

miVino

www.opuswine.es

Nº168 noviembre 2011

Cava

Lo más viejo de cada casa

Bodegas Ejemplares

Dehesa La Granja

Armonías

Lubina asada con pimiento verde

Práctica de Cata

Ron Barceló Imperial

Desde mi Terruño

Paternina

Sensaciones Vivas



www.marquesderiscal.com
www.sensacionesvivas.com



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
a.viloria@opuswine.es

Directora de Publicidad
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es

Eventos y Relaciones Externas
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

Administración y Coordinación
Yolanda Llorente
yolanda@opuswine.es
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 La conjura de los necios

Bartolomé Sánchez



Me llamo Bartolomé Sánchez y soy catador. Durante más de treinta años he vivido con pasión el mundo del vino, he disfrutado de grandes momentos y también, cómo no, he pasado por alguno triste. Pero es la primera vez que me siento engañado.

Ha ocurrido en Córdoba, en el transcurso de los Premios Mezquita. Durante el concurso, un operario de TVE entrevistó y "puso a prueba" a unos cuantos catadores con el fin de que diésemos nuestra opinión delante de la cámara sobre un vino anónimo. Cuando el operario me pidió que realizase una cata para el público televidente me dio claramente a entender que era un vino del concurso. Creí que se trataba de apoyar el certamen, por

ello ensalcé con exceso de entusiasmo un vino que no pasaba de correcto, agradable y, como decimos en el argot, fácil de beber. Todo resultó ser una pantomima. Según el zafio reportero que hizo las entrevistas, se trataba de un tinto de *tetrabrik*. Pero este hecho, con ser gravísimo, no es lo peor. Que un *friki* entre en el mundo del vino como elefante en cacharrería puede ser hasta normal, aceptable incluso, a tenor de la mayoría de los programas que suele ofrecer el ente. Lo inconcebible e intolerable es que la dirección de estos premios consintiera que se llevara a cabo la farsa de cata delante de una cámara de televisión con la intención de ridiculizar la opinión de los catadores que allí se encontraban, todos ellos de garantizada solvencia profesional. Demostrando una falta absoluta de nobleza tratándose de materia tan delicada, Manuel López Alejandro remató la comedia brillando a continuación ante la cámara con una cata magistral en la que calificaba de vino de mesa muy correcto aquel tinto de *tetrabrik*.

A estas alturas de nuestro devenir profesional, los viticultores con los que hemos pateado sus viñas, los bodegueros con los que hemos degustado codo con codo entre sus barricas y los lectores que nos siguen en las publicaciones especializadas saben de sobra que ningún profesional avezado confundiría un vino normal, sin defectos pero sin atributos dignos de resaltar, con otro de calidad superior. Por eso lamentamos que la torpeza de semejantes individuos ensucie profesión tan limpia como la nuestra. Porque esto nuestro es cuestión de vista, de tacto, de olfato y de gusto. Sobre todo de buen gusto. **Y**

Sumario

- | | | |
|----|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 4 | En Portada | El baúl de las burbujas |
| 6 | Cata | Los cavas más viejos de cada casa |
| 12 | Bodegas ejemplares | Dehesa La Granja |
| 14 | Armonías | Lubina asada, de Grupo Bokado |
| 15 | Queso y Vino | Manada Tagalguen y Carballo Listán |
| 16 | La Bodega de MiVino | Finca El Montico y Madai Sobre Lías |
| 17 | Lo Más Natural | Cortijo de Suerte Alta Picual |
| 18 | Gente de Vino | Rubén Mora, De Síbaris |
| 19 | Desde mi Terruño | Patemina |
| 20 | Práctica de Cata | Ron Barceló Imperial |
| 22 | Destilados y otras bebidas | CarolinaGómez, TheGlenrothes |
| 23 | Noticias | Actualidad del mundo del vino |
| 26 | Dónde estamos | Aquí puedes encontrar <i>MiVino</i> |



Cavas

Lo más viejo de cada casa

El baúl de las burbujas

Descubra a qué sabe el tiempo, cómo se embotella y cuándo abrirlo. Hablamos de los cava más antiguos de cada bodega

Texto y catas: Javier Pulido

El despertar del cava, después de su largo sosiego (9 meses) en las cavas o cuevas, acaba de producirse (septiembre-octubre). Todo su engranaje se pone en marcha y trabaja a ritmo frenético para tratar de saciar la sed de burbujas navideñas a millones de personas en unas fechas que todavía siguen siendo clave (se vende más del 40% del total). La mayoría de las botellas degolladas -quitar el tapón (con tenazas o a máquina) para obtener los residuos de la toma de espuma o segunda fermentación en botella- responderán a espumosos jóvenes del tipo Brut. Nosotros hemos querido mostrar en este número las joyas de cada bodega, las añadas más viejas o grandes reservas. Son, en general, cava absolutamente deliciosos y profundos, cuando uno llega a entenderlos y valorarlos. Esa será nuestra misión durante las próximas páginas.

La clave: el *terroir*

El que crea que un cava de larga crianza (30 meses con sus lías o toma de espuma como mínimo) se elabora con cualquier uva se confunde. Para llegar a la excelencia, hacen falta uvas con mucha calidad. Y no se trata solamente de viñedo viejo, es más, en los últimos años parece haberse demostrado que es preferible la acidez (la columna vertebral del cava) que una edad dilatada, aunque todo influye. De las tres uvas clásicas que se emplean en la elaboración: Macabeo, Parellada y Xarel·lo, es esta última la que

ofrece los mejores resultados, a veces apoyada por la foránea Chardonnay. Sin embargo, para obtener sus mejores cualidades exige estar plantada en zonas de altura, con exposición norte y suelo de alto componente calcáreo. Todo ello simboliza el *terroir* (no confundir con suelo).

Filosofía aromática

Quien pruebe por primera vez estos geniales cava encontrará mayor definición de crianza, que puede tener dos orígenes: autólisis de las levaduras (tiza, levadura fresca de panadería) o estancia en barricas de roble (tostados, mantequilla, toffe). Estos aromas son extraordinarios para algunos, pero a otros les resultan complicados de entender, e incluso los definen peyorativamente. También hay que tener en cuenta que el aroma evidente a madera no es un síntoma positivo en los cava: si en el vino el arte de criar en barrica es complicado, en el cava se debe trabajar con una precisión absoluta.

Cuando los bebemos, la sensación en el paladar es su mejor virtud, no tiene parangón. Podemos incluso permitirnos la licencia de servirlos menos fríos (8° C) para apreciar su burbuja cremosa, afilada acidez, peso frutal -dependiendo de su fase de vida- y su complejidad. Argumentos, todos ellos, que hacen de los cava gran reserva o especiales todo un lujo para los paladares mejor educados. **Y**

Gustavo García Guillamet

Presidente del Consejo Regulador del Cava

¿Qué porcentaje supone el Cava Gran Reserva en el total?

"De Cava Gran Reserva se comercializaron en 2010 5,5 millones de botellas, lo que representa un 2,3% del total de la producción de cava".

¿Para cuándo será obligatoria la fecha de degüelle en la etiqueta?

"Hasta la fecha no se ha planteado la obligatoriedad de hacer constar en el etiquetado la fecha del degüelle, se deja libertad para que sea la propia empresa elaboradora la que tome la decisión adecuada".

¿Cuáles son las estrategias de futuro para fomentar el Cava Gran Reserva?

"Nuestra estrategia es consolidar el consumo de cava, y trabajamos especialmente para su desestacionalización y encontrar nuevos momentos para disfrutar acompañados de una copa de cava. Cuando el consumidor esté más habituado a apreciarlo será el momento de destacar las cualidades intrínsecas de los Reserva y Gran Reserva".

En cifras

- **Variedades blancas:** Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Malvasía y Chardonnay
- **Variedades tintas:** Garnacha tinta, Monastrell, Pinot Noir y Trepát. La variedad Trepát únicamente puede utilizarse para la elaboración de Cava rosado
- **Tipos:** Joven (9 meses), Reserva (15 meses) y Gran Reserva (30 meses)
- **Superficie inscrita de viñedo:** 36.654 hectáreas
- **Bodegas acogidas al Consejo Regulador:** 256
- **Empresas embotelladoras de vino base:** 164
- **Producción:** 244.801 millones de botellas, 5.500.000 de ellas Gran Reserva y 149.160.023 destinadas a la exportación
- **Fecha en que entra en vigor la mención Gran Reserva:** El Reglamento del Cava de 14 de noviembre de 1991 fija la crianza mínima del Gran Reserva y la Orden de 28.06.2007 desarrolla un control específico de calidad para el Cava Gran Reserva



Cata de cavas

Lo más viejo de cada casa



Canals & Munné Reserva de l'Avi Gran Reserva Brut Nature 2004

● Macabeo, Xarel.lo, Perelada, Chardonnay
Canals & Munné

Tel. 938 910 318. (15 - 20 €)

Cata: 50 meses de crianza que todavía delectan mucha vida frutal en aromas: lichis, manzana sobre la fina crianza; levadura, pan tostado. Todo con gran armonía y sensibilidad. Un cava realmente elegante, vivaz, seductor.

1+1 = 3 Especial Gran Reserva Brut Nature 2006

● Chardonnay, Pinot Noir y Xarel.lo
U Mes u Fan Tres

Tel. 938 974 069. (más de 20 €)

Cata: Un 2006 muy vivo, con recuerdos cítricos (corteza de lima, pomelo) que llenan el paladar en alianza con una crianza muy fina y expresiva (panadería, tiza). El mejor cava hasta la fecha de esta joven casa tiene dimensión, hechuras. Guardar hasta siete años.

Albet i Noya 21 Barrica Gran Reserva Brut Nature 2006

● Chardonnay y Pinot Noir
Albet i Noya

Tel. 938 994 812. (más de 20 €)

Cata: La crianza en madera y la excelente base frutal añaden un punto exótico al aroma (mango, crema de lichis) sobre una base tostada. Dimensión y burbuja en armonía, con un eje fresco ajustado que ensalza el conjunto. Largo y para tener presente.

