - Bodegas Patrocinio SCL (DOCa Rioja)

**VAL DE PANIZA TINTO** - Bodegas Virgen del Águila Soc. Coop. (DO Cariñena)

**COVILA MACERACIÓN CARBÓNICA** - Bodegas Covila (DOCa Rioja)

**LICINIA** - Bodegas Licinia SL (DO Vinos de Madrid)

**LEZAUN TEMPRANILLO** - Bodegas Lezaun SL (DO Navarra)

**MISTELA VALL DE XALÓ** - Bodegas Xaló-Coop. V. Virgen Pobre (DO Alicante)

### BACOS DE BRONCE

**VIÑA SOMOZA SOBRE LÍAS** - Viña Somoza Bodegas y Viñedos SL (DO Valdeorras)

**ALBA MARTÍN** - Bodegas Martín Codax SA (DO Rías Baixas)

**PIRINEOS SELECCIÓN MESACHE BLANCO** - Bodega Pirineos SA-Grupo Barbadiño (DO Somontano)

**FINCA COLLADO BLANCO 10** - Bodega Finca Collado (DO Alicante)

**TORONDOS ROSADO** - Bodega Coop. de Cigales (DO Cigales)

**EL ANCÓN TINTO JOVEN** - Bodegas Insulares de Tenerife SA (DO Ycoden-Daute-Isora)

**CARMELO RODERO TINTO JOVEN** - Bodegas Rodero SL (DO Ribera del Duero)

**LIBERALIA CERO** - Liberalia Enológica SL (DO Toro)

**FLOR DEL MONTGÓ ORGANIC MONASTRELL** - Vinnico Export SL (DO Yecla)

**HACIENDA PINARES TINTO DULCE** - Winescoop Gestión y Servicios SL (DO Jumilla)



Unión Española de Catadores

Patrocinado por

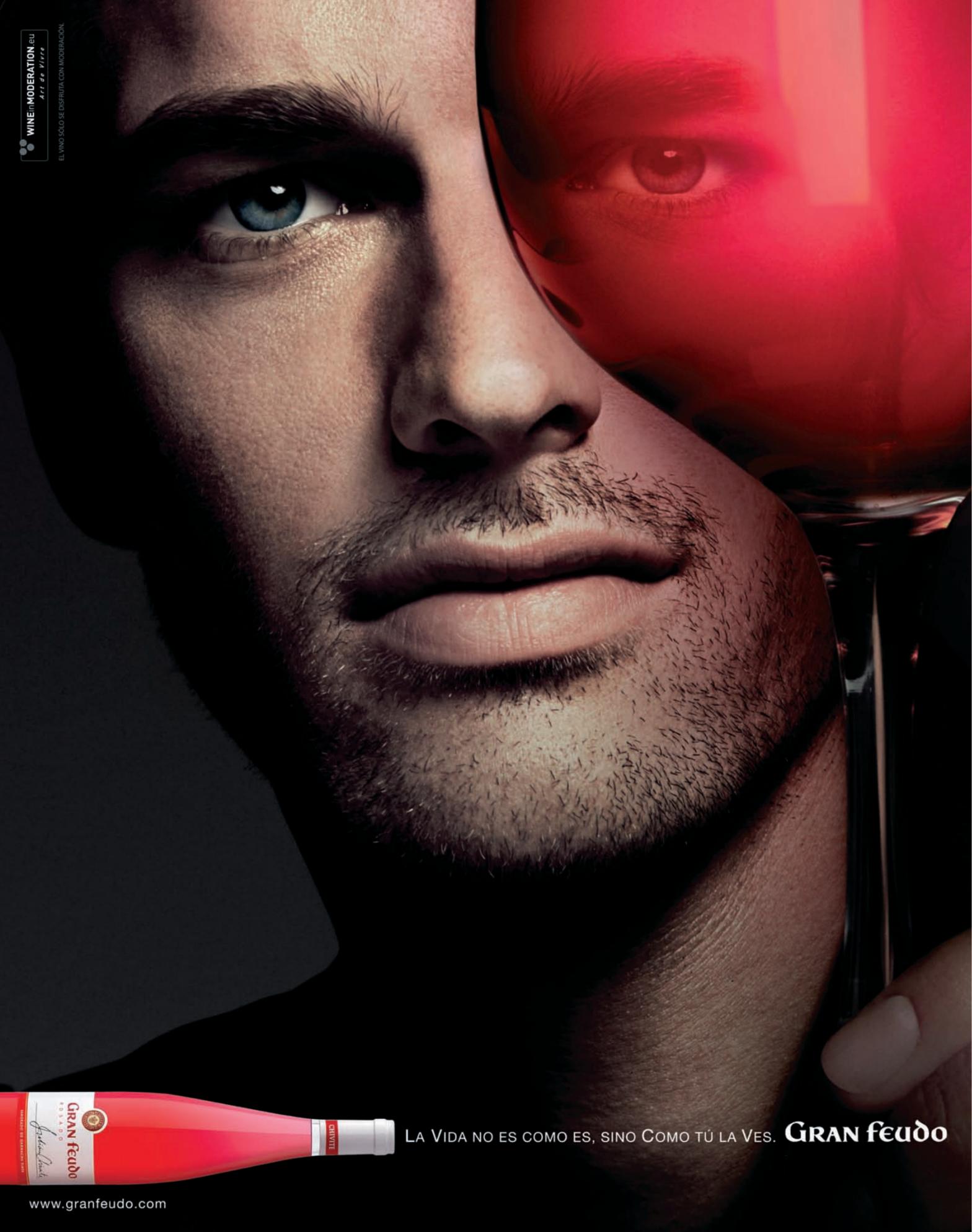
FUNDACIÓN PARA LA DEFENSA DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Con la colaboración de



WINE MODERATION.eu  
Art. de Vinho

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN.



LA VIDA NO ES COMO ES, SINO COMO TÚ LA VES. **GRAN feudo**

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