



**miVino**

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

Nº167 octubre 2011

**Orujo y Brandy**

# La otra cara de la uva

**Bodegas Ejemplares**

Juvé & Camps

**Armonías**

Pollo del Penedès

**Práctica de Cata**

35° South

**Queso y Vino**

La pareja extremeña



www.aptsupermercadoelcorteingles.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.



**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:



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



## Editorial Experiencias 2.0

**Cristina Alcalá**

**E**n 1894 se estrenó la famosa, y castiza, zarzuela *La verbena de la Paloma*. Recordarán la manida estrofa "hoy las ciencias adelantan que es una barbaridad, es una brutalidad, es una bestialidad". Un siglo después, la tecnología se ha infiltrado en lo cotidiano, forma parte de nuestro día a día y muchas veces, de manera inconsciente, su consumo es casi invisible y efímero. Dura lo que una nube de azúcar en una verbena.

En esta vorágine tecnológica estamos casi todos, y en muchos niveles. Atrapados en la red de amigos de Facebook, de los que a muchos solo conocemos por su avatar; leyendo y escribiendo en menos de 140 caracteres lo que nuestros seguidores comentan en Twitter; investigando nuevas redes en Internet que se adapten a nuestro modo de vida y que nos permitan estar en constante comunicación con el resto del mundo; mostrando el perfil más profesional y salvaguardando la intimidad... Es una bestialidad, como decía la estrofa, hay de todo y para todos. Los medios de comunicación no son ajenos a estos cambios, y cada cual deberá tomar las riendas para trazar el camino que quiera seguir.

En *MiVino*, por primera vez y como experiencia pionera en un medio especializado, hemos querido romper la barrera lector-periodista experto. Y lo hacemos con una de nuestras secciones más veteranas, **Armonías**. A partir de este mes se convertirá realmente en una experiencia 2.0 porque ponemos a disposición de los aficionados la posibilidad de participar no solo en una experiencia gastronómica, sino periodística. Ellos serán no solo los protagonistas de nuestra sección, sino los que le den forma y contenido. Catarán, opinarán y verán reflejado en nuestro medio (*online* y *offline*) su experiencia. La colaboración y profesionalidad de **A Punto, Centro Cultural del Gusto**, es un pilar imprescindible en esta nueva acción.

Ambos haremos realidad una auténtica desdigitalización.

## Sumario

- |    |                                   |                                     |
|----|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 4  | <b>En Portada</b>                 | La otra cara de la uva              |
| 6  | <b>Cata</b>                       | Orujo y Brandy                      |
| 12 | <b>Bodegas ejemplares</b>         | Juvé & Camps                        |
| 14 | <b>Armonías</b>                   | Pollo del Penedès                   |
| 15 | <b>Queso y Vino</b>               | Torta Gran Casar y Carabal 2007     |
| 16 | <b>La Bodega de MiVino</b>        | BlancoLuz 2010 y Etnos 2003         |
| 17 | <b>El Coleccionista</b>           | Roble Viejo 2007                    |
| 18 | <b>Gente de Vino</b>              | Iñaki Ramírez                       |
| 19 | <b>Desde mi Terruño</b>           | Viñaten y La Espinosa               |
| 20 | <b>Práctica de Cata</b>           | 35º South                           |
| 22 | <b>Destilados y otras bebidas</b> | Whisky Nikka From The Barrel        |
| 23 | <b>Noticias</b>                   | Actualidad del mundo del vino       |
| 26 | <b>Dónde estamos</b>              | Aquí puedes encontrar <i>MiVino</i> |



# La otra cara de la uva

La destilación en España tiene nombre propio: orujo y brandy. Conozca más sobre su origen, calidad y forma de consumo

Texto y catas: **Javier Pulido**

Tanto el orujo como el brandy han sido, durante muchas décadas, junto con el anís o el pacharán, bebidas tradicionales de nuestras tertulias, *digestivos* o *revitalizadores*. Afortunadamente, estas últimas formas de consumo están en desuso. Los hábitos han cambiado y los destilados escalan peldaños para conseguir el beneplácito del público. La calidad alcoholera mundial está hoy a un nivel altísimo, detalle que ha seducido también a nuestros remozados brandy y orujo. Se bebe menos, pero de mejor calidad.

## Premio a la agudeza

El ingenio humano no tiene límites. Qué se le ocurriría hacer a usted con un vino blanco ácido y, aparentemente, poco aromático. Pues bien, esta es la base del brandy, un vino de 7-8% vol. que se destila, bien en alambique (mayor calidad) o en columna, para obtener un alcohol de alto grado (desde 65% hasta 94% vol.). La etapa final es el envejecimiento, para en el que, en el caso de Jerez, se utilizan botas envinadas, mientras que en el resto de regiones, como por ejemplo Cataluña, se apuesta por la barrica francesa.

Retomando el planteamiento inicial, ahora le pediremos que se cuestione qué haría con los residuos de la elaboración, con los orujos, bagazos o pieles de la uva (todos significan lo mismo). Es el caso del orujo. La base son las pieles u orujos, de las que se

obtiene un vino menor que pasa a destilarse y salir con un grado, generalmente, de 77% vol. Hay versiones en blanco o con crianza en madera.

## Entender de calidad

Definir la calidad de un orujo o un brandy es el primer mandamiento de todo buen consumidor. Siga un sencillo ritual y, con el tiempo, saldrá ganando.

Empezaremos por el orujo blanco, que deberá oler limpio a fruta, hinojo, mosto. El defecto más habitual es el aroma de remolacha (tierra húmeda, verdor) debido a la conservación de los orujos en el suelo. En el paladar, tiene que resultar suave y pulcro. Si seca la lengua o pica, se debe a una imperfecta destilación.

El brandy solera gran reserva, considerado el de mayor calidad, se elabora con holanda a 65% vol. y conserva gran riqueza aromática. Deberá recordar a uva, hinojo, matalahúga, pera, melocotón. Olfativamente, la expresión del alcohol tiene que ser fragante; si es punzante, se debe a una destilación pobre. La crianza en madera añadirá mayor complejidad al conjunto y se estima que representa el 70% de la calidad de un destilado.

En definitiva, los mayores atributos de un brandy o de un orujo los encontramos en su calidad táctil y fragancia aromática.

## Evaristo Rodríguez

Presidente del C.R.D.G. Orujo de Galicia

**Cambio:** "La creciente calidad tanto en el producto (selección de uvas y conservación), en los sistemas de destilación y la presentación".

**Consejo:** "Evitar consumir productos caseros de los establecimientos. Suelen ser de baja calidad y eluden los controles sanitarios".

**Futuro:** "Ampliar el volumen de licores, mejorar la selección de bagazos y destilaciones, combatir las elaboraciones ilegales y promover los aguardientes envejecidos, todavía desconocidos".

## Evaristo Babé

Presidente del C.R.D.E. Brandy de Jerez

**Difusión:** "Se incentiva el consumo moderado mediante el conocimiento del brandy. Potenciar la noche y la inclusión del brandy joven para coctelería".

**Futuro:** "Formar profesores y sumilleres, divulgar por toda España el brandy mediante catas, cursos y trabajar más estrechamente con el *barman*".

## En cifras

### D.G. Orujo de Galicia (1989)

- **Variedades:** Domina la Albariño, aunque se puede incluir cualquier uva gallega
- **Destilerías:** 155
- **Producción 2010:** 288.255 litros (aguardiente de orujo, 138.236 litros de aguardiente de orujo, 106.544 litros de licor de hierbas y 38.475 litros de licor de café)
- **Sistemas de destilación:** alquitara, alambique y arrastre por vapor

### D.E. Brandy de Jerez (1989)

- **Variedades:** 95% Airén y Palomino
- **Tipos:** solera, reserva y gran reserva
- **Producción:** 80 millones de botellas anuales. **Exportación:** 20 millones de botellas anuales
- **Sistemas de destilación:** alambique, alquitara y columna



# Cata de orujo y brandy

## Orujo

### Augadomiño

Albariño  
Aguardientes Gallegos do Miño  
Tel. 982 250 770. (más de 20 €)  
**Cata:** Mandan las especias secas, con el tomillo y el laurel en primer plano; detrás, el recuerdo de los hollejos (piel-tierra). La amabilidad glicérica en su entrada amortigua el calor alcohólico casi hasta el final, incluso se intuye cierta frescura en su recorrido -detalle que agradecemos- dejando un final perfumado.

### Bocabajo

Albariño  
Adegas Castrobrey  
Tel. 986 583 643. (más de 20 €)  
**Cata:** Generoso en matices anisados y de piel de pera, con una vena mentolada que envuelve el conjunto. También se intuye -como aroma menos conseguido- una fina pátina de hollejo marchito. Glicérico en sabor y textura, con una entrada fornida, plena de aromas regalando un limpio final de palulú. Moderno por fuera y por dentro.

### Fillaboa

Albariño  
Granja Fillaboa  
Tel. 986 658 132. (10 - 15 €)  
**Cata:** Se han cuidado los aspectos de limpieza y definición de las uvas. Rebosa franqueza, con las notas de lichis o pera como argumentos más sólidos, incluso con gran refinamiento táctil, dejando un neto final de flores blancas. Magnífica elaboración.



### Gotas del Marqués de Vizhoja

Albariño  
Bodegas Marqués de Vizhoja  
Tel. 986 665 825. (7 - 10 €)  
**Cata:** Con un estilo tradicional y contundente en la expresión aromática y gustativa. Hay laurel seco, hinojo, acetato de etilo, aceites esenciales... que dejan un paso de boca discretamente goloso, aunque seco al final, con el característico deje de uva pasa en el recuerdo.

### Mar de Frades

Albariño  
Mar de Frades  
Tel. 986 680 911. (15 - 20 €)  
**Cata:** Los aromas iniciales son primarios: uva fresca, anís, cáscara de cereal... todo envuelto en un halo de hierbas secas. Suave de principio a fin, con una coraza grasa magnífica, delicado en alcohol y elegante en el recuerdo.

### Martín Códax

Albariño  
Bodegas Martín Códax  
Tel. 986 526 040. (7 - 10 €)  
**Cata:** Clásico en el estilo, con el fondo marcado de anises, hierbas secas, palulú y un toque de uva pasa. Entrada amable (dulce) notable -detalle que disfraza la naturaleza alcohólica- con aromas y sabores que perduran lo justo.