Artemayor Reserva Brut Nature 2004

● Chardonnay, Macabeo
Dominio de la Vega

Tel. 962 320 570. (más de 20 €)

Cata: Mezcla de añadas (2004, 2005) con seis meses de crianza en roble francés que se notan en el color oro y su perfume de vainilla tostada, que da paso a un nutrido elenco de fruta entre escarchada y lozana (melocotón, pera verde). En su mejor momento.

Bertha Max Gran Reserva 2005

● Xarel.lo, Macabeo, Chardonnay, Pinot Noir
Bodega Josep Torres Sibill

Tel. 938 910 903. (más de 20 €)

Cata: 2.000 botellas con la Chardonnay fermentada en barrica. Perfecta distribución en boca, sin angulosidades, acidez bien tejida, casi salina, cremosa burbuja y unión frutal-crianza deliciosa. Pomelo, manzana verde y levadura como aromas más destacados.



Caus Gran Reserva Brut Nature 2005

● Xarel.lo, Chardonnay y Macabeo
Can Ràfols dels Caus

Tel. 938 970 013. (15 - 20 €)

Cata: Degollado en marzo de 2011. Los aromas de la crianza se hacen más evidentes con cada olfacción: levadura fresca, pan tostado... que arroja un conjunto pleno de fruta (manzana verde). La distribución líquida del cava en el paladar es muy buena. Sorprende la elegancia perfumada del recuerdo.

Caus Gran Reserva Brut Nature Rosé 2006

● Pinot Noir
Can Ràfols dels Caus

Tel. 938 970 013. (15 - 20 €)

Cata: Dominan los aromas de crianza sobre los frutales con una sinfonía delicada, sin alardes que subraya bien sus ejes centrales: levadura, calcáreo, violetas. Cremoso y fresco, pero sobre todo armonioso y elaborado a imagen de los sólidos rosados.

Celia Gran Reserva Brut Nature 2003

● Pinot Noir, Garnacha, Monastrell
Cavas Ferret

Tel. 938 979 148. (más de 20 €)

Cata: La sutileza de aromas (pera-pan grillé) y en el paladar -donde muestra el adelgazamiento lógico del peso frutal- es la carta de presentación de este sólido cava. Armónico.



Celler Batlle Gran Reserva Brut 2001

● Xarel.lo y Macabeo
Cavas Gramona

Tel. 938 910 113. (más de 20 €)

Cata: El cordel que amarra el morrión anuncia que es un cava para relajarse. Tiene un estilo claro hacia la fruta (nispero, melocotón) con la crianza perfectamente desarrollada (pan tostado y mantequilla); equilibrio de sabores magnífico, homogéneo, elegante y progresivo en el recuerdo. Valor seguro.

Cuve Antonio Mascaró Gran Reserva Brut Nature 2007

● 50% Macabeo, 35% Parellada y 15% Chardonnay
Antonio Mascaró

Tel. 938 901 628. (más de 20 €)

Cata: Levaduras de crianza que han trabajado muy bien dentro de la botella. Mucha frescura salina en el paladar, tacto graso con un peso frutal más delgado. Conjunto aromático definido por el albaricoque y la miga de pan.

Duc de foix Reserva Especial Brut

● Chardonnay, Xarel-lo, Macabeo, Parellada
Covides

Tel. 938 172 762. (10 - 15 €)

Cata: Lo mejor del cava, además de su fondo de hierbas y plátano seco, es su sedosa textura carbónica que se pliega con destreza en cada rincón (reflejo de su lenta crianza). En su mejor momento.

Elías Terns Gran Reserva Brut Nature 2004

● 60% Macabeo, 40% Xarel.lo y Parellada
Parató Vinícola

Tel. 938 988 182. (más de 20 €)

Cata: La delicadeza frutal (lichis, chirimoya) que siempre acompaña a este cava es de nota; esta añada, con un plus de roble (vainilla-cacao blanco) algo dominante. Muy cremoso y envolvente, con ese deje graso que hace más confortable su recorrido.

Emendis Gran Reserva Brut Nature

● Chardonnay y Pinot Noir
Masia Puigmoltó

Tel. 938 186 119. (10 - 15 €)

Cata: El seductor aroma de fruta naranja en crema es el prelude de un paso de boca más delgado, no exento de fuerza carbónica y ácida. Está en su mejor momento.



Señorío de Guadianeja

El camino del placer



Reserva Especial

Guadianeja

VINICOLA DE CASTILLA

Vinícola de Castilla
www.vinicoladecastilla.com
Tif. 926 64 78 00

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación

Señorío de Guadianeja

Ezequiel Gran Reserva Brut Nature '02

● Xarello, Parellada y Macabeo

Cavas Ferret

Tel. 938 979 148. (más de 20 €)

Cata: Aroma clásico de la trilogía varietal, con un ritmo de evolución magnífico donde la fruta conserva su identidad fresca: manzana verde, ciruela... que se nutre con la elegancia de la autólisis (humo, panadería). Textura carbónica casi etérea, fundente al igual que su dimensión frutal. Largo y para gozarlo ya.

Freixenet Ferret-Sala Gran Reserva Brut Nature 2004

● Parellada, Xarello y Macabeo

Freixenet

Tel. 938 917 000. (más de 20 €)

Cata: 20.000 botellas como homenaje a los fundadores y al recuerdo de las primeras botellas elaboradas. Fruta fresca (albaricoque, lichis) en todas sus fases y magnífica definición de la crianza, siempre respetuosa: humo, tiza. Armónico y muy bien definido. Gran trabajo.

Gala de Vallformosa Gran Reserva Brut 2006

● 30% Xarello, 25% Macabeo,

25% Chardonnay y 20% Parellada

Masia Vallformosa

Tel. 938 978 286. (15 - 20 €)

Cata: Los adictos al cava mediterráneo concentrado en fruta (pomelo, melocotón) enfundado en mantequilla ahumada encontrarán aquí su perfecto aliado. Gran armonía en boca con una huella aromática que tarda en desaparecer.

Giró Ribot Mare Gran Reserva Brut Nature 2006

● Parellada, Xarello y Macabeo

Giró Ribot

Tel. 938 974 050. (15 - 20 €)

Cata: Degollado en enero de 2011. Posee las notas de crianza (pan tostado y mantequilla) muy señoriales. Su afilada acidez desvela que puede ganar más en botella aunque tendremos que estar atentos, pues la dimensión frutal es comedita. Magnífico.


Glop en Silenci... Gran Reserva Brut Nature

● Chardonnay y Pinot Noir

Vilarnau

Tel. 938 912 361. (más de 20 €)

Cata: Su enóloga siempre ha trabajado muy bien la expresión floral y frutal del Pinot Noir (frambuesa y violetas). Este Glop es un reflejo de pureza y buen hacer, apoyado en la estructura del Chardonnay que celebra un cava seco, armonioso y de evidente crianza.

Gramona III Lustrós Gran Reserva Brut Nature 2004

● 70% Xarello, 30% Macabeo

Cavas Gramona

Tel. 938 910 113. (más de 20 €)

Cata: Un valor seguro. Los dos valores del cava, fruta y crianza, se cumplen a la perfección. Perfume de recuerdos a limas y ciruelas con deje mineral (calcáreo); Sabor elegante y engazado por su acelerón final de autólisis: levadura, tostados y mantequilla. Un placer para los sentidos. Espléndido.

Gran Juvé y Camps Gran Reserva Brut 2007

● Macabeo, Parellada, Xarello y Chardonnay

Juvé & Camps

Tel. 938 911 000. (más de 20 €)

Cata: Tras disfrutar de su textura cremosa, su afilada acidez que neutraliza el acento goloso y su sólida estructura, queda el recuerdo energético y prolongado de su crianza (pan tostado, anacardos, levadura). Esta añada es más frutal, aunque mantiene el estilo.


Gran Torelló Gran Reserva Brut Nature 2006

● Macabeo, Xarello y Parellada

Torelló Llopart

Tel. 938 910 793. (más de 20 €)

Cata: La expresión de fruta fresca (manzana, ciruela claudia) es una constante en los cavas de Torelló; crianza discreta con una entrada más amable de lo habitual en los Brut Nature que hace más llevadero su paso a los neófitos.

Huguet Gran Reserva Brut Nature '05

● 50% Parellada, 26% Macabeo,

24% Pinot Noir.

Huguet de Can Feixes

Tel. 937 718 227. (10 - 15 €)

Cata: Entre lo más destacado y con un precio magnífico. Estilo inconfundible, muy fino, casi afrancesado en la delicadeza con que exterioriza su fruta (ciruela claudia) y crianza (humo), con ese golpe constante de mineralidad (tiza). La perfección de su acidez es siempre un valor seguro en el paladar.

Jané Ventura Brut Nature Gran Reserva 2007

● Macabeo, Xarello, Parellada

Jané Ventura

Tel. 977 660 118. (10 - 15 €)

Cata: La sensación de pan recién horneado, de levadura fresca, invade el aroma y el sabor como síntoma de su crianza. Cremoso y fresco en todo el recorrido, con dimensión ligera que aconseja tomarlo ya.


Kripta Gran Reserva Brut Nature 2006

● Parellada, Xarello y Macabeo

Bodega Agustí Torelló

Tel. 938 911 173. (más de 20 €)

Cata: Un cava que revolucionó el formato de las botellas, ya que se presenta sin base con un mensaje que parece claro: colocar en la cubitera. Su autor es un fiel defensor de las uvas autóctonas catalanas y este Kripta, cada año, hace más hincapié en la Xarello, dotando el aroma cada vez más imperioso (ciruela, melocotón). Un 2006 pleno, con acentuadas notas de crianza (tostados, levadura y pan grillé) que bordan el conjunto.

Llopart Ex-Vite Gran Reserva Brut '05

● Xarello, Macabeo y Parellada

Llopart Cava

Tel. 938 993 125. (más de 20 €)

Cata: Fruta y crianza se manifiestan con gran entendimiento, sin competir, envueltas en un halo de frescura y refinamiento: miga de pan, tiza, pera... en una textura casi perfecta, fundente y realmente seductora. Es ya un valor seguro.


Loxarel Reserva Familiar Gran Reserva Brut Nature

● Xarello, Macabeo y Chardonnay

Loxarel

Tel. 938 978 001. (15 - 20 €)

Cata: Las mejoras estructurales de la nueva bodega y su mejor conservación de las botellas durante la rima tienen, como consecuencia, cavas más finos en burbuja, más expresivos en fruta (lichis, paraguayá) y tremendamente delicados en el ritmo de su crianza (tiza, humo). Como este: muy seductor y elegante.

