



miVino

www.opuswine.es

Nº169 diciembre 2011



PRIMER 2011

Entrada GRATUITA
a PRIMER 2011
presentando
esta revista

Tintos sólidos

Bodegas Ejemplares
Egomei

Armonías

Crema de nécoras con hojaldre

Práctica de Cata

Viña Salceda Reserva 2006

Desde mi Terruño

Alonso del Yerro



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 Viloría
a.viloría@opuswine.es

DIRECTORA DE PUBLICIDAD
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciaole@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 Angeles
28223 Pozuelo de Alarcón
Madrid
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83
miVino@opuswine.es
www.opuswine.es

SUSCRIPCIONES
AES
Tel. 91 890 71 20
Fax. 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

IMPRIME:
Altair Impresia Ibérica
Tel. +34 91 895 79 15

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

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

SIGUENOS EN:



ojs DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



Editorial Laberinto de precios

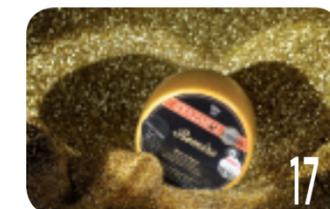
Cristina Alcalá

Dédalo diseñó el laberinto de Creta para encerrar al Minotauro. Teseo acabó con el monstruo y logró salir ayudado por el hilo del ovillo de Ariadna. Ya sea por un hilo o por las fallidas migas de pan de Hansel y Gretel, cada cual tiene su manera de volver al punto de partida para no perderse. Pero, ¿y si no existe?

Durante las últimas semanas, y en reuniones con amigos, ha coincidido un tema a debate: el laberinto de los precios de los vinos. Además, y casi como señal de los dioses griegos, se puso en contacto con nosotros uno de nuestros fieles distribuidores, Fermín Muñoz, de Enoteca Aljada (Murcia), para expresar su preocupación sobre este mismo tema, y más concretamente sobre la pérdida de competitividad y credibilidad cuando ciertas bodegas daban en venta sus vinos a grandes cadenas. La verdad, no me preocupa que las bodegas de prestigio estén en los lineales, cada empresa marca su estrategia. Y si un pequeño comprador encuentra allí un vino más barato que el precio que le da su distribuidor, en él está reaccionar ante esta situación, eso sí, cuando se le pase el cabreo. Todo esto tiene mucha miga y no parece que, como en el cuento, vaya a desaparecer. ¿Cómo conviven las políticas de precios de las bodegas, grandes superficies, tiendas especializadas y distribuidores? Unos juegan con la presión del volumen de compra, otros con la baza del mimo al producto y calidad de venta, y los intermediarios haciendo de la necesidad virtud. Ni el precio de salida de un vino de bodega es fijo, ni lo que paga el consumidor tampoco. Partiendo del libre mercado de precios, unos puentean abiertamente al distribuidor, otros quieren serlo a toda costa, algunas bodegas juegan a dos bandas... Una demostración de la insuficiente profesionalización del sector. ¡Ni Ariadna lo desovillaría! **Y**

Sumario

- | | | |
|----|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 4 | EN PORTADA | Tintos a prueba de bombas |
| 6 | CATA | Tintos sólidos |
| 14 | BODEGAS EJEMPLARES | Egomei |
| 16 | ARMONÍAS | Crema de nécoras con hojaldre |
| 17 | QUESO Y VINO | Grandeza navarra |
| 20 | LA BODEGA DE MiVINO | Stratvs Moscatel y Gran Torelló BN GR |
| 21 | EL COLECCIONISTA | La Dama y el Terroir |
| 22 | ENOTURISMO | Pagos del Rey, mirador de Toro |
| 24 | GENTE DE VINO | Jean Antonio Marcos Núñez |
| 27 | DESDE MI TERRUÑO | Alonso del Yerro |
| 28 | PRÁCTICA DE CATA | Viña Salceda Reserva 2006 |
| 30 | DESTILADOS Y OTRAS BEBIDAS | Anshuman Vohra, creador de Bulldog |
| 32 | NOTICIAS | Actualidad del mundo del vino |
| 34 | DÓNDE ESTAMOS | Aquí puedes encontrar <i>MiVino</i> |



Un placer...

*Señorio de
Guadianeja*

Vinos que no defraudan Tintos sólidos A prueba de bombas

Grandes tintos españoles que año tras año mantienen intacto su nivel de calidad. Un valor seguro

Texto y catas: Javier Pulido

Los vinos que este mes proponemos son un pequeño reflejo de todo lo bueno que ofrecen nuestra tierra y nuestros enólogos, que es mucho y muy bueno. Y en nuestra tarea de selección, que siempre resulta -créannos- bastante compleja, hemos podido corroborar que no siempre la excelencia es lo más atractivo y gratificante. Por ejemplo, encontramos vinos que, sin lugar a dudas, merecen una puntuación alta por la nobleza de sus ingredientes (viñedo seleccionado, roble de primera calidad, terreno, alta tecnología, etc.), aunque producen menos placer que otros más humildes pero vestidos de mucha originalidad y autenticidad.

Y aquí hemos de matizar que el mejor vino, desde la perspectiva del placer, está estrechamente ligado con la ocasión, con el protocolo de servicio (copas, decantación, degüelle) y nuestro estado de ánimo. Aspectos, todos ellos, que no necesariamente deberían estar estrechamente atados a vinos de ostentosas puntuaciones. Sirva esta reflexión para subrayar la diversidad de la experiencia sensorial que, por supuesto, no está exenta de exigir una calidad mínima para provocar, si sucede, el éxtasis.

Fidelizar

En definitiva, estamos en un momento de calidad suprema en la nueva aventura vitivinícola de España. Hoy se elabora buen vino en cualquier rincón de nuestras comunidades autónomas. Sin embargo, observamos atónitos las tendencias de

los consumidores. Hemos pasado de una búsqueda frenética -a veces incluso alocada- del vino más novedoso y exclusivo a todo lo contrario. Vuelven las marcas de siempre, los clásicos e, inevitablemente nos preguntamos por qué. A grandes rasgos, la respuesta es sencilla: cuestión de repetitividad, de fidelización de estilo y constante calidad en el vino.

Lo explicaremos. Hacer un buen vino el primer año no resulta difícil. Con dinero y buen equipo, todo es posible. El problema surge el segundo, el tercero... donde el consumidor espera encontrarse un vino de calidad similar y en infinidad de casos comprueba que no es así. La cuestión es que pagan justos por pecadores. Las bodegas que han sido creadoras de esperanza, en zonas hasta entonces moribundas, lideradas por vitivinicultores jóvenes, llenos de gozo en la viña, el entorno, aplicando coherencia y sapiencia en la elaboración, sufren hoy un incompresible e injusto aislamiento quizá debido a la falta de consistencia en otros de esos proyectos efímeros. Afortunadamente, llega una nueva hornada de nuevos bebedores, jóvenes que sabrán valorar y enjuiciar a quien lo merezca.

Discretamente, en el mercado internacional, la valía de nuestros vinos está dibujando una estela cada vez más brillante, más sólida, y las catas que ofrecemos son un fiel reflejo de la euforia que despiertan allá donde son probar. Nuestra misión será evitar que nadie de fuera tenga que contárnoslo. ♣

Rafael del Rey Director del Observatorio español del Mercado del Vino (OeMV)

Grandes vinos

"Se hacen las cosas bien. Hay que consolidar su hueco en los mercados internacionales y defender un precio justo. Los precios demasiado bajos tienen un futuro incierto".

Los errores

"La hostelería y el concepto tradicional. El restaurador español tiene que potenciar la calidad del vino, comprando en este sentido, ajustar precios y rotarlos. En el segundo caso, admitir que el consumidor tradicional desaparecerá. Hay que captar nuevos consumidores: jóvenes y mujeres. Para ello se deben cambiar envases, cierres, imagen... además de definir el sabor de cada zona".

Exportación

"El valor está ligado a tres aspectos: calidad (no es un concepto objetivo) adaptada al mercado de destino, imagen de calidad y capacidad de distribución. Solo un trabajo conjunto lograría disponer de un espacio en lineales o cartas de vinos dedicadas a los vinos españoles".

En cifras

- **Producción de vino estimada 2011:** alrededor de 36 millones de hectolitros
- **Número de denominaciones de origen:** 68
- **Número de vinos de pago:** 6
- **Número de vinos de la tierra:** 35
- **Vendimia a máquina:** más del 50% de la producción

Cata Tintos sólidos

Más de 20€

Adaras 2006

 Garnacha Tintorera

Bodega Almanseñas

D.O. Almansa

Tel. 967 098 116

Tiene una personalidad que se expresa con prudencia, contundente pero firme en tipicidad (piel de arándano, lilas). El juego tanino-acidez hace vivo su paso pero no llega, en ningún momento, a molestar. Magnífica interpretación de la uva.

Amaren Reserva 2005

 Tempranillo

Amaren

D.O. Ca. Rioja

Tel. 945 175 240

Cata: Ya el 2004 nos dejó un recuerdo fastuoso que supera este 2005. El engranaje fruta-mineralidad-madera se enlaza como un solo cuerpo; fresco y fragante con un deje floral delicioso. La profundidad retumba en el paladar, largo y de textura fundente fantástica. Gran vino.

Barón de Anglade 2005

 Tempranillo, Graciano

Bodega Franco Españolas

D.O. Ca. Rioja

Tel. 941 251 300

Cata: La etiqueta clásica puede engañar, el vino es moderno, con un estilo que mantiene la finura frutal y mineral, y ese deje de madera subida que tanto gusta a sus devotos. Equilibrado y siempre suave, ahora con un nutrido final aromático (cacao, tabaco...).

Barón de Chirel 2005

 Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Bodegas Herederos del Marqués de Riscal

D.O. Ca. Rioja

Tel. 983 868 083

Cata: 2005 es la gran añada de la última década y Chirel deja claro su nivel de calidad.

La definición frutal, de fresas y arándanos, se expresa como ningún año. Hay madera, pero desde la prudencia. Carnoso y refinado, todavía bravo en tacto. Magnífica compra para guardar cinco años.

Casa Cisca 2008

 Monastrell

Bodegas Castaño

D.O. Yecla

Tel. 968 791 115

Cata: La finura de la Monastrell en los últimos años queda patente con este delicioso vino, lleno de vigor, flores, encanto mineral (tiza, cuarzo) y refinado tacto. Un roble más entero hubiera sido el remate.

Caus Lubis 2000

 Merlot

Can Ràfols dels Caus

D.O. Penedès

Tel. 938 970 013

Cata: Ha evolucionado muy bien y todavía puede seguir ganando. Ahora, todo un repertorio de aromas reducidos al mejor nivel: fúngicos, tabaco, cuero... incluso notas ferruginosas. Entra fresco y melódico, todavía con estructura. Solemne Lubis.

D.O. Ca. Rioja

Tel. 945 606 125

Añada para guardar. Ahora, está en la fase de madera (vainilla ahumada), nada grave. La frescura tánica y energía que describe en boca son suficientes argumentos para preservar un vino que será importante. Puede aguantar hasta 20 años si se guarda bien.



Dits del Terra 2009

 Cariñena

Terroir al Limit

D.O. Q. Priorat

Tel. 977 828 057

Cata: Narra toda la belleza paisajística de la zona del Priorat: pizarra, lilas, campo... y muy buena madera. Vino muy fino que fluye como la seda, con mucho fondo y largo final. Imprescindible.

El Puntido 2007

 Tempranillo

Viñedos de Párganos

D.O. Ca. Rioja

Tel. 941 334 080

Cata: Siempre con un volumen y definición de fruta que no pasa desapercibido. El puré de fresas, la base mineral y el tren especiado-ahumado son valores innegables de calidad. Gran tinto que basa su estrategia en la facilidad de compresión: no necesita explicación alguna para convencer.

El Vínculo Gran Reserva 2005

 Cencibel

Alejandro Fernández

D.O. La Mancha

Tel. 983 870 037

Cata: Tan solo 9.000 botellas de un vino que ha cambiado la mentalidad del viticultor manchego. Un 2005 extraordinario, con una fuerza, frescura y vigor frutal que, seguramente, lo alzarán a los vinos memorables de Castilla. Aguantará más de diez años.



Enate Merlot-Merlot 2007

 Merlot

Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

D.O. Somontano

Tel. 974 302 580

Cata: Merlot que suele estar entre lo más agraciado del panorama español. Añada que revela ciertas cicatrices de maduración (retama-tierra) con un valor muy positivo: expresión de la tierra y su entorno (humus, jara, pedernal). En su mejor momento.