### Nanclares 2010

Albariño  
Nanclares  
Tel. 986 520 763. (10 - 15 €)  
**Cata:** Su perfume inicial recuerda a una Holanda. Elaborado con técnicas tradicionales que ofrecen un carácter personal, con ciertas irregularidades que se hilvanan al conjunto haciendo su riqueza olfativa más ambiciosa. Suave y graso cuando entra, con cierta rudeza táctil sin importancia, dejando un final limpio y conseguido.

### Otaola

Albariño y otras  
Bodegas Federico Paternina  
Tel. 941 310 550. (10 - 15 €)  
**Cata:** El envase clásico puede despistar, pero el contenido goza de modernidad y limpieza. Potencia justa con un trago marcado por el regaliz y un rústico recuerdo a remolacha.



### Panizo Verdejo

Verdejo y Sauvignon Blanc  
Destilerías Orujos Panizo  
Tel. 980 649 195. (10 - 15 €)  
**Cata:** Goza de gran limpieza y comedida potencia aromática proveniente de la Verdejo y Sauvignon Blanc, dos uvas muy perfumadas. Teniendo en cuenta su grado alcohólico, el tacto está muy conseguido, se ha cuidado la destilación (arrastre de vapor) y el final es, nuevamente, un remanso de limpieza.

### Pazo de Señorans

Albariño  
Pazo de Señorans  
Tel. 986 715 373. (15 - 20 €)  
**Cata:** Sin duda, uno de los referentes del orujo español. La sensación de uva fresca se intuye tanto en aromas como en el paladar. No punza en nariz y tampoco en el tacto de boca, escenario donde demuestra su virtuosa finura y limpieza. Recomendable.

### Pazo de Valdomiño

Albariño  
Pazo de Valdomiño  
Tel. 986 609 707. (10 - 15 €)  
**Cata:** Diferente y acorde a las exigencias del público, que pide mayor finura. Destacan las flores, los recuerdos cítricos y el acento escarchado en un escenario aromático impecable. La calidad alcohólica es de nota: limpio, fino y nítido de principio a fin, sin sorpresas aromáticas. Magnífico ejemplo.

### Pazo Pondal

Albariño  
Pazo Pondal  
Tel. 986 665 551. (10 - 15 €)  
**Cata:** Basado en la sutileza aromática (matalahúga, agua de azahar, flor de espino) con un alcohol que acaricia la pituitaria y permite su disfrute olfativo más tiempo. Tacto inicial ensamblado, sin aristas, con la potencia contenida aunque firme y progresiva con un final ligeramente arisco, aunque nada grave.

### Quenza

Mencia, Albariño y Treixadura  
Hijos de Rivera.  
Tel. 981 901 906. (15 - 20 €)  
**Cata:** Comienza con sólidos argumentos aromáticos: manzana, pera, hinojo, comino... sobre un sutil fondo de orujo almacenado, nada grave. Tiene mucha finura al tacto, fluye etéreo, perfumado y sin aristas destacables.



### Quinta Couselo

Albariño  
Quinta Couselo  
Tel. 986 625 051. (7 - 10 €)  
**Cata:** El aroma de bagazo (remolacha, laurel) se apodera de la copa, es clásico en estilo con un sutil fondo de fruta fresca que trata de imponerse. Sensación grasa destacada y sensación amargosa.



Collection Open Up

## Votre talent révélé



Chef & Sommelier reinventa la degustación e innova cada día desarrollando nuevos diseños en nuevos materiales:  
porcelana MAXIMA  
cristalería en Kwarx®

www.chefsommelier.com

Chef & Sommelier:  
la marca 100% para profesionales que despierta tu talento

# Cata de orujo y brandy

## Ruavieja

Albariño y otras  
Ruavieja  
Tel. 981 803 633. (10 - 15 €)

**Cata:** Uno de los orujos más populares de España. La botella de barro, su intenso aroma a fruta (orejones), especias y un sabor ligeramente goloso en boca son sus claves.

## Valdamor

Albariño  
Valdamor  
Tel. 986 747 111. (10 - 15 €)

**Cata:** Cierta nobleza aromática, con más recuerdos primarios (fruta y flores) que de orujos. La suavidad en su recorrido -falta rematar el final- confirman el cuidado que se ha tenido en la elaboración de Valdamor. Sencillo y convincente.

## Valmiñor

Albariño  
Adegas Valmiñor  
Tel. 986 609 060. (10 - 15 €)

**Cata:** Cada año mejor, con una apuesta firme por conseguir el corazón aromático de las uvas (anís, algodón, lichis); y detrás, un sutil fondo de lagar. Entra muy fino, sin aristas (bien trabajado en la destilación), dejando un franco sabor de boca.

## Viña Armenteira

Albariño  
Viña Armenteira  
Tel. 941 310 346. (10 - 15 €)

**Cata:** De la vieja escuela, se intuyen los aromas rústicos de los orujos (retama,

anís). Entrada amable -que se agradece- con un recorrido sencillo de cierta angulosidad alcohólica.

## Viña Blanca

Albariño  
Viña Blanca do Salnes  
Tel. 986 542 910. (10 - 15 €)

**Cata:** Botella esbelta que ofrece un orujo armonioso, con frutas y flores frescas sobre todo. Algo más rústico en calidad táctil, con una limpieza final que convence y corrobora su buena elaboración.

## Brandy

### Barbadillo Solera Gran Reserva

Airén  
Antonio Barbadillo  
Tel. 956 385 500. (más de 20 €)

**Cata:** Perfume que se centra en la confitería: chocolate, fruta escarchada, regaliz... seguramente, herencia de alguna bota de PX. Enfatiza, con prudencia, su golosura con un largo y especiado final que se mantiene en el tiempo.

### Cardenal Mendoza Carta Real

Airén  
Sánchez Romate Hermanos  
Tel. 956 182 212. (más de 20 €)

**Cata:** Su color caoba oscuro, con acentuadas tonalidades yodadas, desvela alguna bota con PX u oloroso. Su perfume es añejo, con las notas de higos secos, tabaco y dátiles como parte de un tren aromático delicioso y profundo. Goloso cuando entra, sin aristas, suave y generoso en matices, dejando un fondo de regaliz negro prolongado. Un clásico impecable.

### Carlos I Solera Gran Reserva

Airén  
Bodegas Osborne El Puerto de Santa María  
Tel. 956 869 000. (más de 20 €)

**Cata:** El paso de los años -y las exigencias de los nuevos consumidores- ha refinado este conocido brandy. Entre clásico y moderno, con un equilibrio bien interpretado que alberga todas las especias dulces y repostería con un acento de fruta fresca bien definido. Buena entrada, menos golosidad y mejor final.

### Casajuana 25 años Solera Gran Reserva

Airén  
Bodegas Centro Españolas  
Tel. 926 505 653. (más de 20 €)

**Cata:** La selección de botas que se ha realizado es muy acertada. Se percibe un magnífico equilibrio entre fruta (naranja escarchada) y bota añeja (incienso, cedro), todo con gran limpieza y armonía. Seco, con la sensación grasa -sin exceso- que envuelve el conjunto hasta el final, sin percibir ninguna rotura alcohólica destacable. Recuerdo final de regaliz, tabaco y cacao negro.

### Colección Roberto

#### Amillo Solera Gran Reserva

Pedro Ximénez  
Destilería Espíritus de Jerez  
Tel. 941 270 795. (más de 20 €)

**Cata:** Goza de cierta finura en aromas, elegancia y complejidad (vainas de vainilla, toffe, nuez moscada). Resulta aún mejor en el paladar, con un balance de frescura y glicerina muy armónico, delicado en tacto y de final largo, complejo.

### Conde de Garvey

Airén  
Valdivia (Grupo Garvey - Nueva Rumasa)  
Tel. 956 314 358. (más de 20 €)

**Cata:** Un brandy conservador elaborado a conciencia, con todos los ingredientes que apadrinan sus viejas soleras: dátiles, incienso, cacao, cedro... El espectáculo continúa en el paladar, suave y glicérico, calibrado y creciente en sensaciones y recuerdos. Fantástico.

### Conde de los Andes Solera Gran Reserva

Airén  
Federico Paternina  
Tel. 956 186 112. (más de 20 €)

**Cata:** Elaboración tradicional, con un perfume complejo que no llega a la finura deseada (cierto punzamiento). En boca se ha buscado la amabilidad táctil con la golosura, resultando muy seductor.

### Duque de Veragua

Airén  
Álvaro Domecq (Grupo Avantselcta)  
Tel. 956 339 664. (más de 20 €)

**Cata:** Concentrado en aromas de dátiles y regaliz negro, con una pátina de bota añeja en el fondo. Goloso cuando entra, con cierta jugosidad que resulta placentera y un final delicado que perdura lo justo.



### Esдор

Tinta del País.  
Grupo Matarromera  
Tel. 983 107 100. (10 - 15 €)

**Cata:** Hace años que lo probamos y ahora viste más armónico y fino, destacando la nobleza de la barrica (vainilla fresca). Tacto suave, graso con final algo más mordiente, dejando un limpio final de ciruela-cacao.



ATOCHA



AHORA AL MUNDO  
SE VA EN CERCANÍAS.

## El nuevo servicio de Renfe Cercanías de Madrid C-1 te lleva ahora al Aeropuerto T4.

Lo último en Renfe Cercanías es llevarte aún más lejos, porque conectamos la estación de Príncipe Pío con el Aeropuerto T4. Descubre la forma más rápida y cómoda de llegar al Aeropuerto desde el centro de Madrid. Con el nuevo servicio de Cercanías tendrás trenes cada 30 minutos para llegar puntual a tu vuelo. Ahora para subir al avión, primero súbete al cercanías.

renfe  
Cercanías



## Cata de orujo y brandy



### Fernando de Castilla Único

**Airén**  
Bodegas Rey Fernando de Castilla  
Tel. 956 182 454. (más de 20 €)  
**Cata:** Es la joya de la casa, con una solera de 1972. Varias aspectos de calidad destacan de este remozado brandy. Por un lado, la finura en aromas, con fruta (naranja, melocotón) de acento escarchado sobre fondo de cacao amargo deliciosos. Por otro, su paladar seco, estilizado y, quizá, algo bravo al final, detalle que solventa un golpe de agua mineral fresca. Todo un hallazgo.

### Fundador Exclusivo PX Solera Gran Reserva

**Airén**  
Pedro Domecq  
Tel. 956 151 500. (más de 20 €)  
**Cata:** Botella de lujo para un contenido que también acompaña. El efecto de las botas de PX es magnífico; en aromas, muchas notas de pan de pasas, cacao, café. Y en el paladar, fino, con la golosidad justa, perfumado.