María Casanovas Gran Reserva Brut Nature 2007

● Macabeo, Xarello y Parellada

María Casanovas i Roig

Tel. 938 910 812. (más de 20 €)

Cata: La floralidad (lirios) y perfecta definición de la crianza (tiza, levadura fresca) son una constante en este elegante cava, detalle que siempre agradecemos. Jugosidad que llega a todos los rincones del paladar, con la cremosidad justa que define un paso de boca perfecto para productos del mar.

Marrugat Gran Reserva Brut Nature 2006

● Xarello, Macabeo, Parellada

Marrugat

Tel. 938 903 066. (7 - 10 €)

Cata: Brut Nature que define muy bien el equilibrio en boca (golosidad frutal-acidez) y deja un final de melocotón y pan tostado, más delgado en dimensión.

Mas Tinell Cristina Gran Reserva Extra Brut 2006

● Xarello, Parellada y Chardonnay

Heretat Mas Tinell

Tel. 938 170 586. (15 - 20 €)

Cata: Degollado en marzo de 2011. Conjunto fresco -casi salino- y bien enfundado que exhibe una carga frutal delicada y firme, con un sólido recuerdo entre chirimoyas, levadura, tiza y humo. Puede beberse ya e incluso guardarse hasta cinco años.



WINE MODERATION EU
A.P. P. V.V.V.
El vino sólo se disfruta con moderación

Anna Blanc de Noirs,
tu Anna de noche.

ANNA DE CODORNIU
Blanc de Noirs

Un cava blanco elaborado exclusivamente con uvas tintas Pinot Noir procedentes de nuestros propios viñedos. De color ámbar, con aromas a flores blancas y frutos rojos, es un cava de gran complejidad con un fresco paso por boca.



**Mirgin Brut Nature
Gran Reserva Ecológico 2007**

60% Chardonnay y 40% Pinot Noir
Alta Alella
Tel. 934 693 720. (más de 20 €)

Cata: De agricultura ecológica, degollado en septiembre de 2011. Sensación cremosa en el paladar acentuada por el roble y limpiada por su acidez, todo ello arropado por un elegante fondo de mantequilla tostada. Largo y convincente. Perfecto para toda la comida.

**Mont-Ferrant 120 Mesos Gran
Reserva Brut Nature 2001**

Xarel.lo, Parellada y Macabeo
Mont-Ferrant
Tel. 934 191 000. (más de 20 €)

Cata: Todo un ejemplo de elegancia y complejidad, de textura carbónica fina y fundida acidez que tienen, como colofón, un desfile aromático al mejor nivel: pan brioche, mantequilla tostada, levadura... Magistral y todavía con mucha vida.

**Pago de Tharsys Gran
Reserva Brut Nature 2005**

80% Macabeo y 20% Chardonnay
Pago de Tharsys
Tel. 962 303 354. (más de 20 €)
Delicado en su recorrido, con la fuerza carbónica discreta que desemboca en un armónico y distendido juego de aromas: membrillo fresco, levadura de cerveza, hierba... con sutil fondo de crianza. Pleno, para beber ahora.

Parés Baltà Cuvée de Carol Brut

Chardonnay
Cavas Parés Baltà
Tel. 938 901 399. (más de 20 €)
Cata: Procedente de un viñedo a 650 metros de altitud. Todos los aromas de panadería y bollería fina están desarrollados, con un acento cítrico bien ajustado y peso frutal comedido que regala un elegante final de membrillo fresco. Para beber ya.

**Parxet María Cabané
Gran Reserva Extra Brut 2007**

Macabeo, Parellada y Pansa Blanca
Parxet
Tel. 933 950 811. (10 - 15 €)

Cata: Rebosa frescura en todas las fases, con un centro de fruta fresca (pera, manzana) espléndido. Acidez muy viva que nunca llega a imponerse. Cremoso, refinado y de elegante final a panadería. Muy bueno ahora.



**Recaredo Reserva Particular Gran
Reserva Brut Nature 2002**

60% Macabeo, 40% Xarel.lo
Cava Recaredo
Tel. 938 910 214. (más de 20 €)

Cata: Degollado en julio de 2011. Definición profunda de la crianza, con los tostados del roble perfectamente calibrados (humo, mantequilla) que buscan la alianza y respeto frutal (Xarel.lo, principalmente) Elegante, fino, estructurado y con un largo y sólido final. Calidad irrefutable.

**Roger Goulart Gran
Reserva Extra Brut 2006**

Xarel.lo, Macabeo, Parellada,
Chardonnay
Roger Goulart
Tel. 934 191 000. (más de 20 €)

Cata: Conserva mucha frescura tanto en aromas como en sabor, con un paso de boca desenfadado, ágil -para esta tipología de cavas- que resulta muy apropiado para iniciarse. Con todos los ingredientes para convencer.



**Rovellats Gran Reserva María S. XV
Brut Nature 2004**

Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay
Rovellats
Tel. 934 880 575. (más de 20 €)

Cata: Elaborado con finura, textura grasa cauta, bien dotado de carbónico, justa dimensión y limpio final a membrillo ahumado.

**Segura Viudas Reserva Heredad
Gran Reserva Brut 2006**

Macabeo y Parellada
Segura Viudas
Tel. 938 917 070. (15 - 20 €)

Cata: Un clásico de la aristocracia cavista por el que no pasan los años, fiel a los aromas de fruta blanca de hueso, el fondo de crianza (levadura) y su acento goloso bien calibrado. Un Gran Reserva sencillo y fácil de entender.

**Sumarroca Cuvée
Gran Reserva Brut Nature 2007**

60% Chardonnay y 40% Parellada
Bodegues Sumarroca
Tel. 938 911 092. (10 - 15 €)

Cata: Flores y frutas frescas (lima, ciruela blanca) conviven en un entorno limpio y definido con la crianza en segundo plano. Entra vivaz, homogéneo en su recorrido y deja un sutil recuerdo de miga de pan. Bueno para acercarse al mundo del cava.

**Tamtum Ergo Chardonnay
y Pinot Gran Reserva Brut Nature 2008**

Chardonnay y Pinot Noir
Bodegas Hispano + Suizas
Tel. 962 138 318. (más de 20 €)

Cata: De los grandes cavas de la cuenca mediterránea, vestido de un linaje frutal sorprendente, fresco y bien definido (chirimoya, cereza); fina crianza basada en la pulcritud (tiza). Gran equilibrio, burbuja casi perfecta y recuerdo neto de flores que perduran lo justo.

Tamtum Ergo Rosé Reserva Brut 2009

Pinot Noir
Bodegas Hispano + Suizas
Tel. 962 138 318. (más de 20 €)

Cata: 22 meses de crianza con sus lías. La obsesión del enólogo por capturar la esencia de la fruta queda patente en este fabuloso rosado. Aún con una significativa crianza (miga de pan), destacan sus recuerdos de frambuesa, manzana verde o violetas. Acento goloso y placentero en todas sus fases.

**Vestigis Gran Cuvée
Gran Reserva Brut Nature 2006**

Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay,
Pinot Noir
Alsina Sardá
Tel. 938 988 132. (más de 20 €)

Cata: El aroma recuerda a uva recién fermentada, con clara presencia mineral (calcáreo), sutil fondo de flores y humo que dibujan una expresión más juvenil de lo esperado. El paladar describe la lenta crianza del cava (burbuja fina) con una persistencia comedita en estos momentos. Si lo guardamos, podrá sorprendernos.



5500 años después del descubrimiento de la vinificación, Mytik Diam reinventa el corcho.

Varios milenios después de las primeras vendimias egipcias, Mytik Diam desarrolla el tapón de corcho que preserva el trabajo del viticultor: el frescor, la riqueza y la evolución de los aromas son respetados gracias a un procedimiento innovador y exclusivo que elimina todos los riesgos de sabor a moho*, garantizando el adecuado equilibrio entre la estanqueidad y la necesidad de oxigenación del vino. Mytik Diam es una verdadera solución para el mundo del embotellado de vinos, la solución que marca una época.

diam-cork.com



El corcho reinventado

* TCA residual es el límite de contaminación de 0,5 mg/l.
Rivière&Co © Corchis, Philippe Laurent

Bodegas Ejemplares

Dehesa La Granja, la naturaleza domesticada



El subsuelo de la casa de labor y del gran patio central es una bodega horadada hace más de tres siglos. A lo largo y ancho de 3.000 metros, en la penumbra y la temperatura ideal que burlan la rudeza del clima exterior se suceden pasadizos laberínticos, tuneles amplios con inteligentes respiraderos. Arriba, sobre el vino, corre el río y la viña viste de otoño.

Cuando **Alejandro Fernández** se hizo con esta magnífica finca zamorana después de haber afamado sus vinos de Pesquera, se habló de un regreso a la tierra, a sus raíces agrarias, pero lo cierto es que nunca se había alejado: en todo el proceso de su obra, del vino y de las cuatro bodegas del Grupo, siempre ha tenido presente que cada botella surge de la tierra. Lo que ha supuesto **Dehesa La Granja** es un canto simbólico a la naturaleza plasmado en una obra real, tangible. Una obra cada vez más redonda, cada vez más completa, ya que poco a poco han ido tomando cuerpo los hitos que definían a una gran casa de labor tradicional, como son la producción de garbanzos -eso sí, con Denominación de Origen Fuentesaúco- o la quesería artesanal con marca propia, como el delicado y sabroso aceite virgen.

Lo primero, el vino

Dehesa La Granja es, tal como anuncia su nombre, una magnífica finca de 800 hectáreas en la que tienen cabida los olivos y un secular y extenso encinar, más una dehesa que en su día estuvo poblada por reses bravas y ahora acoge vacas Limousin lamiendo al sol sus terneros. Para el queso laboran unas 1.000 ovejas que proveen también de nuevos corderos y pastan a sus anchas por estas tierras de labor regadas por el Guareña. La guinda es, por supuesto, un viñedo que cubre 150 hectáreas, como en los tiempos remotos, y que empezó a plantarse en 1998 al estilo *château*, en torno a la casona, con Tempranillo a pie franco, es decir, con su propia raíz, con plena confianza en que la tierra y el clima no las traicionarán. Y así ha sido.