Escena 2006

 Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Manuel Manzanegue

D.O. Pago Finca Élez

Tel. 967 370 649

Cata: Boca realmente elegante, aunque el aroma tonelero en estos momentos no acompañe. Entra jugoso, fino al tacto y siempre complaciente en su regalo frutal (cereza) y mineral (ferruginoso), su gran valor. Tinto de *terroir*.

Federico Paternina Sel. Esp. 2008

 Tempranillo

Federico Paternina

D.O. Ca. Rioja

Tel. 956 186 112

Cata: Cambio por fuera -etiqueta nueva- y por dentro. Tinto coloreado, con generosa fruta de alma mineral y acoplada madera. Fresco y con la dimensión justa. Es la nueva apuesta de vino moderno que hace la familia Eguizábal.

Finca Sobreño Selección Especial 2005

 Tinta de Toro

Bodegas Sobreño.

D.O. Toro

Tel. 980 693 417

Cata: Si la añada 2004 tenía un pequeño acento tonelero, esta lo borda. Deja plena libertad de expresión a la uva, con muchas notas de granada y ciruela, de pedernal y humo. Roble más elegante. Volumen, buen tacto y profundidad.



Chivite Colección 125 Reserva 2005

 Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Bodegas Chivite

D.O. Navarra

Tel. 948 811 000

Cata: Añada llena de vigor y complejidades (tabaco, pimienta, arándanos), quizá con una falta de maduración (retama) en alguna uva. Sedoso y pleno en el paladar, todo placer. Largo.

Conde de la Salceda 2005

 Tempranillo

Viña Salceda



de Campo Viejo es la expresión contemporánea de la familia de vinos más premiada en 2010. Un estilo actual y a su vez, fiel a la esencia de Rioja.

DOMINIO DE CAMPO VIEJO 06
Medalla de Oro - Trofeo del Vino de Berlín 2010
91 puntos - Guía Peñín 2011

CAMPO VIEJO GRAN RESERVA 02
91 puntos - Guía Peñín 2011

CAMPO VIEJO RESERVA 05
Best Buy (mejor compra) - Wine Spectator

CAMPO VIEJO CRIANZA 06
***** (Excelente) - Guía Peñín 2011

www.campoviejo.com





Finca Terrerazo 2009

 Bobal
Bodegas Mustiguillo
V.T. El Terrerazo
Tel. 962 168 260

Cata: Es la Bobal llevada a su máxima expresión en potencia y estructura, aunque observamos que cada año se refina más. Tiene menos madera y gana en carnosidad, en volumen de fruta. Impecable.

Gran Colegiata Campus 2006

 Tinta de Toro
Bodegas Fariña
D.O. Toro
Tel. 980 577 673

Cata: Sólido, generoso en fruta (puré de granada) con clavada tipicidad (canto rodado, arcilla) y lo más importante: discreta madera. El resultado, una inyección de fruta en el paladar deliciosa y refinada.

Hiru 3 Racimos 2006

 Tempranillo
Bodegas Luis Cañas
D.O. Ca. Rioja
Tel. 945 623 373

Cata: Incluso en una añada como 2006, que no fue grande, Hiru se muestra rebosante de fuerza frutal (grosella, fresón) con excelente carga mineral, incluso ferruginoso. Todo potencia, ahora. La simetría y equilibrio en el paladar demuestran la calidad de uva y el buen trabajo de bodega. Excelso.

La Vicalanda 2004

 Tempranillo.
Bodegas Bilbainas.
D.O. Ca. Rioja
Tel. 941 310 147

Cata: Gran tinto riojano, elegante y complejo, profundo y todavía muy vivo. Un espectro de incesantes aromas se asienta sobre una base de frutos rojos maduros. Vivaz, con justa dimensión, fundente y seductor.

Les Terrasses 2009

 Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

Bodega Álvaro Palacios
D.O.Q. Priorat
Tel. 977 839 195

Cata: Floral (violetas) y muy delicado en su expresión aromática, con el alma mediterránea moderada; es más, casi aparenta un origen de región atlántica (zona fría). Equilibrado y gustoso. Un vino de consenso.

Malleolus 2008

 Tinta del País
Bodegas Emilio Moro
D.O. Ribera del Duero
Tel. 983 878 400

Cata: Aromáticamente, cumple las expectativas de la Ribera: versatilidad mineral (caliza, cantos). Los tostados del roble se funden con destreza acentuando su seducción. Carnoso cuando entra, fino, con la acidez, quizá, algo desaliñada



Manu Crianza 2005

 40% Tempranillo, 40% Syrah, 10% Garnacha, 5% Merlot y 5% Cabernet Sauvignon
Vinos Jeromín
D.O. Vinos de Madrid
Tel. 918 742 030

Cata: Poco queda en Manu de aquel potro desbocado de sus inicios. Ahora viste un traje aromático elegante, rico en especias (jengibre, incienso, pimienta), con un acento ahumado bien fundido. Cambia el volumen por la frescura dejando una sensación de fruta espléndida. La mejor añada hasta la fecha.

Pontac 2007

 95% Tempranillo 5% Graciano
Bodega Luis Alegre
D.O. Ca. Rioja
Tel. 945 600 089

Cata: Solo se elabora en los mejores años. El roble aún debe acoplarse, pero merece la pena centrarse en los argumentos aromáticos y gustativos que ofrece la fruta: fresas y violetas, con especial fondo arcillo-calcáreo (tiza); recorrido delicado y homogéneo. Guardar un año.

Salinas 1237 2006

 Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Monastrell
Bodegas Castaño
D.O. Alicante
Tel. 968 791 115

Cata: Consigue como pocos aunar el esplendor mediterráneo de madurez y especias con una frescura magníficamente tejida. Así, su trago se convierte en todo un espectáculo sensorial digno de mención. No satura.

Santa Rosa 2006

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Bodegas Enrique Mendoza
D.O. Alicante
Tel. 965 888 639

Cata: Encanto aromático y elegancia a la que pocos vinos se acercan. ¿Qué tiene de especial? Consigue toda la concentración mediterránea narrada en una visión fresca y refinada, sin excesos de alcohol.

San Vicente 2007

 Tempranillo Peludo
Señorío de San Vicente
D.O. Ca. Rioja
Tel. 941 308 040

Cata: Tostados de roble que no hacen justicia a uno de los aromas de la Tempranillo más puros y profundos de Rioja. Recuerda la fresa de tierra, la acerola o la arcilla. Gran energía ácida en boca, buen tacto pero sobre todo mucha seducción. Valor seguro.



Sierra Cantabria Col. Privada 2008

 Tempranillo
Sierra Cantabria
D.O. Ca. Rioja
Tel. 941 334 080

Cata: Esta añada tiene una conexión frutaterra envidiable, detalle que se exterioriza profundamente en el paladar -da la sensación de estar masticando cerezas- con un tacto fundente, fresco y todavía por ensamblar el roble. Guardar.

Superius Quod 2008

 Bobal, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Bodegas Hispano + Suzas

D.O. Utiel-Requena
Tel. 962 138 318

Cata: Concepto moderno donde asoman las maderas nuevas (cedro tostado) y fruta roja de madurez notable. La acidez dirige su paso aunque se echa de menos un mejor engranaje con el conjunto. Aun así, es un gran vino para tener en cuenta.

Teixar 2008

 Garnacha
Vinyes Domènech
D.O. Montsant
Tel. 670 297 395

Tiene una base frutal envidiable (fresas, cerezas, violetas) muy definida y, este año, algo acentuada por la maduración. El roble es algo clásico. Suave y de buen tacto, con una acidez quizá algo desligada.

Vega Sicilia Reserva Especial

 85% Tinto Fino, 15% Cabernet Sauvignon
Vega Sicilia
D.O. Ribera del Duero
Tel. 983 680 147

Cata: Es el referente de elegancia en España. Se trata de una mezcla de añadas (91-94-99) que describe, como pocos, la grandeza mineral que alberga la Ribera en buenos años. Profundo y con una complejidad entendible para todo el mundo. Esa es su gran virtud. Espectacular y elegante.

Victorino 2008

 Tinta de Toro
Bodega Teso La Monja
D.O. Toro
Tel. 980 568 143

Cata: Es la nueva aventura de la familia Egueren tras vender Numanthia. Tiene la finura de muchos tintos riojanos de la casa, con un perfil frutal donde se acentúa un deje maduro y ahumado de tinto consistente. Goloso y graso, con un agradecido baño de acidez y refinamiento que continúa hasta el final

Villa de Corullon 2008

 Mencia
Descendientes de J. Palacios
D.O. Bierzo
Tel. 987 540 821



*Puntualmente.
Renfe.*

renfe

Con un 98,50% de puntualidad, los servicios de Alta Velocidad de Renfe son el medio más fiable y seguro para llegar siempre a tiempo a tu destino.





Algueira Pizarra 2009

🍷 Mencía
Adega Algueira
D.O. Ribeira Sacra
Tel. 982 410 299

Cata: Referente de máxima calidad en Ribeira Sacra. Posee un corte floral (violetas), de pomelo y pizarra fresca espectaculares, finos. La jugosidad de boca, con una fortaleza frutal siempre elegante, es un premio para el paladar. Increíble.

Cata: Elegante, su porte floral (violetas) e importante carga especiada y del terreno (mineral, ferruginoso) hacen de sus aromas y desarrollo en boca todo un regalo para el paladar. Frescura y finura táctil al mejor nivel

Viña Pedrosa Gran Reserva 2005

🍷 Tempranillo
Bodegas Hermanos Pérez Pascuas
D.O. Ribera del Duero
Tel. 947 530 100

Cata: Empresa familiar que responde a las demandas del público más exigente con un Pedrosa pleno, generoso en notas minerales (arcillo-calcáreo, grafito) que todavía necesita más tiempo en botella para suavizarse. Será elegante y profundo. Valor en alza.

15-20€

Abadal 3.9 2007

🍷 Cabernet Sauvignon, Syrah
Abadal Masies d'Avinyó
D.O. Pla de Bages
Tel. 938 757 525

Cata: Después de varios años ofreciendo siempre calidad, es ya un valor seguro. Más fino en expresión frutal y floral (cerezas y violetas), con el roble mejor ensamblado que el primer Abadal, algo concentrado. Equilibrado, profundo y muy placentero.

Alaya 2009

🍷 Garnacha Tintorera
Bodegas Hijos de Juan Gil
D.O. Almansa
Tel. 968 435 022

Cata: Una versión de la Garnacha Tintorera irreconocible, en el mejor sentido de la expresión. Floralidad (claveles), frescura y refinamiento hasta ahora impensables. Mucha sensación de fruta jugosa, con acento fresco y tacto trabajado, fundente. Un placer.



Áster Finca El Otero 2009

🍷 Tinta del País
La Rioja Alta
D.O. Ribera del Duero
Tel. 941 310 346

Cata: La calidad de esta finca -mayor expresión de su mineralidad- fue la causa por la que se embotelló por separado. Combina perfectamente madurez, fruta y frescura en boca, con un valor en alza: más fruta y discreta madera. Así, todo fluye en armonía. Magnífico.

Descalzos Viejos 2006

🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
Finca Descalzos Viejos
D.O. Málaga y Sierras de Málaga
Tel. 952 874 696

Cata: Conjuga variedades foráneas con talento, aunque alguna no haya terminado bien la maduración (retama). La madera, impecable. Frescura que, en el sur, se agradece y premia. Refinado y largo en recuerdos de especias.

Dominio del Bendito Las Sabías 2007

🍷 Tinta de Toro
Bodega Dominio del Bendito
D.O. Toro
Tel. 980 693 306

Cata: Mucha elegancia en aromas, desde el canto rodado, muy nítido, hasta la arena o las hierbas de campo, con el roble impecable, como siempre. Golosidad-acidez armónicos, con gusto final de fruta largo y fiel a la tipicidad toresana.

Egomei 2008

🍷 85% Tempranillo y 15% Graciano
Finca Egomei
D.O. Ca. Rioja
Tel. 948 780 006

Cata: Alejado ligeramente del modelo de Rioja, pues su aroma frutal se define más por los arándanos, incluso la piel de arándano, y la pimienta negra. El roble, algo tosco, aún tiene que ajustarse. Magnífica frescura bañada en consistencia tánica.