### Hidalgo 200 Solera Gran Reserva

**Airén**  
Emilio Hidalgo  
Tel. 956 341 078. (más de 20 €)  
**Cata:** Los síntomas de la vejez son evidentes desde la primera olfacción: camomila, café, aldehídos (manzana), dátiles... es un remanso de felicidad aromática. Seco, aunque deja una falsa sensación de dulzor, con frescor y final táctil casi perfecto. Largo y para disfrutarlo.

### Lepanto Bota de Oloroso Solera Gran Reserva

**Airén**  
González Byass Jerez  
Tel. 956 357 000. (más de 20 €)  
**Cata:** Un guiño a la modernidad con lo mejor de Jerez: sus botas, en este caso de oloroso. Armónico y refinado, con limpios aromas de fruta escarchada, vainilla y un deje floral. Muy suave, incluso algo fresco, con un recorrido homogéneo, bien dotado de grasa y aromas que dejan una huella dilatada.

### Luis Felipe Gran Reserva

**Zalema**  
Bodegas Rubio  
Tel. 959 400 743. (más de 20 €)  
**Cata:** Es el referente en Huelva. El color más oscuro de toda la cata, aunque eso no significa mucha vejez. Muchas notas de café tostado, caramelo y dátiles con una paso de boca que comienza goloso y suave, pero termina mordiente al tacto. Estilo clásico muy valorado por el consumidor tradicional.

### Mascaró Rare XO

**Ugni Blanc, Colombard y Folle Blanc**  
Antonio Mascaró  
Tel. 938 901 628. (más de 20 €)  
**Cata:** Exclusivo y fruto de una casa con amplia tradición en destilar. Extraordinario brandy envejecido durante ocho años en roble francés. Hay fruta (pera, ciruela) y flores como máximo argumento aromático, con un roble perfectamente enfundado. Entra y sale del paladar con elegancia, excelente al tacto, con un final de frutas escarchadas de nota. Un valor seguro.

### Peinado 100 años Solera Gran Reserva

**Airén**  
Hijos de J. A. Peinado  
Tel. 926 510 054. (más de 20 €)  
**Cata:** Responde al modelo de muchos bebedores tradicionales de brandy. Elaborado en Tomelloso con un perfume que recuerda a una tienda de confitería. Su color caoba bien teñido y sus aromas de dátiles, higos... sellan su firma golosa en boca, sin aristas, todo golosidad y buenos recuerdos.

### Presidente Alvear Solera Gran Reserva

**Pedro Ximénez**  
Alvear  
Tel. 957 650 100. (15 - 20 €)  
**Cata:** El brandy tiene dos fases, una primera muy elegante y seductora donde los aromas de dátiles, cacao y bota añeja dominan, y otra más agreste, cuando se abre, con el alcohol punzante. El paladar se llena de golosura -al estilo clásico- dejando un agradable fondo de pasas algo entorpecido por las aristas alcohólicas.

### Satie Reserva Especial

**Airén**  
Alvisa  
Tel. 926 539 320. (más de 20 €)  
**Cata:** La expresión más moderna de La Mancha, con un producto tremendamente riguroso con la materia prima. Rebosa refinamiento por fuera y por dentro; delicado y generoso en matices: tabaco, hinojo, miel, cedro... todo en armonía. La calidad táctil es su máximo galardón, suave y casi aterciopelado. Un valor en alza.

### Terry Primero Solera Gran Reserva

**Airén**  
Bodegas Terry (Domecq)  
Tel. 956 483 000. (más de 20 €)  
**Cata:** Modelo de brandy suave (cierta golosidad), comedido en aromas y de paso sencillo, dentro de su categoría. El recuerdo final es de pan brioche y vainilla tostada.

### Torres Hors D'age 20

**Parellada y Ugni Blanc**  
Miguel Torres  
Tel. 938 177 400. (más de 20 €)  
**Cata:** Espectacular. Elaborado siguiendo la filosofía del cognac, buscando las frutas (melocotón, ciruela) y las flores, con un fondo de barrica (vainilla) perfectamente enfundado. Suave y delicado en todo el recorrido, incluso hasta se percibe cierta frescura y un matiz yodado al final. Es seco y muy elegante. Un brandy al mejor nivel.

### Uno en mil

**Airén**  
Sánchez Romate Hermanos  
Tel. 956 182 212. (más de 20 €)  
**Cata:** Moderno y un excelente representante del nuevo brandy español. Color oro sin artificios que deja paso a su aroma fragante de uvas (matalahúga, pera) y tostados poderosos del roble. Suave desde el principio hasta el final, sin ninguna fisura alcohólica, con la grasa justa que envuelve un conjunto que resulta realmente seductor, largo y elegante. Un ejemplo a seguir.



¿A que *Recuerdas* aquel momento?



*Si lo recuerdas, es Rioja.*

¿Recuerdas aquel momento? Cómo olvidarlo. Después de tantos años... os volvéis a encontrar. Entonces os hicisteis una promesa: cada vez que pudiésteis, deberíais repetirlo. Así son los vinos de Rioja. Siempre ciertas, nunca se olvidan.

*Rioja, mil y un vinos, mil y un aciertos.*

## Bodegas Ejemplares

# Juvé & Camps, dos siglos en vanguardia



La historia se remonta dos siglos atrás, cuando un visionario viticultor del Penedés, Joan Juvé, se lanza a la aventura de elevar la tierra y la uva a la categoría de monumento, de materia prima exclusiva. Tras dos generaciones, en 1921 nacen los primeros cava en una bodega asentada en otro puntal, Teresa Camps, la esposa de su nieto, Joan Juvé Baqués. Y la saga continúa generación tras generación con idéntica vitalidad.

**H**oy, frente a la bodega, se ha materializado en piedra el recuerdo de aquellos racimos fundadores y entre tanto la casa ha soportado a pie firme dificultades tan graves como la invasión de la filoxera o la guerra, respondiendo siempre con una filosofía inmutable de recuperación y mejora del viñedo que ha dejado impronta en Sant Sadurní y alrededores. También sempiterno en la familia es el principio de elaborar vino exclusivamente con uvas propias, lo que aporta a cada botella el sello inconfundible de su firma. En los años cuarenta, los dos hermanos, **Joan y Josep**, construyeron en los alrededores de la villa una nueva cava que fue creciendo impulsada por su talante emprendedor acorde al auge económico de los años sesenta. Y la guinda nació en los ochenta con el diseño del arquitecto de la familia, Josep Juvé Raventós. La nueva bodega corona sus viñedos de Espiells y es una obra concebida al estilo *château*, una joya engarzada en la viña, lo que resulta tan precioso como eficaz para acortar el tiempo de la vendimia, la conducción de la uva a la bodega y en consecuencia favorecer la calidad de la elaboración. Algo que estos días, en plena cosecha de un año que promete, se luce plenamente.

### La tierra, amor y respeto

**Juvé & Camps** se sustenta en una tierra privilegiada, el Penedés, que arrastra milenios de dedicación y aprecio al cultivo de la viña. La familia ha tomado el relevo en cada época y ha conseguido una sólida implantación de su firma. Desde sus inicios como bodega elaboradora y crianza de vinos y cava en 1921, siempre ha basado su trabajo en vendimiar sus propias fincas ubicadas con total respeto

por el entorno, por el medio ambiente, con lo que ha obtenido la certificación de *Producción Integrada*. El viñedo se distribuye en variedades para cava y vino: 39 hectáreas de Macabeu, 49 de Xarel·lo, 17 de Parellada, 48 de Chardonnay, 23 de Cabernet Sauvignon, 27 de la apreciada Pinot Noir, una punta de seis hectáreas de Merlot, cinco de Syrah y un pequeño viñedo experimental de Viogner muy prometedor que revela que la variedad puede darse muy bien en este *terroir*. El mismo respeto que en la viña se continúa en el proceso de elaboración de los vinos, donde se preserva y se selecciona la materia prima, empleando únicamente el mosto flor. De ahí que si en cada vendimia entran aproximadamente unos tres millones y medio de kilos de uva apenas se aprovechan algo más de dos millones de litros convertidos en mosto flor.

### El tiempo sin medida

Y cuando el vino ya es una realidad de alta calidad se le aplica el regalo del tiempo: largas crianzas de vinos, en 550 barricas de roble americano y francés, y ya en botella, también de los cava gran reserva y reserva, sin escatimar en años de guarda, hasta conseguir que la espuma sea sutil y la integración perfecta. De ahí que actualmente Juvé & Camps ocupe, como aseguran diversos estudios de mercado, el primer puesto en la crianza y comercialización de cava Gran Reserva Brut Nature. Se guardan en dos cava subterráneas comunicadas por pasadizos bajo la carretera de Gelida -seis pisos hasta más de 25 metros de profundidad-, lo que les garantiza paz, silencio, humedad constante y una temperatura inmutable de 12 grados en cualquier estación del año, por lo que no hace falta ningún sistema artificial de climatización. Pero en estos tiempos no basta "el buen paño que en el arca se vende". Para que, por ejemplo, el inconfundible y famoso Reserva de Familia se encuentre representado en todas las cartas y vinotecas prestigiosas hace falta una red comercial de distribución muy fidelizada con la marca y muy cercana con los clientes, que además cubre todo el territorio nacional y también exporta a unos 40 países de los cinco continentes. Por eso es raro quien no conozca el Gran Juvé Camps, o el Milesimé, o el exquisito Blanc de Noirs. Y entre los vinos, el Ermita d'Espiells, el Miranda, así como los exquisitos Viña Escarlata y el nuevo Johannes 2006, actual Nariz de Oro 2011. Conocer y reconocer porque no hay mejor forma de fidelizar que la propia copa.



**JUVE & CAMPS**  
C/Sant Venat, 1  
08770 Sant Sadurní d'Anoia  
(Barcelona)  
Tel. 938 911 000  
www.juveycamps.com

**MENOS DE 80 DÍAS  
PARA PRIMER, LA GRAN FIESTA DE LOS VINOS NUEVOS**



**PRIMER 2011**

**3ª RUTA DE LOS VINOS NUEVOS  
MACERACIÓN CARBÓNICA  
COSECHA 2011**

**Durante una semana podrás  
disfrutar de los primeros vinos del año en:**

- Bodega Trigo San Pedro, 8
  - Bodegas Rosell General Lacy, 14
  - De Pura Cepa Fuente del Berro, 31
  - El Quinto Vino Hernani, 48
  - La Chalota La Fuente, 7
  - Restaurante "La Taberna de Liria" Duque de Liria, 9
  - Santa Cecilia Blasco de Garay, 74
  - Vinoteca Maestro Villa Cava de San Miguel, 8 (Arco de Cuchilleros)
  - Vinoteca La Herradura Paseo de Extremadura, 117
- y más...