Desde la cava subterránea unas escaleras de forja comunican directamente con



DEHESA LA GRANJA
Vadillo de Guareña
49420 (Zamora)
Tel. 980 566 015
Fax: 980 566 014
www.grupospesquera.com

la casa y bocas espaciosas se asoman hacia el camino. Es una obra ciclópea, una labor de pico y pala de más de cien obreros a lo largo de más de 16 años, y es lo primero que fascinó a Alejandro cuando conoció la finca olvidada.

La tarea fue, pues, sanear esa bodega, revocar algunos muros con la solidez del cemento, tal como se hizo antes en Condado de Haza, la otra bodega familiar en Ribera del Duero. Y allí se fueron apilando barricas nuevas capaces de criar el vino para medio millón de botellas, aunque está preparada para 700.000 litros. Barricas de roble francés y americano -las que caracterizan los dos vinos de la casa-, en las que, además de la crianza pausada, el vino realiza esa elegante transformación que es la fermentación maloláctica.

La restauración de la impresionante casona ha sido ejemplar, incluso ecológica, ya que ha recuperado su recubrimiento de cal y teja, sus muros de ladrillo árabe y el techo de impresionantes vigas de maderas viejas traídas de la bodega El Vínculo, la manchega de Campo de Criptana.

Y del vino, a la mesa

La imagen de la naturaleza domesticada, humana, exhibe la belleza de la eficacia, de lo útil. La bodega de elaboración está excavada para que la altura de los depósitos no choque con el entorno. Las naves de barricas y la de embotellado cierran el patio con un tentadero que recuerda que esto fue finca de toros bravos. Y frente a la era, en el pajar, se construyó un amplio y confortable comedor con un asador para que el vino ocupe su puesto en la mesa, con platos e ingredientes típicos de la tierra. El vino, desde el primero del año 98, ha conservado un estilo inconfundible. Actualmente está en el mercado el 2005, tan vivo, intenso, aromático, equilibrado y complejo el criado en roble americano como el que ha reposado en roble francés. Y ambos crecen mucho más si se les concede tiempo de guarda en botella.

Vinos elaborados a base de experiencia por Alejandro Fernández y su hija Eva, la enóloga. Después de años de teoría y formación en España y en Burdeos, también ella ha asumido las formulas personalísimas, los métodos de elaboración desarrollados a lo largo de años y a la vista de cada vendimia, con los mínimos controles automáticos. Los Dehesa La Granja, que fueron seleccionados por Iberia para su clase Plus, viajan en avión pero tienen los pies en la tierra. Y



Collection Open Up

Votre talent révélez



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



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



Armonías Lubina asada con pimiento verde

Una receta del Grupo Bokado

Ana Lorente

La obra de **Jesús y Mikel Santamaría** ha encumbrado el tapeo donostiarra a los altares de la alta cocina en miniatura. Ahora se pueden probar los platos del grupo **Bokado**, la en los restaurantes de sedes emblemáticas y bellísimas como el nuevo Museo San Telmo y el Acuario de San Sebastian, el Acuario Fluvial de Zaragoza o el Museo del Traje de Madrid.

Ingredientes: 4 lomos de lubina asada de 180 g, 2 manojos de cebolletas, 25 g chalota, 100 g pimienta verde, 0,5 dl aceite de oliva suave, 0,02 dl vinagreta de Jerez, 50 g germinado de remolacha, 1 dl vino de jerez seco, 3 dl fumet de pescado.

Preparación: Saltear el pimiento verde, la cebolleta y la chalota picados en aceite de oliva. Mojar con el jerez cuando esté sudado. Reducir un minuto, añadir el fumet (espinas de pescado, cebolla, diente de ajo y zanahoria hervidas 10 minutos a fuego moderado en 5 dl de agua) y dejar reducir hasta sus 2/3 partes. Colar y poner a punto de sal. Marcar cada lomo de lubina del lado de la piel en una plancha o sartén un minuto, para que quede tostado y crujiente. Terminarlos al horno a 190° durante ocho minutos. Ligar una vinagreta con una cucharada de aceite virgen extra y media cucharadita de vinagre de Jerez.

Nuestros comensales dicen...

Opiniones para todos los gustos entre los participantes en las **Armonías en A Punto**. Por ejemplo, Paula Salas se queda con Heretat de Tavernes, "un tinto que ha cambiado y potenciado el posgusto de la lubina", mientras que Esther Fernández dice que "Clos del Oms es el que más me ha gustado porque se integra con la lubina, es el vino que menos molesta". ¿Quieres ver todas las opiniones o participar en las Armonías del siguiente número de *MiVino*? Entra en www.mivino.info/mivinoblog e infórmate. **Y**

Nuestra selección

* Buena combinación ** Muy buena *** Excelente

Príncipe de Viana F.B. 2010 ***

Príncipe de Viana. D.O. Navarra

Su equilibrio en boca y buena acidez, acompañando a un plato sutil, le hace ser merecedor como uno de los favoritos de nuestros invitados.

Heretat de Tavernes 2008 ***

Heretat de Tavernes. D.O. Valencia

Tinto mediterráneo con uva Graciano con frescura en boca que sorprende por su buena armonía con el pescado.

Clot dels Oms 2010 **

Ca N'Estella. D.O. Penedés

Un buen acompañante, armónico y conjugado, que envuelve al pescado y se hace presente.

Viña Siós 2010 **

Bodogas Costers del Sió. D.O. Costers del Segre

Un rosado que da originalidad al plato y que, aunque con registros aromáticos diferentes, acompaña muy bien. Grata sorpresa.

Manuel Merino Viñas Jóvenes 2008 **

Miguel Merino. D.O. Ca. Rioja

A pesar de su potencia y crianza de madera marcada, en general, ha resultado grato para todos por la longitud que la otorgaba a la lubina.

Olimpo Privilegio 2010 *

Vinícola de Castilla. V.T. Castilla

Un vino especial para un plato especial. Originalidad en todos los sentidos y armonía de contraste.



Pablo Bargueño, Loly Castillo, Esther Fernández, Pilar Molano, Paula Salas y Montserrat Sánchez fueron los comensales de la cita en A Punto, Centro Cultural del Gusto.



FOTO: ÁLVARO VILORIA

Queso y Vino El sabor del paraíso

Queso Manada Tagalguen y Carballo Listán 2010, representantes de los preciosos paisajes de La Palma

Redacción

De verdad, ¿no resulta sugerente vivir como las 200 cabras propiedad de **Dionisio Lorenzo**? ¡Envidianlas! Pastorean en un paraje precioso de **La Palma**, rodeadas de bosques de laurisilva, pino canario y abundantes pastos. Cuando vuelven a casa se las alberga y sosiega con música. Y poseen gustos sibaritas, prefieren la armonía barroca, hallan la concordia meditando con *new age*... Deben de sentirse privilegiadas. Por lo demás, en su quesería no falta detalle, se ordeña a diario y se elabora solo con leche cruda. La abuela de la familia, doña Lola, todavía ayuda en la elaboración a sus 82 años. Sin duda son gente diferente, ejemplar, que se desvive por hacer de su oficio arte.

Hay reglas que afirman que la proximidad de nacimiento de vino y queso acerca similitudes sápidas o aromáticas. Aunque en la Isla Bonita todo es relativo. En este caso ambos exhiben sus armas con gracia, se llevan bien en los primeros tramos del camino, luego el queso impone su alto contenido de sabores hasta llegar a un final verdaderamente delicado, donde el toque amargoso del vino aporta esa elegante impresión. **Y**

Manada Tagalguen

La Barrera, 5
38787 Villa de
Garafía (La Palma)
Teléfono: 679 437 175

D.O.P. Queso Palmero
Raza: Cabra palmera
Peso: desde 1 hasta 12 Kg
Maduración: 4 meses
Precio: 18 € / Kg

Cata

Queso de extraordinaria personalidad, posee un color marfileño claro, de contundentes aromas lácteos, también agradables recuerdos de ahumados. En la boca hace gala de una textura especial, que se transforma en atractiva sensación de cremosidad en el paladar; en la retronasal vuelven los intensos aromas lácteos y el sutil toque ahumado.

Carballo Listán 2010

B. Carballo
Ctra. De las Indias, 74
38740 Fuenaliente (La Palma)
Tel: 922 441 140
www.bodegascarballo.com

D.O. La Palma
Tipo: Blanco joven
Variedades: Listán blanco
Precio: 6 €

Cata

Color amarillo con tonos verdosos, limpio y brillante. Es muy heterogéneo aromáticamente, destacan los recuerdos de manzana, se aprecia el hinojo y la hierba fresca, así como un toque anisado posterior. Es un atípico Listán, que provee de untuosidad al paladar, discurre en el paso de boca con amplitud y un tacto goloso, tiene un posterior toque amargoso agradable.



ALBALI
Arrium

Te presento
a un gran
amigo



La Bodega de MiVino

Finca El Montico 2010, nacido en las terrazas más altas del Duero, y Madai Sobre Lías 2010: las virtudes de la Godello en el Bierzo sin pasar por madera

Redacción

Otra forma de entender la crianza

Marqués de Riscal en Rueda nos entusiasma con otro vino de gran personalidad, fruto de una de sus viñas más carismáticas: **Finca El Montico**. Es una viña situada en las terrazas más altas del río Duero, en un terreno de canto rodado y muy pobre en materia orgánica. Como singularidad, la crianza se ha realizado únicamente con dobles lías en depósitos de acero inoxidable, donde adquiere una mayor firmeza y la fuerza necesaria para una mejor evolución. ¿Sustituye esta forma de pensar el vino a la tradicional en bodega? No necesariamente, es otra manera de entender la crianza, excelente decisión para aquellos conocedores que no son partidarios de los atributos y rasgos que ofrece la madera. Aunque este vino está elaborado para que se guarde al menos un año en el fondo de nuestra bodega, para que al menos desarrolle su incipiente buqué, posee tal limpieza aromática y discurre tan sedoso en el paladar que requiere una alta dosis de paciencia para que le veamos el final de su evolución, porque ahora es verdaderamente tentador. **Y**

Finca El Montico 2010

Marqués de Riscal
Crtra. Nacional VI, Km. 172,600. 47490 Rueda (Valladolid). Tel. 983 868 029.
www.marquesderiscal.com. D.O. Rueda. Precio: 12'50 €.
Tipo: Blanco crianza. Variedad: Verdejo. Crianza: cuatro meses con sus lías.
Armoniza con: Pavo horneado con lonchas de tocino ibérico.
Consumo óptimo aprox: cinco años a 10/12º C. Puntuación: 9/10

Cata: Tiene un brillante color amarillo con tonalidades verdosas. Un buen abanico aromático donde domina la fruta de hueso y las notas de hinojos y florales, muy finas y elegantes. La sensación que ofrece este blanco en el paso de boca es de gran equilibrio y frescura, y lo envuelve con sedosidad y amplitud. Un expresivo final con recuerdos de hierbas e hinojo que se prolonga con gran limpieza hará el resto.



La cepa te habla

Daniel y Gonzalo Amigo son hijos y nietos de viticultores y bodegueros. Aunque ninguno de ellos sintió la necesidad de comprometerse con el mundo del vino a la hora de elegir estudios, ocurriría años después, cuando por necesidades del guión cerraron la bodega familiar. La nostalgia les obligó a retomar el vino y su cultura, a aprender a fuerza de másteres, pero sobre todo a laborar codo con codo junto a los viticultores en el viñedo, a ver cosas que no se describen en los libros. Cuenta Gonzalo que un día en el que la poda le parecía más uno de los trabajos de Hércules que una cuidadosa labor de viña, se le acercó su padre y le dijo: "Relájate, que esto es muy fácil, tú escucha, la cepa te habla". Consejos como este modificaron su concepción de la viña. Bajo esta filosofía ambos sienten la necesidad de reivindicar las virtudes de la **Godello** de la comarca, y más cuando entre las parcelas familiares se encuentran cepas muy viejas, algunas con una edad media superior a 80 años. Y el mejor ejemplo es este enérgico y original blanco, criado con sus lías en depósito de acero inoxidable, sin pasar por madera. **Y**

Madai Sobre Lías 2010

B. Madai
Antigua carretera Madrid-Coruña Km. 408. Villafranca del Bierzo (León).
Tel. 620 867 398. www.bodegasmadai.com. D. O. Bierzo. Precio: 12 €.
Tipo: Blanco crianza. Variedad: Godello. Crianza: diez meses con sus lías.
Armoniza con: Arròs negre.
Consumo óptimo aprox: 4 años a 9/12º C. Puntuación: 8'8/10.

Cata: Excelente color amarillo pajizo y brillante. La nariz es un festín aromático, resalta la fruta fresca, como pera y manzana, un toque floral pero sobre todo el característico fondo amielado de la variedad. Es muy equilibrado, profundo, amplio y con carácter dado por su fresca acidez, un final muy elegante, aunque seguro que todavía mejorará si se tiene la paciencia de guardarlo durante un año.



FOTO: ÁLVARO VILORIA

Lo más natural Cortijo de Suerte Alta Picual

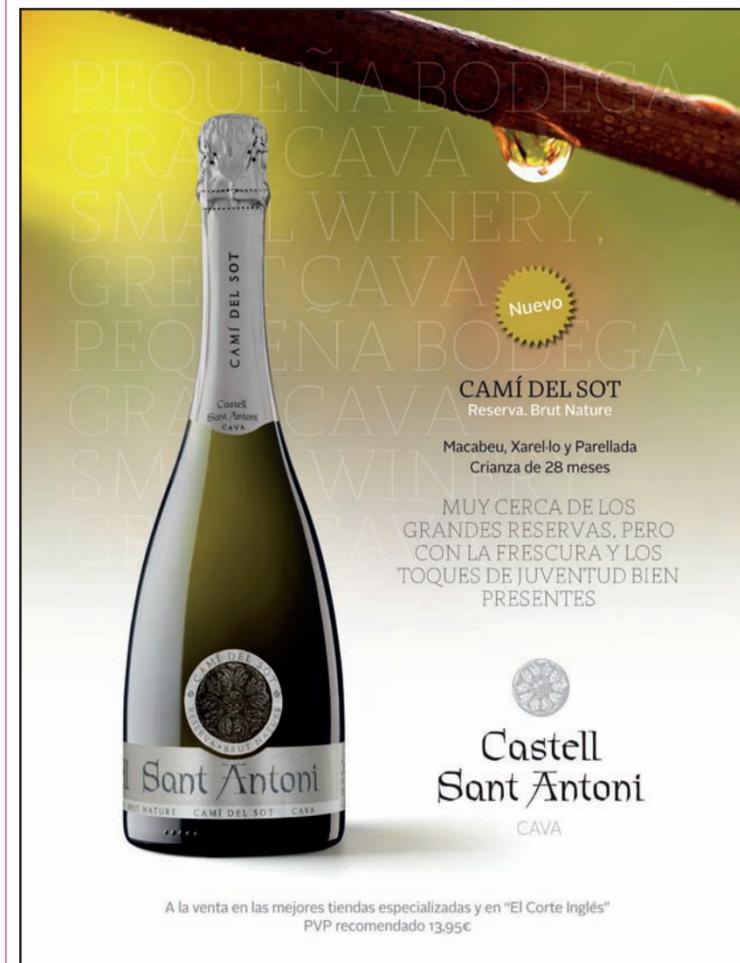
Aceite ecológico de Baena elaborado con los olivos más jóvenes de su almazara

Cristina Alcalá

Manuel Heredia Halcón, marqués de Prado y actual propietario de **Cortijo de Suerte Alta**, es también arquitecto. Diseñó la almazara, y es de suponer que algo ha tenido que ver con la imagen que envuelve este aceite. Cristal de intenso color morado en alusión al color del envero de la aceituna, momento de transformación de colores, del verde hasta llegar al negro pasando por distintas tonalidades. Además de por la calidad del aceite, hoy en día se hace evidente la necesidad de diferenciarse como marca en mercados internacionales competitivos por algo más allá del buen hacer de un producto. Esta marca es un ejemplo de la evolución que algunas empresas españolas están adoptando. "Una imagen vale más que mil palabras", lo saben bien nuestros competidores italianos. Calidad, origen, imagen, marca y precio, elementos imprescindibles para ser competitivos.

Cortijo de Suerte Alta tiene la certificación de Agricultura Ecológica desde 1986. Los empresarios que se han decidido a poner su granito de arena en la defensa de los valores medioambientales y compromiso con la naturaleza, son conscientes de que existen otras muchas alternativas para que insecticidas y herbicidas químicos no visiten los olivares. El aceite, acogido a la D.O. de Baena y producido en Albandín (Córdoba), está elaborado con Picual de los olivos más jóvenes de la almazara, de entre 10 a 40 años. Los primeros olivares se plantaron en 1924, en lo que fueron dehesa y cereal, con otras dos variedades con las que se elabora el resto de la gama, Hojiblanca y Picudo. Hoy poseen 255 hectáreas y una producción anual de 250.000 litros que almacenan en un edificio bioclimático diseñado para reducir el consumo de energía. Un aceite suave en su entrada que va ganando al paladar en su paso y con final característico por sus sensaciones ligeramente picantes. Un aceite de buen gusto, tanto para el paladar como para la estantería. **Y**

CORTIJO SUERTE ALTA
Albendín. Baena (Córdoba)
Tel. 917 584 762
www.suertealta.com
Precio: 9,75 € (botella de 50 cl)



PEQUEÑA BODEGA
GRAN CAVA
SMALL WINERY,
GRAN CAVA
PEQUEÑA BODEGA
GRAN CAVA
SMALL WINERY

Nuevo

CAMÍ DEL SOT
Reserva. Brut Nature

Macabeu, Xarel·lo y Parellada
Crianza de 28 meses

MUY CERCA DE LOS
GRANDES RESERVAS, PERO
CON LA FRESCURA Y LOS
TOQUES DE JUVENTUD BIEN
PRESENTES

Castell
Sant Antoni
CAVA

A la venta en las mejores tiendas especializadas y en "El Corte Inglés"
PVP recomendado 13,95€



**El Sabor
de Toro en
su Copa**

2007 FINCA SOBREÑO
CRIANZA
TORO
SELECCIÓN DE ORIGEN
ELABORADO Y EMBOTELLADO POR SOBREÑO
1940 - ESPAÑA
18.800.2400
PRODUCT OF SPAIN

2005 FINCA SOBREÑO
SELECCIÓN ESPECIAL
TORO
SELECCIÓN DE ORIGEN
ELABORADO Y EMBOTELLADO POR SOBREÑO
1940 - ESPAÑA
18.800.2400
PRODUCT OF SPAIN

SOBREÑO
BODEGAS-VINEDOS

Ctra. Nacional 122, Km 423 • Toro • España
Tel.: 980 69 34 17 Fax: 980 69 34 16
e-mail: sobreno@sobreno.com
www.sobreno.com

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

Gente de Vino Rubén Mora

Se formó en la E.S. Hostelería de Madrid y en grandes restaurantes españoles, con un *stage* en El Bulli antes de dedicar 8 años a La Terraza del Casino, en Madrid.

Redacción

En De Síbaris, la decoradora barcelonesa Carmina Martí plasmó la idea del propietario, Víctor López, con un *corner* en el que se pueden degustar las 1.500 referencias de charcutería, delicadezas secas y la bodega, con 400 vinos y 100 destilados.



¿Cuál es tu mejor recuerdo en torno a un vino?
Catar un Viña Tondonia Blanco Gran Reserva del 68, un blanco con más de 40 años. Increíble.

¿Qué vino nunca puede faltar en tu casa?
Un buen Riesling del Mosela.

¿Cuál es el último vino que has regalado?
Hacienda Solano Viñas Viejas, un Ribera del Duero con mucha aceptación en nuestro *corner* de degustación.

Tu armonía perfecta
Anchoas de Santoña y una copa de Fino.

¿Qué zona vitícola recomendarías?
Jerez.

¿... y cuál sueñas con conocer?
Borgoña.

¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión?
Intercambiar opiniones con los clientes y aprender cada día.

¿... y lo que menos?
Creo que trabajar el fin de semana.

¿El cliente siempre tiene razón?
Siempre, siempre... Hay que tener tacto para hacerle entender que no la tiene.

Un icono en el mundo del vino
Denis Mortet, enólogo profesional y exigente... aunque demasiado.

Tu sueño profesional es...
Tener un viñedo pequeño donde hacer mis *prácticas*.

En España cada vez bebemos menos vino.
¿Qué harías tú para cambiar esta tendencia?
Dar a conocer las virtudes del vino: antioxidante, previene problemas cardiovasculares, etc. **Y**

DE SÍBARIS
C/ Príncipe de Vergara 2 (esq. Alcalá)
28001 Madrid. Tel. 911 260 003. www.desybaris.es



La Viña

Se seleccionaron los terruños de mejor orientación y con suelos arcillo-calcáreos de Rioja Alta y Rioja Alavesa, de influencia atlántico mediterránea. Las plantas fueron injertadas en finca, plantadas en vaso, con herrón, hace más de 35 años como vides americanas e injertadas con vid europea al año siguiente. Son mucho más resistentes al estrés hídrico porque sus raíces penetran en profundidad a través de cualquier fisura en las placas de arenisca. La producción no suele superar 1,5 kilos por vid.

Desde mi Terruño Rioja es muchas Rioja

Es frecuente hablar de las zonas de Rioja de forma muy generalista: Rioja Baja, Rioja Alta y Rioja Alavesa. Pero cada una de ellas tiene peculiaridades muy marcadas sobre todo por la altitud. "Por ejemplo, en los últimos años la calidad media de Rioja Alta y fundamentalmente la zona más occidental (Treviana, Herramélluri, Leiva etc.) ha sido muy especial. Los vinos obtenidos de sus uvas son muy equilibrados. Elegantes como siempre y con grados alcohólicos más altos de lo habitual. Su color también se ha incrementado sustancialmente y, en general, no es una zona afectada por el estrés hídrico", dice el enólogo **Carlos Estecha**. La **Selección Especial 08 de Federico Paternina** es un monovarietal de Tempranillo procedente de la subzona de Rioja Alta occidental y Rioja Alavesa media. La recolección de los racimos se realizó de forma manual durante la primera semana de octubre de 2008 en Rioja Alavesa y la segunda semana en Rioja Alta. Para su diseño se ha contado con el prestigioso diseñador Salvatore Aducci, número uno en *packaging* y responsable de la imagen de grandes marcas. Y es que, como dicen en la bodega, "un buen día de 1896 Federico Paternina expresó con vino una forma de entender la vida. Hoy es una nueva apuesta que busca el reflejo de los auténticos riojas". www.paternina.com **Y**



Federico Paternina 08
D.O. Ca. Rioja
Variedad: 100% Tempranillo
Crianza: 12 meses en roble americano con tostado medio.
Alcohol: 13,5% vol. Precio: 8,50 €
Un vino monovarietal que conjuga a la perfección la complejidad de los frutos rojos y las notas especiadas. Rojo picota con irisaciones rubíes, nariz muy expresiva a frutos rojos, chocolate y especias. En boca destaca la sedosidad y el perfecto equilibrio grado-acidez. Es muy persistente.



PRIMERO 2011

UNA EXPLOSIÓN FRUTAL EN TU COPA

Utiliza el lector de códigos QR de tu móvil para saber más del PRIMERO



www.bodegasfarina.com
www.facebook.com/bodegasfarina



Hay sensaciones... que nunca se olvidan

BODEGAS D LA MARQUES A S.L.

VALSERRANO CRIANZA

RIJOJA

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

LLOPART

EX VITE VITA*

CAVA LLOPART - Tel.93.899.31.25 - www.llopart.es

*LA VIDA VIENE DE LA CEPA



FOTO: ÁLVARO VILORIA

Práctica de Cata Ron Barceló Imperial

Los **hermanos Barceló** emigraron desde su Mallorca de origen a República Dominicana y en 1930 fundaron la destilería Barceló&Co. Sus raíces mediterráneas se fundieron con el cálido exotismo del Caribe y aprendieron a extraer los secretos de la caña de azúcar y a embotellar el oro ambarino de las eternas puestas de sol. Así han desarrollado la experiencia de 80 años combinando con olfato y gusto privilegiado los más finos rones.

El **Barceló Imperial** es un ron de gama alta cuya calidad reside en varias claves: la producción propia de la caña de azúcar, el empleo del agua más pura para diluir el alcohol destilado y el añejamiento en las óptimas condiciones que ofrece el clima de República Dominicana. En el aspecto, la botella reproduce la elegancia del contenido y muestra con todos sus matices los tonos ámbar que regalan la madera y el tiempo. Ámbar mágico que, además de ser una de las joyas más preciadas de República Dominicana, transporta a un mundo de sensaciones positivas, de relajación absoluta, de paz interior, de deleite. Evocación del trópico en caña y vainilla.

Por tres veces desde 2001, este ron -que luce la contraetiqueta ARC (Auténtico Ron del Caribe) que concede la Asociación de productores de las Indias Occidentales (WIRSPA)- ha recibido la medalla de Oro en el concurso internacional de Chicago, uno de los más prestigiosos del mundo, que organiza el Beverly Testing Institute.

Acorde con los tiempos, del mismo modo que otros destilados están jugando con sorpresas aromáticas, el Imperial ha incorporado la amorosa y envolvente vainilla. De hecho, se sirve a menudo simplemente sobre dos piedras de hielo puro y una vaina de vainilla fresca para removerlo, de modo que potencie ese dulce aroma. **Y**

Envía tu cata a:

- cata@opuswine.es
- Camino de Húmera, 18-E. Colonia Los Angeles. 28223 Pozuelo (Madrid)

Los cinco mejores catadores recibirán en su casa una caja de tres botellas de la distribuidora Varna.

Ron Barceló Imperial
Color
Aroma
Gusto
Final
Valoración
Armonía

Novedades del Club del Gourmet en El Corte Inglés



El **Gourmet Experience El Corte Inglés** es el espacio gastronómico por excelencia, donde se conjugan la posibilidad de comprar y la de degustar, en un entorno atractivo y confortable, los manjares más exquisitos, los ingredientes y bocados con firma de garantía. Un horario muy amplio y un surtido muy extenso son la base de una oferta que estimula la imaginación y los sentidos. Como su nombre anuncia, toda una experiencia.

Gourmet Experience Antojo: aquí y ahora

La bodega del Gourmet Experience ofrece una de las mejores selecciones de vinos de la ciudad, un muestrario de todas las denominaciones de origen nacionales y un atractivo escaparate internacional, por ejemplo champagnes de las principales casas o de "pequeño productor". Pero lo que verdaderamente distingue a la bodega es la atención de expertos conocedores del mundo del vino capaces de aconsejar la botella adecuada a cada ocasión, la que armoniza con cada menú, y de revelar pequeños trucos como qué copa utilizar para poner en valor el vino que se va a tomar.

Además, en la barra-degustación pueden descorchar cualquier botella de vino, cava o champagne para disfrutarlo al momento, incluso en perfecta armonía con unas fresquísimas ostras, caviar o salmón, entre otras delicias.

Los amantes de otros tragos, de la coctelería que ya se ha impuesto en las barras a toda hora, tienen en Gourmet Experience un Rincón donde aprender a combinar deliciosos cócteles con su *bartender* particular, que todas las tardes de los viernes brinda una magistral lección sobre el perfecto Manhattan, Gin Fizz o Tom Collins, y siempre un completo surtido de ingredientes y útiles para preparar en casa las más espectaculares bebidas.



Como espectacular es siempre el escenario colorista de Nespresso, el Rincón del Chocolates que diseña Godiva Neuhaus, la tentadora Cava del Queso o los espacios Waitrose, tanto la dulcería como la original muestra de productos ecológicos que triunfan en el Reino Unido.

Pero tampoco faltan afamadas marcas nacionales, como Ahumados Domínguez. Por primera vez, todo su catálogo se puede degustar en un mismo lugar convertido en ricos platos: Milhojas de Salmón Ahumado, Cocktail de Lomo Suprême con Melón y Menta... o su plato estrella: el Blini Ruso con Finas Lonchas a Cuchillo de Salmón Suprême acompañado de Salsa Fresca de Eneldo.

La Máquina es todo un clásico en Madrid, un nombre de referencia para los amantes del buen marisco y mejor pescado, los arroces o su emblemática fabada.

El nuevo espacio 5 Jotas Gourmet reúne los jamones y chacinias de Osborne y Sánchez Romero Carvajal, y en Hamburguesa Nostra encontramos un surtido -en crudo para llevar o directamente en el plato- de más de 30 variedades de hamburguesas artesanales con una materia prima excepcional, sin grasas añadidas y elaboradas diariamente, sin conservantes ni colorantes.

Los panes más variados están en Harina y la escapada exótica, en el lujo de Mr. Lee by Café Saigon. Hay de todo para todos los gustos. **Y**



CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- ANDALUCÍA**
- E.C.I. Genil (Granada) Carrera del Genil, 20-22
 - E.C.I. Málaga Avda. Andalucía, 4 y 6
 - E.C.I. Nervión (Sevilla) C/ Luis Montoto, 122-128
 - E.C.I. Pza. Del Duque (Sevilla) Pza. Duque de la Victoria, 8
 - E.C.I. Jaén II Avda. Madrid, 31
 - Hipercon Sevilla Este Ctra. Sevilla-Málaga, Km. 1
 - Hipercon Jerez (Cádiz) Avda. Andalucía, 34
 - Hipercon Granada C/ Arabial, 97
 - Hipercon San Juan Aznalfarache (Sevilla) Camino Erillas, s/n
 - Hipercon Marbella (Puerto Banús) Ctra. N-340, Km. 174,500
 - Hipercon Bahía Cádiz Avda. de las Cortes de Cádiz, 1
 - Hipercon El Ejido Pº Pedro Ponce, s/n
- ARAGÓN**
- E.C.I. Zaragoza - Sagasta Pº Sagasta, 3
- ASTURIAS**
- E.C.I. Uría (Oviedo) C/ Uría, 9
 - Hipercon Oviedo C/ General Elorza, 75
 - Hipercon Gijón (Costa Verde) C/ Ramón Areces, 2
- CANARIAS**
- E.C.I. Las Palmas C/ José Mesa y López, 18
 - E.C.I. Tres De Mayo (Tenerife) Avda. Tres de Mayo, 7
 - Hipercon Siete Palmas (Las Palmas) Avda. Pintor F. Monzón, s/n
- CANTABRIA**
- E.C.I. Santander Ctra. Nacional 635, s/n Polígono Nueva Montaña
- CASTILLA-LA MANCHA**
- E.C.I. Albacete Avda. España, 30
 - Hipercon Guadalajara Avda. Guitán, s/n
- CASTILLA Y LEÓN**
- E.C.I. León C/ Fray Luis De León, 21
 - E.C.I. Zorrilla (Valladolid) Pº Zorrilla, 130-132
 - E.C.I. Salamanca C/ María Auxiliadora, 71-85
- CATALUÑA**
- E.C.I. Can Dragó (Noubarri) Pº Andreu Nim, 51
 - E.C.I. Diagonal Avda. Diagonal, 617
 - E.C.I. Francés Macià Avda. Diagonal, 471- 473
 - E.C.I. Pza. Cataluña Pza. Cataluña, 14
 - E.C.I. Sabadell Avda. Francesc Macià, 58-60
 - E.C.I. Tarragona Rambla sel President Lluís Companys, 7
 - Hipercon Cornellà C/ Salvador Dalí, 15-19
- COMUNIDAD VALENCIANA**
- E.C.I. Federico Soto (Alicante) Avda. Federico Soto, 1-3
 - E.C.I. Maisonnavé (Alicante) Avda. Maisonnavé, 53
 - E.C.I. Avenida de Francia (Valencia) C/ Pintor Maella, 37
 - E.C.I. Castellón (Castellón) Pº de Morella, 1
 - E.C.I. Nuevo Centro (Valencia) Avda. Menéndez Pidal, 15
 - E.C.I. P. Sorolla (Valencia) C/ P. Sorolla, 26
 - Hipercon Ademuz (Valencia) Avda. Pío XII, 51
 - Hipercon Elche (Alicante) Avda. Baix Vinalopó, 2
- EXTREMADURA**
- E.C.I. Conquistadores (Badajoz) Pza. Conquistadores, 1
- GALICIA**
- E.C.I. Ramón y Cajal (A Coruña) Avda. Ramón y Cajal, 57-79
 - E.C.I. Vigo (Pontevedra) Gran Vía, 25 y 27
 - Hipercon Compostela (S. de Compostela) Rua do Restallal, 50
 - Hipercon Marineda (Arteixo) Ctra. Baños de Arteixo, s/n
- ISLAS BALEARES**
- E.C.I. Jaime III (P. Mallorca) Avda. Jaime III, 15
 - E.C.I. Avenidas (P. Mallorca) Avda. D'alexandre Roselló, 12-16
- MADRID**
- E.C.I. Preciados C/ Preciados, 3
 - E.C.I. Castellana C/ Raimundo Fdez. Villaverde, 79
 - E.C.I. Goya C/ Goya, 76
 - E.C.I. Princesa C/ Princesa, 47-56
 - E.C.I. Serrano C/ Serrano, 47
 - Hipercon S.J. Valderas (Alcorcón) Ctra. Extremadura, Km. 12,500
 - Hipercon Méndez Álvaro C/ Retama, 8
 - Hipercon Pozuelo Ctra. A Coruña, Km. 12,500
 - Hipercon Campo de las Naciones Avda. de los Andes, 50
 - Hipercon Alcalá de Henares Avda. Juan Carlos I, s/n
 - Hipercon Arroyomolinos C/ Puerto De Navacerrada, 2
 - Hipercon Sanchinarro Ctra. Burgos, Km.12
 - Hipercon El Bercial (Getafe) Avda. Com. José Manuel Ripollés, 2
 - Hipercon Arroyosur (Leganés) C/ Primavera, 1
- MURCIA**
- E.C.I. Murcia Avda. de la Libertad, 1
 - E.C.I. Cartegena Alameda San Antón, 52
 - Hipercon El Tiro Avda. Severo Ochoa (Espinardo)
- NAVARRA**
- E.C.I. Pamplona C/ Estella, 9
- PAÍS VASCO**
- E.C.I. Gran Vía (Bilbao) Gran Vía, 7 y 9
 - E.C.I. Eibar (Guipúzcoa) C/ Ego Gain, 7

*Consultar disponibilidad en el resto de centros

Destilado del mes

GinSelf

Distribuidor: www.ginself.com
Procedencia: Valencia
Materia prima: remolacha
Alcohol: 40% vol.
Sistema de destilación:
columna y alambique
Destilaciones: cuatro y una
Consumo: mezcla.
PVP: 31 €



Proyecto que surge de la ilusión de dos parejas de hosteleros amantes del gintonic. Hasta su salida en 2010, hubo tres años de ensayos con la finalidad de conseguir la máxima calidad, sobre todo del alcohol base -detalle a destacar- y la armonía de sus ocho botánicos, entre los que se incluye la chufa.

Hay mucha calidad. Sorprende su aroma camaleónico, muy cambiante, donde dominan los cítricos. Potente y fragante con una sensación en el paladar de seda, cierta golosura y acento ácido que se agradece. Fantástico inicio. **Y**

Una copa con... Carolina Gómez

Carolina Gómez es la embajadora del whisky The Glenrothes en España.

Eduardo Costero

Dejando atrás los obstáculos de la mujer y los destilados, **Carolina Gómez** se adentró en el maravilloso mundo del whisky y llegó a ser una de las primeras *brand ambassadors* de España. Tal vez sea por tener un olfato más fino o por querer aplicar el lenguaje del vino al whisky, lo que está claro es que esta estudiante de Psicología descubrió su pasión por los destilados trabajando en coctelería como camarera o jefa de barra en varios locales de Madrid y Londres. Se formó como sumiller en la Cámara de Comercio de Madrid para acercarse al destilado, su gran pasión, con el objetivo de poder llevar este mundo lleno de matices y aromas a la gente. Y llegó a ser embajadora de una de las empresas más importantes de este sector, **The Glenrothes**. La experiencia le dice que su empresa puede ofrecer el mejor whisky porque cuando creen que llega a su madurez óptima seleccionan la añada que refleja el perfil que quieren transmitir. Esto les permite cambiar el sabor cada vez, ofreciendo cuatro diferentes *vintages* en el mercado para diversos estados de ánimo.

Viajera incansable y amante de su trabajo -que reconoce que le roba mucho tiempo de su vida personal-, dis-



fruta formando a los futuros profesionales tanto como organizando "comidas maridajes" para mostrar a los amantes del whisky lo amplia y fabulosa que es su historia, así como la importancia de los destilados en una buena comida: "Hay destilados para todos los gustos y suponen para los paladares más exigentes uno de los mejores momentos del día". Para ella, ese destilado es el whisky, por ser "complejos y difíciles de entender; es la mejor copa larga que podemos disfrutar".

Si tuviera que elegir uno, sería The Glenrothes Vintage 91, por su "paladar complejo de notas a madera y toques de envejecimiento en barricas de oloroso seco, pero con gran potencial del roble americano, que le aporta las notas más dulces y avainilladas. La calidad de un destilado se presenta en sus aromas y en este estupendo whisky nos encontramos toffe, frutas rojas y mantequilla". **Y**



Ganadores del concurso de Cata MiVino nº 166 Museum Real Reserva 2005

Fernando Monjil Redondo
Avda. de la Estación, 38, 1-C. 47140 Laguna de Duero (Valladolid)
Gabriel Rodríguez Garrido
Avda. Juan Sebastián Elcano, 3, 4º A. 06003 Badajoz
Juan Beltrán Martín
C/ Granado, 2. 05250 El Hoyo de Pinares (Ávila)
Mª Luisa Martín Rodríguez
C/ General Orta, 54, 6º D. 28006 Madrid
Pedro Muñoz Carreira
C/ Pablo Neruda, 29. 28702 San Sebastián de los Reyes (Madrid)

PRIMER 2011

Menos de 50 días para la Fiesta del Vino Nuevo

Hace ya 14 diciembre que se celebra **PRIMER**, el **Salón de los Vinos de Maceración Carbónica**. Ya puedes conseguir tu entrada en www.mivino.info para esta fiesta que, como cada año, organiza **OpusWine** en el Palacio de Congresos de Madrid con el patrocinio de la D.O.Ca. Rioja, Rioja Alavesa y el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

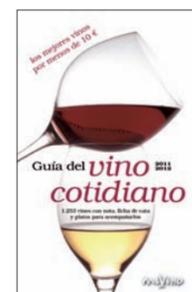
Este año, la Gran Fiesta de los Vinos Nuevos será los días 17 y 18 de diciembre y tendrá continuidad en la **Tercera Ruta de los Vinos Nuevos** durante una semana en diferentes locales de Madrid, como **Bodega Trigo** (San Pedro, 8), **Bodegas Rosell** (General Lacy, 14), **De Pura Cepa** (Fuente del 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), **Vinoteca La Herradura** (Paseo de Extremadura, 117), **A Punto**, **Centro Cultural del Gusto** (Pelayo, 60), **Jazz Bar** (Moratín, 35), **La Fetén** (Moratín, 40), **La Platería Bar** (Moratín, 49), **La Taberna Encantada** (Salitre, 2), **La Tabernilla Modernilla** (San Pedro, 22), **La Tapería** (Plaza de las Platerías), **Le Petit Bar** (Fúcar, 9), **Los Rotos** (Huertas, 74), **Pinkleton & Wine** (Mercado de San Miguel), **Restaurante Feito** (San Antonio de Padua, 28), **Taberna Elisa** (Santa María, 42), **Taberna Gerardo** (Calatrava, 21), **Vinarium** (Capitán Haya, 22), **Starvinos** (Guzmán el Bueno, 68).

Más información en www.mivino.info/mivinoblog. **Y**



Ya a la venta la segunda edición

Vuelve la Guía del Vino Cotidiano



Desde OpusWine, la empresa editora de las revistas especializadas *MiVino* y *Vinum*, lanzamos la segunda edición de la **Guía del Vino Cotidiano**. Son 420 páginas que recogen 1.253 vinos con un precio inferior a 10 euros con nota, ficha de cata y platos para acompañarlos. Como en la pasada edición, existen varias posibilidades de consulta: por nombre del vino, nota de cata, denominaciones de origen, tipología o alimentos que mejor acompañan a cada vino. Toda esta información, por solo 14,90 euros en las mejores librerías de España o en www.mivino.info. **Y**

González Byass Colección de Palmas

González Byass presenta la Colección de Finos Palmas, cuatro joyas enológicas resultado de la selección y clasificación que se viene haciendo en esta familia de vinos desde 1880. La denominación *Palma* "se aplica a aquellos vinos finos de Jerez que se distinguen notablemente por su limpieza, finura y delicadeza en el aroma", según Manuel María González-Gordon. Una tipología de vinos casi en desuso que González Byass recupera en esta colección. Expertos profesionales han catado los cuatro tipos de vinos que forman la colección: una palma, más de seis años; dos palmas, más de ocho años; tres palmas, más de diez años, y cuatro palmas con 45 años. Han sido elegidas de las cuidadísimas soleras de Tío Pepe buscando esos matices de profundidad, elegancia y finura. **Y**




Castell Sant Antoni
CAVA



**PEQUEÑA BODEGA,
GRAN CAVA**

A la venta en las mejores tiendas especializadas y en "El Corte Inglés"


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

cuatro cocineros con ESTRELLA MICHELÍN

DANIELgarcía
Rest. ZORTZIKO

Rest. ETXANOBE
MIKEL.población



JABIErgartzia
Rest. BOROA

Rest. ETXANOBE
FERNANDOcanales

AULA DE COCINA
un vínculo perfecto entre vino y gastronomía



Sorbos

Vino y cava en movimiento

Most Penedès es el nuevo Festival Internacional de Cine del Vino y el Cava que quiere recoger la mejor producción audiovisual relacionada con la cultura de la viña, el vino y el cava, y brindar por el buen cine con la proyección de películas inéditas de grandes autores. Será el acto principal que se organice en el Penedès con motivo del Día Europeo del Enoturismo, el 13 de noviembre, con proyecciones en Vilafranca del Penedès, Sant Sadurní d'Anoia, Subirats o Olèrdola, y en bodegas y cavas de toda la comarca. Entre los filmes escogidos están *Coup de chaleur sur le vin Global*, *La clef des terroirs*, *Cinco metros cuadrados*, *Sarau!*, *Diario de viña*, *El ciclo vegetatiu*, *una mirada diferent* o *Las catedrales del vino*.

Tempranillos del mundo en Nueva York

El experto vitivinícola Kevin Zraly, fundador y profesor de Windows On The World Wine School, será el maestro de ceremonias de la séptima edición del concurso itinerante Tempranillos al Mundo que la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE) organizará en Nueva York (Estados Unidos) del 14 al 16 de noviembre bajo los auspicios de la OIV y la UIOE, con el patrocinio de Vibrant Rioja, La Rioja Capital, Vinos de España, Riedel y Tempranillo Advocates Producers and Amigos Society. Entre los participantes se encuentra nuestra directora, Cristina Alcalá.

El vino es un juego

Ludovino es la exitosa campaña con la que la Comunidad Navarra estimula en los jóvenes el conocimiento y disfrute del vino, algo que tanta falta hace en nuestro país. Un año más los participantes han disfrutado en una especie de Casino donde en cinco mesas los equipos compiten en pruebas divertidas demostrando su conocimiento o interés por el vino.

Desde Galicia hasta China

La llegada a China del vino Marqués de Vizhoja viene avalada por la reciente medalla de plata conseguida en los China Wine Awards 2011, únicos premios en todo el mundo catados en exclusiva por sumilleros chinos y pensados expresamente para China. Así se ha materializado el contrato de la bodega de la familia Peláez, todo un clásico en albariños, con uno de los grandes importadores del país, Fionson.

Vinhoy

Una forma de entender el vino

El 2 de noviembre se presenta en el Comercial Arturo Soria Plaza de Madrid una forma de entender y promocionar el vino español desde la cultura, la moda, el deporte, la salud o la gastronomía.

Se trata de Vinhoy, que tiene entre sus objetivos mostrar al público el arte del vino de una manera sencilla y práctica para conseguir que la bodega pueda entrar en los hogares españoles porque, para Vinhoy, "el vino es un sentimiento y el placer de degustarlo es preciso transmitirlo desde todos los puntos de vista".

Con la asistencia de profesionales del sector del vino, en la degustación participará una representación de bodegas españolas cuyo producto vitivinícola está presente en los cinco continentes. Además, cultura y vino se unen durante la presentación tanto con la creatividad que inspira la moda de Charo Iglesias -una de las más prestigiosas sombrereras internacionales- como con el pintor Francisco Porquet, que ha realizado diferentes trabajos relacionados con la cultura del vino. **Y**



Wines of Argentina

Nueva imagen, nuevos retos

Wines of Argentina, entidad que reúne a más de 200 bodegas, ha iniciado un proceso para repositionar su marca y los vinos argentinos en el mundo con el objetivo de afianzar su presencia, calidad y tradición vitivinícola en el exterior.

La nueva imagen pretende expresar los matices y contradicciones que distinguen a los argentinos, la autenticidad de sus gentes y sus vinos de

herencia europea y raíces latinas.

En la presentación en Madrid de la nueva imagen se degustaron vinos de las bodegas Bianchi, San Huberto, Trapiche, Familia Zuccardi, Etchart, Finca Flichman, Lagarde, Nieto Senetiner, Escorihuela Gascón, Amalaya, Callia, Luigi Bosca, Bodegas del Fin del Mundo, Joffre e hijas, Bodegas Argenceres, Finca La Celia, Bodegas Gouguenheim y Rutini Wines. **Y**



Winesave

Vino siempre recién abierto

Una vez abierto, cualquier vino pierde rápidamente sus cualidades por el contacto con el oxígeno. Aunque se vuelva a cerrar, el oxígeno presente en la botella es suficiente para dañar el aroma y sabor del vino. Winesave es un nuevo sistema ideado en Australia para mantener inalteradas las propiedades del vino una vez abierta la botella creando en su superficie una capa de gas argón que, al ser mucho más pesado que el aire, se posa sobre la superficie del vino evitando el contacto con el oxígeno. **Y**

Pau Gasol, XVI Premio Prestigio Rioja

El baloncestista de Los Angeles Lakers ha recibido en Logroño el XVI Premio Prestigio Rioja. Embajador de UNICEF España desde 2003, Gasol ha puesto en marcha la iniciativa *El proyecto de Pau*, cuyos principales objetivos son lograr que cada vez más niños puedan ir a la escuela y luchar contra la desnutrición en África. Ante la crisis humanitaria en el Cuerno de África, Víctor Pascual, presidente del C.R.D.O.Ca. Rioja, anunció en la entrega del premio la puesta en marcha de la campaña *el Rioja solidario con el Proyecto de Pau* para recaudar fondos y así apoyar ese gran proyecto solidario. **Y**

trición en África. Ante la crisis humanitaria en el Cuerno de África, Víctor Pascual, presidente del C.R.D.O.Ca. Rioja, anunció en la entrega del premio la puesta en marcha de la campaña *el Rioja solidario con el Proyecto de Pau* para recaudar fondos y así apoyar ese gran proyecto solidario. **Y**

ALTA GASTRONOMÍA



www.aptcsupermercadoelcorteingles.es

A
ALTA
ALELLA
PRIVAT

**BRUT
NATURE
2007
GRAN
RESERVA**



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.

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 (Alfáfar), EL HORNO (Javea). **Almería:** BELLA VISTA (Llanos de Alquíán), 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), CÉSAR PASTOR, EL COM (Hospitalet), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), LAVIBLIO, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Solter - 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), LILJUM 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:** ANTVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUEUNDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERSATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTIXPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Jaén:** LA TINÁ (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), OPASATEMPO (Betanzos), TABERNA DON 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 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 ALMIRÉZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAPLAN, 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, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NAÚTICO. **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 ABADIA, 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 TENDETTA (Elda), LICORCA 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), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), EVOHE VINOS (Gijón), 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), LA VINOTECA MAYOR 22 (El Barco de Ávila), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA,

PÁMPANO VINATERÍA (Almendrajejo). **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-QS (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SELLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorells), FRUTS 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, XAREL.LO (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 TITIVUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇA (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafugell), VINS I LICORES GRAU (Palafugell). **Granada:** BODEGAS MAR (Motril), CLUB DE VINOS LOS SARMIENTOS, LICORERIA MENI CLUB DE VINOS CAMELOT (La Herradura). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARTAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarautz), MAKRO (Oiartzun), 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 (Anguiano). **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINOS (Ponts), LA POSELLA (La Seu d'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** A PUNTO, CENTRO CULTURAL DEL GUSTO, BODEGAS TRIGO, CUENLHAS, EDICIONES Y PROMOCIONES BUSOT, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ... EN UN LUGAR DE LA MANCHA, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), ESSENCIAS DEL GOURMET (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL SELECCO, 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, 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 TALIPEQ (Fuengirola), VINOMAR. **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 (Mutivá Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarín), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VIÑO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID1 VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia), VINOTECA CASA SAMANIEGO (Vigo), VINOTECA 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 (Riáza). **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 (Ardor), **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 (Alfáfar), 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.



Avance
import
www.avanceimport.com

Sieur d'Arques
LIMOUX - FRANCE

gatopardo



¿Aún no recibes miVino?

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

Llámanos al 915 120 768

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 consumo y además si quiere, le puede programar la dosis exacta para que no dispense ni una gota de más y es capaz de servir hasta más de 1.200 botellas de vino sin cambiar el gas.

DISPENSADORES CAVEDUKE "LA REVOLUCION"



EN CAVEDUKE NO SOLO FABRICAMOS BODEGAS, CONSTRUIMOS SUEÑOS.

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

Solicite gratis el catálogo.

No deje que los demás le adelanten.



Tel: 93 562 51 11 - Fax: 93 562 50 94 - Móvil: 656 31 73 19 - www.caveduke.com

Se precisan distribuidores nacionales e internacionales y agentes independientes.