Marbore 2004

🍷 Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Moristel, Parraleta
Bodega Pirineos
D.O. Somontano
Tel. 974 311 289

Cata: El tiempo en botella ha sacado buenos atributos en un vino que se anticipaba, en la última cata, parco en aromas. Ahora, fruta concentrada y bien definida, buen roble aunque, todavía, con el fondo de saúco. Jugoso y fresco, con buen tacto.



10-15€

Alto Landon 2005

🍷 Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha
Bodega Altolandon
D.O. Manchuela
Tel. 962 300 662

Cata: 12 meses en roble francés y americano. Entre los vinos más destacados de Manchuela. Ahora, con un profundo perfume de noble reducción (cuero, tabaco, higos). Mantiene un importante volumen de fruta, taninos ácidos fundentes y un futuro prometedor. Merece la pena guardarlo un año más.

Altos del Cuadrado 2009

🍷 Monastrell, Petit Verdot
Bodegas Castaño
D.O. Jumilla
Tel. 968 791 115

Cata: La combinación de uvas tan dispares busca, sobre todo, la frescura de la Petit Verdot, aunque para ello tenga que sacrificar parte del seductor aroma de la Monastrell. Ganará en botella.

César Príncipe 2008

🍷 Tempranillo
Bodega César Príncipe
D.O. Cigales
Tel. 983 663 123

Cata: De los vinos que mejor interpreta el potencial de Cigales: tintos de *terroir*. Floralidad y mineralidad (arcillo-calcáreo) valiosas, con una frescura que subraya la elegancia en todo el paladar. Un ejemplo.

Colección Vivanco 4 Varietales 2008

🍷 70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Garnacha, 5% Mazuelo
Bodegas Dinastía Vivanco
D.O. Ca. Rioja
Tel. 941 322 013

Cata: Contiene las cuatro variedades que han hecho famoso al Rioja. Tiene muchos detalles talentosos: minerales (arcillo-calcáreo) y refinada fruta (grosella) que se reflejan en el perfume del paladar. Quizá la acidez alta no termina de encajar en este buen vino.



Viña Ardanza Reserva 2004

🍷 Tempranillo y Garnacha
La Rioja Alta
D.O. Ca. Rioja
Tel. 941 310 346

Cata: Un clásico que no deja de sorprendernos por su entramado núcleo aromático, lleno de complejidades: cuero, tabaco, jengibre... y su delicado, fresco y armonioso paso de boca. Realmente un placer.

Viñático Tintilla 2008

🍷 Tintilla
Bodegas Viñático
D.O. Ycoden-Deute-Isora
Tel. 922 828 768

Cata: Original y auténtico. La expresión de uva (casís, lirios), con su fondo de pólvora, se muestra generosa y este año, con un plus de madera por encima. Sigue siendo muy original. La finura que describe en el paladar es absolutamente brillante en tacto, en sabores y con el regalo aromático de fondo.



3 000 años después de la invención del ánfora, Diam reinventa el corcho.



Treinta siglos después de los primeros beneficios del vino guardado en ánforas, 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. Diam es una verdadera solución para el mundo del embotellado de vinos, la solución que marca una época.

diam-cork.com



El corcho reinventado



Conde Valdemar Gran Reserva 2004

Tempranillo, Mazuelo, Graciano

Bodegas Valdemar
D.O. Ca. Rioja
Tel. 945 622 188

Cata: Posee mucho carácter de Rioja, con gran equilibrio y finura en boca, sin angulosidades, todo placer. Aún mantiene mucha viveza, detalle que puede animarnos a seguir guardándolo.

Gran Fontal Vendimia Sel. 2007

Cencibel

Bodegas Fontana
V.T. Castilla
Tel. 969 125 433

Cata: Bodega manchega destacada. Posee una base frutal realmente elogiada, con identidad (cerezas en sazón) y fondo mineral. El acento de madera añeja impide que hablemos de un gran vino moderno. Demuestra carnosidad y dimensión.

Guadianeja Reserva Especial 2003

Tempranillo

Vinícola de Castilla
D.O. La Mancha
Tel. 926 647 800

Cata: Elaborado con viña de más de 50 años y con la misma filosofía de otras bodegas manchegas: demostrar que la Cencibel aguanta perfectamente el paso de los años. Evolucionan muy bien, todavía con fruta (cereza) y evidentes complejidad (tabaco, cedro, cacao...). Complejo y en plena forma. Se puede seguir guardando.

La Atalaya 2009

Garnacha Tintorera

Bodegas Atalaya
D.O. Almansa
Tel. 968 435 022

Cata: Aquellos que piensen que la Tintorera no puede ofrecer vinos elegantes y refinados tienen un ejemplo para desmitificarlo. Floral y mineral en el mismo plano, con un fondo ahumado que -aunque notable- encaja. Fresco y goloso, denso y placentero. Magnífica relación calidad-precio.

Maza Cruz Cima 2008

Cabernet Sauvignon, Graciano, Petit Verdot, Syrah y Merlot
Dehesa de los Llanos
V.T. Castilla
Tel. 967 243 100

Cata: La madera, con buena expresión mineral (sílex, jengibre) se funde con destreza, aunque la expresión frutal resulta algo tímida, incluso reducida. Sencillo, discretamente goloso y amable en todo su recorrido.



Raïmat Viña 32 Cab. Sauvignon 2007

Cabernet Sauvignon

Raimat
D.O. Costers del Segre
Tel. 935 051 551

Cata: De todos los varietales que elabora la bodega, este es el mejor adaptado. Bien dotado de aromas a frutos negros, a pimienta con una madera noble que no interfiere. El enólogo ha trabajado bien la fortaleza tánica de la uva, y resulta un vino fino y equilibrado.

Valtosca 2009

Syrah y Roussanne

Julia Roch e Hijos
D.O. Jumilla
Tel. 968 781 691

Cata: Gran engranaje en boca, con generosidad tánica muy bien trabajada, siempre fundente y pleno de fruta madura (picotas-violetas) con ese acento de cacao negro (tostado del roble) y grasa que hace más seductor, si cabe, su paso de boca.

Vinum Vitae 2005

Tempranillo

Dionisos Agricultura Biológica
V.T. Castilla
Tel. 926 313 248

Cata: De los vinos más carismáticos de Valdepeñas. Ahora, con un espectro aromático delicioso: trufa, ciruelas, monte... Una madera más armoniosa hubiese sido el colofón. Gran vino.

Viñas del Vero Gran Vos 2005

Cabernet Sauvignon y Merlot

Viñas del Vero
D.O. Somontano
Tel. 974 302 216

Cata: La riqueza paisajística que regala el Somontano queda patente con este vino, repleto de hierbas y fruta negra mediterránea. Este año, con un deje verde (pimiento) sin importancia. Jugoso y con cierto refinamiento. En su mejor momento.

7-10€

Casa Gualda Selección C&J 2008

Cencibel

Ntra. Sra. de la Cabeza S. Coop
D.O. La Mancha
Tel. 969 387 173

Cata: Si algo define esta añada es el perfume del terreno (arena, arcilla) en un año austero. Menos concentrado en fruta con un final de roble que no termina de encajarse. Para empezar a beber.



Coto de Hayas Garnacha Centenaria 2010

Garnacha

Bodegas Aragonesas
D.O. Campo de Borja
Tel. 976 862 153

Cata: Añada magnífica que estamos seguros de que satisfará a los devotos de la Garnacha. Reúne todo el elenco mediterráneo de madurez y especias deseado, con un roble que se nota pero no interfiere (cacao). Goloso aunque en esencia es fresco, una difícil ecuación que aplaudimos.

Les Alcusses 2008

60% Monastrell, 10% Tintorera, 10%

Cabernet, 15% Merlot, 5% Syrah
Celler del Roure.

D.O. Valencia
Tel. 962 295 020

Cata: Inaugura el paladar sabroso y amable, con un tacto frutal pura seda -los del

roble algo rústicos- dejando un final fresco ajustado. Tiene una definición aromática de añada delicada: floral, tabaco, cereza y mineral.

Vinea Crianza 2009

Tempranillo

Finca Museum
D.O. Cigales
Tel. 983 581 029

Cata: Comportamiento aromático al gusto de muchos consumidores: tostados, cacao y puré de frutos rojos. Su paso de boca devuelve a la cordura, con una frescura bien interpretada. Goloso y amable en todo su recorrido

4-7€

Finca Antigua Crianza 2008

Tempranillo, Merlot, Cabernet

Sauvignon, Syrah
Finca Antigua
D.O. La Mancha
Tel. 969 129 700

Cata: Al 50% de Tempranillo se une un elenco de variedades foráneas que hace más reducida la apertura de su perfume. Su valor está sin duda en el paladar: frescura (algo desligada) y buen tacto durante todo el recorrido, dejando, esta vez, un buen despliegue de aromas: cereza, pólvora, cacao.

Rayuelo 2007

50% Bobal, 40% Malbec y 10% Monastrell

Bodega Altolandon
D.O. Manchuela
Tel. 962 300 662

Cata: Ocho meses en roble francés. Mezcla de hojas y lirios sobre un fondo de jengibre hace el escarpate aromático de lo más seductor. Trago placentero y suave, detalle que anuncia su buen momento de consumo.



Un placer...

Cantares

Bodegas Ejemplares Egomei, angelical por dentro y por fuera



Nada más cruzar la inexistente frontera, La Rioja despliega ante los ojos la imagen gloriosa de unos rotundos ángeles barrocos. Toda una sorpresa. Pero aún lo será más para la uva, cuando al llegar la vendimia a la bodega se le obsequia con una sesión de *spa*, un baño higiénico con su leve masaje. No exageran nada al decir que aquí tratan la uva entre algodones.

Finca Egomei es el entorno y la materia prima de una bodega caprichosa y mimada como pocas. Es la más flamante obra del grupo familiar de Arturo Beltrán, un inagotable empresario zaragozano que en 1987 se inició en el mundo del vino desde el lado más dulce, en la histórica bodega de Moscatel que Camilo Castilla fundara en Corella, en la vecina Navarra, casi siglo y medio antes. La dirección de la bodega se le encomendó a su hija Ana, que acababa de cumplir los 22 y del vino sabía poco más que beberlo. Pero aprendió rápido. Tanto que su dedicación y su saber hacer le valió en 2008 el reconocimiento como Empresaria del Año. Aprendió a apreciar la belleza y la tradición de aquellos muros, pero también a rejuvenecer y ampliar el catálogo de vinos. Aprendió a conocer y respetar la uva, a saber de vendimias, de pluviometría, de elaboraciones y de mercados y, sobre todo, a seleccionar a los mejores colaboradores. Todo eso impulsó después la compra de una famosa bodega de brandies, Peinado, y ahora la creación al detalle de Egomei. Incluso el proyecto inmediato de otra bodega en Campo de Borja que se bautizará como Agón.

Gravedad y técnicas

La finca es un llano de 100 hectáreas de las que 40 están plantadas de Tempranillo y Graciano desde hace entre 30 y 40 años. En otro extremo, un olivar del que elaboran aceite ecológico. Las dos haves preexistentes se han unido con una central y hoy forman un precioso y equilibrado conjunto. El frente, angelical, con cristaleras inmensas asomadas a la viña, y detrás otra visión diáfana hacia las salas de barricas y las de guarda para el club de vinos, donde los clientes pueden reservar y conservar sus botellas hasta el momento de servirlos.

La idea de lavar la uva antes de que pase por la mesa de selección forma parte del exigente proyecto del asesor enológico, que es un experimentado conocedor de Rioja, Ventura Lasanta. Es él quien aplicó la bañera móvil y el secado por aire, además del manejo de la uva exclusivamente por gravedad. Y es él quien ha ampliado el viñedo en torno a la bodega con más Graciano injertado en pie viejo, una variedad que da lo mejor de sí en este terroir. Y también quien selecciona las barricas de las mejores tonelerías para disponer, según su propia expresión, de "una surtida paleta de pintor". En el día a día, quien dirige el proceso de la bodega es una enóloga joven y entusiasta, Idoia Jarauta Gurria, natural y vecina de estos pagos, capaz de extraer la mayor expresividad de uvas de grano pequeño a las que se escatima el agua. Lo que no escatima es tiempo, mano de obra y tecnología: de frío, de calor, de protección a la hora de la fermentación maloláctica o microoxigenación, de control en su magnífico laboratorio, de trasiegas... de modo que el vino no precise ni filtrados ni clarificados ni estabilización para estar perfectamente acabado.

