miVino

www.opuswine.es

Nº166 septiembre 2011

Somontano en blanco y tinto

Bodegas Ejemplares
Pazo Baión

Armonías. Restaurante César Pastor (Barcelona)
Terciopelo de tomate

Práctica de Cata
Museum Real Reserva 2005

Desde mi Terruño
Los Blancares, Bodega Aldekoa

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

Redactor Jefe
Ángel Caballero
a.caballero@opuswine.es

Coordinador de Catas
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
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:

DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

EDITORIAL

La buena crisis

El otro día asistí a una conferencia de Álex Rovira dentro del Foro Eurogap Marketing. Autor de libros traducidos a más de 40 idiomas, su charla se centraba en el título de uno de ellos, *La buena crisis*. Más allá de la catarsis que genera entre el público este tipo de charlas entre *marketingianas* y de autoayuda personal-empresarial, me parecieron muy interesantes algunas reflexiones.

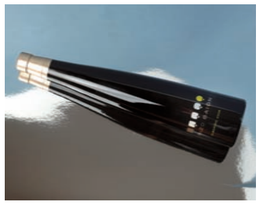
No creo que hubiese, entre las cientos de personas que acudimos, mucha gente dedicada al sector del vino, y muchas menos, responsables de un medio de comunicación especializado. Ahí estaba yo, con más moral que en una cata de sangrías prefabricadas. Mientras su discurso se llenaba de ejemplos de grandes multinacionales, recetas de éxito y de superación humana ante los reveses de la vida, intentaba encontrar en mi cabeza la neurona que me conectase con otra realidad. La del vino y la comunicación. La crisis es reversible, supone un renacimiento, la revolución de la conciencia, el futuro es inventable, decía. Y esto nos lleva a una reflexión, ¿cómo acabar con nuestra crisis?, ¿qué hacemos por mejorar?

Amor y creatividad es la única salida a la crisis. De eso sabemos los medios especializados de este país. La crisis es una acción transformadora y la transformación significa incorporar el cambio en uno mismo. ¿A las bodegas les pasará lo mismo? Lo que crees es lo que creas. Algunos publicistas aseguran que en momentos como los que vivimos hay que apostar por ser más visibles; si no te conocen, no existes. Es peligroso romper la cadena de valor: bodegas, agencias, prensa, consumidores, sumilleres, compradores. Entre todos construimos cultura del vino, cada eslabón juega su papel y eso enriquece e impulsa al sector del vino. Y todo ello debe estar en equilibrio.

El pensamiento nos lleva a una conclusión, pero solo la emoción nos lleva a la acción, decía Rovira. Lo reconozco, yo también me dejé llevar por la catarsis de la voz y de la masa. Mi buena crisis duró unos días, pero de vez en cuando me acuerdo de Álex Rovira.

Cristina Alcalá

SUMARIO



14 LOS VINOS DE MI BODEGA
15 LO MÁS NATURAL
16 SUMILLER
16 PRÁCTICA DE CATA
17 DESDE MI TERRUÑO
19 GENTE DE VINO
20 DESTILADOS
22 NOTICIAS
26 DÓNDE ESTAMOS

10 BODEGAS EJEMPLARES

Pazo Baión

El pazo ha resultado predestinado. De hecho, lo fundó allá por el siglo XV una familia aristocrática gallega de apellido Sarmiento. Pero aunque en su larga historia el entorno del palacete ha sido granja y casa de labor, hasta ahora no ha ejercido plenamente la vocación vitivinícola. Lo hace en manos de una bodega señera, Condes de Albarei, y presidida por San Ero, legendario patrón de la uva Albariño.

12 ARMONÍAS

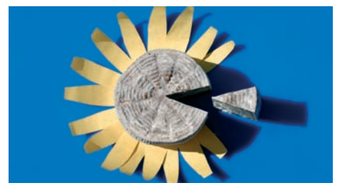
Restaurante César Pastor

El restaurante Colibrí se ha erigido en toda una institución en cuestiones del buen comer en Barcelona. Desde que comenzó su andadura, en el año 2000, llevaba el nombre de la vistosa avecilla. Ahora en una deferencia, casi de veneración, ha reemplazado su delicado nombre por el de su chef, César Pastor, que lleva 11 años al mando de los fogones.

13 QUESO Y VINO

Queso Azul de La Setera y Toso

Maridaje extraño, aunque nada excéntrico. El vino -con su gran versatilidad aromática- cuida, la profundidad magnética del queso. Juntos nos hacen disfrutar de un gran abanico de aromas y el suave dulzor del vino contrasta con el profundo sabor del queso. Encuentro que intensifica los sentidos.



SOMONTANO EN BLANCO Y TINTO

Reflejo de su entorno

Desde su nacimiento en 1984 hasta la actualidad, momento en el que cuenta con 34 bodegas, la Denominación de Origen Somontano está irreconocible en el mejor de los sentidos. Aquel vino inicial, que hacía carantoñas al modelo riojano clásico, ofrece hoy todo lo contrario: vinos modernos tanto en contenido como en continente.

Somontano es nuestra pequeña Australia, con una receta basada en la calidad media-alta, etiquetas creativas y, por supuesto, precios tremendamente competitivos. Así, no es de extrañar que su imagen goce de una reputación muy alta entre los consumidores españoles, que la sitúan entre las denominaciones más valoradas, lo que hace que el 80% de su producción se consuma dentro de nuestras fronteras.

Fue en la década de los noventa cuando grupos empresariales relacionados con la construcción impulsaron verdaderamente la zona. Hoy pasan por una profunda crisis que, en muchos casos, ha obligado a vender. Afortunadamente para la región, grupos bodegueros con arraigo al oficio del vino han tomado el relevo y serán los encargados de revitalizar y alimentar de esperanza a una zona y unos vinos que no pueden aflojar su buen ritmo en el mercado nacional.

¿Tecnología o entorno?

La influencia del Nuevo Mundo (Australia, Estados Unidos, África, Chile, etc.) -basados en la concentración y tostado abusivo del roble- fue el modelo a seguir por las nuevas bodegas del Somontano, zona que fue calificada por la empresa AC Nielsen en uno de sus estudios como "el motor de la innovación en Aragón". Pero tras ese telón tecnológico se esconde el verdadero valor del Somontano: su entorno. Las magníficas condiciones naturales que ofrece la región hicieron reaccionar a los bodegueros y apostar por vinos más elegantes y con capacidad de guarda. Su propicio clima, con noches frías para el perfecto ciclo de maduración de las uvas, los suelos pobres (calizos principalmente) y la escasa lluvia (500 mm) son condiciones más que convincentes para elaborar, principalmente, blancos aromáticos y profundos, como se está demostrando.

¿Autóctonas o foráneas?

Sin duda, es el gran debate en la zona. El futuro más inmediato, la gran asignatura pendiente, pasa por seleccionar las variedades foráneas mejor adaptadas después de la casi compulsiva plantación del pasado (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Pinot Noir, etc.) y potenciar las autóctonas (Parraleta, Alcañón, Moristel, Cojón de Gato, esta última todavía no autorizada). Una gran parte de estas uvas se plantó siguiendo el impulso de las modas, sin indagar en su adaptabilidad al terreno por orientación, altitud, etc. Pero ya son muchas bodegas las que han reaccionado encargando estudios de suelo a empresas especializadas. Con estos proyectos, el futuro de la zona se presenta aún más esperanzador. Las dos variedades estrella son la Chardonnay y la Cabernet Sauvignon, con las que se han obtenido elaboraciones de altísimo nivel. Destaca sobre todo la Cabernet, que se lleva los mayores elogios de la crítica especializada, pues logra en la zona una maduración, identidad y finura atípicas de esta variedad en España.

Última hora

Los últimos cambios en la Denominación de Origen Somontano son la presencia de dos nuevas uvas blancas, Riesling y Sauvignon Blanc, con lo que son ya 15 las variedades autorizadas. En cuanto a tipos de vino, en 2009 se incorporan los dulces y de licor, mientras que sobre los estilos, las bodegas parecen estar apostando por vinos más frutales y moderados en grado alcohólico. Como punto final, añadir que la calificación de la añada 2010 ha sido Excelente.

Javier Pulido

FOTO: ALVARO VILORIA

CATA DE VINOS DE SOMONTANO

Blancos jóvenes

12 Lunas 2010
Chardonnay, Gewürztraminer
Bodega El Grillo y la Luna
Tel. 974 269 188. (10 - 15 €)

Cuatro meses de crianza con sus lías. 7.000 botellas. Perfil aromático más comedido de lo habitual en la zona -busca elegancia- aunque fiel a las uvas (claveles, pomelo, pera); trabajo de lías que se percibe en aromas (tiza) y en boca (acidez mordiente). Su futuro es prometedor: guardar aún unos meses.
[Carne blanca] Consumo: 8ºC

Alcañón 2010
Alcañón
Alodia
Tel. 679 924 266. (7 - 10 €)

Variedad casi extinguida, procedente de un viñedo viejo y elaborada con el máximo rigor. Sencillo, con ciertas peculiaridades aromáticas: piel de melón, anís, cardo y un paso de boca equilibrado que deja elegancia amarga al final, similar a la Verdejo castellana. Enhorabuena a la bodega por esta recuperación.
[Fritos] Consumo: 7ºC

Aldahara Chardonnay 2010
Chardonnay
Aldahara
Tel. 974 305 236 (4 - 7 €)

Concepto sencillo, con el acento en su madurez. Aromas de piña en sazón y pera. Graso y con acidez hasta el final para solventar un modesto paso de boca.
[Huevos y Tortillas] Consumo: 7ºC

Enate Chardonnay 234 2010
Chardonnay
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón
Tel. 974 302 580. (7 - 10 €)

Intenso y fragante en el inicio, etéreo en el tiempo; aparecen la manzana verde, el melocotón y el eneldo, con un fantástico trabajo de lías finas (tiza) que hila el conjunto. Graso, goloso, fresco y frutal describiendo un conjunto más sencillo que en la añada 2009.
[Patés] Consumo: 8ºC

Laus Flor de Chardonnay 2010
Chardonnay
Bodega Laus
Tel. 974 269 708. (7 - 10 €)

Es la versión fresca y mejor entendida de la Chardonnay, con los recuerdos de melocotón, albaricoque y corteza de cítricos (resultado del trabajo de lías) que conducen hacia un paladar jugoso, comedido en grasa y estructura que resulta muy ameno.
[Fritos] Consumo: 8ºC

Meler 95 Sobre Aljez 2008
95% Chardonnay y otras
Meler
Tel. 974 343 131. (7 - 10 €)

Concentración aromática (orejones, albaricoques, cera, jengibre) y gustativa que no resultan excesivas gracias a su frescura generalizada. Buen resultado.
[Carne blanca] Consumo: 8ºC

Mesache 2010
Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo.
Bodega Pirineos.
Tel. 974 311 289. (4 - 7 €)

Aromática (rosas y lima) magnífica, y también su profundidad (tiza, jengibre, mandarina). Cautivador. Grasa y acidez en armonía, con un paso de boca enérgico, armónico y muy bien definido. El mejor Mesache blanco hasta la fecha.
[Pescado azul] Consumo: 8ºC

Mingua 2010
70% Garnacha Blanca, 30% Chardonnay.
Fábregas.
Tel. 974 310 498. (4 - 7 €)

Blanco sencillo, con aromática dominada por las levaduras seleccionadas (piña en almíbar) que dan paso a una boca golosa cuando entra y fresca en todo su recorrido. Final placentero.
[Fritos] Consumo: 7ºC

Osca Garnacha Blanca 2010
Garnacha Blanca.
Sat Bodegas Osca.
Tel. 974 319 175. (4 - 7 €)

Aroma fresco, tanto por su magnífico punto de madurez como por el trabajo de lías; hay ciruela amarilla, piel de manzana verde que continúan salpicando el paladar a su paso, gozando de gran equilibrio y desarrollo en un estilo sencillo y bien concebido.
[Pescado] Consumo: 8ºC

Viñas del Vero Gewürztraminer Colección 2010
Gewürztraminer.
Viñas del Vero.
Tel. 974 302 216. (7 - 10 €)

Hace ya algunos años que la bodega decidió cambiar el estilo de este vino (antes goloso y demasiado perfumado) por otro con mejor definición varietal (claveles, rosas, lima); incluso su golosoidad -que aún la tiene- está mejor integrada, haciendo el conjunto mucho más armónico, detalle que sabrán valorar sus seguidores.
[Platos especiados] Consumo: 8ºC

Blancos con madera

Viñas del Vero Clarión Selección 2009
Chardonnay, Gewürztraminer, Garnacha Blanca y Macabeo
Viñas del Vero
Tel. 974 302 216 (10 - 15 €)

Frescor es la constante en este Clarión. Aromas de manzana verde, chirimoya, un delicadísimo toque ahumado y una elogiable prudencia en madera. También fresco en boca, vibrante y sin excesos. Futuro prometedor. Guardar un año.
[Pescado] Consumo: 8ºC

Absum Varietales 2009
60% Chardonnay, 25% Gewürztraminer, 15% Pinot Noir
Irius
Tel. 942 699 00. (10 - 15 €)

Con la potencia y franqueza varietal que se pide a los vinos blancos de esta zona. Manda el Chardonnay (fruta de hueso) con expresión franca que adornan las notas especiadas y florales de las otras uvas sobre un fondo trabajado de lías. Fresco de principio a fin, frutal y sin excesos.
[Pescado] Consumo: 8ºC

Enate Chardonnay FB 2008
Chardonnay
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón
Tel. 974 302 580. (10 - 15 €)

Es el hermano pequeño de *Uno*, uno de los Chardonnays más reconocidos de Somontano. Perfume concentrado aunque fino: lichis, papaya, mantequilla tostada, incienso... que dan paso a un trago concentrado, graso, envolvente y largo, con una vena ácida totalmente integrada. Al estilo del Nuevo Mundo con un plus de finura frutal.
[Ahumados] Consumo: 9ºC

Marboré FB 2009
Viognier
Bodega Pirineos
Tel. 974 311 289. (15 - 20 €)

Cuatro meses en barrica. Responde al tipo de blanco concentrado en aromas y sabores, con las sombra ahumada siempre presente. Fruta (albaricoque, pomelo) y especias son el eje aromático. Entra graso, consistente y, curiosamente, más fresco de lo esperado. Gran trabajo del enólogo en este novedoso blanco.
[Carne blanca] Consumo: 8ºC

ANDALUCÍASABOR
INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION
FERIA PARA PROFESIONALES
Solicite su acreditación en
www.andaluciasabor.es
3ª EDICIÓN del 20 al 22 de septiembre
3rd EDITION 20th al 22nd september
2011 · Sevilla
JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA
CALIDAD CERTIFICADA

CATA DE VINOS DE SOMONTANO

Tintos con madera

Ballabriga Parraleta 2010
Parraleta
Bodegas y Viñedos Ballabriga
Tel. 974 310 216. (10 - 15 €)

Uva autóctona del Somontano con un característico deje floral (violetas), de monte y orejones que da paso a una entrada suave, armónica y rica en matices especiados (12 meses en roble), sobre todo canela y tomillo. Varietal para descubrir.
[Setas] Consumo: 14ºC

Absum Colección Merlot 2007
Merlot
Irius
Tel. 942 699 00. (más de 20 €)

Merlot que busca un punto comercial bien definido. Concentrado en aromas y sabores, con maduración casi perfecta que envuelve un roble de poderoso tostado. Goloso cuando entra, suave al tacto y envolvente. Placentero en su conjunto.
[Carne roja] Consumo: 14ºC

Ana Lascellas

Series Limitadas 2005
80% Merlot y 20% Cabernet Sauvignon
Abinasa
Tel. 974 319 156. (10 - 15 €)

Los seguidores del vino moderno basado en la concentración de uvas y fuerte tostado del roble encontrarán aquí un modelo. Además, la bodega ha cuidado los excesos en el paladar: frescura, refinamiento y justa estructura.
[Carne roja] Consumo: 14ºC

Arnazas Crianza 2006
Cabernet Sauvignon, Merlot
Raso Huete
Tel. 974 305 447. (7 - 10 €)

Con la identidad desenfadada de un viñedo joven, entre matices orgánicos, de hiedra y arándanos que acompaña un roble algo tosco. Muestra mejores formas en el paladar: graso, con volumen y persistencia, en un estilo sencillo
[Embutidos] Consumo: 14ºC

Bespén Syrah Vendimia

Seleccionada 2008
Syrah
Bodegas La Sierra
Tel. 974 260 365. (4 - 7 €)

La bodega ha buscado la frescura de la uva a cambio de algunas notas verdes sin importancia. Se aprecia un paso de boca jugoso, sin aristas con un fondo especiado sencillo (pimienta negra)
[Aves] Consumo: 14ºC

Bestué Finca Santa Sabina 2008
Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Otto Bestué
Tel. 974 305 157. (10 - 15 €)

Fiel al modelo clásico, donde mandan las maderas de acento tostado y canela, sobre fondo de higos y especias dulces. Entra suave, homogéneo en todo su recorrido con un final de canela y tabaco que hará las delicias de sus devotos.
[Setas] Consumo: 16ºC

Blecua 2005
Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha y Tempranillo
Viñas del Vero
Tel. 974 302 216. (más de 20 €)

El gran vino de Viñas del Vero, las mejores uvas unidas para dar forma a una paleta aromática profunda, elegante, y concentrada que da cabida a las frutas rojas maduras, el grafito, las especias y la tinta. Ampuloso, con estructura pero, sobre todo, redondo al tacto, largo y magníficamente elaborado. Capacidad de guarda de, al menos, diez años.
[Carne roja] Consumo: 14ºC

Castillo de Monesma Reserva 2006
Cabernet Sauvignon, Merlot
Dalcamp
Tel. 973 760 018. (10 - 15 €)

Ya aparecen las notas de incienso, puré de arándano, cacao y toffe que cede un roble dominante, aunque en sintonía. Demuestra estructura, pero en el fondo es suave y está en su mejor momento, dejando un largo y complejo final.
[Carne roja] Consumo: 16ºC

Chesa Roble 2009
65% Merlot, 35% Cabernet
Bodegas Chesa
Tel. 649 870 637. (4 - 7 €)

Por la concentración de fruta y expresión, se intuye un magnífico punto de madurez (no hay verdor, ni aroma terroso), incluso de viñedo con cierta edad. El aroma del roble se desliga ligeramente aunque el resultado, en boca, es satisfactorio.
[Guisos de carne] Consumo: 14ºC

Enate Merlot-Merlot 2007
Merlot
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón
Tel. 974 302 580. (15 - 20 €)

Merlot para ilustrar al gran público, con una maduración e identidad entendibles. Cerezas, el toque de violetas, monte bajo y un roble que, aunque dominante, no distorsiona el conjunto. Carnoso y pleno en todo su recorrido, con la textura fina y fundente que caracteriza a esta gran uva (la tercera más plantada en Francia).
[Carne roja] Consumo: 16ºC

Enate Syrah-Shiraz 2007
Syrah
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón
Tel. 974 302 580. (más de 20 €)

De la primera botella que probamos en su inicios a ésta, hay grandes cambios positivos. Mucha tipicidad (pimienta negra) con un componente orgánico y de especias que añaden profundidad. Goloso cuando entra, fresco y mineral cuando sale -combinación de nota- con fundentes taninos y una estructura densa aunque diversa. Añada espectacular.
[Carne roja] Consumo: 14ºC

Gran Vino Lataste 2008
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Pinot Noir
Lalanne
Tel. 974 31 06 89. (10 - 15 €)

Hay dos evoluciones: una ambiciosa, rica en matices especiados y minerales, y otra que evidencia los recuerdos anisados y de pimiento asado, fruto de una evolución temprana. Aún así, en el paladar todavía goza de estructura, densidad y persistencia, con un tacto seco que empieza a desnudarse. Beber ya.
[Potajes y legumbres] Consumo: 14ºC

Idrias Sevil 2007
Merlot y Cabernet Sauvignon.
Bodegas Sierra de Guara
Tel. 974 340 671. (10 - 15 €)

A sabiendas que el roble está destacado, hay sintonía aromática entre uvas y madera, buscando un estilo moderno con flecos clásicos que esboza cerezas, tabaco y canela en el final de boca. Fresco y bien trabajado al tacto (grano fino) con final complejo.
[Carne roja] Consumo: 14ºC

Lar de Beroz 2006
50% Cabernet, 30% Syrah, 10% Garnacha, 10% Parraleta
Bodega de Beroz
Tel. 974 269 921. (15 - 20 €)

Combinación de aromas falto de armonía, ente maduro y bien definido y otros más desenfadados (viña joven). Jugoso en todo su recorrido, con estructura y taninos algo recios al final que piden platos de cierta consistencia.
[Setas variadas] Consumo: ºC

CATA DE VINOS DE SOMONTANO

Laus 700 Altitud 2005
40% Syrah, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
Bodega Laus
Tel. 974 269 708. (más de 20 €)

La evolución no solo ha sido muy buena, sino que se intuye aún mejor. Aún cerrado, con cierto fondo mineral y tinta china que apoya su esqueleto especiado. Su densidad deja huella, con un tanino afilado que rompe a fresco y necesita suavizarse. Magnífico.
[Carne roja] Consumo: 14ºC

Marboré 2004
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel, Parraleta
Bodega Pirineos
Tel. 974 311 289. (más de 20 €)

El éxito de Marboré radica en ser un vino de alta calidad entendible por todos los públicos. Hay complejidad (clavo, canela, higos) -también alguna uva ya al límite de vida- con paso de boca suave y fresco al inicio, algo recio al final. Para tomar ya.
[Carne roja] Consumo: 14ºC

Monte Odina Crianza 2006
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Bodega 3 Ases
Tel. 983 203 854. (4 - 7 €)

8 meses en roble francés y americano. En un buen momento de consumo, su paso es suave, fresco, de cierta consistencia frutal y final especiado (canela, clavo) que se alarga. Un deje verde, nada grave, desvela cierta maduración irregular.
[Potajes y legumbres] Consumo: 14ºC

Obergo Finca La Mata 2007
Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha
Bodegas Obergo
Tel. 669 357 866. (7 - 10 €)

Carnoso, con el acento goloso inicial muy prudente que engalana el conjunto, sin aristas, con homogeneidad en su recorrido. Como pega, unos aromas de madera cruda angulosos.
[Aves] Consumo: 14ºC

Olvena Hache Garnacha-Syrah '07
60% Syrah, 40% Garnacha
Bodegas y Viñedos Olvena
Tel. 974 308 481. (más de 20 €)

Combinación exitosas de uvas. Por un lado, todo el carácter especiado del Syrah (pimienta negra) y, como complemento, las notas florales (violetas) y frutales (fresas) de la Garnacha, en profunda armonía. El roble acompaña y realza la fina estructura del vino, su carnosidad. Muy apetecible y sabiamente diseñado.
[Carne roja] Consumo: 14ºC

Reis D'Isabena 2008
90% Merlot, 10% Cabernet
Bal D'Isabena
Tel. 974 544 302. (7 - 10 €)

Vino atrevido, por la utilización del Merlot (el varietal menos adaptado del Somontano). Aquí, no solo evoluciona bien, si no que se aprecian sólidos aromas de frutos rojos (moras), flores (violeta) y especias; cierto es que el roble tiene buen culpa de la tercera parte. Fresco y carnoso cuando entra, homogéneo y persistente cuando sale. Resultado satisfactorio.
[Carne roja] Consumo: 14ºC

Secastilla 2007
Garnacha y otras
Viñas del Vero
Tel. 974 302 216. (más de 20 €)

10 meses en barricas allier. Los comienzos de este vino fueron tan buenos como su futuro actual. Mantiene la línea de calidad, su identidad de garnacha fina de altura, de la zona de Secantilla. Añada mineral, con raza y rasgos florales. Fluye con delicadeza en el paladar, fresco, sabroso, con un núcleo graso que aporta la justa dimensión a un vino que transmite puro placer. Guardar dos años.
[Carne roja] Consumo: 16ºC

Sentif 2006
Moristel, Garnacha, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Vins del Tros
Tel. 605 096 447. (más de 20 €)

La fusión aromática de uvas -dado la disparidad que existe entre ellas- tiene un final feliz. Es más, la bodega ha sido precavida con la extracción: taninos frutales sedosos, graso aunque al final, la rusticidad del roble distorsiona el conjunto.
[Embutidos] Consumo: 14ºC

Señorío de Lazán Reserva 2005
Tempranillo, Moristel, Cabernet Sauvignon
Bodega Pirineos
Tel. 974 311 289. (10 - 15 €)

Visión sencilla de las variedades, cada una con su apellido aromático (fresas, moras y hiedra) que se muestran ya en su momento óptimo de consumo, con un acento aromático final que subraya el Cabernet.
[Embutidos] Consumo: 14ºC

Vega Ferrera Crianza 2006
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Fábregas
Tel. 974 310 498. (7 - 10 €)

Suave, clásico, dominado por los acentos toneleros. Estilo muy apreciado por los lugareños, deja un especiado final (canela, pimienta) reconocible. Para beber ya.
[Aves] Consumo: 14ºC

Villa D'Orta Crianza 2008

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bodega Villa d'Orta
Tel. 695 991 967. (7 - 10 €)

El roble resta protagonismo a unas uvas que, aunque sencillas en su expresión, son armónicas en aroma y sabor. Fresco, suave y con fino recuerdo de cerezas.
[Setas] Consumo: 14ºC

Villa Stata 2006
45% Cabernet, 35% Tempranillo, 20% Garnacha
Bodegas y Viñedos Estada
Tel. 667 495 952. (10 - 15 €)

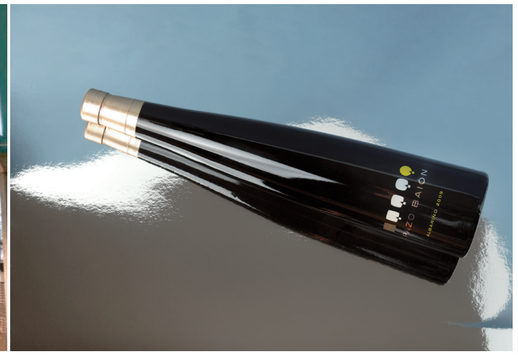
Está a un nivel superior a la media de tintos que se elaboran en la zona. Destacable, la acertada combinación de uvas. Complejo, sin quiebras de maduración ni roble que distorsione. Como complemento, se ha cuidado el tacto (taninos que rompen a frescos) y final elegante, largo y para el recuerdo.
[Carne roja] Consumo: 16ºC

Viñas del Vero Gran Vos Reserva 2005
Cabernet Savignon y Merlot
Viñas del Vero
Tel. 974 302 216. (10 - 15 €)

Goza de cierta profundidad, definiendo bien la línea de vino moderno (concentrado de fruta y potencia del roble), con algunas puntas verdes, nada grave. Entrada sólida de fruta, con frescor incluido, homogéneo aunque algo rústico al tacto final. Detalle que pide guisos de carne para su exitosa combinación.
[Estofado de toro] Consumo: 16ºC

BODEGAS EJEMPLARES **PAZO BAIÓN**

Albariño con historia



El pazo ha resultado predestinado. De hecho, lo fundó allá por el siglo xv una familia aristocrática gallega de apellido Sarmiento. Pero aunque en su larga historia el entorno del palacete ha sido granja y casa de labor, hasta ahora no había ejercido plenamente la vocación vitivinícola. Lo hace en manos de una bodega señera, Condes de Albarei y presidida por San Ero, legendario patrón de la uva Albariño.

En la contraetiqueta, la preciosa botella serigrafiada de **Pazo Baión** recuerda que el 5% de las ventas se dedica a fines sociales. Ese es uno de los rasgos distintivos de la bodega, algo que se complementa con la contratación de empleados que de alguna manera sufren exclusión social.

Es uno de los proyectos que se hacen realidad ahora que la finca renace en manos de **Condes de Albarei**, es, junto a la realidad del propio vino, la guinda de una transformación y una restauración a fondo para convertirla no solo en una bodega ejemplar que se nutre de su propio viñedo, del vergel que la rodea, sino también en una atracción para al público enoturista. Por ahora como visita didáctica que comienza en los jardines y concluye en la deliciosa minimalista sala de cata, o como disfrute del comedor y los salones para reuniones, celebraciones familiares o sociales..., y después, pronto, cuando esté reformada la casa grande, como alojamiento acogedor donde empaparse en el vino, dicho sea con el debido respeto y con el sentido de absorber conocimiento, que no ebriedad.

La finca jardín

En medio del minifundio que impera en Galicia, esta finca soleada y clara de 30 hectáreas es un raro lujo. Es un circo granítico alfombrado de verde, salpicada de palmeras centenarias y dorados naranjos donde la viña se extiende en pagos bien diferenciados, emparrada sobre columnas de piedra en laderas de inclinación y orientaciones diversas, de modo que las 22 hectáreas proveen en realidad ingredientes de con personalidad propia más que de una materia prima uniforme.