Sigue la fiesta en



@mivino\_vinum  
facebook.com/mivino

**XIV Primer - Palacio de Congresos de Madrid - 17 y 18 diciembre 2011**

Patrocinadores



Denominación de Origen Caliz



NEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAILA  
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y PESCA

*Vinum mivino*



Caramelorujo®  
Al nuevo sabor del caramelo



Cuerpo de caramelo,  
corazón de orujo



www.caramelorujo.com



## Armonías Pollo del Penedès con berenjenas

Celler de L'Aspic,  
Falset (Tarragona)

**E**l Celler de L'Aspic es la imagen de su alma, **Toni Bru**: pulcro, entusiasta, con excelente gusto y conocimiento, asomado al entorno y defensor de lo que ofrece, del paisaje comestible y los insuperables vinos. De ahí que sus cartas de temporada sean un ejemplo del *Kilómetro 0*, el movimiento que garantiza una despensa local y sostenible. Este es un buen ejemplo.

**Ingredientes:** Un pollo eco.raza Penedès, una cebolla grande, seis ajos de Belltall, dos berenjenas, laurel, tomillo, romero, harina, pimentón de la Vera, un vasito de vino rancio, aceite de oliva D.O. Siurana, sal, pimienta, verduras para caldo.

**Preparación:** El pollo se corta a trozos regulares. Con las alas y partes no tan nobles y las verduras se hace un caldo. El resto, salpimentado, se dora en aceite, se le añade la cebolla cortada en juliana, los ajos y hierbas, y cuando se pochen, se añade una cucharada de harina, el pimentón y el vino rancio. Se deja reducir, se cubre de caldo y se deja cocer a fuego lento durante 45 minutos. Aparte, en una sartén con poco aceite, cocemos las rodajas de berenjena de un centímetro de grosor, hasta que estén tiernas. Cuando el pollo está tierno se pasa la salsa por un colador, se añade la berenjena y que hierva todo junto unos instantes. Si puede reposar un poco, está aún mejor.

### El mejor acompañante

Lo más sorprendente es que con un plato de este estilo sea un vino blanco y un cava sus mejores aliados. Uno por su aporte aromático y potenciador de sabor, el otro por hacer de un plato todo virtud, y demostrar que un buen cava sorprende en combinaciones insospechadas. Con la tanicidad de los tintos hay que ser precavido y más con carnes tan delicadas como esta, y tener en cuenta la guarnición que acompaña.

### Nuestra selección

\* Buena combinación \*\* Muy buena \*\*\* Excelente

#### A Costiña 2008 \*\*\*

Alan del Val. D.O. Valdeorras  
La delicadeza y aromas mentolados de la Brancellao combinan con el sabor, textura y potencia aromática del plato, que se equilibra con la sutileza del vino.

#### Privat Nu 2008 \*\*\*

Alta Alella. D.O. Cava  
Excelente combinación. Este cava tan especial arropa al plato con delicadeza, ensalza sus aromas y engrandece la armonía. Invita a degustar cada bocado.

#### V3 2009 \*\*\*

Terna Bodegas. D.O. Rueda  
Verdejo de viñedos viejos con crianza de 10 meses que armoniza perfectamente con el plato. Intensifica el potencial tanto en nariz como de las sensaciones en boca de ambos, descubriendo nuevos perfiles aromáticos.

#### Hisenda Miret 2008 \*\*

Perés Baltà. D.O. Penedès  
Los aromas de la garnacha se funden con el plato. Buen equilibrio en boca, sin distorsionar ni plato ni vino. Sin protagonismo de ninguna de las partes.



#### Losada 2008 \*

Losada Vinos de Finca. D.O. Bierzo  
Se muestra vigoroso en la combinación. La delicadeza aromática del plato se mantiene, y en boca, junto con la estructura del vino, hace que adquiera más cuerpo.

#### Bleuca 2005 \*

Viñas del Vero. D.O. Somontano  
Un tinto con cuerpo y complejo cuya mayor virtud en esta armonía es aportar los aromas de su crianza y pulida tanicidad. Todo potencia y explosión.



FOTO: ÁLVARO VILORIA

## Queso y Vino La pareja extremeña

**L**a quesería extremeña **Quesos del Casar** nació a principios de los años ochenta con un objetivo muy claro: recuperar la tradición de la elaboración de uno de los quesos más apetitosos que existen: la Torta del Casar. Quizás por eso, la familia Blasco-Rey ha recogido, por España y por el mundo entero, galardones que avalan la calidad de sus elaboraciones. ¿El secreto? Productos de primera calidad, leche cruda de alto contenido en grasa, cuajo de cardo y sal, y mucho saber hacer. **Bodega Carabal**, situada cerca de la Sierra de Guadalupe, se ha posicionado como vino de calidad de Extremadura desde sus inicios, consolidándose en el mercado los vinos de una zona emergente y, quizás, desconocida en su potencial. Bodega de diseño tan elegante como la cuidada imagen de sus botellas, uno de los muchos detalles de profesionalidad de su propietario, Antonio Banús, dentro del conjunto del proyecto de su explotación vinícola.

La combinación que presentamos -sobre la que puede encontrar más información en [www.mivino.info](http://www.mivino.info)- es una armonía basada en la teoría regionalista, productos armonizados de una misma región. Juntos, se puede disfrutar de dos grandes productos, la cremosidad del queso, con ese punto amargoso final, y la estructura de un tinto con aromas tostados y fruta madura.

#### Torta Gran Casar

Quesos del Casar S.L.  
Ctra. Casar-Arroyo s/n  
10190 Casar de Cáceres  
Tel. 927 29 05 96  
[www.quesosdelcasar.es](http://www.quesosdelcasar.es)

D.O.P. Torta del Casar  
Raza: oveja merina  
Curación: 60 días  
Peso: 900 gramos en estuche de madera  
PVP: 9,20 €

#### Cata

Queso semicurado de pasta blanda. Perfecta corteza cilíndrica, fina, elástica, amarillenta y abombada. Buena intensidad donde destacan las notas ahumadas y ligeras hierbas aromáticas. Sabor suave pero intenso, algo láctico y poco salado. Su textura es muy cremosa, la acidez agradable y el final ligeramente amargoso característico. Una torta elegante y fina.



#### Carabal 2007

Bodega Carabal  
Ctra. Alía-Castilbanco Km. 10. 10137 Alía (Cáceres)  
Tel. 91 734 61 52  
[www.carabal.es](http://www.carabal.es)

D.O. Ribera del Guadiana  
Tipo: tinto con madera. 14,5 %  
Variedades: 50% Syrah, 37% Cabernet Sauvignon, 8% Graciano, 5% Tempranillo  
PVP: 12,50 €

#### Cata

Vino fruto de una mezcla de cuatro variedades elaborado por el enólogo Ignacio de Miguel. Color picota intenso, aromas de crianza (10 meses) conjugada con fruta negra madura, especias, cacao, hoja de tabaco y hierbas aromáticas. Boca carnosa, buena estructura y taninos pulidos. Su hermano Rasgo, de menos crianza (5 meses), no merece al vino que da nombre a la bodega.

ALBALI  
*Arrium*  
Te presento  
a un gran  
amigo





**MEDALLA DE PLATA**  
WORLD CHEESE AWARDS 2010.  
Torta del Casar DOP GRAN CASAR



Confía en lo auténtico.

Crta. Casar-Arroyo s/n (Cáceres)  
Tel. 927290596

**CARABAL**  
VIÑEDOS Y BODEGA



Costa Brava, 13 - 4ª Planta (Madrid)  
Tel. 917346152

Cómpralos en  
[www.latiendadequesosdelcasar.es](http://www.latiendadequesosdelcasar.es)

## La Bodega de MiVino

### El blanco a contraluz

**A**lejandro Ascaso lleva años ilusionado con su viñedo a pesar de lo laborioso que le resulta mantener su empeño. La dificultad comienza porque los vinos de la **Ribera del Gállego-Cinco Villas**, comarca vitivinícola en que trabaja, no son muy conocidos que digamos, ni siquiera en Aragón. A este impedimento se añade su afán de experimentar, de hacer cosas distintas a lo establecido, como en este caso, examinar el poderío de la variedad Viognier, una de las reinas del gran Loira trasladada a las riberas del Gállego. Para aumentar esos inconvenientes, este excelente producto hubo de salir como Vino de Mesa, puesto que esa uva no está reconocida en la comarca. Y en verdad que ha merecido la pena, porque este blanco sorprende por su personalidad, su cuerpo y profusión aromática. La elaboración ha sido muy cuidada, con maceraciones en frío y un pequeño porcentaje del mosto que fermentó en barricas de roble, para añadir complejidad al vino final. El aspecto de la botella está cuidado al máximo, incluso la etiqueta luce la obra *Ne Timeas I*, de la artista María Pi Rivera, oscene de fama.

#### BlancoLuz 2010

Edra Bodegas y Viñedos. Ayerbe (Huesca) Tel. 679 420 455.  
[www.bodega-edra.com](http://www.bodega-edra.com). D.O. No tiene. Precio: 12 €. Tipo: Blanco crianza.  
Variedad: Viognier. Crianza: Una parte del vino fermentada en barricas.  
Armoniza con: pollitos pintones asados. Consumo óptimo aprox: Tres años a 9/11º C. Puntuación: 8'3/10

**Cata:** Amarillo pajizo dorado, con un excelente aspecto. Lo más destacable de su buqué es su conjunto, armonioso, franco, con aromas de fruta madura (albaricoque), notas florales, toque meloso, monte bajo y tonos tostados. En la boca es un vino untuoso, razonablemente corpulento y con buena expresión frutal. Está en su momento óptimo de consumo, aunque seguirá creciendo en botella.



### Enología, tradición y tierra

**V**ereda Real es una pequeña bodega familiar, empresa que abraza el imperante propósito de hacer vinos con personalidad. **Pedro Cárcel**, director técnico y copropietario, gestiona eficazmente sus 15 hectáreas de viñedo y las otras 40 que tiene contratadas para elaborar no más de unas 35.000 botellas en total. Y hay que reconocerle el mérito de trabajar un ramillete de vinos de muy distinta condición, tanto por el diseño del producto como por la vistosa presentación, aunque tengan entre ellos ese inconfundible parecido de familia. Asimismo, la defensa de la variedad Bobal es intachable, que en este **Etnos** (nombre que con su *dobte t* alude a la tradición y a la tierra) ha querido combinar los poderes que aporta una buena y expresiva Syrah y un toque de poderosa Cabernet, que le ha prestado esta capacidad de envejecimiento que en estos momentos luce. Un buen entramado de diferentes barricas hechas con robles de distintas procedencias ayuda a conseguir unas seis mil unidades de un vino diferente y armonioso.

#### Etnos 2003

B. Vereda Real. C/Vereda Real, 8. 46340 Requena (Valencia).  
Tel. 962 304 340. [www.bodegasveredareal.com](http://www.bodegasveredareal.com). D. O. Utiel-Requena.  
Precio: 12 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: 65% Bobal, 25% Syrah, resto Cabernet Sauvignon. Crianza: 16 meses en barricas de roble. Armoniza con: Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto. Consumo óptimo aprox: tres años a 16/18º C. Puntuación: 8'3/10.

**Cata:** Un vino que combina excelentemente la frescura con la carnosidad. Y no es fácil en estos tiempos en los que se presume en demasía de poderío y pesadez. Mantiene muy vivo el color, rojo cereza. Los aromas son complejos, especiados, con un toque de fruta madura y recuerdos de fragante ramillete de hierbas (romero, algo de pimentón). Sabroso y muy expresivo en la boca, jugoso, de amplio recorrido.



Sabe mejor  
sin corbata,  
la verdad

FOTO: ÁLVARO VILORIA



### El Coleccionista La pureza del vino

Roble Viejo 2007, cepas centenarias de la mejor parcela de Finca Torremilanos

**Cristina Alcalá**

**N**o hay duda de que **Bodegas Peñalba López** (Aranda de Duero), propietaria de Finca Torremilanos desde 1975, es un referente en Ribera del Duero. Como tampoco nadie cuestiona lo que Don Pablo Peñalba supuso en la construcción de la denominación de origen, de la que fue presidente. Hoy son sus hijos, Ricardo y Vicente, junto con la matriarca de la familia, Pilar, los que siguen posicionando en el mercado la tradición vitivinícola de una finca que se remonta a 1903.

Roble Viejo es el nombre de la mejor parcela de Torremilanos y la primera replantada de Tempranillo después de que la filoxera arrasara con los viñedos de la finca. Con 1,6 hectáreas, cepas casi centenarias (90% Tempranillo, 5% Tempranillo Blanco, 5% Garnacha) y una producción de 4.000 kg, se elabora este especial vino en su primera añada en el mercado. "La uva más perfecta que he tenido en mis manos", dice **Ricardo Peñalba**. Desde 2003 ha reconvertido la agricultura suprimiendo la presión química y mecánica del viñedo para conseguir la armonía con el medio, el respeto a los ciclos naturales para obtener los mejores resultados. Un vino al que hay que acercarse sin prisas y sin prejuicios porque el resultado es un concepto diferente.

Su elaboración merece especial atención. Maceración suave y ligera, fermentación en depósitos de hormigón y prensado en prensa romana de forma manual. Tras la fermentación, una parte del vino se cría en un huevo de hormigón de 600 litros y otra en barricas nuevas de su propia tonelería (una de las pocas que existen en la zona). Cuando el vino ha cumplido unos 15 meses de crianza, se trasiegan las barricas a una elipse de 1.000 litros de hormigón, donde se ensambla con la parte del vino que ha sido envejecido en el huevo. El vino permanece en ese depósito de hormigón 11 meses. Un detalle: solo se utiliza sulfuroso antes del embotellado.

"La elaboración y producción del vino no es estándar porque corresponde a las necesidades de la uva en cada cosecha", dice su creador, Ricardo. En la añada 2008 serán 600 botellas, en 2009 no habrá y de esta son 1.186. Roble Viejo destaca por su refinada y poliédrica nariz, el puro terciopelo de su boca y el estilo que lo diferencia de su zona. Ricardo, como un visionario, ha conseguido dar una vuelta de tuerca conceptual con este vino. Al igual que con su tinto Cyclo y el original blanco Peñalba López. El futuro de Finca Torremilanos se dibuja con elegantes trazos de autor defensor de la autenticidad de su tierra.

**BODEGAS PEÑALBA LÓPEZ**  
Finca Torremilanos s/n 09400 Aranda de Duero (Burgos)  
[www.torremilanos.com](http://www.torremilanos.com) / Tel. 947 501381 / Precio: 80 €.



TU PROPIO ESTILO DE VINO

MADE WITH THE MOST TRADITIONAL MEDITERRANEAN PLANTS, "7D ESSENTIAL" IS THE NEW WAVE GIN.

SMOOTH, DELICATE AND BALSAMIC. JUNIPER, CITRUS, HERBS AND SPICES IN A PERFECT FUSION. A REAL EXPLOSION OF SENSATIONS. PURE BOUQUET!

POWERFUL AND ELEGANT AT THE SAME TIME DUE TO THE TOP QUALITY OF ITS 7 DISTILLATIONS. FIVE DISTILLATIONS OF PURE GRAIN ALLOW A PERFECT EXPRESSION OF ITS 12 BOTANICALS. DISTILLATES TWICE SEPARATELY TO PROVIDE TO THIS EXCEPTIONAL BLEND A GREAT PERSISTENCE ON ITS AROMAS AND FLAVOURS.

PURITY, FINENESS AND FRESHNESS, THE CRYSTAL CLEAR WATER FROM THE SOURCE OF THE NERVION RIVER IN AYALA VALLEY GIVES A FINISHING TOUCH OF SUPREME QUALITY.

IT IS "7D" TIME. A UNIQUE GIN. THE "ESSENTIAL" LONDON DRY GIN.

## Gente de Vino Iñaki Ramírez

Después de finalizar sus estudios de Magisterio y Psicología, inaugura el local Villabuena y, más tarde, "bajo la influencia de la revista *Vinum*", abre su actual local, llamado VINUM

Redacción



**¿Cuál es tu mejor recuerdo en torno a un vino?**

En torno al vino hay demasiados buenos recuerdos como para destacar uno. Cualquiera es grande.

**¿Qué vino nunca puede faltar en tu casa?**

Vall Llach, de la D.O.Q. Priorat

**¿Cuál es el último vino que has regalado?**

Viña Sokaire, de Bodegas Antonio Ramírez de La Peciña.

**Tu armonía perfecta**

Sauternes con foie, pero conviene ser audaz e intuitivo.

**¿Qué zona vitícola recomendarías?**

Priorat, y tener en cuenta las emergentes.

**¿... y cuál sueñas con conocer?**

Borgoña.

**¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión?**

Degustar muchos vinos y, por supuesto, la satisfacción del cliente.

**¿... y lo que menos?**

Que, a veces, las cosas no salen bien.

**¿El cliente siempre tiene razón?**

No, pero hay que darle a entender que la tiene.

**Un icono en el mundo del vino**

Emile Peynaud.

**Tu sueño profesional es...**

Ya se ha cumplido. Si se extiende, bienvenido.

**En España cada vez bebemos menos vino. ¿Qué harías tú para cambiar esta tendencia?**

Incidir en sus aspectos saludables y hedónicos.

VINUM  
Portal de Castilla, 53. 01007 Vitoria  
Tel. 945 232 687

## La Viña

**Viñaten y La Espinosa**

Se trata de pequeñas parcelas con acusado desnivel, situadas en Valle de Guerra. En total 17 hectáreas de escasa producción, cepas plantadas -lógicamente- a pie franco y en espaldera con las variedades autóctonas Baboso, Tintilla, Vijariego y Negramoll. El volcánico suelo es poco profundo, franco arcilloso y posee una altitud que oscila alrededor de los 160 metros sobre el nivel del mar.



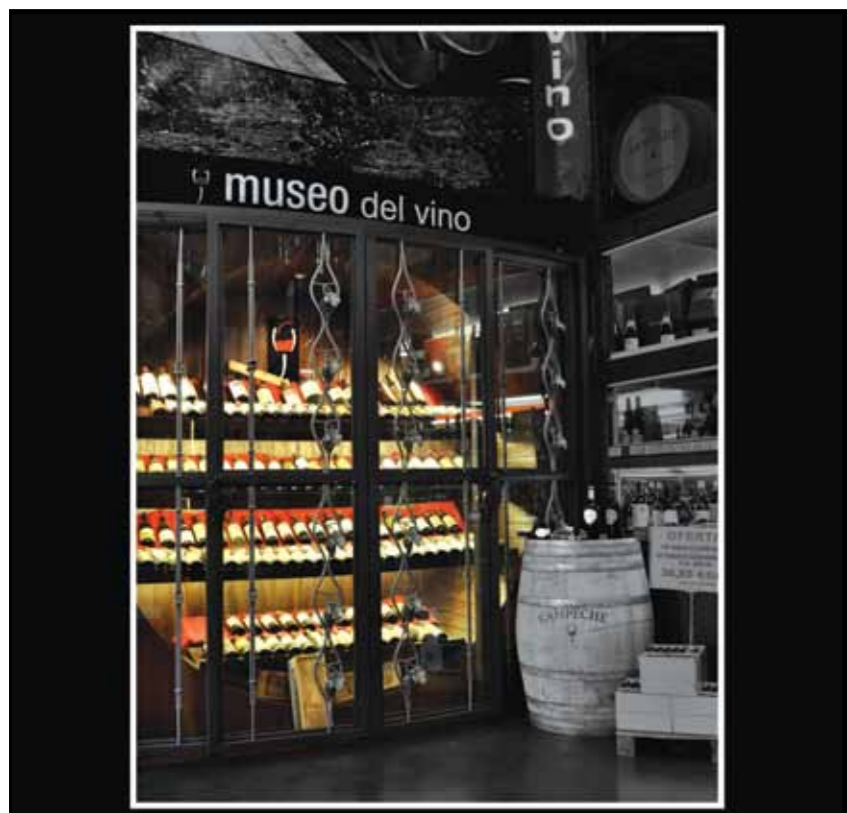
## Desde mi Terruño

### El jardín de las Hespérides

Esta viña es un jardín enológico plantado y cultivado en pleno Valle de Guerra (en el noreste de Tenerife). Surgió el proyecto de la unión de un grupo de amantes de su tierra canaria, en defensa de sus raíces, del tesoro enológico que suponen las diferentes variedades traídas y adaptadas hace siglos a esta tierra de volcanes, que es lo que significa **Tacande** en guanche. **Juan Jesús Méndez** es el principal impulsor de esta idea, un hombre del vino con muchos años de experiencia tanto en su bodega, **Viñatigo**, como en algunas otras aventuras, aunque posiblemente sea esta la andanza enológica en la que más ilusión ha derrochado. Explica Juan Jesús que cada variedad se ha plantado con las proporciones deseadas para utilizar la materia prima en su justa medida. "Estamos orgullosos del resultado. Cada una juega un rol específico en el vino deseado: la Baboso aporta volumen y finura aromática; la Tintilla, estructura y esas exóticas especias en nariz; la Vijariego, una elevada acidez y fruta madura, mientras que la Negramoll ofrece sedosidad, untuosidad y un toque de toffe. El resultado es Tacande, un tinto potente, intenso y de muy larga vida, con unas características tan diferentes y originales que no resultará fácil hallar otro parecido en el panorama vinícola español". [www.vinatigo.com](http://www.vinatigo.com)

## Tacande 2006

Vino de Mesa  
Variedades: Baboso, Tintilla, Vijariego y Negramoll  
Crianza: seis meses en barricas francesas  
Alcohol: 14,3% vol. Precio: 17 €  
Unas 15.000 botellas de producción. Capa alta, buena intensidad, tanto aromática como de sabores. Destacan sus aromas florales, de frutas negras y especias, resultan intrigantes sus notas minerales, los tostados y el toque de toffe. Buena estructura, carnoso y final agradablemente balsámico.



VINOTECA CASH  
LAS NIEVES  
A SU SERVICIO

Polg. Ind. Las Nieves  
Av. de las Nieves, 11  
28935 - Mostoles (Madrid)  
Telf: 91 616 59 99  
Fax: 91 616 92 84  
[vinotecalasnieves@elvinodiadla.es](mailto:vinotecalasnieves@elvinodiadla.es)

[www.domonterrei.com](http://www.domonterrei.com)  
[info@domonterrei.com](mailto:info@domonterrei.com)



Pídela ya en el teléfono 915 120 768  
o en [vinum.mivino.info/es/shop.jsp](http://vinum.mivino.info/es/shop.jsp)



FOTO: ÁLVARO VILORIA

## Práctica de Cata 35° South

**H**ace apenas 15 años que unos osados viticultores chilenos se atrevieron a lucir en la etiqueta el nombre propio de la que sin duda es su variedad más emblemática. Hasta entonces creció confundida con otras variedades más conocidas, como la Merlot, entre las que llegaron de Burdeos en la época colonial, pero Carmenère encontró aquí su cuna más propicia. La primera plantación de la familia Correa Albano está fechada en 1865 en el valle de Curicó al pie de los Andes, y desde entonces su firma, Viña San Pedro, se ha consolidado como una de las más importantes de Chile y la segunda empresa exportadora, ya que llega a 60 países de todos los continentes. Hoy cuenta con 2.500 hectáreas de viña, alguna de ellas admirada como el paño continuo más extenso de Chile. Manejar esas propiedades ha exigido incorporar a la bodega una tecnología vanguardista pero sin olvidar las fórmulas tradicionales y artesanales y sin apresurar el tiempo de crianza en barricas de roble francés y americano, todo a las órdenes de un enólogo tan famoso y experimentado como Miguel Rencoret.

La línea **35° South** recuerda la latitud de la que proceden las variedades, adaptadas cada una al terreno de valles diferentes. El 35° Carmenère nace en el del Rapel y el del Maule, a 300 km al sur de Santiago. Uno provee taninos suaves plenos de color, el otro fruta madura y aromas de especias que se suman en una invitación al viaje exótico. Los trae a España Los Vinos del Mundo ([www.losvinosdelmundo.com](http://www.losvinosdelmundo.com)) y también se pueden encontrar en el Club del Gourmet en El Corte Inglés.

### Envía tu cata a:

- [cata@opuswine.es](mailto:cata@opuswine.es)
- Camino de Húmera, 18-E. Colonia Los Ángeles. 28223 Pozuelo (Madrid)

Los cinco mejores catadores recibirán en su casa una caja de tres botellas de esta prestigiosa marca y un libro sobre armonías entre vinos y platos.

**35° South**

Color

Aroma

Gusto

Final

Valoración

Armonía

# Novedades del Club del Gourmet en El Corte Inglés



La fórmula ha arraigado con éxito y se va extendiendo a otras sedes de El Corte Inglés. Gourmet Experience es un paseo caprichoso y activo por lo mejor de la gastronomía local, nacional e internacional, una sucesión de barras y escaparates tentadores, de bocados y tragos con nombre propio que cubren desde el desayuno a la recena a lo largo de 362 días del año. ¿Hay quien dé más?

## Gourmet Experience De tapas por Castellana

El multiespacio gastronómico de alta cocina y productos gourmet ocupa la amplia primera planta de El Corte Inglés de Castellana y permite degustar in situ o llevar a casa ingredientes, tragos, platos y tapas verdaderamente excepcionales.

Para todo eso se han reunido marcas, chefs y establecimientos de prestigio indiscutible:

La Máquina, con su cocina tradicional española de excelente materia prima.

Ahumados Domínguez, con la más delicada y amplia variedad de ahumados.

Mr. Lee, de Café Saigón, que propone su lujosa cocina asiática.

Cinco Jotas Gourmet. No solo los más exquisitos ibéricos, sino cocina elaborada para los amantes del buen comer.

Hamburguesa Nostra: Un surtido de carnes excepcionales elaboradas de forma totalmente artesanal.

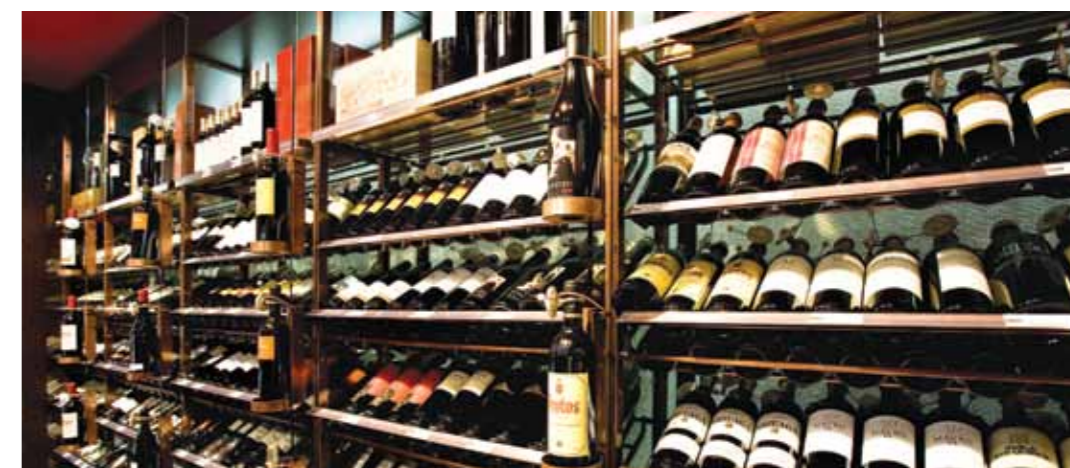
Más que Menos ha reunido sus tostas, pinchos y ensaladas exclusivas.

La Sal, donde encontrar pescados y carnes recién cortados que se cocinan a la plancha.

Pero Gourmet Experience es mucho más. Es una gran bodega de vinos nacionales o internacionales, cavas, champagnes y licores de las más prestigiosas marcas. Es La Cava del Queso con el mayor surtido y variedad. Y también El Rincón del Cóctel, que invita y enseña a combinar las más exóticas o clásicas copas.

En El Placer de Regalar se encuentran los objetos de mesa y cocina y los alimentos más diversos, pensados para complacer y sorprender.

Harina tiene aquí un escaparate donde poder comprar



todo tipo de panes, tartas, bollería, bocadillos, pizzas o cocas.

Duchy Originals de Waitrose ha importado del Reino Unido selectos productos ecológicos... Y para los golosos, la deliciosa repostería Seriously, con ingredientes orgánicos y sabor tradicional, o el Rincón del Chocolate, con los excelsos Godiva y Neuhaus.

El punto final es la comodidad, el diseño, la variedad y el sabor de Nesspresso, para los muy cafeteros.

### Sello de calidad

Y para completar la cesta de la compra, nada mejor que curiosear entre los productos regionales más selectos y los bocados más exóticos, tanto de marca propia Club del

Gourmet como de los mejores elaboradores nacionales e internacionales.

Y además, los diferentes stands de Gourmet Experience proponen una vuelta al mundo en más de 80 prestigiosas tentaciones: basta detenerse en Le Palais Des Thés, Kusmi Tea, Jelly Belly, Taste of America...

Y mientras tanto, el Gourmet Experience fundador, el del centro comercial de Goya, crece con nuevas aportaciones, como la deliciosa oferta de tapas de Barra Brava, la simbiosis de la cerveza madrileña Bravante con el Chef Ángel Palacios.

Experience, como anuncia su nombre, abre el nuevo curso con mucho que aprender, que probar y aprobar.



## Hacienda de Chihuahua



Ni tequila ni mezcal, sotol. El sotol es una planta agavácea de hojas largas y delgadas diferente al agave azul del tequila y que tiene su propia denominación de origen. Uno de los productores más importantes es la destilería Hacienda de Chihuahua, que se encuentra en el estado mexicano del mismo nombre. Elabora tres tipos de sotol: Plata (sin envejecer), Reposado (12 meses de crianza) y Añejo (24 meses).

## Carlsberg, de fiesta

Durante el mes de septiembre, Carlsberg celebró el bicentenario de su fundador, J.C. Jacobsen, un emprendedor que convirtió el modesto negocio de su padre en una de las cerveceras punteras de la época.

En España desde 1957, hoy Carlsberg es -con 41.000 trabajadores y una producción anual de 35.000 millones de botellas- la cuarta cervecería del mundo y está presente en más de 150 países.

## Una copa con... Philip Duff

Philip Duff, irlandés, experto en ginebra y fundador de Liquid Solutions Bar & Beverage Consulting.

Javier Pulido

Uno de los expertos en ginebra más reconocidos a nivel mundial, **Philip Duff**, pasó por España y aprovechamos para charlar con él. En primer lugar, nos habla de la buena impresión que le han causado los profesionales de nuestro país y se muestra sorprendido por un hábito de consumo en particular: "Es increíble la fiebre del *gin- tonic* en España. En Londres, por ejemplo, se empieza a descubrir ahora esta forma de consumo".

Pero, ¿qué tiene que decirnos Philip Duff de la historia de la ginebra? Según él, "Franciscus Sylvius de la Boe no fue el inventor de la ginebra", y nos expone su teoría, que comienza con Jacob van Maerlant, un tipo solitario que escribió 12 volúmenes sobre las especias. Él tiene la primera referencia a la destilación con enebro -el principal botánico en la elaboración de la ginebra-, que recomendaba para dolores de estómago. Ya en 1552, Philippus Hermanni menciona

la *genever aqua vitae* refiriéndose a una infusión de enebro y brandy.

Nos dice Duff que los más de 6.000 protestantes flamencos que huyeron a Londres hacia 1570 contribuyeron al auge de la ginebra y que la Compañía Holandesa de las Indias -que llegó a ser la más grande del mundo- fue la encargada de difundir el hábito de beber ginebra entre marineros y oficiales. Recibían a diario media pinta de ginebra servida en un vaso de peltre perfectamente medido. Así, llegamos hasta la segunda mitad del siglo XVII, donde aparece Sylvius de la Boe, un profesor de Medicina en la Universidad de Leiden (Holanda), sobre quien la propia Destilería Bols e innumerables textos afirman que fue el inventor de la ginebra.

Sin embargo, Philip Duff asegura que ya estaba inventada incluso antes del nacimiento de Sylvius de la Boe (1614) y nos habla de estudios que afirman que

## Destilado del mes

### Whisky Nikka From The Barrel Single Malt

Importador: Central Hisumer.  
Procedencia: Japón.  
Materia prima: cebada.  
Alcohol: 51,4%.  
Sistema destilación: alambique.  
Destilaciones: dos.  
Tipo de barrica: roble americano.

Procedente de la primera destilería de Japón, en su elaboración se han utilizado grano y cebada malteada de la destilería Miyagikyo y cebada malteada de Yoichi. La última fase de maduración se realiza en barricas de Bourbon de primera mano.

La peculiaridad del whisky reside en que fusiona con elegancia el carácter ermitaño del alma escocés y el apellido elegante que caracteriza a Nikka, con una gama aromática muy fina (naranja amarga, toffe, humo) y ambiciosa. Largo, fresco y refinado, sus 51 grados no se notan. Magnífica relación calidad-precio.



De izq. a dcha. Rosa Rivas, *El País*; Mar Romero, Punto Radio; María Martín, directora de Cyclo Viñaterapia; Cristina Alcalá, Bartolomé Sánchez y Ana Lorente, de *MiVino*, y Gonzalo Sol, del programa *Comer, charlar y beber*.

### A Punto

## Armonías comparte la aventura

Cuando las letras toman cuerpo, cuando el papel se hace realidad. Así fue el estreno de la puesta en escena de la sección *Armonías* de esta revista. Por primera vez la combinación de una receta con los vinos que creemos más adecuados se ha vivido en público, en compañía. Como presentación, *MiVino* convocó a la mesa de la librería gastronómica **A Punto** a un grupo de prensa especializada y sabrosos contertulios con la misión de *maridar* una receta del restaurante El Celler de l'Aspic (página 14 de esta revista) con media docena de grandes vinos.

De ahora en adelante, la primera semana de cada mes quienes lo deseen podrán compartir cena y copas memorables con las *Armonías* de *MiVino* en sesiones abiertas en A Punto, Centro Cultural del Gusto.

El precio es de 50 € y se puede reservar en [www.apuntolibreria.com](http://www.apuntolibreria.com) o en los teléfonos de *MiVino* (915 120 768) y **A Punto** (917 021 041).

### Rías Baixas

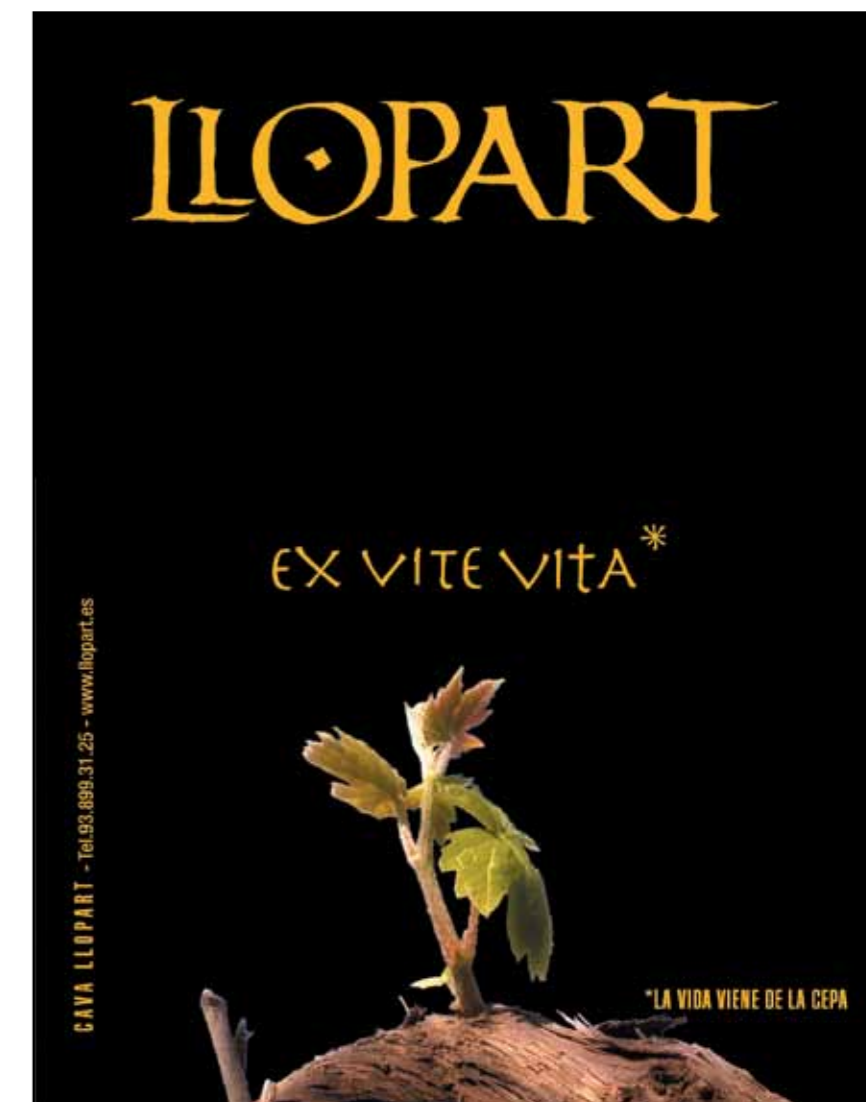
## ¿Y tú cómo te llamas?

60 famosos locales madrileños han decidido cambiar de nombre. Lo están haciendo durante las noches de los seis jueves que van desde el 22 de septiembre al 27 de octubre para invitar a su público a catar deliciosos albariños de Rías Baixas. El juego consiste en rebaautizar el bar con nombres de persona, y los clientes cuyo nombre coincida con el del bar disfrutarán gratuitamente de una botella y una cata comentada por el sumiller. Y tú, ¿cómo te llamas? Busca tu bar en [www.nochesconnombrepropio.com](http://www.nochesconnombrepropio.com).

### Lanzarote

## Nace el colectivo Lanzarote Cocina

Crear una Marca de Calidad vinculada al territorio, a sus recursos y a los productos autóctonos. Ese es uno de los objetivos del colectivo que acaba de crearse para impulsar la enogastronomía de la Isla y potenciar a Lanzarote como destino turístico. Nacen con el propósito de poner en valor los productos del sector primario fortaleciendo los vínculos con los restauradores y bajo el principio de la sostenibilidad medioambiental. Forman parte de este colectivo los restaurantes Casa Brígida, Isla de Lobos, Finca de las Salinas, Amura, La Caleta, La Tegala, La Cascada del Puerto, Arena, Liliun, El Risco y La Graciosa. Enhorabuena.



El Dispensador de Vino por Copas  
**EL MEJOR VENDEDOR  
 DE VINOS DEL MUNDO**



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

**DISPENSADORES CAVEDUKE  
 "LA REVOLUCION"**



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

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

**Solicite gratis el catálogo.**

No deje que los demás le adelanten.



**Sorbos**

**Paisaje corchero, un recorrido fotográfico**

El delegado de la Generalitat de Catalunya en Madrid, Jordi Casas, ha inaugurado en el Centro Cultural Blanquerna de Madrid (Alcalá, 44) la exposición *Paisaje corchero. Mediterráneo. Diverso*, un recorrido por la diversidad y riqueza paisajística de los distintos territorios corcheros de España. A través de las fotografías de Lluís Català y los textos que las acompañan se descubre un paisaje único de la cuenca mediterránea. Estará abierta hasta el 28 de octubre y el programa, patrocinado por Retecork (Red europea de territorios corcheros), se completa con mesas redondas y conferencias.

**Rencoret visita España**

El enólogo jefe de Vinos Varietales y Orgánicos de la bodega chilena San Pedro, Miguel Rencoret, visitó España en septiembre para presentar en el Gourmet Experience de El Corte Inglés de Goya (Madrid) las nuevas líneas de vinos varietales de la bodega.

Antes de unirse a San Pedro, Rencoret trabajó como enólogo jefe de Viña Santa Helena -donde con la asesoría del consultor y enólogo bordelés Pascal Chatonnet creó los vinos Vernus, Notas de Guarda y DON-, así como en las bodegas chilenas Viña Santa Rita, Viña Montes y Viña Caliterra o la estadounidense Robert Mondavi.

**Riedel brilla con Miele**

Tras diversas pruebas y trabajos de investigación, Riedel recomienda los lavavajillas Miele como los óptimos para conservar el brillo de sus copas.

De esta forma, estas dos grandes compañías inician una cooperación estratégica a nivel internacional con la intención de reforzar la posición de líder de las marcas en sus respectivos campos a través de actividades conjuntas de marketing, promociones, eventos y relaciones públicas.

**A Rioja con Starvinos**

Al encanto de una jornada de campo se suma el descubrimiento de las bases de la viticultura y la enología, como reconocer diferentes variedades de uva, apreciar el trabajo minucioso de la recolección y asistir al milagro de la conversión de la uva en vino. Es lo que propone Starvinos -que celebra su 25º aniversario- con su programa Cuadernos de Vendimia que incluye curso de cata, visitas a bodegas, chiquiteo y restaurantes, y seis botellas embotelladas por los propios participantes.

**Azpilicueta**

**Hágalo usted mismo**



17 sumilleres, los finalistas del curso Nariz de Oro, han participado en el V Taller de Enología Azpilicueta para crear su propio vino bajo las directrices de Elena Adell, la prestigiosa enóloga de la bodega riojana y de todo el Grupo Domecq. Una jornada de conocimiento del viñedo y de las técnicas del *coupage* que se resolvió con el triunfo de la muestra realizada

por Jean Marcos Nuñez, de la vinoteca La Ruta del Vino, de Santander. Así lo decidió un jurado en el que participaba nuestra subdirectora, Ana Lorente, junto a sumilleres como Raúl González y Andrea Alonso y otros profesionales de la prensa especializada, como Vanesa Viñolo y Jesús Flores. Una experiencia original y muy descubridora.

**Andalucía Sabor**

**Al sur por la cocina**

El pasado mes de septiembre se celebró la tercera edición de Andalucía Sabor, una cita que cada dos años reúne a los profesionales del sector en torno a la oferta alimentaria de Andalucía.

Empresas agroalimentarias, consejos reguladores, distribuidores, profesionales... La combinación de disciplinas es la base del encuentro, que contó con los mejores chefs nacionales e internacionales para mostrar la excelencia de Andalucía a través de su cocina.

Expositores y visitantes disfrutaron durante tres días de un completo programa de actividades que incluía catas de aceite de oliva virgen extra, jamón ibérico, maridajes entre vinos y gastronomía, concursos de corte de jamón, de tapas y de postres, mesas redondas, presentaciones, etc.

**Torres**

**Nuevo comunicador**



Bodegas Torres ha apostado con buen criterio por un rostro internacional para la nueva imagen de su Departamento de Comunicación. El nuevo director es Christoph Kammüller, un brillante titulado holandés con experiencia en todos los campos del marketing y la organización de eventos que ya ha desarrollado otros puestos en la marca, el último como gerente de Miguel Torres en Suecia. Bienvenido y suerte.

**Ahora puedes encontrar MiVino en...**

<p><b>Taberna do Cantón</b>                  Rua do Carmen, 1                  15402 Ferrol (A Coruña)                  Tel. 981 351 485  <a href="http://www.illsgabeiras.com">www.illsgabeiras.com</a></p>	<p><b>Bodegas Biosca</b>                  Doctor Serrano, 20                  46006 Valencia                  Tel. 963 414 780  <a href="http://www.bodegasbiosca.es">www.bodegasbiosca.es</a></p>	<p><b>Restaurante La Esencia</b>                  La Puebla, 18, Bajo                  09003 Burgos                  Tel. 947 263 296  <a href="http://www.restaurantelaesencia.es">www.restaurantelaesencia.es</a></p>	<p><b>Esc. Hostelería Diocesanas de Mendizorrotza</b>                  Pza. Amadeo G. de Salazar                  01007 Vitoria                  Tel. 945 010 140  <a href="http://www.diocesanas.org">www.diocesanas.org</a></p>	<p><b>La Bodega de Meyos</b>                  Avda. La Condomina 40-42                  Local 15                  03540 San Juan (Alicante)                  Tel. 607 797 051  <a href="http://www.deliciasdebaco.es">www.deliciasdebaco.es</a></p>
<p><b>Delicias de Baco</b>                  Avda. de Aragón, 13                  50230 Alhama de Aragón (Zaragoza)                  Tel. 607 797 051  <a href="http://www.deliciasdebaco.es">www.deliciasdebaco.es</a></p>	<p><b>Museo del Vino</b>                  Ledesma, 10                  48001 Bilbao (Vizcaya)                  Tel. 944 247 216</p>	<p><b>Mesón Los Rosales</b>                  Autovía de Levante, Km. 175                  16710 La Atalaya del Cañavate (Cuenca)                  Tel. 969 381 447  <a href="http://www.mesonlosrosales.com">www.mesonlosrosales.com</a></p>	<p><b>Vinarium</b>                  Capitán Haya, 22                  28020 Madrid                  Tel. 687 983 139  <a href="http://www.vinarium.es">www.vinarium.es</a></p>	<p><b>Vinoteca Cash Las Nieves</b>                  Avda. de Las Nieves, 11                  28935 Móstoles (Madrid)                  Tel. 916 165 999</p>

**... y también puedes recibirlo en casa**

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

Nombre o Razón social \_\_\_\_\_ NIF/CIF \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_ C.P. \_\_\_\_\_

Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_ Teléfono \_\_\_\_\_

**Forma de pago:**

Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine: Camino de Húmera, 18 E. 28223 Pozuelo de Alarcón. Madrid)

Transferencia bancaria a: BANCO SANTANDER: 0049/2795/85/2914576539

O llamando al teléfono **918 907 120**

Firma \_\_\_\_\_

**Ganadores del concurso de Cata MiVino nº 165  
 Morujito, de Destilería Panizo**

Eugenio Antón López  
 C/ Sierra Bermeja, 42, 8ª. 28018 Madrid  
 Genoveva Muñiz  
 C/ San Nicomedes, 17 Bajo B. 28026 Madrid  
 Nicolás Sotomayor  
 Plaza del Rey D. Jaime, 9. 12200 Onda (Castellón).  
 Pilar Sanz Sanz  
 C/Progreso, 24. 34249 Villaviudas (Palencia).  
 Ramón Miguel Cuevas  
 Fuenterrabía, 5 - 4º D 28014 Madrid.



## Dónde encontrar MiVino

**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 Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL GALEÓN DE PEPE (Navia), 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 Sadurní d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), CESAR PASTOR, EL CÒM (Hospitallet), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), LAVIBLÍO, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soler- 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), RESTAURANTE LA ESENCIA, 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 (Caleta Famara, Lanzarote), LILLIUM 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 BERSATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXUPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Jaén:** LA TINÁ (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GATEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTON (Ferrol), TURGALICIA SA (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Escaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), 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, EL 5º VINO, EL BALCÓN DE ALCALÁ, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAPLÁN, 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, SAN MAMÉS, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAIN. **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, SIDRERÍA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERÍA 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), LOS ANGELES 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 TENDETTE (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 Ons). **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 (Íbiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VINOTECA VILAVINS (Íbiza), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS GUZMÁN (Cornellà 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 Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Alella), 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 AVINO (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:** ENOTTIENDA 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 (Burrutia). **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 TITIVS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** 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 ARDOTEGLIA (Zarauz), VINOTECA LA CATÁ 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. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** A PUNTO, CENTRO CULTURAL DEL GUSTO, BODEGAS TRIGO, CUENILLAS, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO... EN UN LUGAR DE LA MANCHA, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), ESENCIAS DEL GOURMET (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA VID VINOTECA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES CACHE, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, SYBARIS GOURMET, 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 TALIFEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Aguilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** 18 GRADOS (Tudela), CELLA VINARIUM (Mutlva 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), VIDI VINICOLA 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 CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, ENOTECA EL ARENAL (La Aljaba), 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:** ALIMENTOS Y VINOS DE AUTOR, BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, 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 (Basaun), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). **Zaragoza:** DELICIAS DE BACO (Alhama de Aragón), FELICITI, 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.



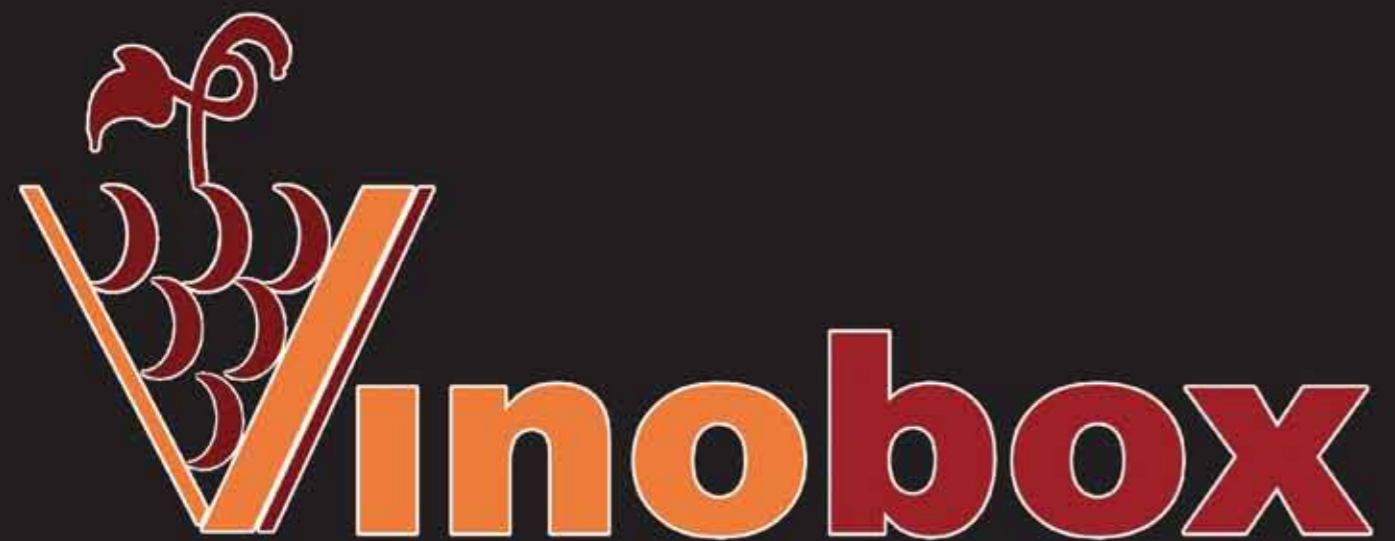
*Sieur d'Arques*  
LIMOUX - FRANCE



# ¿Aún no recibes MiVino?

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

## Llámanos al 915 120 768



*Al pan, pan y al vino. Vinobox*



PARA SUS REGALOS DE  
EMPRESA Y/O OPERACIONES  
COMERCIALES PÍDANOS  
UN PRESUPUESTO  
PERSONALIZADO



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

Consulte nuestra gama en  
[www.vinobox.es](http://www.vinobox.es)