Dos vinos y una filosofía

La bodega empezó a elaborar en 2007, ya metidos en la crisis, de modo que le han tocado malos tiempos comerciales y sin embargo tanto la exportación, que llega a China, a Suiza a Estados Unidos, como los premios y las calificaciones (90 y 93 puntos Parker, Oro y Plata en Decanter...) muestran a las claras que han acertado con la filosofía de elaborar exclusivamente un par de vinos de autor, de alta gama: Egomei y, en las mejores vendimias, Egomei Alma, con una producción total limitada a 200 o a los sumo 300.000 botellas.

También, por principio, se resisten a someterse a las categorías oficiales de tiempo de guarda (Reserva, Gran Reserva) y en la etiqueta aparece exclusivamente la añada, ya que no quieren obligarse a maderizar un vino más de lo que le conviene. La barrica no debe ser protagonista, sino compañera de viaje. Las eligen de grano extrafino, y ensamblar lo que aporta cada roble, cada tostado, cada tonelería, en 556 barricas, es lo que confiere al vino matices diferenciados, personales.

El resultado, tanto en Egomei como en Alma, es una elegante explosión de fruta afinada por la crianza sobre lías durante unos 14 meses, y en el Alma hasta 18. Son el orgullo de Ana, que alterna su ocupación en ambas bodegas y aún rescata tiempo para la vida política y brindar por la realidad de los nuevos proyectos. **V**



FINCA EGOMEI
Ctra. Alfaro a Corella s/n
26540 Alfaro (La Rioja)
Tel. 941 181 570 / 948 780 006
info@egomei.com
www.bodegasab.com

ALTA GASTRONOMÍA



www.aptcsupermercadoelcorteingles.es



Bodega, excelente. Frio de ceca, excelente. Caviar iraní, excelente. Salmón noruego y jamón ibérico de bellota, excelentes también. Como los quesos. Como todo: 4.000 exquisitos de aquí y de allá.

Un buen día de 1896
Federico Paternina expresó
con vino una forma de entender
la vida.

Hoy, es una nueva apuesta que
busca recuperar el
espíritu de los auténticos riojas.



Armonías Crema de nécoras con hojaldre

Una receta del Restaurante El Refugio (Oleiros, A Coruña)

Ana Lorente

En 1975, Alfredo Castrelo y Ricardo González se hacen con un merendero rural de Oleiros (A Coruña) y lo transforman en **El Refugio**, un restaurante que se ha convertido en una referencia para el sector. Materias primas de primera calidad, cuidada elaboración, una bodega con más de 800 referencias de todo el mundo y recetas como la que presentamos a continuación:

Ingredientes: 1.500 g de nécoras, 2 zanahorias, 1 puerro, 2 cebollas, ajos, 2 hojas de laurel, 4 tomates, 3 guindillas, 1 copa de coñac, 1 cucharada de pimentón de la Vera, aceite, fumet de pescado.

Preparación: Calentar el aceite en una olla y poner todos los ingredientes menos el coñac y las nécoras, se deja pochar todo y se flambea con el coñac. Mientras, se cortan las nécoras y se saltean en una sartén. Se añaden a la verdura, se liga con harina, añadimos el pimentón y, al final, medio litro de fumet de pescado y el cava que tendremos preparado con cabezas y espaldas de pescado que habremos cocido anteriormente. Se deja cocer una hora. Se tritura y se cuele. Se pone en una taza y con hojaldre se pinta con huevo batido y se mete al horno ocho minutos a 240 grados.

Nuestros comensales dicen...

Los participantes en las **Armonías en A Punto** parecieron sorprendidos al comprobar que esta crema de marisco -a priori un plato intenso pero suave- en realidad resulta tener una insospechada contundencia en combinación con los vinos propuestos. Agradaron mucho los blancos y el cava, sorprendieron los tintos con cuerpo y descubrimos la versatilidad de los buenos rosados. ¿Quieres participar en las Armonías del siguiente número de *MiVino*? Entra en www.mivino.info/mivinoblog e infórmate.

Nuestra selección

* Buena combinación ** Muy buena *** Excelente

Pazo Baion 2010 ***

Pazo Baion. D.O. Rías Baixas
Armonía regionalista y psicológica. Uva Albariño y marisco gallego. Combinan a la perfección por el volumen e intensidad del vino con un plato no precisamente ligero.

Terra do Gargalo 2010 ***

Gargalo. D.O. Monterrei
Otro blanco gallego en sintonía con la crema. Envuelve y acentúa su largo posgusto y da carácter a cada bocado.

Anna de Codorniu Brut **

Cordoniu. D.O. Cava
Muy agradable combinación. La frescura, equilibrio y chispeante burbuja del cava agrada y sorprende a todos los paladares.

Montesierra 2011 **

Bodega Pirineos. D.O. Somontano
Un rosado fresco, aromático y muy frutal sorprende con la crema por la combinación de intensidades tanto en boca como en nariz. Versatilidad de los rosados.

Sela 2009 *

Bodegas Roda. D.O. Ca. Rioja
Aterciopelado, armónico, mantiene vivo al plato sin rebajar sus cualidades gustativas. Sorprende por su originalidad.

Privilegio de Gazules Selección 2007 *

Bodegas Gazules. V.T. Castilla
Potente y con cuerpo, se mantiene vivo en su armonía con la complejidad y contundencia del hojaldre y la crema.



Se reunieron buscando *armonía* en A Punto, Centro Cultural del Gusto. Son alumnos de dos universidades estadounidenses, Skidmore y Tuft, que estudian este año en la Universidad Autónoma de Madrid y profesionales de la Universidad de Sevilla.



Foto: Álvaro Vitoria

Queso y Vino Grandeza navarra

Remiro Ahumado y Chivite Colección 125 Blanco 2007, armonía territorial

M.V.

Traemos este mes al *Campeón de campeones* de Ordizia, aunque también podríamos llamarlo *El queso que arrasa* de 2011. Ricardo Remiro y Cristina Ruiz de Larramendi han elaborado el mejor queso de Idiazabal, según los grandes expertos y en diferentes catas. Lo más sonado fue el precio que alcanzó su medio queso en la subasta de Ordizia. Nada menos que 7.400 €. La quesería goza de una regularidad extraordinaria, su queso es estacional, el periodo de elaboración comprende de finales de enero hasta mitad de julio. Aunque las verdaderas estrellas son sus 400 ovejas, que pastan tranquilas en la sierra de Urbasa, bien cuidadas y de impresionante aspecto, tanto que parece que han pasado antes por el salón de belleza.

Para gozar del queso en su mejor expresión debe tomarse a una temperatura 18-20°C. Desde el primer momento, el vino aporta frescura, untuosidad y fragancia. El queso tiene un paso de boca realmente exquisito, fino y de tacto firme y suave. Encuentro explosivo, entre los tenues aromas ahumados, la suavidad láctea y los tonos especiados, un final de sabores intensos y elegantes. En resumen: un gran vino para un gran queso.

Remiro Ahumado

Quesería Ricardo Remiro
Camino de San Juan, s/n
31271 Eulate (Navarra)
Tel. 627 371 809
E-mail: criseulate@hotmail.com

D.O. Idiazabal
Raza: Oveja Latxa
Maduración: 4-5 meses
Peso: Alrededor de 1.200 g.
Precio: 19,25 €/kg.

Cata

Los buenos aficionados que recelan del Idiazabal muy ahumado pueden perder la animosidad, este queso posee un equilibrio perfecto con los tonos lácteos, apenas se nota un delicado toque ahumado que amplía su complejidad. Su textura es firme, que se descompone en pequeños grumos, aunque deliciosamente suave, su final es amplísimo y completamente limpio de aromas extraños.

Chivite Colección 125 Blanco 2007

B. Chivite
C/ Ribera 34
31592 Cintruénigo (Navarra)
Tel. 948 811 000
www.chivite.es

D.O. Navarra
Variedad: Chardonnay
Crianza: 11 meses en roble francés
Precio: 52 €

Cata

Excelente color amarillo verdoso y brillante. Su buqué es muy atractivo, intenso, complejo y varietal. Abarca desde las notas cítricas hasta los tonos ahumados y florales, miel e hinojo y un especial toque especiado. Amplio, sabroso y con una fresca acidez que aporta finura y equilibrio. Un vino original que todavía puede evolucionar largos años en botella.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN



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



Dinastía Vivanco Iniciativas pioneras en Rioja

4 Varietales Dulce de Invierno y Maturana Tinta, las últimas y más innovadoras apuestas de Rafael Vivanco en su gama Colección Vivanco

Dinastía Vivanco representa uno de los perfiles de bodegas más comprometidas con la innovación en la elaboración de vinos de la DOCa Rioja. Detrás de la pasión de Rafael Vivanco y su equipo, se esconde un trabajo de investigación en torno a las variedades autóctonas riojanas y las 300 hectáreas de viñedo propio que posee la bodega que durante los últimos años ha venido a alumbrar alguno de los vinos más atrevidos de la denominación. Sus monovarietales Colección Vivanco Parcelas de Garnacha, Colección Vivanco Parcelas de Mazuelo y Colección Vivanco Parcelas de Graciano, y su vino de finca Colección Vivanco 4 Varietales, todos ellos premiados nacional e internacionalmente, han evidenciado las enormes posibilidades de estas variedades riojanas para elaborar vinos con gran personalidad si se cultivan en terruños adecuados. A eso hay que sumar la reinterpretación de las categorías clásicas de Rioja con vinos de perfil moderno como Dinastía Vivanco Crianza y Dinastía Vivanco Reserva, y la incorporación de variedades como la también autóctona Tempranillo blanco a su vino, Vivanco Viura-Malvasía-Tempranillo blanco.

Siguiendo con esta filosofía de trabajo, Rafael Vivanco presenta ahora dos vinos tremendamente sorprendentes por la fusión de su afán por la innovación y su pasión en compartir la Cultura del Vino. Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno y Colección Vivanco Parcelas de Maturana Tinta. Dos vinos pioneros en la Denominación que, una vez más, ponen en valor la profundidad del patrimonio vitivinícola riojano y sus terruños.

Colección Vivanco Parcelas de Maturana Tinta 2009, una variedad recién recuperada y única en el mundo

Es una variedad que no se cultiva en otro lugar del mundo y que ha sido rescatada después de años de trabajo y de investigación por diferentes equipos multidisciplinares. Una rareza que Rafael Vivanco se propuso elaborar en solitario después de años de seguimiento y microvinificaciones, siendo una



de las pocas bodegas riojanas en elaborar este monovarietal. La Maturana Tinta es una variedad de ciclo largo, que obliga a una gran selección del viñedo, su orientación y su tipo de suelo para conseguir una maduración plena. El concepto es similar al de resto de vinos de la gama Colección Vivanco. Dos parcelas cultivadas en dos terruños diferentes, ambos en Rioja Alta. Por un lado, Badarán y su viñedo Sobrevilla; y, por otro, Briones y su viñedo El Manzano. El vino ha permanecido 14 meses en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, sin recibir trasiegos. Sobresalen sus notas especiadas, con aromas a pimienta negra, hojas de morera, con un fondo mineral y de sotobosque. En boca es un vino balsámico, mineral, con un paso elegante, vibrante y largo en el posgusto.

de las pocas bodegas riojanas en elaborar este monovarietal. La Maturana Tinta es una variedad de ciclo largo, que obliga a una gran selección del viñedo, su orientación y su tipo de suelo para conseguir una maduración plena. El concepto es similar al de resto de vinos de la gama Colección Vivanco. Dos parcelas cultivadas en dos terruños diferentes, ambos en Rioja Alta. Por un lado, Badarán y su viñedo Sobrevilla; y, por otro, Briones y su viñedo El Manzano. El vino ha permanecido 14 meses en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, sin recibir trasiegos. Sobresalen sus notas especiadas, con aromas a pimienta negra, hojas de morera, con un fondo mineral y de sotobosque. En boca es un vino balsámico, mineral, con un paso elegante, vibrante y largo en el posgusto.

Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno 2009, primer vino riojano de podredumbre noble

Colección Vivanco 4 Varietales Dulce de Invierno es el resultado de años de investigación en los que Rafael Vivanco se ha propuesto recuperar los casi desaparecidos vinos dulces tradicionales riojanos. Conocidos como "supurados", estos vinos se elaboraban a partir de las uvas pasificadas durante el invierno en los altos de las casas, disfrutándose como vino de postre en los días festivos y como reconstituyente. Con su pasión por la Cultura del Vino y su formación y experiencia enológica en Burdeos, Rafael Vivanco ha innovado combinando esta tradición centenaria riojana con las singulares condiciones microclimáticas y edafológicas de la Finca El Cantillo, en Briones. Su cercanía al río Ebro facilita que durante las mañanas de invierno la niebla se instale sobre el viñedo. Esta particularidad, unida al buen drenaje del suelo y la presencia del Cierzo, viento frío y seco, favorece el desarrollo lento de la podredumbre noble (hongo Botrytis cinerea) en las uvas, aumentando su complejidad aromática, concentración en azúcares y acidez.

Este Vino Naturalmente Dulce, sin azúcar ni alcohol



añadido, pionero en Rioja, procede de la Vendimia Tardía de invierno de uvas botritizadas de las variedades tradicionales tintas riojanas Tempranillo, Graciano, Gamacha y Mazuelo cultivadas en este terruño singular. Con un rendimiento ínfimo y tras un suave y largo prensado, el vino permanece 14 meses en barricas de roble francés antes de afinarse seis meses más en botellero. El resultado es un vino de guarda que irá ganando en complejidad a lo largo de su vida en botella, al igual que sucede con los mundialmente reconocidos vinos dulces de Sauternes o Tokay. Destaca por sus aromas intensos y muy agradables a frutas escaruchadas, orejones de melocotón, naranja confitada y dulce de membrillo, todo rodeado de elegantes notas florales y cacao. En boca es sensual, delicado, con un fino dulzor frutal muy fresco e integrado que lo convierten en un vino largo, sabroso y placentero.

Se recomienda servirlo y degustarlo entre 10 y 12 °C con el fin de disfrutarlo en su pleno equilibrio de aromas, fino dulzor y frescura. Es un vino ideal para disfrutar como aperitivo, sólo, o junto a foie gras o quesos fuertes (roquefort, cabrales...). Sorprende con mariscos fríos (ostras, bogavantes...) y es un gran acompañante como vino de postre con todo tipo de tartas, dulces y frutas de temporada. También se recomienda como vino de sobremesa animando una agradable conversación.



Con las mejores uvas de sus viñedos se elabora una gama de vinos modernos, atrevidos y con personalidad que resumen el carácter emprendedor e innovador de Bodegas Dinastía Vivanco.

Una selección muy personal
de Vinos del Mundo

Burbujas
yVinos.com

20 | **miVino**
12/2011 | www.opuswine.es

miVino | 21
www.opuswine.es | 12/2011

La Bodega de MiVino

Stratvs Moscatel de Licor, el vino de los dioses, y Gran Torelló Brut Nature Gran Reserva, la burbuja equilibrada

M.V.

El vino de los dioses

Cuenta **Alberto González** que leyó en un antiguo legajo griego la auténtica forma de elaborar el vino de los dioses. De inmediato le entró un deseo incontenible de seguir la receta, aunque no fuese empresa fácil. Es obligado cumplir unas condiciones muy concretas, de suelos, de microclima y de variedades, pues no todo vale para complacer a tan excelsos paladares. La parcela elegida debe estar situada frente al mar y de tierras preparadas previamente por Vulcano. La variedad más complaciente, la que mejor adula tan divinas pituitarias, es la Moscatel. Todo lo necesario lo halló Alberto en Lanzarote y procedió de la siguiente manera: cuando el racimo estuvo muy maduro lo dispuso sobre losas de oscura lava para que pasificara. Allí permaneció tres días entre el radiante influjo de Helios y el húmedo soplo de Eolo. A continuación se eligieron meticulosamente solo las bayas más sanas, hubo que gastar doce kilos de uva para llenar una botella. Más tarde el vino permaneció tres años en distintas barricas y sobre sus lías finas. Y solo entonces ese néctar estuvo a punto para disfrute de dioses y mortales. **Y**

Stratvs Moscatel de Licor

B. Stratvs
Crta. La Geria Km 18.35570 Yaiza (Lanzarote).
Tel. 928 809 977. www.stratvs.com
D.O. Lanzarote. Precio: 55 €. Tipo: Blanco dulce de licor. Variedad: Moscatel
Crianza: 12 meses en barricas de roble. Armoniza con: Buñuelos de calabaza.
Consumo óptimo aprox: Diez años a 10/12º C. Puntuación: 9/10

Cata: De color amarillo oro viejo, irisaciones ambarinas, con el tiempo llega a formar-se un fino poso sin importancia, producto de su delicado y natural tratamiento. Pleno de aromas de flor nocturna de verano (jazmín, dama de noche), de nuez moscada, de fruta escarchada y almendras tostadas. Sedoso en el paso de boca, con un dulzor muy bien equilibrado, muy amplio y de gran expresividad.



Foto: Alvaro Vitoria

El coleccionista La Dama y el Terroir

Una pareja de novela creada por Domains de Lupier

Cristina Alcalá

Elisa Úcar y Enrique Basarte me saludan. No los conozco, quieren presentarme sus vinos y amablemente me dicen que me enviarán unas muestras. A los pocos días las recibo y algunas semanas después abro sus dos botellas a la par. La primera impresión de la cata fue lo que me llevó a conocer su historia.

Un ingeniero agrónomo y una licenciada en Económicas unidos por la pasión a la tierra. En Navarra tienen su casa-bodega. Pero todo empezó en la viña. En 2006, y ante el arranque de viñas viejas en su zona, decidieron comprar, rescatar y recuperar una por una lo que quedaba de Garnacha Negra. En total 27 microparcels plantadas desde 1903, con edad media de 75 años y un total de 17 hectáreas en propiedad. Viñas situadas entre los 400 y 750 metros de altitud y con diferente origen geológico: terrazas del cuaternario con cantos rodados sobre arcillas calcáreas, suelos de arcilla con arena, gravas y limos de origen terciario y cepas plantadas sobre roca madre. En fin, todo un tratado de edafología. **Lupier** fue el nombre elegido para su proyecto, en referencia a una zona del registro vitivinícola, cuyo origen se cree que hace referencia a un paso de lobos, de ahí la imagen de su logo. Solo faltaba el nombre de sus dos vinos: La Dama y el Terroir. Parecen una pareja sacada de una novela romántica del XIX. Viviendo y compartiendo territorio, cada uno tiene su carácter. Ella, elegante y distinguida; él, altanero y personal. Ambos caminan de la mano en sintonía, 100% Garnacha con 14 meses de crianza en barricas de roble francés (500, 300 y 225 litros), pero con diferentes terroirs.

"El Terroir es un vino telúrico, donde se sienten las raíces de donde procede, y la Dama es salvaje, con personalidad muy marcada". Así define Elisa Úcar los vinos. Del primero se han elaborado unas 30.000 botellas y del segundo, 6.000.

Domains de Lupier, genealogía en desarrollo. **Y**

DOMAINES DE LUPIER
Monseñor Justo Goizueta, 4
31495 San Martín de Unx (Navarra). Tel. 639 622 111
Precios: Domains Lupier El Terroir 2008: 19,75 €
Domains Lupier La Dama 2008: 35 €

La burbuja equilibrada

En una de las zonas más sugestivas y agrestes del Penedès la familia **Torelló** lleva generaciones practicando el noble arte de la viticultura. Poseen unas 112 hectáreas de precioso viñedo rodeado de zonas boscosas, del que se surten para sus vinos. Trabajadores incansables, obtuvieron sus primeros cavas a principios de los años cincuenta. Ahora la casa, con la base de un sólido bagaje, acaba de celebrar su sexagésimo aniversario como cavista sacando un vino de 2006, una de sus mejores cosechas, con nada menos que 48 meses de crianza en rima. Solo elabora espumosos tipo reserva y gran reserva, lo que significa que todas las botellas pasan como mínimo 15 meses en rima, pero llegan a la gran crianza del cava que nos ocupa. Paco de la Rosa Torelló, director técnico de la firma -y un buen catador-, apoya e introduce un concepto de degustar viejos cavas. Él recomienda decantarlos, todavía con más razón si el envase es magnum, para que aparezcan los aromas terciarios limpios y complejos. El resultado compensará sobradamente la pequeña pérdida de carbónico que se produce con esa acción. **Y**

Gran Torelló Brut Nature Gran Reserva

Torelló
Can Martí de Baix. Apdo. Correos 8. 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel. 938 910 793. www.torello.es. D.O. Cava. Precio: 23 €.
Tipo: Espumoso blanco. Variedades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada
Crianza: 48 meses de crianza en rima. Armoniza con: Ternera de Ávila Orloff.
Consumo óptimo aprox: dos años a 8/10º C. Puntuación: 8'8/10.

Cata: Amarillo pajizo con tonos verdosos, burbuja muy fina y constante. En su alegre buqué se encuentran aromas de manzana, camomila y pan tostado, con un punto de hierbas, de intensidad media. En el paso de boca es equilibrado, discurre con cremosidad, elegancia y su fina burbuja aporta amplitud. En conjunto es un cava muy placentero, con una inusual sensación de juventud a pesar de ser de la cosecha 2006.





Enoturismo

Pagos del Rey, mirador de Toro

La tradición vitivinícola en Toro es anterior a la dominación romana, tuvo su mayor auge durante los siglos XII y XIII, gracias a la concesión de diferentes privilegios reales para sus vinos, como la prohibición de que en la villa entraran vinos foráneos. Y fueron los vinos que viajaron en las carabelas del descubrimiento de América.

Cuando el visitante descubre el románico de Toro, entre la plenitud de esa magnífica iconografía en piedra, entre santos, ángeles y demonios ingenuos o escatológicos, encuentra la evidencia de ese pasado vinatero, pámpanos que trepan por las columnas, hojas de vid, racimos, cántaras, cálices más o menos religiosos, más o menos paganos. Y ese pasado está hoy más vivo que nunca. Más de 50 bodegas reverdecen la fama de los mejores tiempos, con vinos de potencia indiscutible, de colores deslumbrantes, de duración eterna, pero con un carácter moderna, frutal. Algunos estuvieron ahí desde siempre, manteniendo el estandarte en las peores crisis, otros han llegado al reclamo de una tierra inmejorable y una Tempranillo que desvela aquí todas sus posibilidades. Así lo había entendido Viña Bajor, en Morales de Toro, donde elaboraba desde 1962 las viñas de unos 130 viticultores reunidos en cooperativa. Esa joya histórica, esos viñedos viejos en la Ribera baja del Duero y del río Bajor que le dio nombre es lo que tentó a Félix Solís en su gran proyecto de situarse en las mejores denominaciones de origen de la geografía española.

Morales de Toro, la puerta

Pagos del Rey, en la D.O. Toro, sigue la propia historia de Viña Bajor. Inicialmente se llamó Nuestra Señora de las Viñas, nombre que se cambió por otro más comercial, Viña Bajor, en homenaje al río que pasa algunos de sus viñedos, en el municipio de Morales de Toro, apenas a cuatro kilómetros de Toro. El despegue principal en la comercialización de esta bodega se desarrolló en los noventa gracias al empuje de marcas como Bajor y sus vinos de alta expresión Gran Bajor y Finca La Meda, elaborados exclusivamente con viñas viejas de Tinta de Toro.

Félix Solís Avantis se hace cargo de la bodega en septiembre de 2008 para ampliar el número de denominaciones de origen en las que está presente en el norte de España con el sello de calidad de Pagos del Rey y que en la actualidad ya son cuatro (Ribera del Duero, Rueda, Rioja y Toro).

La fuerte implantación en el canal de Hostelería de Bajor, la labor en imagen desarrollada años atrás, el buen nombre de la D.O. Toro en determinados países -gracias a la irrupción de conocidas compañías bodegueras y de famosos en esta zona- incidieron en el interés de Félix Solís Avantis por esta bodega.

PAGOS DEL REY TORO
Avda. de los Comuneros, 90
49810 Morales de Toro (Zamora)
Tel. 980 698 023
Fax. 980 698 020

DÓNDE COMER

El Chivo

Frente a la bodega, en Morales de Toro.
Especialidad en asados.

Mesón Castellano

Plaza Mayor de Toro. Comida típica castellana.

La Esquina de Colás

Plaza Mayor de Toro. Embutidos ibéricos, variedad de tapas.

Restaurante Azahar

Plaza de Santa Marina de Toro. Cocina a la carta.