Por eso, ya en bodega, la vendimia de cada pago se elabora por separado en pulcros depósitos chatos que favorecen la maceración en frío, la extracción primera de aromas e intensidad y que convierten la uva Albariño en vino elegante, sutil y duradero. Destaca por su inconfundible perfume varietal, donde dominan los aromas florales de azahar y jazmín, de frutas cítricas (¿será por los vecinos naranjos?) y notas tropicales. En la boca es serio, envolvente, con recuerdos del suelo mineral y con un final persistente y aromático. Y quizá por la paciente elaboración sobre sus lías mejora en guarda en los años posteriores a la vendimia.

Ese es el fin que persiguen tanto el director técnico, el prestigioso Pepe Hidalgo, como la enóloga que rige día a día el proyecto, Lucía Carballeira, que conoce palmo a palmo ese prodigioso anfiteatro que conforma el viñedo y es capaz de reconocer de una olida, en las pequeñas cajas en que se recoge manualmente la vendimia, el perfume de las uvas que lindan con la avenida de los naranjos.

Por dentro y por fuera

La finca se mantenía en decadencia, pero tal como la puso en pie Adolfo Fojo, un indiano retornado de Argentina a principios del siglo XX. Él construyó la vaquería que fue la mayor industria lechera de Galicia y sacó a luz el que fuera primer viñedo de Albariño, reconocido incluso antes de que existiera el Consejo Regulador.

La restauración es obra de César Portela, el brillante Premio Nacional de Arquitectura que, respetando la piedra medieval y el pasado modernista, ha dejado su huella luminosa y colorista en los muros color mantequilla, en las maderas azul turquesa, en la eficaz bodega que ocupa lo que fue vaquería, en el torreón mirador y en el caprichoso palomar convertido en saloncito de cata y recepción. Ha querido así respetar el dicho de que *Capilla, palomar y ciprés, pazo es.*

Para vestir la botella, moderna y elegante, acorde con la nueva imagen de la finca, se convocó un concurso del que ha salido la etiqueta. Se plasma en una sucesión de viñetas que sugieren desde la piedra granítica del subsuelo hasta la uva verdeamarillenta que es la Albariño

Este año, la uva va casi un mes adelantada y la vendimia viene pronta. La *metamorfosis* que refleja simbólicamente la etiqueta, el paso a paso, está en marcha. Pazo Baión, tambien el vino, será, una vez más, la historia que se renueva.

PAZO BAIÓN
Abelleira 4,5,6, Baión
36614 Vilanova de Arousa
(Pontevedra)
Tel. 986 543 535 Fax. 986 524 251
www.pazobaion.com

alicante
PUERTO DE SALIDA
VUELTA AL MUNDO A VELA

ALTA GASTRONOMÍA

www.aptcsupermercadoelcorteingles.es

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

CLUB DEL GOURMET en El Corte Inglés

Vinos DO Manchuela
Vinos para descubrir
www.do-manchuela.com
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

ARMONÍAS

Restaurante César Pastor, Barcelona

Terciopelo de tomate con bogavante y melón

El restaurante **Colibrí** se ha erigido en toda una institución en cuestiones del buen comer en Barcelona. Desde que comenzó su andadura, en el año 2000, llevaba el nombre de la vistosa avecilla. Ahora en una deferencia, casi de veneración, ha reemplazado su delicado nombre por el de su chef, **César Pastor**, que lleva 11 años al mando de los fogones y que nos transmite una de las más coloristas y sabrosas recetas de su invención. (www.cesarpastor.es)

Ingredientes (para cuatro personas): Ocho tomates maduros, sal, azúcar, comino, pimentón dulce de la Vera, melón, tomate cherry, huevas de trucha, espárrago verde, aceite de oliva y un bogavante de unos 500 g. **Elaboración:** Lavar y trocear el tomate maduro, colocar en la Thermomix junto con el comino, azúcar, sal y pimentón. Triturar 20 minutos a velocidad 6. Filtrar y reservar en la nevera. Hervir el bogavante durante 18 minutos en abundante agua y sal (introducir la pieza con el agua hirviendo). Refrescar con hielo, agua y sal. Retirar el caparazón y cortar en medallones. **Presentación:** Disponer el bogavante en el plato, el melón cortado al gusto, el espárrago troceado, el tomate y las huevas de trucha. Verter el terciopelo de tomate y servir.

El mejor acompañante

No cabe duda de que el vino blanco tendrá en estos predios superioridad y dominio. El albariño confirma su afinidad con los mariscos; también un buen espumoso, brut nature o brut, que combina bien con los sabores del mar. Asimismo, un rosado aromático y fresco acompañará dignamente el plato. Pero con los taninos se debe andar con mucha cautela, incluso mejor dejarlos para otra ocasión.

Nuestra selección

✳ Buena combinación ✳✳ Muy buena ✳✳✳ Excelente

Enxebre 2009 ✳✳✳ D.O. Rías Baixas
Condes de Albarei Tel. 986 543 535
Es sencillamente la combinación que se espera. El vino resalta las virtudes del plato, pero delicadamente, sin tomar excesivo protagonismo.

Cava Roura Brut Nature ✳✳✳ D.O. Cava
J.A.P. Poura Tel. 933 527 4 56
Es un encuentro alegre, equilibrado y refrescante, resulta suavemente goloso, que ve bien incluso con el melón de la guarnición.

Arrayán Rosado 2010 ✳✳✳ D.O. Méntrida
B. Arrayán Tel. 916 633 131
El vino aporta una mayor complejidad y fuerza a la armonía. Bajo su influencia despuntan los sabores más notables, como el pimentón.

Itsasmendi 7 2010 ✳✳ D.O. Bizkaiko Txakolina
Itsasmendi Tel. 946 270 316
Un txakoli de más de 13% vol. es algo diferente. Sin embargo este mantiene su raza, su delicadeza, su punta de acidez y la sensación golosa que le viene muy bien al plato.

Saxum 2008 ✳✳ D.O. Rueda
Terna Bodegas Tel. 983 816 571
Giro inesperado de sabores y aromas que aleja al bogavante de sus dominios marinos, pero al ser un vino con mucho poder protege el conjunto sin dificultad.

Terra Remota Caminante '10 ✳✳ D.O. Empordà
Marc & Emma Bournazeau Tel. 972 193 727
Es un maridaje comodín. En ningún momento se produce una disarmonía, aunque el vino se adapte sin prevalecer.

QUESO Y VINO

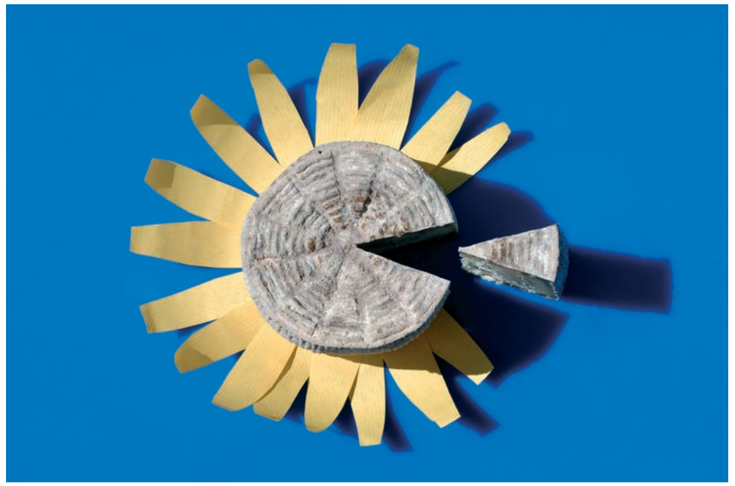


FOTO: ÁLVARO VILORIA

Queso Azul de La Setera

La sensualidad del ángel azul

Lejos de constituir aquella dañina obsesión del filme de Sternberg, representada en la deslumbrante figura de Marlene Dietrich, este lácteo ángel azul que elaboran los muchachos de **La Setera**, **Sara Groves-Raines** y **Patxi Martínez**, sin duda crea una adicción igual de apasionante, aunque infinitamente menos perjudicial. Se trata de un queso obtenido de la gran materia prima que ofrece el ganado -ovejas y cabras- que pasta en la montaraz comarca de las Arribes del Duero. Ellos elaboran varios tipos de queso artesano, esta rareza azul es estacional, las mejores piezas son las de diciembre a mayo, aunque bien cuidadas aguantan todo el año tan frescas.

El Queso

Queso Azul de La Setera

Bodega Quesería La Setera
C/Calzada, 7. Fornillos de Fermoselle 49232 (Zamora)
Tel/Fax: 980 612 925
www.lasetera.com

D.O.P. No tiene.
Raza: 80% oveja churra, resto cabra "Agrupación de la Meseta".
Curación: 2-3 meses. Peso: 800-900 g y de 3 kg. Precio: 18 €/kg.

Cata

Ofrece una vista de uniformidad, con la contaminación de *penicillium* de forma equilibrada por toda la pieza. Los aromas expresan notas lácteas y las devenidas del hongo, con mucha finura. Lo mejor está por venir, porque envuelve el paladar con un tacto suave, suculento y untuoso que explota en un sinfín de aromas y sabores en un final de gran elegancia.

El Vino

Toso

Toso
Distribución en España:
Avance Import.
Tel. 966 105 325
www.avanceimport.com

D. O. C. Marsala.
Tipo: Blanco generoso.
Variedades: Grillo, Inzolia, Catarratto.
Precio: 6 €.

Cata

Precioso color caoba claro, ribetes ámbar, densa lágrima. Aromas muy complejos de crianza; así, el primer contacto ofrece recuerdos hierbas de monte, junto con otros que recuerda a los de la quina, orejones, frutos secos tostados, notas balsámicas, y madera. El sabor predominante es claramente dulce, pero bien equilibrado, con un tacto cálido y armonioso.

Armonía

Un maridaje extraño (por la lejanía de sus orígenes) aunque nada excéntrico. El buen representante de la Sicilia Occidental -con su gran versatilidad aromática- cuida, casi acaricia la profundidad magnética del queso. Juntos nos hacen disfrutar de un gran abanico de aromas y el suave dulzor del vino contrasta con el profundo sabor del queso. En resumen: un encuentro que intensifica los sentidos.

ALBALI
Arium
Te presento a un gran amigo

FELIX SOLIS
www.felixsolis.com

Vinobox
Al pan, pan y al vino, Vinobox

Para sus regalos de empresa y/o operaciones comerciales pídanos un presupuesto personalizado

Consulte nuestra amplia gama desde 159 euros en
www.vinobox.es

¡ Al fin de ampliar nuestra red, buscamos distribuidores. !

VINOBOX
C/ Estocolmo, Nº15
Polígono Európolis
28232 Las Rozas
Madrid - España
Tel.: +34 902 884 815

La nueva era de un vino eterno

Vega Sicilia parece no afectarle el tiempo, la moda o incluso las críticas de los grandes gurús del vino. Tal es la personalidad, la fortaleza, la identidad de sus vinos, que pervive en la mente del conocedor como un mito viviente. La vida en la apacible finca parece transcurrir sin novedades. Y sin embargo en los últimos años ha experimentado un cambio espectacular. Nuevas instalaciones, naves perfectamente diseñadas, dotadas de una tecnología consecuente, amén de un parque de maderas impresionante, hacen que cada añada nueva proporcione otra vuelta de tuerca en la calidad de sus vinos. No solo en medios técnicos, también cambió la dirección técnica. **Javier Ausás** se hizo cargo de esta dirección en el año 1996, siendo todavía muy joven, pero la cosecha del 98 representa un reto especial para él, porque era la primera que diseñó totalmente, desde la misma poda a los últimos *coupages*. No era precisamente el año ideal para lucirse si no se tuviese todo su bagaje profesional. O quizá sí: fue una añada en la que se tenía que demostrar el conocimiento de la zona, del viñedo y del oficio. No solo resultó un vino maravilloso, sino que simplemente se inició el proceso de vinos en los que impera la elegancia y el sentido común. Posteriormente vienen añadas de auténtica gloria.

FOTO: ÁLVARO VILORIA

Vega Sicilia "Único" 1998

Finca Vega Sicilia
Ctra. N-122, Km. 323. 47359 Valbuena de Duero (Valladolid).
Tel. 983 68 01 47. www.vega-sicilia.com.
D.O. Ribera del Duero. Precio: 190/220 €. Tipo: tinto crianza.
Variedades: 92% Tinto fino, resto Cabernet Sauvignon
Crianza: 18 meses en tino de madera, 21 meses en barrica nueva, 21 meses en barrica envinada y 24 meses en tino de madera de gran capacidad. Resto en botella hasta su comercialización en 2008.
Armoniza con: Becada asada y sus entresijos.
Consumo óptimo aprox: Diez años a 16/18ºC.
Puntuación: 10/10.

1ª Cata: Este vino es un canto a la elegancia. Mantiene un color rojo cereza muy bien sostenido como si el paso del tiempo fuera cosa de otros. Muy complejo en nariz, su buqué está bien sostenido con finos aromas de frutillos de bosque, un claro toque especiado y mineral, con un recuerdo de caja de puros y cacao. Esa elegancia a la que aludimos se adueña del paladar con un gran equilibrio, paso de boca de gran amplitud y sedosidad, muestra un tanino excelentemente trabajado y lleva a un final realmente impactante, donde a los aromas de nariz se añaden bellas notas balsámicas. Y lo grande es que se muestra en estos momentos pleno de vida y vigor.

FOTO: ÁLVARO VILORIA

Castillo de Canena
Aceites del siglo XXI

El **Castillo de Canena** (siglo XVI), declarado Monumento Nacional, situado en la comarca de La Loma del valle del Guadalquivir y propiedad de la familia **Vañó**, da nombre a esta empresa cuya tradición olivarera se remonta a 1780. La finca familar **Conde de Guadiana** obtuvo la certificación de Producción Integrada en 2005. Respeto al medio ambiente, control total de la producción y búsqueda de la máxima calidad para sus aceites de oliva virgen extra.

Tienen varias marcas en el mercado. Reserva Familiar Picual, Reserva Familiar Arbequino y Primer Día Cosecha, elaborado con frutos verdes de Picual y Arbequina con una producción limitada de 20.000 llamativas botellas de color cereza. Hace poco tiempo sacaron al mercado la línea Aceites del Siglo XXI con la idea de dar a conocer aceites de alta gama, originales y diferenciados. El objetivo es presentar una colección de aceites con el hilo conductor de crear un nuevo concepto. Todo ello, y siguiendo con el común denominador de Castillo de Canena, con una ciudadísima imagen y muy buen marketing.

Primero, Royal Temprano, fue su primera edición. En ella recuperaron la Royal, variedad autóctona de Jaén, y de la que apenas quedan unas 1.200 hectáreas. *v*es la siguiente experiencia. Solo 1.000 unidades. Un interesante, divertido y pedagógico juego de aprendizaje. Para este proyecto apostaron por la variedad Arbequina seleccionada de tres parcelas distintas con similares índice de maduración, porque sus matices y apreciación de los cambios con el paso del tiempo se perciben muy bien. La idea es poder analizar cómo evoluciona el mismo aceite de una misma finca recolectado en tres fechas distintas: el 23 de octubre, 15 de noviembre y 2 de diciembre. Una cata emulando a las verticales de vino donde se comparan las añadas. Solo con un primer vistazo a las tres botellas transparentes (recubiertas de un barniz protector de la radiación ultravioleta), se aprecian los diferentes tonos de color. Desde el verde intenso de octubre al amarillo dorado de diciembre o el tono dorado con reflejos verdosos de noviembre. En aromas también se perciben sus diferencias, de notas intensas frutadas y herbáceas hacia aromas más maduros de frutos secos. En boca, la percepción de las características sensaciones picantes y amargosas de la Arbequina se muestran en toda su intensidad en la primera recolección, suavizándose e integrándose en las demás.

Un ejercicio para comprobar cómo en el mundo del aceite, como en el del vino, se puede jugar con las sensaciones.

Cristina Alcalá

CASTILLO DE CANENA
Remedios, 4, Canena 23240 Jaén (España)
Tel. 953 770 101 www.castillodecanena.com Precio: 75 €

Bodegas Aragonesas

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

SUMILLER

Piedad Fernández
Vinatería con glamour

Enamorada de la cultura anglosajona y amante del cine clásico norteamericano, **Piedad Fernández**, que vivió un año en Estados Unidos y otro en Londres para hacer un Máster en Comercio Exterior, inició su andadura en el mundo del vino hace 16 años en la bodega extremeña Lar de Barros. Actualmente, colabora como responsable del Departamento de Exportación en Bodegas Viticultores de Barros, actividad que combina con la dirección de **Pámpano Vinatería**, un proyecto nace con el objetivo de promover la cultura del vino y su consumo responsable.

Sus experiencias en el extranjero hicieron que descubriese que nuestros productos son poco valorados en nuestra tierra pero sí muy apreciados fuera de nuestras fronteras. Quizá por eso Pámpano Vinatería es algo más que un bar de tapas y vinos. Es un lugar donde destacan los productos del cerdo ibérico y la carne de ternera ecológica siempre con la idea de ayudar al cliente a no sentirse acomplejado por la falta de conocimientos. Con este fin han creado dos cartas: una *clásica,* clasificada por tipos de vinos, denominación de origen y variedades de uvas; y otra *original,* que destaca por ser una carta llena de emociones y sensaciones, que consiste en pedir el vino según el estado de ánimo. "Lo he relacionado con colores y tipos de vinos", dice. Destacan sus más de 150 referencias de unas 30 denominaciones de origen, además de vinos de otros países, de los que gracias a su sistema de conservación puede tener abiertos más de cien vinos para vender por copas de todos los niveles y precios.

En el futuro, su gran ambición es prepararse para llegar a ser un día Master of Wine, pero como decía John Wayne en *El Álamo* "Nada ocurre que no esté escrito, hay que dar tiempo al tiempo".

VIÑA PUEBLA TINTO SELECCIÓN
BODEGAS TORIBIO
D.O. RIBERA DEL GUADIANA PRECIO: 13,80 €

"Una bodega transgresora que arriesga e invierte consiguiendo producir unos vinos distinguidos y complejos".

PRÁCTICA DE CATA

FOTO: ÁLVARO VILORIA

Museum Real Reserva 2005
Castilla en roble francés

El grupo **Barón de Ley** nació en Rioja con vocación de modernidad, de revolución basada en conocimiento, técnica y respeto a la uva. Y eso mismo les guió cuando, en 1997, tras salir a bolsa, decidieron ampliar sus elaboraciones a otras zonas. De esa búsqueda concienzuda nace **Museum**, en Cigales, donde encontraron las mejores condiciones de tierra y clima para el viñedo, un terreno ideal -cascajoso, avaro, soleado, ventoso- y además la libertad para hacer sus vinos ideales, que han resultado potentes y prometedores en cada vendimia, y la posibilidad de ofrecerlos a precios muy razonables.

La bodega está en un edificio grande, regio y cómodo, vestido con materiales nobles, pensado para durar tanto como la encina milenaria o como la dama de bronce que catan el viento presidiendo la entrada.

El espacio generoso da cabida a la tecnología más moderna, los depósitos más eficaces, pero también a bellos salones y comedores, y a eventos culturales y artísticos. Y desde hace poco, también a visitas de enoturismo, ya que la bodega, mediante cita previa, abre sus puertas todos los días. Las reservas se pueden formalizar en el teléfono 983 58 10 29 o en **enoturismo@bodegasmuseum.com**.

Museum Real tiene la impronta de dos años en roble francés, pero su solidez procede de la materia prima, de la uva. Así, su Crianza 2008 ha sido galardonado como el mejor vino de crianza de la D.O. Cigales en un certamen calificado por los más prestigiosos enológos de Castilla y León en el que participan todas las bodegas de la denominacion.

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

Museum Real Reserva 2005

- Color
- Aroma
- Gusto
- Final
- Valoración
- Expectativas

DESDE MI TERRUÑO

Los Blancares, de Bodega Aldekoa
Riberas al límite

La Ribera del Duero vitícola llega hasta tierras de Segovia. Cuatro municipios de esta provincia pueden ofrecer sus vinos amparados bajo su prestigioso paraguas. Y Aldehorno es uno de ellos, un pueblo de bellos paisajes que posee un viñedo audaz, rayano en el filo del continuo riesgo por su clima de grandes contrastes. Debido a la altitud de aquellos páramos sus inviernos son duros, con nieves casi de alta montaña, primaveras tardías, veranos secos y calurosos y otoños suaves. **Los hermanos Pérez Veros**, Pablo y Jesús, agricultores de toda la vida, que poseen unas 30 hectáreas de viñedo en lo mejor de aquella zona, decidieron en 2006 transformar su propia uva y constituyeron la bodega **Aldekoa**. Toda la experiencia desde hace 40 años para desarrollar una viticultura sostenible y lógica, enraizada en la tierra. Jesús Pérez Veros asegura que este primer **Número Uno** es la pura expresión de su terruño. "Nuestro vino procede de la viña de Los Blancares, terrenos calizos de gran altitud y dificultad extrema. Pero si se asume el riesgo y se cuida convenientemente, el majuelo aporta una materia prima maravillosa, con gran equilibrio de acidez, estructura, concentración aromática y color. En su elaboración procuramos no interferir demasiado, para que el conjunto sea algo único y diferente, un vino con personalidad, un verdadero Número Uno." **www.perezveros.com**

La Viña

Los Blancares
Un pequeño majuelo, no más de 1,7 hectáreas, da vida a uno de los vinos más originales de la Ribera del Duero en Segovia. La variedad es Tempranillo, o Tinta del País, como se acostumbra a decir por allí, plantada en vaso. Se encuentra a una altitud de 1.000 metros, con suelos de gravas encimeras y calizas que evitan el encharcamiento y frescas arcillas que aparecen entre los 50 centímetros y un metro, y que acumulan las reservas de humedad.

Reserva Número Uno de Pérez Veros 2007

D.O. Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Crianza: 12 meses en una selección de barricas de diferentes maderas.
Alcohol: 14,5% vol. Precio: 11 €.
No ha dado más que 3.000 botellas numeradas este pequeño viñedo. Un vino que crecerá en botella. Buen color, rojo cereza, no demasiado cubierto. Buqué bastante clásico, dominan los aromas de especias y tostados y una fruta madura con notas de regaliz. Agradable paso de boca, acidez equilibrada y un tanino suave y maduro.

Pídela ya en el teléfono 915 120 768 o
entra en vinum.mivino.info/es/shop.jsp

Mesón Los Rosales

El alto en el camino

Javier Soto, y usted que pasaba por allí, y nosotros mismos, nos preguntamos: ¿Acaso es tan difícil, a lo largo de una autovía transitada en cualquier época, ofrecer unas instalaciones pulcras con un buen servicio de camareros y una excelente calidad en todos sus productos? Por las pruebas, por lo que se encuentra, parece que sí.

¿Y quién es este razonable, este sensato **Javier Soto**? Pues es el responsable del **Mesón Los Rosales**, de la parada más atractiva desde Madrid hasta Levante, de ese alto en el camino que bien merece el viaje.

El restaurante y tienda está en el kilómetro 175 de la A-3, justo donde se bifurca en dirección a Alicante o Valencia. A simple vista se distingue por una arquitectura tradicional, que no típica, y bien mantenida, que no refleja sus 38 años de andadura. Otra pista es el cartel en que anuncia que no se admiten autobuses. Y ya dentro, por pequeños y grandes detalles.

En la mesa, una perdiz excepcional, que también se puede comprar envasada al vacío, y cuidada cocina de la tierra. En la barra, un trato amable y buen pan para tostadas, y tapeo sabroso. Y en la tienda, bocados de calidad, seleccionados con criterio y gusto.

Pero por lo que más destaca Los Rosales es por su magnífica bodega, más de 800 referencias de vinos llegados de todas las partes de la geografía española, con un surtido de las denominaciones de origen al completo y precios para todos los bolsillos y para todos los caprichos. Los bodegueros aprecian este escaparate no solo por su situación privilegiada, al paso, sino por la vocación, conocimiento y buen criterio a la hora de aconsejar a los clientes. Por eso es un establecimiento que se recomienda, boca a oreja, para comprar vinos en cantidad y calidad. Es sorprendente adentrarse en ese tentador laberinto, más de 1.100 metros cuadrados donde se exhiben vinos y más vinos, colocados en cajas, en palés, encima de las cajas, en lineales, en bodega, en cavas... Y lo mejor, las referencias y cosechas en perfecto orden de añadas y, como guiños desde las estanterías, siempre las últimas novedades notables, cuando ni siquiera han llegado aún a la mejor vinoteca capitalina. Ésa es la satisfacción de Javier y, por supuesto, la de los clientes que se vuelven fieles.

MESÓN LOS ROSALES
AUTOVÍA DE LEVANTE (A-3) KM. 175
16710 ATALAYA DE CAÑAVATE (CUENCA)
TEL. 969 381 447 WWW.MESONLOSROSALES.COM

Tragos cortos

Pacharán Pamplonica, destinado a los jóvenes

Licores Baines lanza Pacharán Pamplonica, un producto especialmente dirigido a un público joven que llega acompañado de una agresiva campaña publicitaria con la intención de captar la atención de los nuevos consumidores. Para ello, la empresa ha creado la web y el perfil de Facebook *¿eres tú el puto amo?*, donde se puede participar en concursos y obtener premios directos.
"Con Pacharán Pamplonica hemos querido apostar por un producto más popular que los que venimos elaborando hasta ahora, con personalidad propia, diferente, pero muy acorde con la calidad de los productos Baines", aseguran desde la empresa.

Gin Connoiseur con G'Vine

G'Vine, la marca francesa que deslumbró con la creación de una ginebra procedente de vino, ha seleccionado a un barman español, Gegham Ghazaryan, que ejerce en Alicante, como el mejor *bartender* del mundo especializado en ginebras, y le concede el título de G'Vine Gin Connoiseur 2011. El premio consiste en el suministro gratis de productos G'Vine durante un año, valorado en 3.000 dólares, el pin de platino con la G de G'Vine y un viaje a Londres o Nueva York para visitar los mejores bares de ginebra del mundo.
Para lograrlo ha tenido que superar a 15 finalistas internacionales en pruebas escritas sobre conocimiento de ginebra y la coctelería, y en pruebas prácticas como exámenes de aromas, elaboración de una ginebra propia, rapidez en la elaboración, capacidad para la dosificación exacta y la creación de un trago, que bautizó como *Coupage Floral*. La gran prueba final consistió en diseñar su propio bar.

Destilado del mes

Jodhpur London Dry Gin

Importador: Masoliver Grup.

Procedencia: Inglaterra.
Materia prima: cereales.
Sistema de destilación: Columnas.
Destilaciones: cuatro.
Precio: 19,95 €

Premiada este año en el San Francisco World Spirits, uno de los concursos más prestigiosos del mundo, Jodhpur London Dry Gin tiene la particularidad de realizar la cuarta destilación en presencia de la cáscara del pomelo para neutralizar la parte resinosa del enebro. Contiene trece botánicos y se puede encontrar en España desde enero de este año.

Ginebra clásica, con un perfecto ensamblaje entre cítricos y el enebro, muy fino y subrayando ligeramente el vértice aromático. Demuestra finura a su paso, sin aristas, con cierta golosura que contrasta con su elegante amargor final.

Una copa con... Alexis Guerrero, brand manager de Ron El Abuelo

De ser una empresa proveedora de otras industrias del ron, **Varela Hermanos** ha pasado a convertirse en una marca referente en los rones de calidad con **Abuelo**. La historia se remonta a 1908, cuando un emigrante de origen gallego funda en el pueblo de Pesé (Panamá) el primer ingenio azucarero (hacienda colonial para procesar caña de azúcar). Hoy se ha convertido en la principal industria licorera del país y exporta a 27 países. Tienen 1.200 hectáreas de caña de azúcar, utilizan un sistema continuo de fermentación con levaduras propias, una capacidad de destilación de 60.000 litros por día y 86.000 barricas de roble americano blanco con el sistema de soleras para el blend final. Actualmente sacan al mercado cuatro marcas: Ron Abuelo Añejo (5 años), Ron Abuelo 7 Años, Ron Abuelo 12 Años y Ron Abuelo Centuria (30 años).

¿Dónde está el secreto de Ron Abuelo?
No hay ningún secreto, todo es resultado del trabajo, esfuerzo, pasión y buen hacer de mucha gente durante muchos años. Un factor clave de éxito es el control total de toda la cadena de producción.

¿Cómo es el mercado español del ron?
En cifras de volumen de ron importado es el más importante del mundo y ello lo hace ser muy competitivo, prueba de ello la gran variedad de marcas que tenemos como en ningún otro mercado.
El consumidor de ron en España tiene muy buena información, es exigente y la calidad-precio es determinante en sus decisiones de compra. Hay mucha más formación de profesionales y en ello están jugando un papel importante las marcas y las escuelas de hostelería.