DÓNDE DORMIR

Hotel Spa Convento

En Coreses, a 18 Km de Toro

Hotel Juan II

Clasico céntrico, junto a la Colegiata.
Parking gratis.

Morales de Toro acapara prácticamente la mitad de la producción de la Denominación de Origen Toro y Pagos del Rey es la bodega más importante de la localidad y puede contar con la tercera parte de la producción de Tinta de Toro gracias a los acuerdos alcanzados con la inmensa mayoría del más de centenar de viticultores que componían la antigua Bodega Viña Bajor.

Piedra vieja y vino nuevo

La renovada Pagos del Rey D.O. Toro cuenta con una tienda especializada muy completa y con una sala de exposiciones, y está abierta al público para visitas guiadas. Así, se convierte en el primer paso de un recorrido que ha de pasar por la Plaza, la Colegiata y las seculares cavas subterráneas de Toro, que ha de asomarse desde el mirador de la iglesia al talud sobre el río, que ha de atravesar el puente repicando los pasos sobre la piedra añosa y, por la mañana, mientras la ciudad se despereza, escuchará las 53 campanadas que dan memoria de otras tantas leyes que aquí nacieron. Y después visitar las casas señoriales y los castillos de Los Condes de Requena, de los Marqueses de Castrillo, hoy Casa de la Cultura, el Palacio de Bustamante o el propio Palacio de las Leyes, donde se leyeron las disposiciones testamentarias de Isabel la Católica. Historia tan viva como los vinos que animarán la mesa. **Y**



Dispara tu venta de vinos hasta un 40% más

El Dispensador de Vino por Copas

EL MEJOR VENDEDOR DE VINOS DEL MUNDO

Puedes verlo funcionando en YouTube poniendo **caveduke**



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

DISPENSADORES CAVEDUKE "LA REVOLUCION"



EN CAVEDUKE NO SOLO FABRICAMOS BODEGAS, CONSTRUIMOS SUEÑOS.

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

Solicite gratis el catálogo.

No deje que los demás le adelanten.



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

Se precisan distribuidores nacionales e internacionales y agentes independientes.

Gente de Vino

Jean Antonio Marcos Núñez

Sumiller en La Ruta del Vino (Santander) vinoteca con más de 800 referencias fundada desde 1990.

M.V.

Sumiller de la Escuela Española de Cata, especialista en Marketing y licenciado en Empresas, es desde hace tres años encargado y sumiller en La Ruta del Vino Jean Antonio es el ganador del V Taller de Enología Azpilicueta 2011 y se ha clasificado para la final de la Nariz de Oro 2011 y para la final española del concurso Des Ambassadeurs du Champagne.



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

La última botella que tomé con mi abuelo, un gran reserva de una bodega clásica de Rioja.

¿Qué vino nunca puede faltar en tu casa?

Los espumosos, tanto cava como champán.

¿Cuál es el último vino que has regalado?

Valenciso 2005, a mi padre.

Tu armonía perfecta

Ostras con Sancerre, también me gusta experimentar con vinos de Jerez.

¿Qué zona vitícola recomendarías?

Muchas, pero en particular me llama mucho la atención la Ribeira Sacra.

¿... y cuál sueñas con conocer?

Borgoña.

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

Estar en constante evolución. Concursos como el V Taller de Enología de Azpilicueta te mantienen activo y conectado con otros profesionales, me gusta.

¿... y lo que menos?

Pocas cosas... Tal vez cargar cajas [risas].

¿El cliente siempre tiene razón?

No, pero se la damos siempre dentro de lo lógico y del respeto.

Un icono en el mundo del vino

Muchos, como Emile Peynaud. En un plano más *terrenal* sería Philippe Cesco, que me ha enseñado mucho de lo que se.

Tu sueño profesional es...

Relacionar mis estudios universitarios y mi experiencia y preparación en el mundo del vino en un proyecto.

En España cada vez bebemos menos vino.

¿Qué harías tú para cambiar esta tendencia? Intento aportar mi grano de arena en los cursos de cata que doy, entrelazando lo técnico y lo lúdico, pues al final el vino es para disfrutar. ✓

VINOTECA LA RUTA DEL VINO
C/ Arrabal 18 39003 Santander
Tel 942 216503. www.larutadelvino.com

Novedades del Club del Gourmet en El Corte Inglés



Lo mejor es viajar, y si no, que viaje el vino. Pero, sea por chauvinismo o por ignorancia, los aficionados españoles aún disponemos de una oferta muy limitada de vinos extranjeros. Sin embargo, un escaparate cosmopolita como el de la bodega de El Club del Gourmet en El Corte Inglés, permite a los degustadores curiosos un recorrido por una gran cosecha, la de 2009, a través de la región vitivinícola más mítica del mundo, Burdeos.

Burdeos

Viaje al fondo del vino

La primera sorpresa del viajero, del catador, cuando se asoma al paisaje bordelés o a su catálogo enológico, es que Burdeos no es uno, sino 57. Localizaciones bien diferenciadas, con nombre propio. Castillos rodeados de viña en la que nacen algunas de las etiquetas más cotizadas del mundo. La añada de 2009 ha sido excelente, brillante a la vista, madura, subida de alcohol y con una potencia que regala larga vida. He aquí una buena muestra.

Château Marsac Seguineau. En nariz recuerda las bayas negras, guindas y almendras tostadas. Elegante en boca por su redondez y sus aromas a frutos negros.

Château Bolaire. Sedoso y muy aromático, con recuerdo de violetas y moras y un final intenso, largo.

Château de Reignac. Púrpura. Aromas de casis, especias, vainilla y pan tostado. En boca carnoso, muy envolvente

Château Dupray. Rubí profundo. Nariz compleja, frutos del bosque con notas animales. La boca afrutada con taninos muy sedosos sugiere armonizar con quesos curados.

Château la Croix de Queynac. Rojo fresco y afrutado, notas de violetas y confitura de cerezas, grosella y moras. Final intenso. Para carnes rojas o costillas asadas.

Château la Croix Lugagnac. Nariz fresca y expresiva con aromas de bayas negras, pimienta y regaliz. En boca, taninos agradables y un bello final pleno de frutos rojos.

Château Côtes de Bellevue. De color púrpura y nariz compleja de frutos rojos y especias. Redondo y afrutado, acompañará perfectamente caza de pluma.

Château Clos de Bonfils. Personalidad, equilibrio y fineza. Fresco, afrutado y voluptuoso, con taninos armoniosos.

Château de Cappes. Color ciruela, con notas de licor de cerezas y de rosas en nariz. En boca, redondo y carnoso. con un toque de regaliz. Para gamo o pato confitado.

Château Cabos. Medalla de Oro París 2010. Intenso y deli-

cado, con taninos sabrosos y un final maravillosamente fresco con notas de kirsch y de confitura de frutos rojos.

Château de Brandy. Medalla de oro París 2010. Profundo color granate. En nariz, casis, moras y una nota de regaliz. Suave en boca, de final cálido.

Château Merlet. Medalla de oro Bruselas 2011. Color cereza brillante con reflejos violáceos. Acompañante perfecto como aperitivo y con quesos no excesivamente curados.

Château Artigues Arnaud. Intenso y profundo, de poderoso buqué y boca bien equilibrada. Fruta madura que le asegura un noble envejecimiento.

Château Andron. Muy intenso, con un elegante aroma de uvas pasas con notas a pimienta. De corpulencia domada, acompaña de maravilla carnes rojas.

Château la Tuilerie. En nariz recuerda a las ciruelas y a las grosellas con notas de especias dulces, vainilla y caramelo. En boca es fresco y delicado, finamente amaderado.

Château Haut Floranne. Intenso con reflejos violáceos. De nariz floral, evoca las violetas, grosellas rojas y frambuesas. En boca estructurado, pleno de aromas y carnoso.

Château de Francs. Color granate intenso. Nariz muy compleja, de grosellas, frambuesas y cuero. En boca taninos redondos, graso y poderoso a la vez.

Château Haut-Bardin. Frutos rojos al brandy, moras y notas florales. Sorprende por su largo retrogusto.

Château fougère la noble. Es todo fineza en boca. Por su frescura, su lágrima y su fruta, es muy atractivo para los amantes de vinos maduros y sorprendentes.

Château la Fleur Chantecaille. Amplio en boca, con un desarrollo fresco y sedoso. Elegante y expresivo, es el acompañante ideal de carnes rojas y asados.

Château de L'eglise Vieille. De agricultura biológica, con un elegante aroma de uvas pasas, con notas a pimienta. ✓



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
- Hiperco Sevilla Este Ctra. Sevilla-Málaga, Km. 1
- Hiperco Jerez (Cádiz) Avda. Andalucía, 34
- Hiperco Granada C/ Arabial, 97
- Hiperco San Juan Aznalfarache (Sevilla) Camino Erillas, s/n
- Hiperco Marbella (Puerto Banús) Ctra. N-340, Km. 174,500
- Hiperco Bahía Cádiz Avda. de las Cortes de Cádiz, 1
- Hiperco 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
- Hiperco Oviedo C/ General Elorza, 75
- Hiperco 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
- Hiperco 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
- Hiperco 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 del President Lluís Companys, 7
- Hiperco Cornellà C/ Salvador Dalí, 15-19

COMUNIDAD VALENCIANA
- E.C.I. Federico Soto (Alicante) Avda. Federico Soto, 1-3
- E.C.I. Maisonnave (Alicante) Avda. Maisonnave, 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
- Hiperco Ademuz (Valencia) Avda. Pío XII, 51
- Hiperco 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
- Hiperco Compostela (S. de Compostela) Rua do Restollal, 50
- Hiperco 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
- Hiperco S.J. Valderas (Alcorcón) Ctra. Extremadura, Km. 12,500
- Hiperco Méndez Álvaro C/ Retama, 8
- Hiperco Pozuelo Ctra. A Coruña, Km. 12,500
- Hiperco Campo de las Naciones Avda. de los Andes, 50
- Hiperco Alcalá de Henares Avda. Juan Carlos I, s/n
- Hiperco Arroyomolinos C/ Puerto De Navacerrada, 2
- Hiperco Sanchinarro Ctra. Burgos, Km.12
- Hiperco El Bercial (Getafe) Avda. Com. José Manuel Ripollés, 2
- Hiperco Arroyosur (Leganés) C/ Primavera, 1

MURCIA
- E.C.I. Murcia Avda. de la Libertad, 1
- E.C.I. Cartagena Alameda San Antón, 52
- Hiperco 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

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN ARRIBES
C/ Arribes del Duero, 1
37175 – Pereña de la Ribera (SALAMANCA)
Tel./Fax: 923 573 413
info@doarribes.es www.doarribes.es



Un lugar único,

la gravedad como aliado.....

espacios únicos,



La Viña

Pagos de Miguel

Se trata de un conjunto de pequeños majuelos en el municipio de Morales de Toro (Zamora) que en total suman 8,80 hectáreas. Plantados con cepas de Tinta de Toro en 1930 a pie franco. Los suelos son cascajo-arenosos, con gravas y fondo de arcilla calcárea. El viñedo se encuentra a una altitud de 700 metros, sobre el nivel del mar, con un marco de plantación de 910 cepas por hectárea.

Desde mi Terruño. Alonso del Yerro
Amor por la familia

Superada la etapa de consolidación de sus vinos de Ribera del Duero, el matrimonio formado por María Alonso y Javier del Yerro ha buscado ampliar sus viñedos con la misma filosofía que cuando empezaron: ante todo la defensa del terruño. Indagando nuevos terruños exclusivos para seguir con su idea, acabaron (como parecía bastante lógico) en los dominios del padre Duero, pero a su paso por Toro, en Zamora, donde el paisaje parece fundirse con la viña, donde la tierra es tan benevolente y protectora con la cepa que en bastantes parcelas no deja prosperar ni a la mismísima filoxera. Javier explica sus inquietudes y la razón por la que siguieron el curso del vitícola Duero para continuar su destino. "En 2007 decidimos ampliar nuestros horizontes vinícolas adquiriendo el viñedo Pagos de Miguel en la D.O. Toro. Elegimos esta zona porque estamos convencidos que es una tierra con un enorme potencial para elaborar vinos de calidad. Pero también somos conscientes de que para alcanzar la excelencia, deberíamos contar, como siempre, con un magnífico equipo humano y trabajamos con los mismos principios que definen nuestra labor en la Ribera del Duero: el respeto por el entorno, el valor de la amistad, el amor por la familia y la pasión por la excelencia". www.alonsodelyerro.com



Paydos 2008

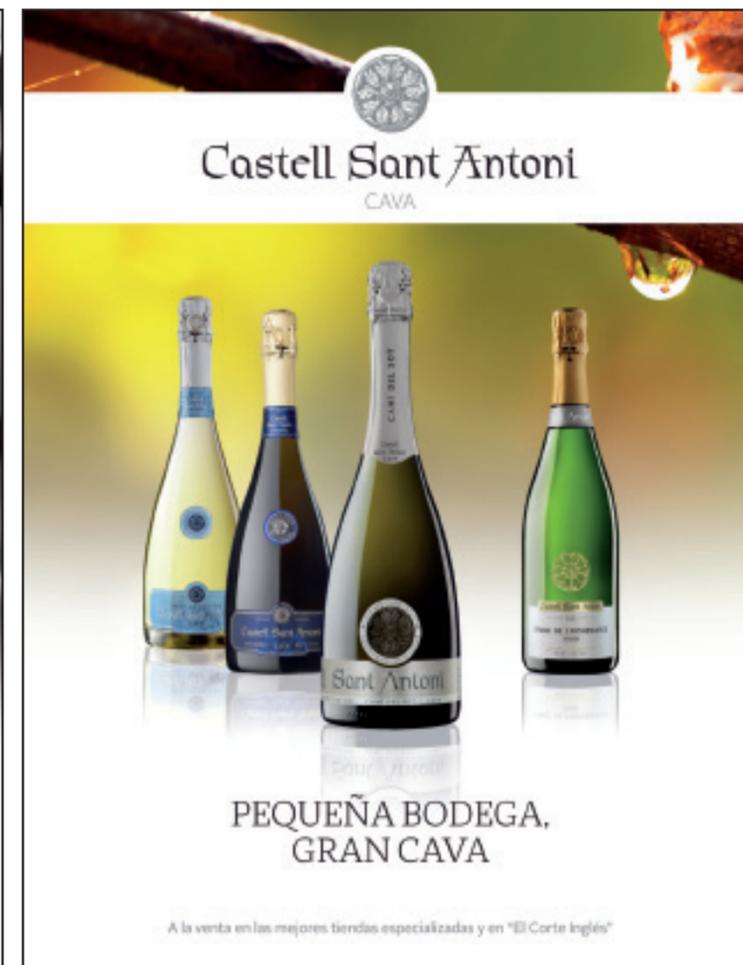
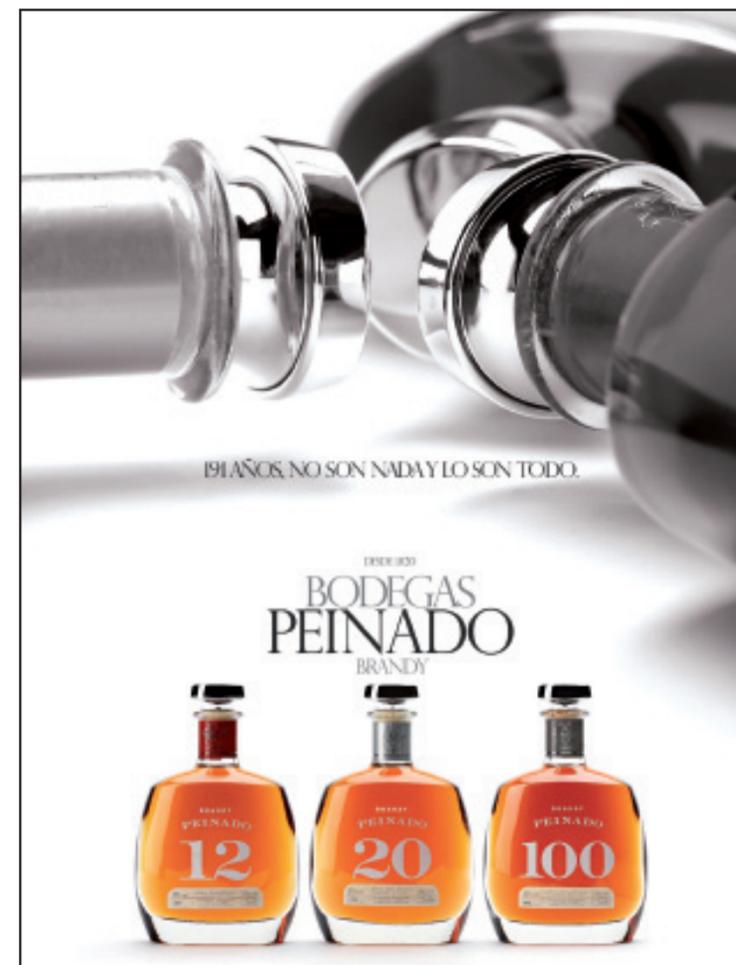
D.O. Toro
Variedad: Tinta de Toro
Crianza: 15 meses sobre lías finas en roble francés. 3.500 botellas.
Alcohol: 15% vol. Precio: 30 €.
Muy cuidado desde el principio de su elaboración, con 20 días de maceración en depósitos de 50 Hl. Cubierto de color, rojo picota con tonos violáceos. Los aromas se asemejan a una cesta de frutillos de bosque, hay notas florales y especiadas. Sabroso, fresco por la viva acidez, amplio. No le vendrá mal un tiempo en botella.



un vino único.



www.bodegasbaigorri.com

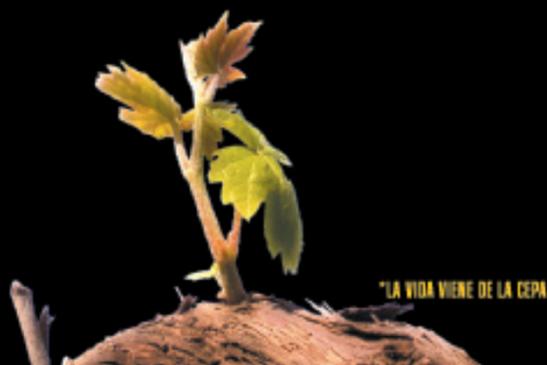


Coordenadas GPS
Latitud: 42°34'15.05"N
Longitud: 2°42'14.84"D

ILOPART

EX VITE VITA*

CAVA ILOPART - Tel. 93.099.31.25 - www.ilogarLos



28 | **miVino**
12/2011 | www.opuswine.es



Práctica de Cata Viña Salceda Reserva 2006

Los premios han llovido sobre esta elegante elaboración en la que la mejor tempranillo de la Rioja Alavesa se completa con un toque de Graciano en busca de frescura y vivacidad. El acabado se prolongó durante 18 meses alternando roble francés y americano. En definitiva, la versión propia de un clásico Rioja. Con esa finalidad nació esta bodega, en la orilla misma del Ebro y junto al puente que delimita la frontera entre Navarra y la Rioja más vinícola, la histórica villa de Elciego. La bodega se creó en 1969, justo para acuñar la fama mítica de los Riojas del setenta. Y nació con una vocación que se mantiene inmutable hasta hoy, la elaboración exclusiva de tintos de calidad. Algo que comienza en la tierra, en sus 40 hectáreas propias y otras 100 controladas en Rioja Alavesa y Rioja Alta. Viñedo plantado mayoritariamente sobre suelo arcilloso-calcáreo, con baja productividad y con la sabiduría natural que desarrollan las cepas viejas.

Las instalaciones, sin embargo, se han renovado concienzudamente en este tiempo, sobre todo desde que la propiedad pasó a manos de la familia Chivite, una firma experimentada e histórica en el mundo del vino. Se renovó tanto el utillaje del vino como lo que pueden disfrutar los visitantes. La casona tradicional, pulcra, cubierta de teja, asoma su comedor al río en una panorámica deliciosa, y es allí donde concluyen todos los programas de visita, desde los más deportivos a los más *triperos*, es decir, los puramente enológicos y gastronómicos. Rodeada de viñas, vestida siempre con los colores de temporada, la visita a Viña Salceda es una inmersión en el conocimiento y el placer del vino, desde el propio paisaje que lo ve nacer hasta la cata didáctica y la degustación de los cuatro vinos de la firma. **V**

Envía tu cata:

- Camino de Húmera, 18-E. Colonia Los Ángeles. 28223 Pozuelo (Madrid)
- O rellena el formulario en nuestra página web, www.mivino.info
- O envía un correo electrónico a cata@opuswine.es

Los cinco mejores catadores recibirán en su casa una caja de vinos de la bodega

Viña Salceda Reserva 2006

Color

Aroma

Gusto

Final

Valoración

Armonía

Rueda

el blanco de tus ojos



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



Ven al Penedès
y disfruta
de nuestros vinos

¡Les deseamos unas
Felices Fiestas!





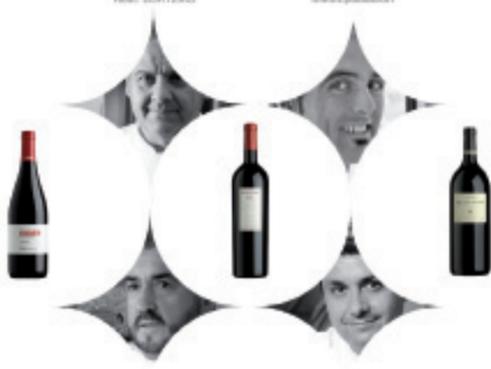
BODEGAS
LUIS ALEGRE

www.luisalegre.com

cuatro cocineros con ESTRELLA MICHELIN

DAMEL García
Rest. ZORITZKO

Rest. ETXANDOE
MIKEL poblaón



JABE Egarte
Rest. DORCA

Rest. ETXANDOE
FERNANDO Caralís

AULA DE
COCINA
un vínculo
perfecto
entre
vino y
gastronomía

30 | *miVino*
12/2011 | www.opuswine.es

Destilado del mes

Whisky Ardbeg Alligator

Distribuidor: Moët Hennessy
Procedencia: Islay, Escocia
Materia prima: cebada A
Alcohol: 51,2% vol.
Destilaciones: dos
Sistema: alambique
Filtraciones: ninguna
Barrica: roble americano
Servicio: 18°C.
Consumo: solo. PVP: 80 €



El nombre Alligator (caimán, en inglés) se debe al efecto escamado que produce el fuerte tostado de las barricas. La particularidad de este malta de Islay, según Bill Lumsden, su autor, reside en el punto máximo de carbonización de las barricas. No está filtrada en frío, detalle que la dota de una textura más sedosa.

Para amantes de sensaciones intensas. La inyección de turba y humo es impactante, pero pasados unos segundos se imponen los aromas primarios (piña escarchada y cereal) con un nítido y delicadísimo colchón de yodo. En boca, sensación robusta, de carbón-algas. Muy sedoso al tacto y complejo en el recuerdo. Gran malta. *Y*

Una copa con... Anshuman Vohra

Creador de la ginebra Premium Bulldog.

Javier Pulido



Bulldog es la quinta ginebra Premium más consumida en España, por detrás de: Bombay Sapphire, Tanqueray, Hendricks y Citadelle. Y eso que lleva en el mercado únicamente cinco años.

Su autor es **Anshuman Vohra**, de origen indio y afincado en Nueva York, un amante precoz del gin-tonic que siempre soñó con tener su propia ginebra. Dedicado a las finanzas, en 2006 dio un giro inesperado a su vida al que llamó **Bulldog** por coincidir su salida con el año chino del perro.