¿Prefiere ron solo o para mezclar?
Depende del momento, si se trata de un buen ron como el nuestro, indiscutiblemente prefiero tomarlo solo. Según el tipo de ron, decido cómo acompañarlo. Ron Abuelo Añejo, que es muy mezclable, lo acompaño en un vaso con hielo, Iced Tea y una rodaja de Limón (Lord Panamá) o en Mojito, el resto de nuestros rones los tomo solos en una buena copa y posteriormente les agrego dos cubitos de hielo para sentir la complejidad de los aromas.

No, querido, qué va, ya sé que para ti es un sacrificio una tarde de compras. Te invito, al caer el sol, a una cena romántica y exótica, con sushi variado, que tanto te gusta. Y para abrir boca, un contraste de los que no se encuentran en un restaurante japonés, un jamón de bellota de Joselito cortado a cuchillo. Y de postre, una cesta de fruta, o helados, o... ¿Dónde? ¡Ah! Es una sorpresa.

Estreno en Alicante

Gourmet Experience

La sorpresa es que El Corte Inglés de Alicante ha inaugurado en su centro comercial de Federico Soto el Gourmet Experience, un multiespacio gastronómico que combina la degustación con la venta de alimentación selecta. Un concepto novedoso que ya ha probado su eficacia en el centro Goya, de Madrid, donde, por exigencia del público, ha tenido que prolongar su horario hasta bien entrada la noche y que permite disfrutar de diferentes tipos de alta cocina, bocados para gourmets y copas exquisitas en un mismo espacio.
El Gourmet Experience El Corte Inglés reúne a firmas y cocineros de prestigio internacional junto a barras dedicadas al tapeo de gran calidad. Entre los chefs figuran

Ricardo Sanz, primer cocinero español laureado con la estrella Michelin por hacer comida japonesa, que ha dado un paso más en su estilo japo-mediterráneo con este espacio, Kotobuki. También hay un establecimiento de Joselito que permite degustar los más selectos productos ibéricos, además de La Taberna del Gourmet, que presenta una amplia oferta de tapas típicas alicantinas de la mano de la chef María José San Román. Otra gran firma local, Pablo Garrigós, invita al visitante a descubrir la presentación y el gusto actual de

algunos de los bocados más típicos y tradicionales de la región: el turrón, los helados, los chocolates...
Y en otra esquina de este tentador mercado abierto, la panadería y pastelería Delipanific, con más de 40 especialidades de pan y un escaparate de productos típicos americanos.
Y no solo dedicada a quienes quieran lucir bikini, una una frutería de lujo, Freshquísimo Green Gourmet donde se puede disfrutar del zumo prefererido hecho en el momento o la combinación de frutas más caprichosa..
Y se suma algo ya bien conocido... el Club del Gourmet en El Corte Inglés, con una selección de sus productos más exclusivos y, para nosotros, los amantes de la buena copa, una bodega con los mejores vinos nacionales e internacionales conservados en perfecto estado. Vinos que se pueden tomar en el momento, para acompañar el menu o la tapa en cualquiera de los espa-

CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

A CORUÑA
- E.C.I. A Coruña, Ramón y Cajal, 57-59
- C.C. Compostela, Rua de Restollal, 50 (Santiago de Compostela)

ALICANTE
- E.C.I. Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53
- E.C.I. Federico Soto, Avda. Federico Soto, 1-3

ASTURIAS
- E.C.I. Uría, Uría, 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

BADAJOZ
- 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 Macia,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 Monzón, s/n

P. MALLORCA
- E.C.I. Avenidas, Avda. D'Alexandre Roselló, 12-16
- E.C.I. Jaime III, Avda. Jaime III, 13-15

SANTANDER
- C.C. Bahía de Santander, Ctra. Nacional 634, s/n

SEVILLA
- E.C.I. Pza. del Duque, Plaza del Duque de la Victoria, 8
- E.C.I. Nervión, Luis Montoto, 122-128
- E.C.I. S. Juan de Aznalfarache, Camino de las Erillas, s/n (S. Juan de Aznalfarache)
-Hipercor Sevilla, Ctra. Sevilla-Málaga Km. 1.

TENERIFE
- E.C.I. 3 de Mayo, Avda. 3 de Mayo, s/n

VALENCIA
- E.C.I. Pintor Sorolla, Pintor Sorolla, 26
- E.C.I. Nuevo Centro, Avda. Menéndez Pidal, 15
- C.C. Ademuz, Avda. Pio XII, 51
- E.C.I. Avda. Francia C/ Pintor Maella, 37

VALLADOLID
- E.C.I. Zorrilla, Paseo de Zorrilla, 130-132

VIGO
- E.C.I. Vigo, Gran Vía, 25-27

ZARAGOZA
- E.C.I. Sagasta, Paseo de Sagasta, 3
- C.C. GranCasa, Avda. Poeta María Zambrano, 35

Sorbos

Niños: al vino por el corcho

Bodegas Cvne, la marca centenaria de Haro, ha puesto en marcha un servicio de guardería, o más bien de ludoteca, que no solo regala tiempo libre a los padres para que puedan visitar tranquilamente la bodega, sino que se hace cargo de los vástagos para introducirlos en actividades creativas. Una de ellas es decorar los corchos de las barricas en las que maduran los vinos.
Información y reservas en el teléfono 941 304 809 o www.visitascvne.com.

Arte y gastronomía

Un excelente mural de 10 metros dedicado al vino da la bienvenida a la bodega Mas Blanch i Jové, en la D.O. Costers del Segre. Es obra del pintor catalán Guinovar, que también fue el ideólogo del *Viñedo de los artistas*. Iniciativa única y pionera, una sala de exposiciones al aire libre, en medio del viñedo, donde esculturas magistrales como *El órgano del vino* son testigo del crecimiento de las cepas.

Ese espacio fue el escenario del estreno mundial de *Vino sonoro*, una obra de Carlos Santos que reunió a más de 400 personas. Un gran espectáculo con cinco pianistas, un violín y un coro en una hermosa noche de verano que consiguió lo nunca visto ni oído: transportar a los invitados a un mundo repleto de sensibilidad y arte.

La añada 2010 de Rías Baixas es Muy Buena

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas ha concedido a la añada 2010 la calificación de Muy Buena.

Los vinos de esta denominación recibieron más de un centenar de galardones en concursos nacionales e internacionales y más de 400 menciones en diferentes guías.

La rigurosidad del Órgano de Control de la Denominación de Origen Rías Baixas permite conocer las características de cada uno de los vinos elaborados en cada cosecha gracias a la calificación de muestras, depósito a depósito.

¡Felicidades, Perrier Jouët!

Se cumplen 200 años de uno de los iconos del champagne francés.

Todo empezó 1811 con el matrimonio de Pierre Nicolas Perrier y Adele Jouët. El heredó viñedos de Champagne y ella puso el lujo a la marca. Después de que su hijo Charles continuara la tradición, pasó a la familia política Gallice. Fue esa época cuando se hizo el diseño de la botella, hoy todo un icono. La botella fue presentada en 1902 el Maxim´s de París. En los años 20 pasó a la familia Budin, ellos adquirieron más viñedos selectos en Champagne. En 1990 se abrió Maison Belle Epoque, hasta entonces privada, a huéspedes ilustres. Situada en la Avenida de Champagne, 11 de Epernay. No solo una joya arquitectónica sino una de las colecciones privadas de Art Noveau más prestigiosaas. Unas 200 piezas originales de artistas relevantes (Lalique, Rodin, Majorelle...) y cuatro habitaciones donde el tiempo se ha detenido en una de las épocas gloriosas de Francia.

Actualmente, la bodega forma parte del grupo Pernod Ricard.

Perrier Jouët tiene uno de los mejores viñedos de la zona más cara del mundo. En 1756 ya contaba con plantaciones en el llamado triángulo mágico de Champagne: Aÿ en Vallée de la Marne, Mailly en Montagne de Reims y Grand Crus de Côte des Blancs (Avize y Cramant). Con el tiempo se expandieron y mejoraron la calidad. Su marca de calidad y preocupación en el tiempo ha sido una: la distinción del Chardonnay. En el XX compró Bourons Leroy y Bourons du Midi. Hoy tienen 65 ha de las cuales el 92,2 % están en los mejores crus de Champagne. Muestra de ello es su magnífico y casi insuperable Blanc de Blancs. Y la gran calidad de sus Grand Brut, Blason Rosé o Belle Epoque, tanto blanco como rosado

Solo siete han sido los chef du cave de la bodega. El actual es Hervé Deschamps es su actual. La mezcla de cuvées para elaborar su personal champagne ha sido transmitido desde 1846 y guardado en su libro de bodega como el mejor legado. Y para celebrar sus 200 años, el artista americano Daniel Arsham, quien ha diseñado la caja de líneas puras del mágnum Belle Epoque 1998. Dos esculturas gemelas en bloque que encajan perfectamente, una reinterpretación de la anémona de la botella original. Una casa histórica y unos champagnes maravillosos, ¡y que cumplan muchos más!

En colaboración con A Punto

Vive en directo las 'Armonías' de MiVino

Combinar platos y copas es un arte delicado y sutil. Se le suele llamar madidaje porque el acierto es encontrar la pareja perfecta, y eso requiere una investigación práctica previa.

Así realiza cada mes la revista *MiVino* su sección "Armonías" y, de ahora en adelante, en cada edición mensual, compartirá esa experiencia con la participación de público en Madrid en el taller gastronómico de A Punto, Centro Cultural del Gusto, donde, para exclusivos comensales, se servirá la receta elegida cada mes, un plato de un gran restaurante elaborado por el chef de A Punto. Se completará el menú con unos entrantes y unos postres, pero, sobre todo, se acompañará con media docena de vinos muy diferentes, de modo que cada asistente analice el acierto, las virtudes y defectos de cada pareja guiado por Cristina Alcalá, directora de las revistas *MiVino* y *Vinum*, comentarista de vinos en Radio Nacional de España, autora de libros en torno al vino y espléndida comunicadora.

Más información en el teléfono de A Punto, Centro Cultural del Gusto (917 021 041), así como en el de OpusWine (915 120 768).

miVino

apunto
Centro Cultural del Gusto

Sorbos

La huella de carbono de Campo Viejo

La iniciativa se enmarca dentro del Programa *Campo Viejo: Medioambiente y Sostenibilidad*, iniciado hace 10 años con la inauguración de las nuevas instalaciones, y que pretende cubrir todos los aspectos de su actividad, desde el campo al mercado. Se trata ahora de cuantificar la emisión de gases de efecto invernadero y, al prestar atención a las cifras, ir reduciendo ese impacto.

La noticia es que esta bodega es la primera en certificar los análisis y resultados por AENOR, lo que los hace plenamente confiables. El cálculo de la Huella de Carbono se ha realizado con un amplio alcance, contabilizando incluso la inherente a los aprovisionamientos de uvas y vinos, envases, embalajes, transporte, etc.

La bodega riojana, con medio siglo de experiencia, forma parte de Domecq Bodegas, compañía líder de los vinos españoles en valor a nivel mundial.

Prado Rey, verano con Musitabilidad

El pasado 1 de julio se inauguró la exposición *Musitabilidad*, del artista salmantino David Escanilla, en la Sala de Exposiciones de la bodega PradoRey de Rueda. Como en anteriores ocasiones la exhibición es de entrada gratuita y está vigente hasta el 15 de septiembre.

Escanilla, licenciado en Bellas Artes por la Universidad de Salamanca, se define como un artista plástico audiovisual. *Musitabilidad* se ha concebido como una serie pictórica con formatos específicos, todos ellos cuadrangulares de gran y pequeño formato, que permiten la instalación de las obras a modo de puzle pictórico.

Esdor, cosméticos de Matarromera

Esdor es una línea de cosméticos lanzada por Matarromera que procede de uvas de la Ribera del Duero. Surge tras una investigación iniciada hace más de cuatro años que ha dado como resultado el Eminol, compuesto polifenólico que bloquea el proceso de envejecimiento de la piel ante su elevada capacidad antioxidante.

135 años de historia

Grupo Hijos de Antonio Barceló se expande

No debe de ser fácil llegar a ser una empresa centenaria. Y mucho menos superar ya por siete lustros esa cifra. Grupo Hijos de Antonio Barceló es una de esas compañías. Fundado en 1876 en Málaga por Antonio Barceló, el Grupo dispone hoy -135 años después- de centros de elaboración y crianza en cinco de las zonas más prestigiosas de vinos de España: Bodegas Palacio, en D.O.Ca. Rioja; Bodegas y Viñedos Viña Mayor, en D.O. Ribera del Duero; Bodegas y Viñedos Anzil, en D.O. Toro; Finca Caserío de Dueñas, en D.O. Rueda, y Bodegas Peñascal, acogida a los Vinos de la Tierra de Castilla y León. Por si esto fuera poco, sus vinos están en más de 40 países.

Pero, ¿cómo se consigue todo esto? Según nos dicen: "La calidad es la razón de ser de nuestro Grupo junto a una permanente y continua actividad en I+D+i. El respeto al medio ambiente es para nosotros un asunto de primer orden y la Responsabilidad Social Corporativa la herramienta que nos permite maximizar nuestra contribución a la sociedad".

Aquí, allá...

El encargado de cumplir con estas expectativas de calidad es Philippe Dardenne, ingeniero agrónomo y máster en Enología con experiencia en Burdeos (Grupo Lafite-Rothschild) y Chile (Torreón de Paredes, Viña Harás de Pirque), enólogo jefe y director de calidad del Grupo desde 2003. Y apasionado de su trabajo, de las uvas, del vino, de Francia... Encantador.

Para comprobarlo, ¿por qué no escoger entre sus propuestas de actividades enoturísticas? Por ejemplo, *Fin de semana enológico D.O.Ca. Rioja y D.O. Ribera del Duero*. Y empezar en Laguardia, en el mismo corazón de la Rioja Alavesa, visitar las Bodegas Palacio y pasar la noche en el Hotel Cosme Palacio, premio Best Of de Turismo Vitivinícola en la categoría de alojamiento. 12 habitaciones y una suite, todas con nombres de uva, y un delicioso restaurante en un edificio construido en la segunda mitad del siglo XIX que fue hace más de cien años la Antigua Bodega. Y al día siguiente, cambiar de paisaje y denominación, y acercarse a Bodegas Viña Mayor en plena *Milla de Oro* de la Ribera del Duero. Una visita guiada diferente, con iluminación, vídeos y sorprendentes elementos multimedia para repasar el camino del vino desde la uva hasta la copa. Merece la pena.

Chocolate y vino

¿Amor imposible?

Bodegas Franco Españolas, en Logroño, se ha impuesto un reto: demostrar que esos dos placeres del gusto que siempre se han considerados inmiscibles por la dramática suma de componentes amargosos pueden multiplicar sus delicias si se eligen bien, tanto el uno como el otro.
Para probarlo reunió al público más sensual y atrevido en la bodega centenaria, frente al Puente de Hierro, en una doble cita con la confitería Viena, la más osada y vanguardista de la ciudad, encargada de elaborar bocados adecuados para combinar con diferentes copas elegidas con cierta picardía entre los grandes vinos de la marca. ¿El resultado? La promesa de repetir y seguir investigando en ese camino del placer.

Fe de erratas

En la sección de catas del número 165 de *MiVino*, en la página 10 nos equivocamos en el nombre de la bodega elaboradora de los vinos Ay de Mí 2009 y Cent x Cent 2010, de la D.O Terra Alta.

Los datos correctos de la bodega son:
Vins del Tros. C/Major 13, 43782 Vilalba dels Arcs.
Tel. 605 096 447 / 659 233 371. www.vinsdeltros.com.

AHORA PUEDES ENCONTRAR MIVINO EN...

La Pequeña Factoría
Calle Floridablanca, 32
28200 San Lorenzo de El Escorial (Madrid)
Tel. 911 16 9 311

Mesón El Bodegón
C/ Luchana, 20
13250 Daimiel (Ciudad Real)
Tel. 926 852 652
www.mesonbodegon.com

El Divino
Calle Federico Tapia, 19
15005 A Coruña
Tel. 881 887 835

Selectos Frágola
Plaza España, 6
05420 Sotillo de la Adrada (Ávila)
Tel. 918 668 062
www.selectosfragola.com

Restaurante La Matilde
Calle Predicadores, 7
50003 Zaragoza
Tel. 976 433 443
www.lamatilde.com

Andalucía Gourmet
Avenida Pablo Iglesias, 27
04003 Almería
Tel. 950 250 707

Borja Pérez, Vinos y Cavas
Ctra. La Nucía Km. 2,8
03590 Altea (Alicante)
Tel. 965 840 258
www.borjaperez.es

Entrevinos
Calle Ferraz, 36
28008 Madrid
Tel. 915 483 114
www.entrevinos.net

La Botiga del Vi
Calle Apodaca, 23
43004 Tarragona
Tel. 977 670 927
www.labotigadelvi.net

La Vid Vinoteca
Calle Alcántara, 14
28006 Madrid
Tel. 915 781 582
www.lavidvinoteca.es

¿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 164
Viña Calderona Rosado 2010

Amanda Peña
C/Gobernador, 6, 4ºD. 28100 Alcobendas (Madrid).
Ángel López Escobar
C/ Campamento, 27, 1. 41018 Sevilla.
Isabel Ramón Gabasa
C/ Vía Ibérica, 2 Bloque 5º, 4º Izda. 50009 Zaragoza.
Julio de las Heras
C/ Las Campanas, 3 portal C, 2ºA. 28054 Madrid.
Manuel Conde Morencia
Avda. de Bueu, 35, Ático C. 36949 Cangas de Morrazo (Pontevedra).

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). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquián), CASA SEVILLA. **Asturias**: BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL GALEÓN DE PEPE (Navia), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera), LA GOLETA (Oviedo), 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). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurni d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), CÉSAR PASTOR, El CÓM (Hospitalet), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), LAVIBLIO, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO. **Burgos:** CASA RURAL DE LA ROSA (Santa Cruz de la Salceda), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** 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:** RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** LAS REJAS (Las Pedroñeras), LOS ROSALES (Atalaya del Cañavate). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos). **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). **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 ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), ALCALDE, 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), FEITO, FINOS Y FINAS, GOYO, 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, PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA (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). **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. **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS. **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). **Zamora:** SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

Tiendas Especializadas. Álava: EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOSANGELES GOURMETS (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOSFERA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **Alicante:** ACATARLO TODO (Teulada), AVANCE IMPORT (El Campello), 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, SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** ENOTECA SOLERA IBÉRICA, VINOS Y DELICATESSEN ANDALUCÍA GOURMET. **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, 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), 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 Ribas), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant 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, PASTELERIA 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), IN VINO VERITAS. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** ENOTIENDA EL DECANTADOR (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET (Chiclana). **Canarias:** EL GABINETE GASTRONÓMICO (Las Palmas de Gran Canaria). **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODEGA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), TEMPTACIÓ DE SABORS (Nules), 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:** PICONERA VINOS. **Girona:** 5 TITIUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÁ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I 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:** 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:** 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 AUGUSTO, 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, 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:** 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), 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), VIÑOTECA DE GARCÍA (Tui). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, ENOTECA EL ARENAL (La Algaba), 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 TUROLENSE, EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, TAGÁN LA BODEGA, VINE DE VINS (Alfafar), VINOS DE AUTOR. **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), VINOTECA ENTREBARRICAS, 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:** 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.

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.

Caveduke SINCE 1985 CUESTIÓN DE CLASE

Caveduke SINCE 1985 CUESTIÓN DE CLASE

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.