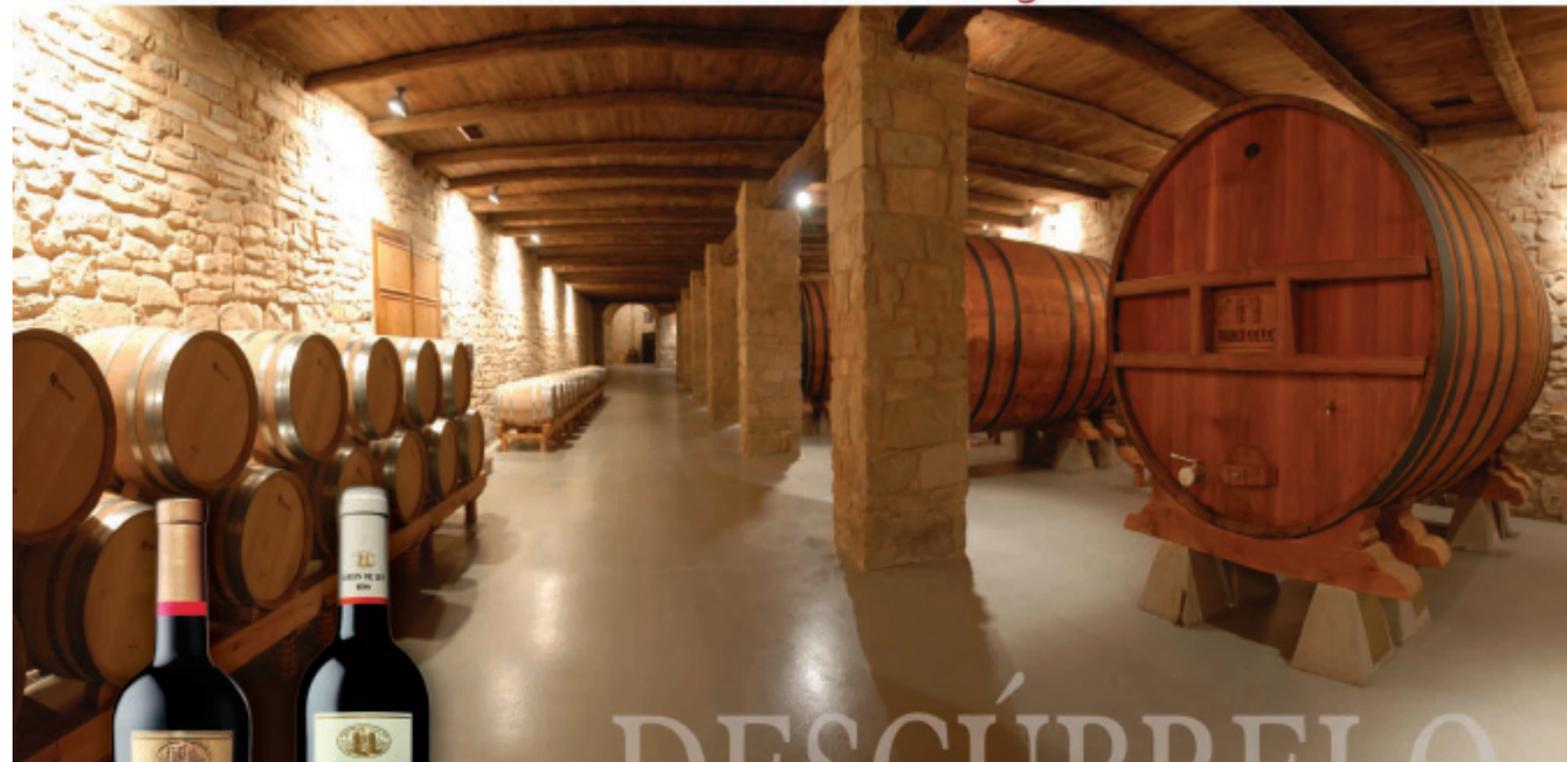
Cuenta que el inicio no fue fácil, pidió apoyo a sus amistades pero todos respondían lo mismo: la idea es buena pero poco segura. El vodka y el tequila estaban de moda en Estados Unidos y la ginebra necesitaba un giro de calidad. Ese fue el impulso de Vohra. El modelo en el que se basó para crear Bulldog fue el impuesto por Sapphire y Tanqueray. Para producirla eligió G&J Greenall en Warrington, Inglaterra, una destilería con más de 250 años. El agua que utilizan procede del lago Vyrwni, en Gales, considerada la más pura del país. El grano, 100% británico, se coge de Anglya, una tierra muy fértil apreciada por su alta calidad. La ginebra contiene doce botánicos de ocho países, entre los que destacan la amapola o el ojo de dragón. La última fase de la elaboración es una maceración con todos los botánicos en alcohol rectificado, con posterior destilación en alambique, como dictan las normas de las deliciosas London Dry Gin inglesas. Una de las claves de esta ginebra, según Vohra, es comprar los botánicos siempre en el mismo sitio -que no es lo habitual- para mantener la repetitividad. El enebro llega de la Toscana, considerado por los expertos como el mejor del mundo.

Vohra, que reconoce que Bulldog hace furor en España con Fever-Tree o Fentimans, disfruta tomándola con soda (no tiene azúcar) y lima. Por ahora no tiene proyectos de futuro. Sabe que tiene que posicionar su ginebra (estima que tardará unos cinco años) y para ello necesita viajar por el mundo, otra de sus pasiones. *Y*

Un monasterio...



una bodega...



DESCÚBRELO
... un lugar para amar el vino



BARON DE LEY
RIOJA

VISITAS A BODEGA
concertar cita previa
TEL: 948 694 303

www.barondeley.com

Hay sensaciones...
que nunca se olvidan



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

Sorbos

Guía Gourmets

Fiel a su cita anual desde 1983, ha sido presentada la guía *Gourmets*, que en esta edición pasa a denominarse *Guía Gourmets, Los mejores vinos de España*. Un comité de cata compuesto por 22 profesionales ha valorado 4.860 vinos, de los que 1.125 aparecen comentados y calificados. Además, 1.285 bodegas, 333 tiendas especializadas, 120 zonas vinícolas, etc.

Campo Viejo cuida el futuro

Campo Viejo ve recompensados sus años de trabajo sostenible y de respeto del Medio Ambiente con dos logros importantes. Es la primera bodega española en certificar por AENOR su Huella de Carbono conforme a la Norma ISO 14064 y ha sido premiada recientemente con el Best Of en prácticas sostenibles de Turismo Vitivinícola.

Calle del Jamón by 5J

Los jamones ibéricos procedentes de cerdo Ibérico puro y alimentados con bellota han sido los protagonistas de la última edición de Millesimé, un evento que reunió a los chefs más reconocidos de panorama nacional. Sánchez Romero Carvajal organizó la *Calle del Jamón by 5J*, en la que desarrolló actividades como *El aula del Jamón*, en la que se ha hablado sobre la cría y la alimentación de los cerdos ibéricos o *A cada jamón su vino* para conocer de primera mano qué vinos con D.O.P. Jerez armonizan con el jamón Cinco Jotas.

Mesa y descanso

Un año más, y son ya 16, llega la guía de restauración *Mesa y descanso en España 2011/12*. En esta ocasión, con la asesoría de dos grandes profesionales como Miguel Carbajo y Mar Romero, sale a la calle con 40.000 ejemplares y 228 páginas que incluyen datos -precios, tipo de cocina, servicios, etc.- de restaurantes y hoteles, casas rurales, paradores, etc., así como información gastronómica, cultural y turística de cada provincia.

Todo Freixenet

El restaurante Pedro Larumbe, antigua redacción del diario ABC en Madrid acogió el primer Salón Freixenet, donde la marca quiso mostrar por primera vez al completo su catálogo. En una sola sala, productos elaborados en 24 comarcas de seis países en tres continentes. Casi 20 bodegas y más de 50 referencias de los vinos más especiales, desde cava a Champagne, de Rueda a California...

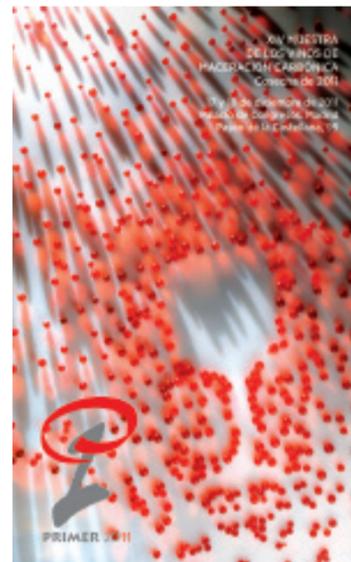
Maceración carbónica

Llega PRIMER, la Fiesta del Vino Nuevo

Como desde hace ya 14 años, este mes se celebra **PRIMER, el Salón de los Vinos de Maceración Carbónica**. Este año, la Gran Fiesta de los Vinos Nuevos será los días **17 y 18 de diciembre**, como siempre, en el Palacio de Congresos de Madrid. Ya puedes conseguir tu entrada con descuento en www.mivino.info para este evento 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**.

El Salón tendrá un año más continuidad en las calles con 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.



PRIMER 2011



Dieta mediterránea

El vino se cae de la pirámide

Coincidiendo con el primer aniversario del reconocimiento de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco, el vino ha sido expulsado de la *pirámide* de esta dieta -uno de los símbolos más representativos de la cultura occidental- en la actualización que el Ministerio de Medio Ambiente, Desarrollo Rural y Marino (MARM) y la Fundación Dieta Mediterránea (FDM) dieron a conocer.

Los políticos, secundados por los expertos, han sucumbido a las presiones de los países musulmanes, que prohíben su consumo por razones religiosas.

El presidente de la FDM, Lluís Serra, trató de explicar las razones que han llevado al vino -cuyos efectos saludables sobre el organismo están demostrados científicamente, según la propia Fundación que preside- a ser eliminado de la *pirámide de la dieta mediterránea*: "El vino queda fuera de la pirámide", explicó. "Se trata de buscar un consenso mundial y en muchos países está prohibido el consumo de alcohol".



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO nº 167 35º SOUTH CARMÉNÈRE

Isabel Ramón Gabasa
Vía Ibérica, 2, Bloque 5, 4ª Izda. 50009 Zaragoza
Luis Arribas
Calle Guadiana, 8, 4º 4. 28100 Alcobendas (Madrid)
María de los Dolores Álvarez Saldaña
Calle Sierra Bermeja, 48, 8º. 28018 Madrid
Rosa Caballero
Calle Granito, 6, 6 C. 28045 Madrid
Xavier Brias Tauler
Avda. de Palafrugell, 22. 17253 Montràs (Girona)



Vinobox

Al pan, pan y al vino, Vinobox



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



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

Consulte nuestra gama en
www.vinobox.es

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 (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (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 CASONA DE RÍO SECO (Río Seco), 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 CÒM (Hospitalet), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), LAVIBLIO, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO. **Burgos:** CASA RURAL DE LA ROSA (Santa Cruz de la Salceda), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RESTAURANTE LA ESENCIA, RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** CASA FRANCISCO (Vejer de la Frontera), EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Canarias:** EL GUSTO POR EL VINO (Santa Cruz de Tenerife, Tenerife), 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:** ANTAIVIANA (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. OQUEENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Jaén:** LA TINA (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), OGAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), OPASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ARCE, ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), BAR LA CUADRILLA, 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 CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), FEITO, FINOS Y FINAS, GOYO, LA CAMARILLA, LA FACTORÍA GOURMET (San Lorenzo de El Escorial), LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESÓN CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, ORIXE, PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, SAN MAMÉS, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, 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 TENDETTA (Elda), LICOREA LA MESA DEL RÍO AZA, SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** ENOTECA SOLERA IBÉRICA, VINOS Y DELICATESSEN ANDALUCÍA GOURMET. **Asturias:** DEBAJU L'HORRU (Gijón), 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 (Almendralejo). **Baleares:** DE VINS MENORCA (Mahón-Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VINOTECA VILAVINS (Ibiza), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS GUZMÁN (Cornellá de Llobregat), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER EL CEP (Sant Pere de 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 (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorells), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), WWW.BARCELONAVINOS.COM, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), IN VINO VERITAS. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** ENOTIENDA EL DECANTADOR (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET (Chiclana). **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 TITUS (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 (Palafregell), VINS I LICORES GRAU (Palafregell). **Granada:** BODEGAS MAR (Motril), CLUB DE VINOS LOS SARMIENTOS, LICORERÍA MENI CLUB DE VINOS CAMELOT (La Herradura). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** EL DIVINO, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol), MAKRO. **La Rioja:** GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana). **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINOS (Ponts), LA POSELLA (La Seu d'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** A PUNTO, CENTRO CULTURAL DEL GUSTO, BODEGAS TRIGO, CUENLAS, 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), 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 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), VINALBERO (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 (Mutivla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISIMX-VINOS (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VIÑO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VIDI 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 (Aldorra). **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

1896

CARLOS
SERRES

Vinos de hoy... con historia



Carlos Serres fue uno de los pioneros del vino de Rioja. Fundó en 1896 la primera bodega de Haro registrada como "comerciante-exportadora". Hoy, sus vinos siguen reflejando la personalidad del terroño de la Rioja Alta y su marcada influencia atlántica. Vinos de hoy... con historia.

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA