

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

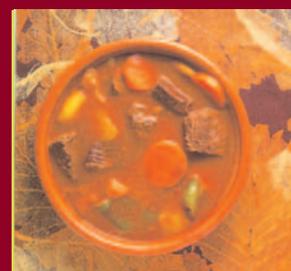
REAL SITIO DE VENTOSILLA

SEPA DE LO QUE HABLA

LA CRIANZA DE UN CAVA

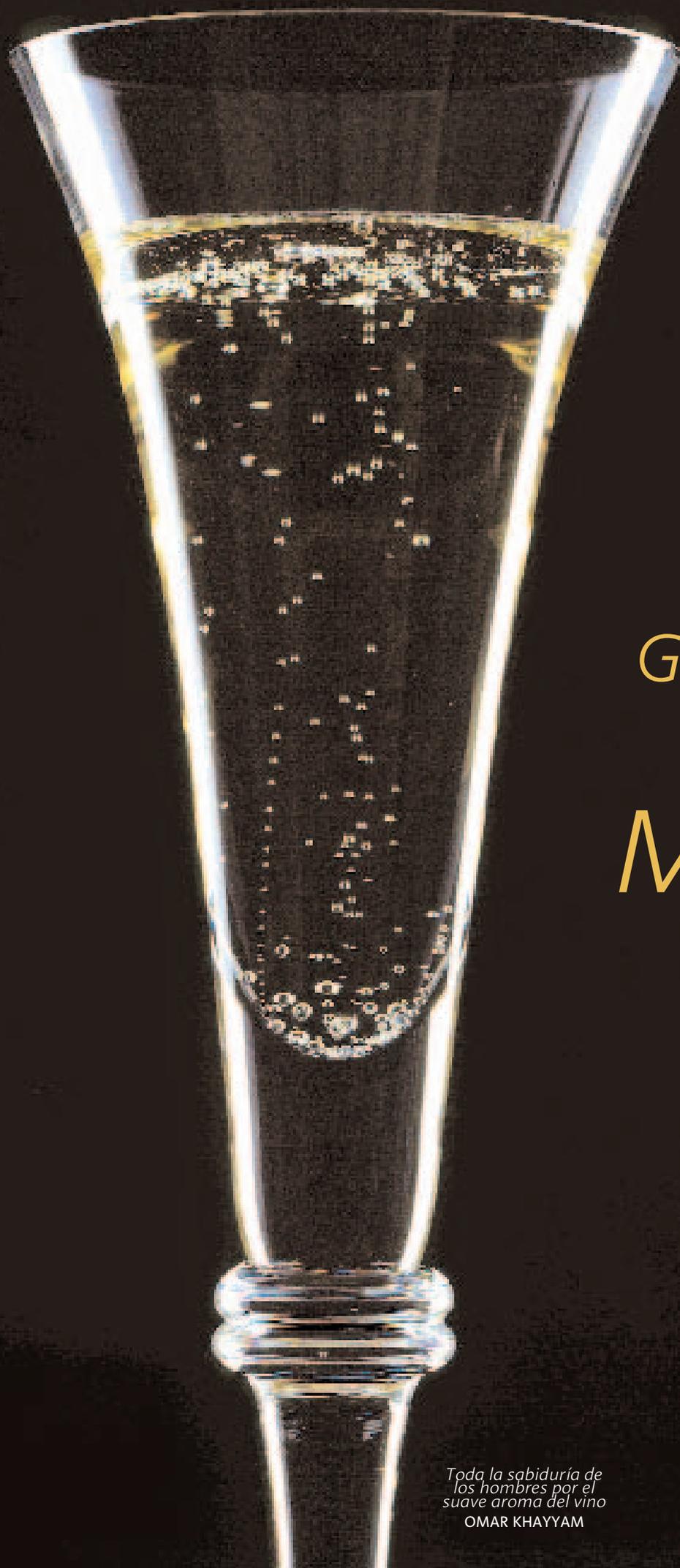
PRÁCTICA DE CATA

CHARDONNAY B. 2003 MINUET



ARMONÍAS
RAGOUT CON
TINTOS DE
MÉNTRIDA

004



*GRAN RESERVA
LOS
MEJORES
CAVAS*

*Toda la sabiduría de
los hombres por el
suave aroma del vino*

OMAR KHAYYAM

mmm!

OLVENA SOMONTANO

Tel.: 974 308 481 - Fax: 974 308 482
e-Mail: info@bodegasolvena.com
www.bodegasolvena.com



Pese a su consumo masivo, sobre todo en épocas navideñas, el cava sigue siendo, en gran medida, un perfecto desconocido entre nosotros. Muchos prejuicios, bastante ignorancia, y algunos malentendidos acompañan a esta bebida festiva como ninguna, impidiendo muchas veces que se manifiesten sus innumerables virtudes y se aprecie su gran complejidad organoléptica. El primer prejuicio consiste en pensar -y actuar en consecuencia- que el cava es una bebida destinada exclusivamente para consumir en las navidades. Ciertamente, cuando se acerca la Navidad la venta se dispara, hasta concentrar en apenas un mes más del 70% de las ventas totales del año. Su descorche se recibe entre muestras de júbilo, flanqueado de toda clase de dulces propios de las noches buena y vieja, con el día de reyes incluido. Salvo en Cataluña, este es el estilo español de entender el espumoso natural elaborado por el método tradicional: elemento fundamental del brindis festivo, tal vez debido a que nuestra cultura gastronómica nunca lo incluyó entre los vinos dignos de acompañar alimentos consistentes. Se consume en cualquier celebración, básicamente al final de los postres. De ahí la gran demanda que han tenido los espumosos con dosis de azúcar en su composición. Esta práctica, que tantas veces ha agitado la fiesta a todo amante del espumoso, es un tanto absurda, puesto que el cava, particularmente los de la gama alta, es un acompañante perfecto para la mayoría de los manjares de nuestra cocina, en toda época, y aún para cualquier momento del día, con particular eficacia como aperitivo. Además, precisamente después de una comida copiosa, lo que no se debe ingerir, sin que ello provoque una digestión pesada, es gas carbónico. Pero la fuerza de la costumbre manda, y lo cierto es que toda la parafernalia navideña se pone en marcha. Y ya que es así, aprovechemos al menos la ocasión para conocer a fondo este vino sorprendente en el que destaca la sutileza de aromas, la elegancia del gusto, la frescura del paladar. Un vino que se puede beber desenfadadamente o con el cuidado exquisito del entendido, pero que siempre proporciona el gozo inaprensible de la bienaventuranza. Con la condición de que se trate de un gran cava, como lo son, y en qué medida, los "Gran Reserva", la categoría reina donde el espumoso natural alcanza la plenitud que sólo la larga crianza sobre lías posibilita. Son más caros, en algunos casos demasiado caros, pero compensa el esfuerzo económico -y más en estas fechas- por el regalo impagable de la fina, integrada y cremosa caricia de sus burbujas, que nos hace ver las estrellas. *Carlos Delgado*



Una festiva caricia

miVino

DIRECTOR: Carlos Delgado. SUBDIRECTOR: Bartolomé Sánchez. COORDINADORA GENERAL: Ana Ramírez. DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA: Ángel Becerril. DIRECTOR DE DISEÑO: Ramón Miguel Muñoz. JEFE DE REDACCIÓN: Ana Lorente. COLABORADORES: José Carlos Capel, Carlos Iglesias, Luis Bettonica, Rafael García Santos, Pepe Iglesias. CRUCIGRAMA: Eduardo Delgado (Tarkus).
 UNA PUBLICACIÓN DE: OpusWine. C/Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel. 91 512 07 68 • Fax. 91 518 37 83. e-mail: miVino@opuswine.es
 EDITOR: Manuel Saco. DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño. PUBLICIDAD: Pilar García Solé. RELACIONES EXTERNAS: Juan Burco. ADMINISTRACIÓN: Nieves González y Patricia Casanova. SECRETARÍA: Lullcar Minaya. SUSCRIPCIONES: AES. C/José de Andrés, 11. Bloque 3. Colonia San José 28280 El Escorial (Madrid). Tel. 91 890 71 20 • Fax 91 890 33 21. E-mail: A-E-S-@telefonica.net IMPRENTA: EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdelepara, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)
 La revista miVino no se hace responsable necesariamente de todas las opiniones vertidas por sus colaboradores.



12 BODEGAS EJEMPLARES REAL SITIO DE VENTOSILLA

En la finca, la mayor de Castilla, con sus 3.000 has., el vino se ha convertido en protagonista desde que se inauguró la bodega, en 1996. La viña, de la que se conservan cepas centenarias de Tinta Fina, ha crecido como otro río verde, hasta 520 has., casi todo Tempranillo con algún bodego de Merlot y Cabernet Sauvignon. Y el antiguo palacete de caza se ha transformado en hotel enoturístico, 19 regias habitaciones para descansar.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -ARO 2001 -DÉCIMA 2003

Este Aro es sencillamente una joya. Y en su complicado proceso, han confeccionado incluso unas cubas de roble en la propia bodega con roble francés. Una Tempranillo exuberante y una Graciano de fábula fermentaron en ellas, para conseguir este final soberbio.

El Décima procede de una preciosa viña, donde la pendiente se hace vacío, dos hectáreas que miran al sol. Está situada

en el corazón de la Ribeira sacra donde surge hace dos mil años el mito de Amandi. Un vino de una Mencía sabrosa e intensa.



14 UNIDOS POR EL PLACER RAGOUT CON TINTOS DE MÉNTRIDA

La manera de cocinar esta carne varía según la pieza de que se trate. Unas, como el lomo, solomillo, tapa, proporcionan una carne formada casi exclusivamente por tejido muscular, y son idóneas para el asado, la parrilla o la plancha. Por el contrario, la carne rica en tejido conectivo (falda, aguja, cuello, costillar...) requiere un tratamiento culinario a base de cocción lenta, para que el colágeno se convierta en gelatina. El guiso agradecerá la compañía de unos tintos con empaque, precedentes de Méntrida.



Y LAS SECCIONES

18 PRÁCTICA DE CATA. 20 SEPA DE LO QUE HABLA. 22 QUESO Y VINO. 25 EL COLECCIONISTA. 26 PAREJAS INSOSPECHADAS. 28 GENTE DE VINO. 30 DÍAS DE VINO. 32 EL VINO EN LA RED. 35 LIBROS. 36 VINO Y SALUD. 38 SHOPPING. 40 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 48 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 49 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 50 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

LOS MEJORES GRAN RESEVA EL CAVA SE HACE MAYOR

El cava se nos ha hecho mayor en el mundo de los espumosos. La élite de este producto, cavas de lujo, que en calidad superan con creces a sus hermanos menores, también adquieren un precio que en alguna ocasión franquea el listón de sus colegas franceses. Con no ser rigurosamente cierto, pues el precio del champagne de similar categoría está muy por encima del de estos cavas, puede ser una barrera psicológica para el consumidor. Aunque también los buenos aficionados crecen en conocimientos y afortunadamente aumentan en número, ya somos muchos los que disfrutamos del espumoso sin mirarle el idioma a la etiqueta y sí su comportamiento en la copa y en la mesa. Son vinos caros, con elegantes estuches y lujosa vestimenta, que pretenden realzar la imagen de la bodega. Llevan en sus entrañas lo mejor de los viñedos, las variedades más prestigiosas, después de largas crianzas en el fondo de la cava para que la espuma adquiera una finísima y delicada cremosidad.

4



LOS MEJORES GRAN RESERVA

El cava se hace mayor

e

s inevitable. Por más que nos empeñemos en decir que el espumoso es un vino para disfrutarlo durante todo el año -mejor, aún, en veranos en estas fechas cercanas a la Navidad cuando se consume el 80% de la producción. Y sobre este mundo de burbujas, de alegría por decreto, de anuncios millonarios, nuestro cava se hace mayor. La élite de este producto, cavas de lujo, que en calidad superan con creces a sus hermanos menores, también adquieren un precio que en alguna ocasión franquea el listón de sus colegas franceses. Con no ser rigurosamente cierto, pues el precio del champagne de similar categoría está muy por encima del de estos cavas, puede ser una barrera psicológica para el consumidor.

Aunque también los buenos aficionados crecen en conocimientos y afortunadamente aumentan en número, ya somos muchos los que disfrutamos del espumoso sin mirarle el idioma a la etiqueta y sí su comportamiento en la copa y en la mesa. Son vinos caros, con elegantes estuches y lujosa vestimenta, que pretenden realzar la imagen de la bodega. Llevan en sus entrañas lo mejor de los viñedos, las variedades más prestigiosas, después de largas crianzas en el fondo de la cava para que la espuma adquiera una finísima y delicada cremosidad.

EN BUSCA DE LA COMPLEJIDAD

Como un lógico proceso de crecimiento, los cavistas experimentan, investigan, progresan. Últimamente se aprecia una tendencia entre estos cavas de alta gama a la crianza del vino base en barrica, o al menos una parte de él, para ganar en complejidad, cuerpo y una vida más longeva. Pero aquí sí peligra la vida del artista, si se nos permite el argot circense. Si en un vino tranquilo, el elaborador debe buscar sin excusa el equilibrio fruta-madera, en estos productos su pulso debe ser tan seguro como el de un cirujano. Porque un espumoso con exceso de madera en sus aromas y tanino duro en el paladar es tan detestable como insensato. Por fortuna en nuestro mercado encontramos espléndidos ejemplos de la profesionalidad, la imaginación y el sentido común de nuestros cavistas. Además de Recaredo,

que bien puede ser el pionero en estas delicadas lides con la madera, hubo una novedad en Enoforum, la cita anual de los enólogos en Madrid, que me encantó. Fue el espumoso elaborado por Eva Plaza en Castell de Vilarnau, una excelente exhibición de buen gusto. Pero en esta cata hemos encontrado varios con esa finura y equilibrio necesarios para el disfrute. El Castell de Sant Antoni, con una crianza muy bien llevada, y, en fin, el Aniversario de Parxet que se ha convertido en un clásico, y que encierra un buqué complejísimo. Albet i Noya es la casa más conocida en vinos ecológicos, pero ante todo es un ejemplo de buen hacer, con un cava fino y armónico, y ese delicado toque de madera.

EL PRESTIGIO ES LO QUE UNE

De los clásicos siguen muchos la línea adecuada, la única que puede ofrecer prestigio y credibilidad. Y en ello están casas como Codorníu, con su Gran Codorníu. Can Ràfols nos trae su Parisad pleno de fuerza y personalidad. El Reserva de Familia, de Raventós i Blanc, se afianza como casa de una regularidad admirable en todos sus productos. Uno de los mejores ha sido el "Argent" de Gramona, ¡qué equilibrio, qué elegancia y armonía!: sus aromas se acercan bastante a los espumosos típicos de otras regiones europeas, pero sin perder la personalidad que debe poseer un gran cava. En la línea más clásica se encuentra el "Millesimé" de Juvé y Camps, con la Chardonnay como protagonista. Hay dos productos que brillan tanto por la calidad y frescura que aportan a este apartado enológico como por su precio tan ponderado. Me refiero al Roura "Cinco Estrellas" y al L'Origan de Gastón Coty. De bonita presentación puede presumir Vallformosa con su "Gala" además de ser un vino elegante y proporcionado. Y no solo en Cataluña se esfuerzan en ofrecer novedades y productos notorios. También en la Valencia del interior hay cavas cada día más conocidos y mejor elaborados. Me refiero al "Dominio de la Vega" que elabora en buen enólogo, Daniel Expósito, en Requena. Hay muchos más, casi setenta, con los mismos propósitos de seducción, tanto a la vista como en los demás sentidos. Aromas sugerentes, sabores nuevos y burbujas cada día más finas que se han adueñado del mundo del cava para nuestra felicidad colectiva.



AGUSTÍ-VILARET EXTRA BRUT 🍷🍷🍷🍷
 Cava Mont-Ferrant. Tel. 934 191 000.
 Reminiscencias de Chardonnay muy finas (chirimoya), con ápices de panadería. Muy francés. Carbónico fundente, lúcida acidez y final glorioso.

ALBET I NOYA BARRICA 21 BRUT 🍷🍷🍷🍷
 Albet i Noya, SAT 992. Tel. 938 994 812.
 Armónico. Ha encontrado el punto perfecto de crianza, fondo de humo y panadería. Largo a la vez que delicado.

ALSINA & SARDA BRUT NAT. G. RVA. 🍷🍷🍷🍷
 Alsina Sardá. Tel. 938 988 132.
 Con cuerpo, jugoso y de acento ácido. Aromas de bollería, piel de membrillo con la crianza muy acorde.

ARETEY BRUT 1999 🍷🍷🍷
 Aricaretay. Tel. 938 911 551.
 Equilibrio dulce-ácido, muy persistente en sabores con rico final de crianza. Aromas de hinojo y miga de pan muy nobles.

ARGEN BRUT RVA. 2000 🍷🍷🍷🍷🍷
 Gramona. Tel. 938 910 113.
 Uno de los grandes. Delicado y bien concebido, tiene un equilibrio soberbio entre fruta y acidez, conjuntadas con un carbónico acariciante. Admirable elegancia.

BERTHA S. XXI BRUT N. G. RVA. 1999 🍷🍷🍷🍷
 Josep Torres Sibill. Tel. 938 910 903.
 A pesar de su entrada golosa delicada, desemboca en radiante frescura y recuerdos cítricos. Aromas de manzana verde, levaduras con carácter muy franco.

BOHIGAS BRUT NATURE G. RVA. 2000 🍷🍷🍷
 Fermí Bohigas. Tel. 938 04 8 100.
 Boca de inicio goloso que pronto enmascara su acidez excelente con amargor elegante que se dilata. Notas de manzana asada, anís e incluso especias.

BRUT BRUTÍSIMO G. RVA. 2001 🍷🍷🍷
 Cava Hill. Tel. 938 900 588.
 Muy frutal y con equilibrio acidez-dulzor estimulante. Aromas de manzana caramelizada, camomila y ápices anisados. Potente.

BRUT D'OLIVEDA G. RVA. 🍷🍷🍷
 Oliveda. Tel. 972 549 012.
 Excelente carbónico, integrado, que se combina perfectamente con la acidez. Aromas de manzana, piña y hierba fresca.

CANALS & MUNNÉ BRUT G. RVA. 🍷🍷🍷🍷
 Canals & Munne. Tel. 938 910 318.
 Con cuerpo, dominan las notas de crianza, final elegante amargoso. Aromas de manzana asada, anís y especias.

CASTELL SANT ANTONI G. BARRICA 🍷🍷🍷🍷🍷
 Castell Sant Antoni. Tel. 938 183 099.
 Buena estructura del carbónico, fino y cremoso, fresco y de largo recorrido, aromas de humo y mantequilla.

CASTELL VILARNAU BRUT G. R. '99 🍷🍷🍷🍷
 Castell de Vilarnau. Tel. 938 912 361.
 Buen ensamblaje de crianza y fruta que se desarrolla perfectamente en boca. Aromático y complejo.

CRISTINA MAS TINELL G. R. '98 🍷🍷🍷🍷🍷
 Heretat Mas Tinell. Tel. 938 170 586.
 Crianza delicada al estilo francés. Boca espléndida, armónica, buena burbuja. Un gran cambio.

CUVÉE D. S. BRUT 1999 🍷🍷🍷🍷
 Freixenet. Tel. 938 917 000.
 Con estructura y admirable burbuja. Riqueza de matices y cítricos finales. Muy refinado y pulcro, hay buen trabajo de materia prima: champiñón, panadería.

CUVÉE DE CAROL BRUT 🍷🍷🍷🍷
 Cava Parés Baltà Tel. 938 901 399.
 Paso de boca ligero, equilibrado y fresco. Aromas muy poderosos de champiñón, fruta almibarada y corteza de pan. Intenso.

DE LA TIETA BRUT NATURE G. RVA. 🍷🍷🍷🍷
 Blancher-Espumosos de Cava. Tel. 938 183 286.
 Frescura que irradia en su paso por boca, muy comedido. En nariz, manzana asada, guindas en licor y turrón.

DOMINIO DE LA VEGA B. R. 2002 🍷🍷🍷🍷
 Dominio de la Vega. Tel. 962 320 570.
 Paso de boca muy limpio, acidez perfectamente integrada con excelente carbónico. Final frutoso que recuerda la manzana en óptima madurez, corteza de pan y flores. Muy bien elaborado.

DOS LUSTROS BRUT NATURE RVA. 🍷🍷🍷
 Castellblanch. Tel. 938 183 001.
 Muy armónico, tanto por su burbuja como por la frutalidad y dulzor comedido. Sobresalen las notas de cereales, lías y flores.

ELÍAS-TERNS BRUT NATURE G. RVA. 🍷🍷🍷
 Parató Vinícola Tel. 938 988 182.
 Dulzor comedido, carbónico justo con excelsa prolongación de la crianza. Aromas de fruta confitada, manzana asada, turrón.

EZEQUIEL FERRET B. NAT. G. RVA. '97 🍷🍷🍷🍷
 Cava Ferret. Tel. 938 979 148.
 Notas de crianza con sus lías al límite. Nutrido carbónico y mesura en su paso de boca. Fresco y muy vivo a pesar de su edad.

Gran Reserva
Un distintivo que pasa inadvertido para el consumidor y que muchos cavistas suelen obviar. Sin duda es el gran cava el que más cuidado y paciencia necesita. No es obligatorio mencionarlo, pero si así fuere deberá tener una crianza con sus lías de 30 meses como mínimo. Al parecer el Consejo Regulador está pensando incluir esta distinción en la etiqueta, después de superar, claro está, los pertinentes controles que certifiquen su autenticidad y calidad organoléptica. Seguro que el consumidor, desconcertado en la maraña de las actuales etiquetas, será el primero en agradecerlo.



Sabor a Gloria



XACOBEO 2004
Galicia



Brillante. Intenso. Elegante. Persistente. Amplio. Albariño 100% de las Rías Baixas.
De clima húmedo y suave. De suelo idóneo.
Sabe a Galicia. Sabe a Gloria. Divino.

Martín Códax
Toda una cultura

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FAUSTINO BRUT RVA. 🍷🍷🍷🍷👍
 Faustino Martínez. Tel. 945 622 500.
 Todo está en armonía, dejando un grato final a pan y cereales. Aromas de pera, hierba.

FERRÉ I CATASÚS BRUT NAT. RVA. 🍷🍷🍷🍷👍
 Castell del Mirall Tel. 938 974 558.
 Aromas de bollería, cabello de ángel con poderío. Final muy fresco.

GALA BRUT RVA. 1998 🍷🍷🍷🍷
 Masía Vallformosa. Tel. 938 978 286.
 Acidez vigorosa, peso de fruta y buqué magnífico. Panadería, humo, mantequilla.

GRAN CLAUSTRO BRUT NATURE 2001 🍷🍷🍷🍷
 Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011.
 Paso de boca cremoso, fresco y delicado hasta su fino buqué de crianza, camomila y humo. Muy limpio.

GRAN CODORNÍU BRUT G. RVA. 🍷🍷🍷🍷👍
 Codorníu. Tel. 938 183 232 .
 Persistente en boca, buena armonía de sabores. Efluvios de miga de pan, camomila y trigo con potencia.

GRAN DUCAY BRUT NATURE 🍷🍷🍷
 Gran Ducay. Tel. 976 620 425.
 Sabroso, aromas de lías destacables, poderoso, piel de cítricos y flores secas.

GRAN HERETAT BRUT NATURE 🍷🍷🍷🍷
 Joan Raventós Rosell. Tel. 937 725 251.
 Fusión de aromas en el paso de boca, fresco, con esqueleto y de grata burbuja. Puede acompañar carnes.

GRAN TORELLÓ G. RVA. 2000 🍷🍷🍷🍷👍
 Torelló. Tel. 938 910 793.
 Entrada poderosa, fruta y carbónico cremoso en armonía, cítricos. Fondo de lías bien trabajado, aromas especiados y de bollería fina.

HEREDAD BRUT RVA. 🍷🍷🍷🍷👍
 Segura Viudas. Tel. 938 917 070.
 Intenso y con excelente carga frutal, apoyado sutilmente del carbónico. Nariz compleja y muy limpia que recuerda el pan tostado, el hinojo.

HUGUET BRUT NAT. G. RVA. 2001 🍷🍷🍷🍷👍
 Can Feixes. Tel. 937 718 227.
 Acaricia su carbónico, exquisita acidez, armónico. Fruta blanca fresca (pera-manzana), magnífica crianza.

JANÉ VENTURA B. NAT. G. RVA. 2000 🍷🍷🍷🍷
 Jané Ventura Tel. 977 660 118.
 Acidez que punza con gracia, muy joven de sensaciones a pesar de ser un 2000. Delicado y con aromas de hierba fresca y pomelo.

JAUME SERRA BRUT NATURE 2000 🍷🍷🍷
 Jaume Serra. Tel. 938 936 404.
 Estupendo paso, lleno de fruta exótica, equilibrado y con larga prolongación que evoca el pan recién horneado.

JUVE&CAMPS B. G. RVA. '99 🍷🍷🍷🍷👍
 Juvé & Camps. Tel. 938 911 000.
 Muy balsámico, tanto en nariz como en boca. Tiene estructura y riqueza de aromas que recuerdan la fruta de la pasión, panadería fina.

KRIPTA BRUT NATURE G. RVA. 1999 🍷🍷🍷🍷
 Agustí Torelló. Tel. 938 911 173.
 Complejo y elegante, carbónico perfectamente integrado. Largo y con lúcida crianza en botella. Mejorado.

L'ALZINAR BRUT NATURE G. RVA. 1998 🍷🍷🍷🍷
 Marqués de Gelida - l'Anzinar. Tel. 938 912 353.
 Burbuja fina, incipiente acidez que acentúa su paso frutal. Aromas de lías finas, plátano, crianza poderosa.

L'O L'ORIGAN BRUT NATURE 🍷🍷🍷🍷
 Gastón Coty. Tel. 938 921 250.
 Con cuerpo en boca, sabroso, algo falto de frescura pero con un gran buqué final y amargos elegantes.

LOXAREL BRUT RVA. FAMILIAR 🍷🍷🍷
 Masía Can Mayol. Tel. 938 978 001.
 Fresco y armado, noble burbuja, final cítrico. Reducción que augura buen buqué, notas de pan horneado, trigo.

LLOPART IMPERIAL BRUT G. RVA. 🍷🍷🍷🍷
 Llopart. Tel. 938 993 125.
 Magnífica conjunción de sabores, carbónico impecable. Aromático, excelente integración.

MARE BRUT NATURE G. RVA. 1999 🍷🍷🍷🍷
 Giró Ribot. Tel. 938 974 050.
 Cremoso, excelso carbónico, goloso, buena acidez y amargor. Aromas de fruta exótica y ahumados finos.

MARÍA CASANOVAS P. NOIR 🍷🍷🍷🍷👍
 María Casanovas i Roig. Tel. 938 910 812.
 Fruta fresca en boca, buena burbuja y final fresco. En nariz prevalece la zarzamora y el pomelo.

M. MONISTROL ROSÉ B. NAT. G. R. '98 🍷🍷🍷🍷
 Marqués de Monistrol. Tel. 938 910 119.
 Cremosidad y golosidad muy acordes, llena la boca sin ser excesivo, recuerdos a frutas rojas.

MARRUGAT B. NAT. G. RVA. 2001 🍷🍷🍷
 Pinord. Tel. 938 903 066 .
 Buen desprendimiento de la burbuja. Envoltente, acidez viva que exalta el paladar dejando un final brillante. Aromas intensos de levaduras, hierba fresca.

Etiqueta

Una etiqueta puede ahondar, aún más si cabe, en el desconcierto del consumidor, o servirle de ayuda para tomar una decisión de compra razonable. En el caso de los cavas, por ejemplo, es obligatorio que figure dentro del mismo campo visual la razón social, el nombre comercial, la capacidad, el grado alcohólico, el registro del embotellador, el distintivo de marca registrada y, por último, los gramos de azúcar que contiene. Esto viene especificado con las menciones de Brut Nature (de 0 a 3 g/l naturales sin adición de azúcar), Extra Brut (de 0 a 6 g/l), Brut (hasta 10 g/l), Extra seco (de 12 a 20 g/l), Seco (de 17 a 35 g/l), Semi Seco (de 35 a 50 g/l), y Dulce (más de 50 g/l). Con todos estos datos podemos hacernos una idea aproximada de lo que nos espera en la boca.



A SEÑORÍO DE ANDIÓN

LA ILUSIÓN DE UNA FAMILIA

Señorío de Andión representa la culminación del proyecto que tenía la Familia Belasco por elaborar un vino de la máxima calidad posible.

Para ver cumplida esta ilusión, ha construido una excepcional bodega que ha dotado con los mejores medios materiales y humanos.

También ha puesto el esmero y el cuidado que la Familia Belasco siempre ha depositado en la elaboración de sus vinos.

Señorío de Andión es un coupage de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano procedente de viñedos muy antiguos y de rendimiento muy bajo, en los que se cuida al máximo la calidad del fruto.

El proceso de vendimia se realiza manualmente en pequeñas cajas dando posteriormente paso a una doble selección previa y posterior al despalillado.

La fermentación se lleva a cabo en tinos de roble francés con largas maceraciones para lograr la máxima extracción y concentración, descubándose el vino en barricas nuevas de roble francés Allier c.f., donde realiza la fermentación maloláctica y permanece 15 meses hasta que alcanza su equilibrio perfecto de fruta y madera.

Vino muy expresivo que demuestra potencia y fuerza, carnosidad y amplitud en el paso de boca, a la vez que una gran concentración y estructura. Tinto que desvela una perfecta armonía entre el carácter frutal de las variedades que intervienen y los aromas de las barricas nuevas de roble francés Allier en las que ha envejecido. De color rojo pícolo oscuro, complejo y potente en nariz, muestra una intensa gama aromática en la que preponderan las frutas rojas. En definitiva, un vino atractivo, moderno, intenso y complejo que evolucionará positivamente en botella.

Un vino que expresa en todo su ser la ilusión por las cosas bien hechas; la ilusión de la Familia Belasco.



CAVAS GRAN RESERVA

MAS XAROT BRUT NATURE G. RVA. ●●●●
Catusas i Casanovas. Tel. 934 592 227.
Aromas delicados y frescos, panadería, flores, cabello de ángel. Cremoso, fresco, con amargor elegante y fondo de crianza intenso.

MASACH BRUT NATURE G. RVA. ●●●●
Cavas Masach. Tel. 938 990 017.
Equilibrado y pleno, fresco, de acento ácido. Fruta escarchada y hierbas, pan tostado; limpio y potente.

CUVÉE ANT. MASCARÓ G. RVA. ●●●●●●
Antonio Mascaró. Tel. 938 901 628.
Sabroso, goloso, recorrido muy frutoso y final largo que recuerda la corteza del croissant y los mazapanes.

MASIA S. XV BRUT NATURE G. RVA. '98 ●●●●●●
Rovellats. Tel. 934 880 575.
Muy cremoso, armónico. Buqué fino, con recuerdos de membrillo, lías finas y maneras elegantes.

MAXIMUN EX.s BRUT G. RVA. 2000 ●●●●●●
Parxet. Tel. 933 950 811.
Magnífica crianza. Equilibrado y largo. Aromas de fruta exótica almibarada, humo y tostados.

NATURE MIL-LÈSSIMA BRUT NATURE ●●●●
Freixa Rigau. Tel. 972 549 012.
Acidez pronunciada de corte algo secante, notas de infusión y fino buqué final. Aromas de manzana verde, hinojo y crianza con sus lías.

O.R. BRUT NATURE G. RVA. 2001 ●●●●●●
Oriol Rossell. Tel. 977 671 061.
Magnífico vino. Tiene un paso de boca armónico, con la acidez integrada y marcada fruta.

ODISEA NAVERAN B. NAT. RVA. 2000 ●●●●●●
Sadeve. Tel. 938 988 274.
Fruta y carbónico envolvente, goloso. Muy vivo de aromas a fruta exótica, con la crianza delicada.

PARISAD EXTRA BRUT G. RVA. 1998 ●●●●●●
Can Ràfols dels Caus. Tel. 938 970 013.
Con cuerpo, sabroso, largo recorrido y complejo. Excepcionales recuerdos de crianza. Soberbio. Un poderío que pocos han alcanzado en la cata.

PEÑALBA LÓPEZ BRUT NATURE ●●●●
Peñalba López. Tel. 947 510 377.
Mesurado, de buen paso y final delicado aromático. Recuerdos de panadería y un toque de lías.

PRIVAT OPUS EVOLUTION B. N. G. R. ●●●●●●
Carmenet. Tel. 934 644 949.
Muy franco. Cremoso, largo y elegante con recuerdos de pera y fina bollería. Un agradable amargor final.

RAVENTÓS I BLANC G. RVA. '98 ●●●●●●
J. M. Raventós i Blanc. Tel. 938 183 262.
Gran acidez y recuerdos de fruta blanca. Perfume delicado de limas, cereales crudos, corteza de pan.

RECAREDO B. NAT. G. RVA. 2000 ●●●●●●
Mata Casanovas. Tel. 938 910 214.
Se impone la crianza con sus lías, abundantes aromas. Su carbónico y acento ácido se funden en las papilas.

REYES DE ARAGÓN BRUT NAT. G. RVA. ●●●●
Langa Hermanos. Tel. 976 881 818.
Equilibrado, burbuja comedida, frutoso y de gusto amielado. Esencia de mandarina-melocotón. Impetuoso.

ROBERT J. MUR BRUT G. RVA. ●●●●●●
Robert J. Mur. Tel. 938 910 066.
Se funde a su paso por boca, gran equilibrio y amargos elegantes. Sutiles bálsamos florales, gama de tostados y membrillo confitado.

ROGER GOULART EXTRA BRUT 1999 ●●●●
Roger Goulart. Tel. 934 191 000.
Golosidad inicial, cremoso, con esqueleto y final cítrico. Aromas de manzana, anís y crianza con sus lías.

ROSMAS BRUT NATURE G. RVA. 2001 ●●●●●●
Felix Ros Massana. Tel. 938 911 041.
Entrada de boca fresca, de paso afable y firme. Fragancia de manzana verde, hinojo y flores blancas.

ROURA BRUT NATURE ●●●●●●
J. A. P. Roura. Tel. 935 403 148.
Burbuja sedosa y envolvente con un contrapeso dulzor-acidez excelente. Aromas delicados de trigo, bien conjuntado. Mejora notable.

SALVATGE EXTRA BRUT ●●●●●●
Cavas Nadal. Tel. 938 988 011.
Con cuerpo, poderoso, recuerdos a fruta escarchada y turrón. Aromas tostados y de guindas en licor.

SANSTRAVE BRUT NATURE G. RVA. ●●●●
Cava Sanstreve. Tel. 977 892 165.
Muy lozano y agradable en su paso por boca, con amargor final. Aromas de manzana verde y piel de pomelo. Buen buqué.

SUMARROCA BRUT NATURE GRAN RVA. 1999 ●●●●●●
Bodegues Sumarroca. Tel. 938 911 092.
Trabajo concienzudo que, una vez más, pone de manifiesto su excelente trabajo. Paso de boca equilibrado y largo de aromas. En nariz sobresalen notas de maracuyá y miga de pan bien ensamblados.

La mejor base

Como siempre, el producto base del que parte un cava deberá tener la más alta calidad. Para ello, los requisitos mínimos que exige la D.O. para el vino base es un grado alcohólico que oscile entre 9,5 y 11,5% máximo, una acidez total mínima de 5,5 g/l en tartárico, un sulfuroso total máximo 140 mlgr/l, y un pH de 2,8 a 3,3. Para el producto terminado se exige que contenga un grado alcohólico de 10,8 a 12,8%, una acidez total mínima de 5,5 g/l en tartárico, una sobrepresión de 4,5 bares mínima, un sulfuroso máximo de 160 mlgr/l, y un pH de 2,8 a 3,3.

CÓDIGO DE PRECIOS

●	Hasta 3 p
●●	De 3 a 6 p
●●●	De 6 a 9 p
●●●●	De 9 a 18 p
●●●●●	Más de 18 p

● Buena relación calidad/precio

En recuadro, nuestra elección

Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.



Granbazán

El Albariño
de rigurosa etiqueta

El Albariño Granbazán para estar en una mesa ya sea de Estado, aristocrática o plebeya, ha de ser solicitado por su propio nombre:

"Granbazán".

Y para cumplir tanto la ley, como su propio protocolo, es condición necesaria que se sirva de rigurosa etiqueta.



Juegos Olímpicos, Atenas: Granbazán, el único vino blanco en el restaurante español.

"Vivir el Vino" n.º 44: Granbazán, la máxima puntuación entre todos los vinos gallegos.

"La Nariz de Oro - Sumiller 2004":

Granbazán, segundo puesto entre todos los vinos blancos españoles.

"Vinum": Granbazán,

la máxima puntuación entre los vinos blancos españoles.

"Mi Vino" julio-agosto 2004

Granbazán, segundo calificado entre los blancos gallegos.

"Potente y radiante en aromas, líos frutísimos, óptima madurez,

perdernal, boj... se disfruta en todas sus facetas. Grandioso".

¿Nos abruman! ¿Merecemos tanto?

¿Nos exigirán más?

¿Podremos lograrlo?

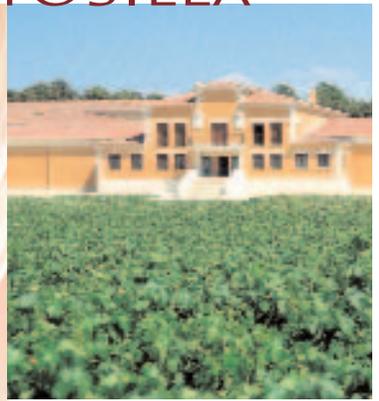
¡¡Podremos toda nuestra pasión!!

Manuel Otero Candeira

Obrariamente, el mejor de los reconocimientos es cuando conocedores como Usted confían al Albariño Granbazán la sutil dosis de placer que indubitablemente debe proporcionarles tanto a Usted, como a sus afortunados comensales, despreciando sus órganos sensoriales con notas de fragante primavera. Apreciar sus sentidos es la razón última de todos los productos creados por el equipo humano de Digno de Bazán, S. A.



REAL SITIO DE VENTOSILLA



La bodega esconde con discreción, con respeto al paisaje, con amor a la tierra, un mundo de innovaciones, no de juguetes caprichosos sino de las técnicas y cuidados que mejoran al vino.

Modelo, ayer y hoy

Es difícil encontrar a los Velasco en su despacho. Su ocupación favorita, su mayor satisfacción, es descubrir a los visitantes cada rincón de la Finca Modelo, cada actividad de un engranaje tan racionalista como sensual y emocionante.

Recorrer en un todo terreno las orillas del Duero y las presas que generan electricidad, las laderas donde pasta el ganado, la pulcra lechería, el bosque maderero, la gravera... es la única forma de comprender una estructura agraria integral y ejemplar. Pero sin romper el equilibrio, en la finca, la mayor de Castilla, con sus 3.000 has., el vino se ha convertido en protagonista desde que se inauguró la bodega, en 1996. La viña, de la que se conservan cepas centenarias de Tinta Fina, ha crecido como otro río verde, hasta 520 has., casi todo Tempranillo con algún bodeque de Merlot y Cabernet Sauvignon. Y el antiguo palacete de caza, donde el Duque de Lerma agasajaba a su Señor D. Felipe, se ha transformado en hotel enoturístico, 19 regias habitaciones para descansar de un sinfín de actividades, desde las Rutas del Vino al tiro con arco o el piragüismo.

En apenas 8 años las ventas se han multiplicado por ocho, y más de 7.000 visitantes han sido testigos de una permanente evolución, sutil y a la vez profunda, en pos de la perfección de las tareas y del resultado: los vinos.

UVA, LA MADRE DE TODOS LOS VINOS

Para Ángel Luis Margüello, el enólogo, la calidad se asienta en la viña, y así, después de una ejemplar plantación básica, la selección de los once clones adecuados a cada pago, la espaldera, el riego por goteo, el

seguimiento paso a paso, van desarrollando normas que garantizan el previo diseño del vino. Para ello, ya desde la primavera, cada pago se trata de forma diferente, según el resultado que quieren obtener. La poda, la reducción de racimos, la medida del rendimiento por hectárea y por cepa. Las normas se basan en el perfecto conocimiento de cada parcela, a través del estudio continuo de su evolución, año tras año. No en vano disponen del único laboratorio cualificado oficialmente, incluso para análisis externos, de uva y vino.

Son cuidados que suponen mayores costes, más mano de obra, pero que responden con generosidad a la hora de la vendimia. Entonces ya está todo hecho. O casi todo. Le toca el turno a otra nueva adquisición, una despalilladora que conocieron en Francia, capaz de extraer el raspón con tanta delicadeza que el grano no se rompe ni pierde un gramo de su contenido.

Otra innovación es el tren de lavado de barricas. Dos años ha costado el proyecto en el que, además de empresas de ingeniería, enología y logística, ha colaborado el departamento informático de Renfe, capaz de esa compleja coordinación.

Cada una de las 6.000 barricas se identifica con un microchip en el que figuran sus datos estructurales -tipo de madera, punto de tostado- y el historial de su actividad, porque no es lo mismo estrenarse con un vino nuevo que extrae rápidamente el

potencial de la madera, que hacerlo en una segunda fase de crianza; ni siquiera vinos de distintas uvas producen el mismo efecto en la madera. Con esos datos, fruto de meticulosos estudios en colaboración con la Universidad Rovira y Vigil, se alimenta el cerebro del ordenador, de modo que sea capaz de discernir qué barricas va a llenar, de qué vino y cuándo debe retirarlo, cuántas trasiegos requerirá y cual ha de ser el recorrido que cincelará su estilo, su vida, su futuro.

DE LA CEPA A LA COPA

A la vista de la fachada, es difícil adivinar lo que la bodega esconde, las conducciones por gravedad, la profundidad que aísla de temperaturas extremas, los conos de roble de Nevers, y en los botelleros, los jaulones metálicos pulcros y ordenados. Un puente elevado, una gigantesca cristalera se asoma a las salas de guarda, a la penumbra catedralicia, excavada el talud del cerro. Allí duermen los Prado Rey, los Salgüero que ampliaron la línea de rosado con variedades de Merlot y 5.600 botellas de Tempranillo 99, varietal que solo se elabora en cosechas excepcionales, el Crianza 2001 que recibió 5 estrellas de la revista Decanter, y los que esperan, como sus hermanos, los premios Envero, los Bacchus y las más altas calificaciones.

REAL SITIO DE VENTOSILLA

Ctra. Aranda-Palencia, Km. 10
09440 Gumiel de Mercado (Burgos)
Tel. 947 546 900 Fax 947 546 999
Reservas hotel: 947 546 912
E-Mail: bodega@pradorey.com
www.pradorey.com

Primer

SÉPTIMA MUESTRA DE LOS VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA

Cosecha 2004

10, 11 Y 12 DE DICIEMBRE DE 2004

PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID

PASEO DE LA CASTELLANA, 99

28046 MADRID

Almansa, Bierzo, Cariñena, La Mancha
Navarra, Rías Baixas, Rioja, Sierra Norte de Sevilla
Somontano, Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena
Valdeorras, Valdepeñas, Valle de la Orotava
Vinos de la Tierra de Castilla
Vinos de la Tierra de Extremadura
Vinos de Madrid, Yecla

Viernes (de 18 a 21 h.) Sólo profesionales.
Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.) Abierto al público.
Domingo (de 12 a 15,30 h.) Abierto al público.

FOTO: ANGEL BEZERRIL

miVino

Vinum



TRADICIÓN

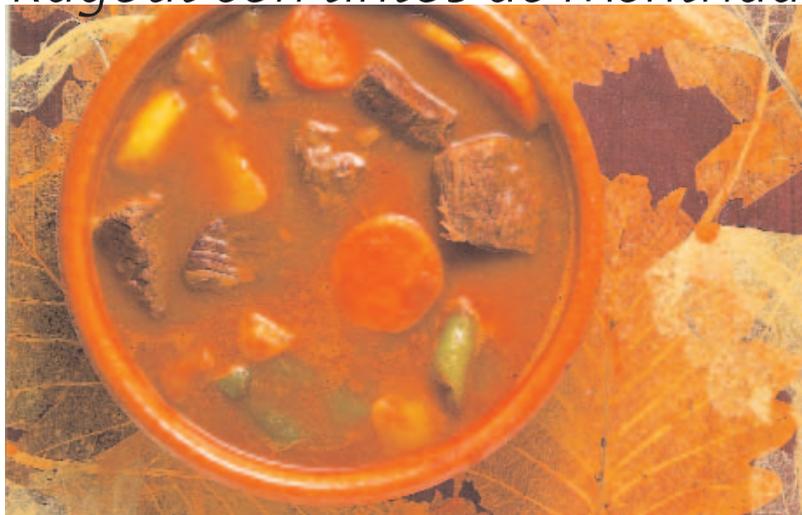
Y

VANGUARDIA



UNIDOS POR EL PLACER

Ragout con tintos de Méntrida



La carne de vacuno es, sin duda, una de las más apreciadas por el consumidor. Dentro del ganado vacuno se pueden clasificar las carnes en función de si éstas son blancas o rojas. Las primeras proceden de animales jóvenes, como la ternera, y las rojas se obtienen de animales adultos como la vaca. La carne de ternera es suave, tierna, magra y es especialmente polifacética en la gastronomía.

La manera de cocinar esta carne varía según la pieza de que se trate. Unas, como el lomo, solomillo, tapa, proporcionan una carne formada casi exclusivamente por tejido muscular, y son idóneas para el asado, la parrilla o la plancha. Por el contrario, la carne rica en tejido conectivo (falda, aguja, cuello, costillar...) requiere un tratamiento culinario a base de cocción lenta, para que el colágeno se convierta en gelatina. Es con este último tipo con el que se elabora el ragú o ragout (que en francés significa guiso) de ternera. Su preparación es muy sencilla (carne cortada en dados, aceite, ajo, vino blanco, agua y verduras), y el resultado: un plato muy sabroso, gracias a la concentración sávida que se consigue de sus ingredientes en su prolongado tiempo de cocción, plasmada en su rica salsa. El guiso agradecerá la compañía de unos tintos con empaque, procedentes de la D.O. Méntrida. De nariz intensa, con toques de fruta madura y gran carnosidad en boca. Vinos sabrosos, con destacado aporte tánico, cálidos, atributos que se complementan con las texturas del ragout. Líquido y sólido destacan sin eclipsarse, en convivencia armónica.

NUESTRA SELECCIÓN

ARRAYÁN C. SALV. 2002 ●●●●●
Finca la Verdosa.
Maduro, tanto en nariz (guindas en licor, tostados, como en boca: goloso, estructurado y amable. El mejor.

BASTIÓN DE CAMARENA 2003 ●●●
Coop. San Isidro.
Buqué limpio, concentrado, que desarrolla notas de cacao, anís y ciruela madura. Sabroso, fresco con un final frutoso.

CONDES DE FUENSALIDA GARNACHA 2003 ●●●
Condes de Fuensalida.
Madurez casi al límite. Notas de higos y ciruela que se funden en boca, sabroso y muy agradable de beber.

MOLINO VIEJO CRIANZA 2001 ●●●●●
La Cerca.
Magnífica base frutal, maderas aromáticas que intimidan. En boca hay mucha fruta, golosidad acertada y taninos granulados.

VEGA BERCIANA TEMPRANILLO CRIANZA 2001 ●●●●●
Nuestra Señora de la Natividad.
Fiel al estilo de la zona, muy clásico, con recuerdos claros del varietal. Sabroso, suave y frutal, con maderas que acompañan discretamente.

VIÑA BISPO 2002 ●●●●●
Bodegas González.
Magnífico color y expresión varietal, frutillos rojos y pimienta negra. Sabroso, ligero, con agradable final a grosella.



BODEGAS PIQUERAS

P.I. Muñón-Zapateros, 11
Tel.: 967 34 14 82 Fax: 967 34 54 80
P.O. Box 84 - 02640 ALMANSA (Albacete-Spain)
www.bodegapiqueras.es
e-mail: bodpiqueras@almansa.org

D.O. La Mancha

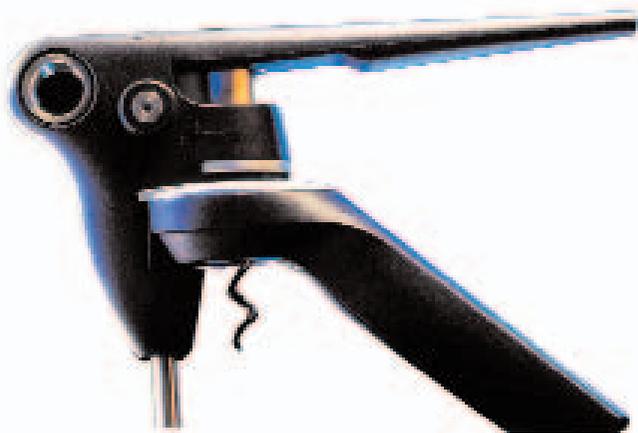


Excelente

Screwpull®

El original

LM 300



1978 Museo de Nueva York
2007 Innovación permanente

El sacacorchos
mas sencillo,
es Screwpull



Inventado y diseñado
para un uso óptimo y comfortable
Alta tecnología y valor estético

Le Creuset S.L.

C/ Ciencia, 8 - Nave 1 - Pol. Ind. Massotet
08850 Gava - Barcelona - Spain

Tel. : (34) 93.422.10.10 - Fax : (34) 93.421.82.87
screwpull@lecreuset.es - www.lecreuset.com

El fin justifica los medios



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Si para elaborar un vino con esta profundidad la familia Muga ha tenido que desplegar todos sus conocimientos, bienvenidos sean sus esfuerzos, porque este Aro es sencillamente una joya. Y en su complicado proceso, han confeccionado unas cubas de roble en la propia bodega. Se compró la madera en bruto, de los bosques de Tronçais, se secó en sus instalaciones durante dos años, y después sus toneleros ensamblaron las duelas formadas por ellos mismos, perfiladas y al final tostadas. Una Tempranillo exuberante y una Graciano de fábula fermentaron en ellas, e inmediatamente después pasaron a otro roble nuevo, esta vez a barricas de la misma procedencia donde pasaron hasta 18

meses. Como acostumbra en la casa, el proceso final es muy liviano; una simple clarificación con claras de huevo, claro, dejó el vino listo para su embotellado. Muga representa la constancia, la honradez profesional, la firmeza de una saga familiar.

EL VIÑEDO FASCINANTE Descubrí la Ribeira Sacra hacia el año 95, y me pareció uno de los paisajes más excepcionales que nos puede regalar un viñedo. El inexorable trabajo del agua ha cambiado el terreno de tal forma que en aquella suerte de montañas al revés, es decir, que suben desde el abismo casi en vertical, hasta la planicie, uno se queda realmente empequeñecido. También conocí aquel mismo año a José Manuel Rodríguez, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, puesto que no ha dejado desde entonces. Tiene este buen viticultor una preciosa viña, donde la pendiente se hace vacío, dos hectáreas que miran al sol, y donde el astro acaricia las cepas hasta que se pierde en el horizonte. Está situada en el corazón de donde surge hace dos mil años el mito de Amandi. En el último período la Ribeira ha crecido y cambiado, sus vinos ofrecen la bondad de la Mencía gallega en su expresión más pura. El Décimo, de gran intensidad, ha elevado tanto su color como sus ganas (y posibilidades) de vivir.



ARO 2001

B. Muga. Barrio de la Estación. 26200 Haro (La Rioja). Tel. 941 31 04 98
informacion@bodegasmuga.com. D.O. Rioja Calificada

Precio: 112 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: 70% Tempranillo, resto Graciano.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Fecha de entrada: 7/10/2004

Consumo óptimo aproximado: doce años a 16/18° C. Puntuación: 9,5/10

1ª Cata: Ya el color impresiona, con sus tonos picotas, violáceos, capa profunda y lágrima teñida. Pero con los aromas comienza el festival, grosellas y arándanos llenan el ambiente y los aportados por la madera, sutiles y armónicos, recuerdos de especias y tostados. Por el aspecto y la intensidad que descubre la nariz, parece que nos vamos a encontrar uno de esos vinos buenos pero intratables, pues no, al contrario, es un vino de gran equilibrio, pleno, carnoso y elegante, de taninos muy finos y maduros.

DÉCIMA 2003

B. José Manuel Rodríguez González. Vilachá-Doade Sober (Lugo). Tel. 982460613

D.O. Ribeira Sacra. Precio: 5,40 €. Tipo: Tinto joven.

Variedades: 95% Mencía, resto otras. Crianza: No tiene. Fecha de entrada: 5/8/2004

Consumo óptimo aproximado: Tres años a 16° C.

Puntuación: 8,2/10

1ª Cata: No le vienen nada mal unos minutos de respiro a este excelente ejemplo de vino joven, ya metido a veterano. Por lo tanto, si abrimos la botella con bastante antelación nos veremos recompensados con sus finos y limpios aromas de frutillos de bosque, mora, guindas o casís; de flores (violeta, flor de la pasión) tan atractivos. Un toque amable, goloso prepara la boca, la sumerge al punto sabroso y de gran frescura que invade el paladar. Se aprecian sus taninos pulidos y bien armonizados con su justa acidez.

Tostado de Costeira

Vino Dulce Natural



Club Costeira



¡Participa!

En la recuperación del
histórico vino dulce natural,
Tostado do Ribeiro.

3.900 botellas únicas

Tostado de Costeira es el **primer** vino con Denominación de Origen que se elabora en España dentro de la categoría de los **vinos dulces NATURALES** por el método de pasificación bajo cubierta.

Vino histórico en la comarca del Ribeiro. Perdida su elaboración a principios del S. XX y recuperada esta vendimia 2004 siguiendo métodos artesanales, después de experimentar y poner al día las antiguas técnicas de elaboración. Con tu opinión puedes participar de forma activa formando



Vendimia 2004. 12.749 kilos de uva treixadura para elaborar 3.900 botellas únicas de 50 cl.



parte de un original comité de cata. Haznos llegar tus impresiones y las tendremos en cuenta en la primera elaboración comercial que iniciaremos las próximas navidades. (Ver ficha de RESERVA).

Club Costeira

RESERVA lote de 3 botellas de 50 cl. de Tostado de Costeira Vendimia 2004 y recibirás una botella experimental no comercial vendimia 2003 sin costo para participar en un original comité de cata. Sólo para las primeras 700 reservas. Se reservará únicamente un lote por cada solicitante.

D./da
nº piso letra Código postal población
provincia Teléfono de contacto e-mail

Solicita tu reserva lote de tres botellas de 50cl. de Tostado de Costeira vendimia 2004 bajo las condiciones siguientes. Los titulares de las primeras 700 reservas recibirán una botella experimental no comercial y sin costo de Tostado de Costeira vendimia 2003 durante el mes de Diciembre de 2003. Formará parte de un amplio comité de cata, aportando sus impresiones que serán tenidas en cuenta en la primera elaboración comercial que iniciaremos las próximas navidades. El importe del lote es de 65 €. Será entregado en el mes de Diciembre de 2005 en el domicilio reseñado en la reserva a partes pagadas (sólo en la península, resto consultar). Cada titular sólo podrá hacer la reserva de un único lote. Los titulares que reserven lotes de esta primera cosecha tendrán preferencia en la reserva de la siguiente elaboración. Si Vitivinícola del Ribeiro, S.C.G., después de rigurosos controles de calidad, considera que el vino vendimia 2004 no evolucionó adecuadamente informará al titular de la reserva que podrá elegir una de estas tres opciones: la devolución del dinero, la renovación de la reserva para la vendimia 2005 o la solicitud de un lote de productos de Vitivinícola del Ribeiro, S.C.G. de importe equivalente. Las reservas se efectuarán por riguroso orden de llegada a bodega de las solicitudes. Sólo se considerarán efectivas aquellas que se acompañen del justificante de ingreso o transferencia bancaria a nuestras cuentas del Santander Central Hispano nº 0049 2928 86 281 0355178, CaixaGalicia nº 2091 0408 45 3040001357, CaixaNova nº 2080 0332 94 0040028751 y Banco Pastor nº 0072 0303 58 0000104546.

También puede entrar en nuestra página www.vinoribeiro.com y efectuar su reserva.

Los titulares de una reserva de Tostado de Costeira podrán formar parte de forma gratuita del Club Costeira.

Fdo D./da.



Di vinos



Bodegas Vinícola Real

Ctra. de Nalda, Km. 9 - 26120 Albelda de Iregua - La Rioja - España.
Tel/Fax 941 444233 - info@vinicolareal.com - www.vinicolareal.com

PRÁCTICA DE CATA

Chardonnay intenso



La familia Sumarroca llegó al mundo del vino en 1983, en concreto al Penedés donde adquirió las fincas Molí Coloma y Heretat Sabartés, de 36 Ha. y 24 Ha., con el firme propósito de aportar exclusividad y singularidad a los vinos y cava de esta zona catalana. Más tarde, en 1999, se compra la finca Sumarroca, de 403 Ha., antigua finca "Marques de Monistrol", hecho que hace replantear el potencial y crecimiento de la bodega. Esta adquisición permite a la familia abastecerse de materia prima propia y poder plantear un proyecto de futuro que asegura el control absoluto de todos los procesos. Desde el principio de su andadura, la filosofía de esta casa se centra en la innovación y la calidad, criterios que han tomado más fuerza en la estrategia actual de la compañía. Su lema: que cada botella que se comercialice sea exclusiva.

Esa innovación y calidad se plasma en su vino Minuet 2003, el primer Chardonnay, cien por cien, fermentado en barrica que ha elaborado Sumarroca a partir de una cuidada selección de uvas procedentes del viñedo Mariana, ubicado en el término de Sant Sadurní d'Anoia. La fermentación se llevó a cabo en barricas nuevas de roble, de diferentes orígenes y tostados, para buscar complejidad aromática. Minuet 2003 le sorprenderá por su armonía y riqueza de aromas y su gran intensidad gustativa.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: C/Teruel, 7. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja con 6 botellas de esta prestigiosa bodega.

CHARDONNAY BARRICA 2003 MINUET	
COLOR	ASPECTO AROMA GUSTO
LIMPIDEZ	
INTENSIDAD	
TIPO	
ATAQUE	
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

JADE COMUNICACIÓN



El valor del tiempo



En el mundo de los anticuarios estimamos el trabajo, el esfuerzo y la dedicación de las cosas que merecen la pena. Por eso, cuando celebramos un aniversario tan significativo como **FAUSTINO V RESERVA**, un vino en el que se aprecia el valor del tiempo.

Ramón Páramo, anticuario (Madrid 1958)

FAUSTINO
Personalidad Reconocida



GANAR VINO PARA TODA LA VIDA
Visitando www.grupofaustino.es

SEPA DE LO QUE HABLA

La crianza de un cava



En el mundo del cava, la crianza ha sido mal conocida y entendida, quizá por falta de comunicación. Por motivos lógicos, el envejecimiento requiere triplicar o cuadruplicar permanentemente inversiones, disminuyendo la rentabilidad a corto y medio plazo del negocio. Por ello, la mayoría de los cavas no superan los 4 años de crianza. Haciéndonos eco de las valoraciones de cavistas como Gramona, en un primer periodo, entre la fermentación y los 30 meses de un Gran Reserva, los vinos fermentados en botella evolucionan hacia un equilibrio de su estructura: se armoniza la acidez del vino blanco base con el carbónico y el alcohol. Los gustos y aromas primarios de la uva, predominantes en esta fase, se funden con los secundarios, derivados de las levaduras y oligoelementos que se liberan en la fermentación.

A medida que la crianza avanza, hay cuatro variaciones importantes. La burbuja se va integrando con el vino, se nota menos en boca. El vino se suaviza, y con ello la sensación de acidez. Un cava de larga crianza puede ser bebido en abundancia sin que nos moleste su acidez ni el carbónico nos llene. El vino toma cuerpo, hasta tal punto que un cava de larga crianza, un Gran Reserva al menos, puede acompañar perfectamente guisados o carnes sin que los gustos se anulen, ayudando de paso a la digestión. Por último, el sabor y aromas del cava evolucionan hasta llegar al llamado bouquet, que nace con la aparición de aromas terciarios, entre el segundo y tercer año de crianza, producto de la descomposición de levaduras. Son aromas que los entendidos identifican con «tostados y maderas». La correcta selección de levaduras y coupage de vinos serán responsables de que éstos aromas sean atractivos.

¿Qué es un bocoy?

Se trata de una barrica con capacidad aproximada para unos 650 litros, de forma ovalada, que servía para el transporte del vino en barco. El material con que se fabricaban era roble francés, americano, o carballo gallego.

¿Cuántos tipos de botella existen?

Hay muchos pero los más vistos son: bordelesa, alsaciana, borgoñona, boxbeutel, Côte de Provence, cava, opor-to, Tokay, Rin, Orvieto, y las personalizadas.

¿Qué es un vino biológico?

Son los elaborados con la adición mínima o nula de productos químicos tanto en la viña (abonos artificiales y pesticidas) como en el vino (aditivos y otros productos).

BODEGAS

BALBAS

BODEGAS BALBAS, S.L.

La Majada, s/n

09311 La Horra Burgos - España

Tel.: 947 542 111 • Fax: 947 542 112

e-mail: bodegas@balbas.es

www.balbas.es



Joyas del

iVas a

Nacido
de nuestros propios
viñedos

CONCURSO MUNDIAL
DE BRUXELAS 2003.
MEDALLA DE PLATA



Ribeiro
del
Metáfora

Bodegas Campante, s.a.

FINCA REBOREDA • 32941 Puga, Galicia • ESPAÑA
Tel.: 34 988 261212 / 34 988 261001 • Fax: 34 988 261213

QUESO Y NIÑO

Al humo de abedul

Excelente zona de pastos que comprende pueblecitos cercanos a la provincia de Lugo. Es aquí, en el municipio de Vilalba, donde se encuentra la quesería familiar de Javier Piñeiro, su propietario. Elaboran desde tiempo inmemorial aunque la empresa como tal nace en 1991. Desde sus inicios, numerosos premios que avalan a esta empresa, como, por ejemplo, el premio nacional de quesos (obtenido hace cuatro años), segundo premio en el concurso «Cincho», también en el Salón del Gourmet. Un extraordinario queso, dentro de su gama, que llama la atención por la delicadeza del ahumado, fino y respetuoso, y una crianza que aumenta la persistencia del sabor en la boca. Un queso a descubrir.



El Queso

QUEIXERIA AS FONTEDAS

Loban, 3

27815 San Simón da Costa-Vilalba (Lugo)

Tel. y Fax: 982 158 481

ELABORACIÓN

Se elaboran 100 quesos diarios con leche fresca que se pasteuriza en una cuba a 63° C. Después se enfría a 33° C para añadir los fermentos y el cuajo vegetal. Se corta dos veces con una lira hasta obtener un grano del tamaño de un grano de maíz o menos. De cada corte se saca un 20% de suero. A continuación se añade un 40% de agua a 44° C para lavar la pasta. Se remueve durante 45 minutos para después introducirse en moldes y prensarse durante tres horas. Pasa a salmuera durante 15 horas; en el secadero, 60 días, y finalmente se ahuma en cámaras cerradas con chimeneas en el suelo. El material para la quema es leña de abedul. Aquí pasa dos horas para obtener color y aroma.

DO: San Simón da Costa. **Tipo:** Pasta semi-dura.

Forma: bala o peonza invertida. **Peso:** Alrededor de 1 kg.

Cabaña: Vaca. **Raza:** Rubia gallega, Parda alpina o Frisona.

Curación: 2 meses. **Cuajo:** animal. **Precio (Kg.):** 9,50 euros

El Vino

PRIMERO 2004

Bodegas Fariña

Camino del Palo, s/n. 49800 Toro (Zamora)

Tel: 980 577 673 Fax: 980 577 720

web: bodegasfariña.com

E-mail: comercial@bodegasfariña.com

DO: Toro. **Tipo:** tinto maceración carbónica.

Varietal: Tinta de Toro.

Grado alcohólico: 13,5% vol. **Precio:** 4,25 euros.

Deliciosa expresión a frutillos rojos maduros tipo grosella y fresón, notas florales (violeta) con un fondo de monte bajo. En boca todavía se aprecia el carbónico que realza su frescura. Con el queso funde estupendamente, y se hermana con su carácter lácteo.



Expresa tus
emociones!

LEALTANZA

Reserva

1999

RIOJA

DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

EMBOTELLADO POR
BODEGAS ALTANZA S.A.
FUENMAYOR-LA RIOJA
ESPAÑA



PRODUCE OF SPAIN

BODEGAS ALTANZA Fuenmayor (La Rioja)

© 941 450 860 www.bodegasaltanza.com

son sabios



GRUPO YLLERA
www.grupoyllera.com

la sabia elección

Pura esencia de vid

Los elementos imperceptibles a simple vista, aunque claves, influyen necesariamente en este vino. El magnetismo natural que ejerce el Priorat sobre aquel que lo visita y lo habita, y el mundo oculto de los microorganismos. Resulta que a Dirk Hoet, recién terminada la carrera de veterinario en Bruselas, requirieron sus servicios los agricultores de una comarca cercana, porque una extraña enfermedad dieztaba sus ganados. Las ovejas ejercían de cortacésped, las echaban a pacer en los campos plagados de manzanos para tener controlada la hierba que crecía a los pies de los frutales. El sistema era eficaz, pero además los animalitos comían las manzanas caídas de los árboles, lo que les provocaba una terrible hinchazón del vientre. Su dictamen sobre la causa de la enfermedad de las ovejas hizo que los campesinos retiraran las manzanas antes de que entraran a pastar los animales. Aquellas manzanas no tenían suficiente buena presencia para venderlas, y eran desechadas directamente al vertedero, lo que a Dirk le suponía una desazón. Y tras investigar lo que se podría hacer con aquella fruta bien madura llegó a la conclusión de que se podría hacer un "vino de manzanas", o sidra. Llegó a elaborar unos mil litros, pero lo bueno es que hubo de indagar y meterse en el mundo fantástico de las fermentaciones. Después, el amor lo encaminó hacia tierras más mediterráneas, hacia el sur de Francia, y fue el primer contacto con el mundo del vino (en cuanto a elaboraciones, se entiende), posteriormente se fue a Italia, donde profundizó en sus investigaciones. Una vez en España, ya estaba resuelto a hacerse viticultor y bodeguero. En el Priorat, el magnetismo comienza a hacer mella, porque cuando Dirk llegó a la comarca tarraconense inmediatamente se sintió atado a ella. Compró una masía y las tierras que la circundaban, plantó las variedades que le gustaban y comenzó a elaborar vino con los frutos de viejísimas viñas prefiloxéricas en terrenos pizarrosos que encontró en Poboleda, de donde sale este vino, una joya que puede considerarse pura esencia de uvas, pues las vides no dan más que unos 250 gramos por cepa. Las variedades Garnacha y Carinyena soportan la mayor responsabilidad; un poco de un Cabernet de más de veinte años y algo de Sirah completan y justifican la terna de este vino exquisito. Se elaboró en barricas abiertas por un lado, y después cerradas para poder albergar el mismo vino. Lo que resalta son sus recuerdos minerales de carácter pizarroso, mermelada de casís, buena madera, plena de especias y sutil. Hasta aquí la buena nueva. La mala noticia es que tan solo 1.000 botellas del Nunci verán la luz este año, mil ocasiones para comprobar y reafirmar que el Priorat posee un magnetismo inexplicable.



NUNCI COSTERO 2002

Celler Mas de Les Pereres
Poboleda (Tarragona)
Tel. 977 82 72 91

Precio: 37 €

EL COLECCIONISTA

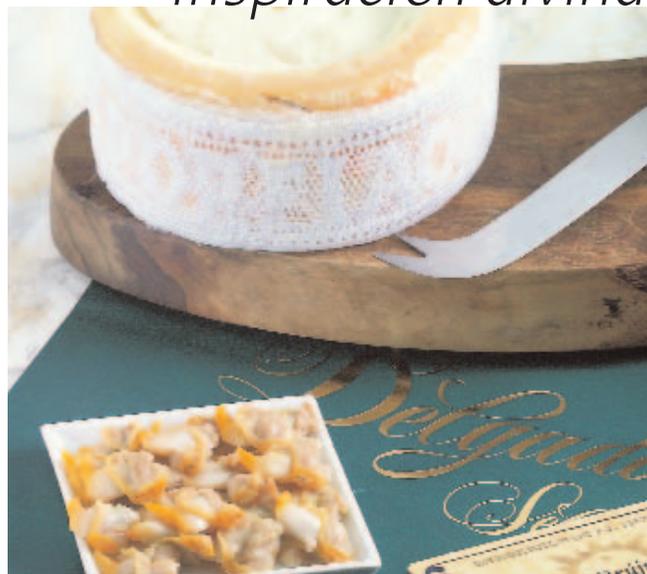

Príncipe de Viana
FIRMA DE GRANDES VINOS

Dirk Hoet



Inspiración divina

PAREJAS INSOSPECHADAS



Traemos una armonía muy atrevida. Se trata de una original tapa que propone la distribuidora del Grupo Delgado dentro de su línea "Delgado Selección" creada a mediados de los 90. Una combinación asombrosa con un resultado simplemente magistral: berberechos de Galicia conjugados con torta extremeña. La golosidad prudente del vino y sus abundantes aromas a mermelada de frutos rojos crea una de las armonías más entrañables que recordamos.

TOSTA DE BERBERECHOS AL NATURAL
SOBRE CREMA DE CASTUERA EXTREMEÑA

Ingredientes

1 torta de extremadura "Perla Extremeña" (400gr. aprox.)

1 lata de berberechos al natural "La Brújula"

100 ml. de nata líquida

1 hogaza de pan blanco de pueblo

Elaboración

Se vacía la torta en un bol en el que se trabajará a temperatura ambiente. Se abre la lata de berberechos, se separa el caldo, para mezclarlo con la nata de forma homogénea, y se incorpora a la torta. Se mezcla todo durante diez minutos hasta que adquiera textura de crema. Dejar reposar. Se corta el pan en rebanadas de entre 1-1,5 cm. y se tuesta ligeramente. Se unta una cantidad generosa de crema sobre la tostada y se decora con 4 ó 5 berberechos por encima.

El Vino

Ochoa Graciano & Garnacha 2002

Alcalde Maillata, 2. 31390 Olite (Navarra)

Tel. 948 74 00 06 Fax. 948 74 00 48

e-mail: info@bodegasochoa.com

Grado alcohólico: 13% Precio: 6,55 Euros

Temperatura de servicio: 14-16° C

Proviene de una finca muy particular, "El Bosque", en el que sucumbe una alianza muy acertada. Por un lado la sensualidad y aterciopelados taninos de la Garnacha, y como complemento, la brillante acidez de la variedad Graciano. Las dos castas redondean la paleta aromática en un sinfín de recuerdos a mermelada de frutos rojos y especias. En boca adquiere un magnífico equilibrio y peso de fruta.



«La Perla extremeña» y «La Brújula» son productos distribuidos por:
DELGADO SELECCIÓN

Pol. Ind. Ventorro del Cano. C/ Vereda de los Barros, 2-8

28925 Alcorcón (Madrid) Tel. 91 633 17 13 Fax. 91 633 16 98

e-mail: calidad@grupo-delgado.com



OFICINAS

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO, 2

3º DCHA

28009 . MADRID

TFNO. 915 783 197 . FAX. 915 783 072

BODEGA

EXTRAMUROS S/N

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

18411 . CUENCA

TFNO. 969 126 433 . FAX. 969 126 387

bfg@bodegasfontana.com

CAVA
BLANCHER
C.A. FUNDADA EL 1900



ESPUMOSOS DE CAVA S.A.
Plaça Pont Romà, 1 Ap.74 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia - Barcelona - Spain
Tel.: 938 183 286 - Fax: 938 911 163
<http://www.blancheres.com> - E-mail: blancher@blancheres.com

Castell Sant Antoni Pequeña Bodega, Grandes Cavas

CUVÉE M ILLENNIUM, GRAN BRUT, GRAN RESERVA, GRAN BARRICA, GRAN RESERVA



CASTELL SANT ANTONI S.L.
Passeig del Parc, 13 · Tel./Fax: 93 818 30 99
08770-Sant Sadurní D'Anoia (Barcelona)
E-mail: cava@castellsantantoni.com · www.castellsantantoni.com

MAS COMTAL
Mas Comtal, 1
08793 - Avinyonet del
Penedès
Alt Penedès (Barcelona)
Tel.: 0034 93 897 00 52
Fax: 0034 93 897 05 91
E-mail: mascomtal@mascom.com



Viticultores desde el XVII



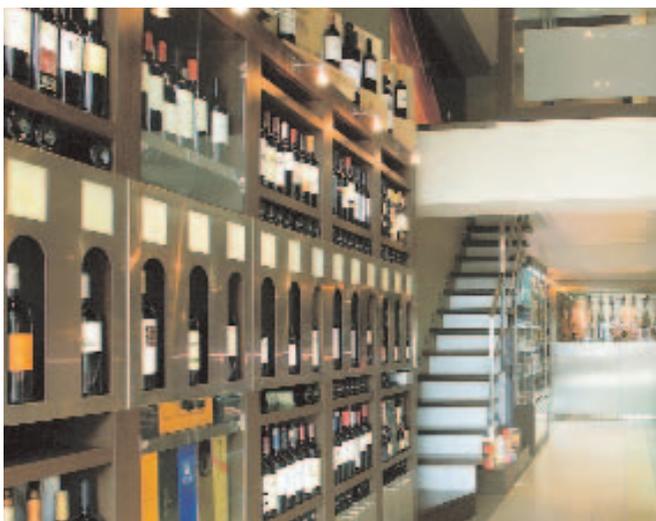
www.vinicolatomelloso.com

Delicatessen Antonio

En agosto de 1962, de la mano de Antonio Díez Bravo nacía en Avilés una activa y luchadora empresa dedicada a distribuir y vender al público directamente carnes exquisitas, algo tan apreciado y aquilatado en Asturias como es la ternera fina y el lechazo. Con esa columna vertebral, sólida, con una selección de excepcional calidad, los clientes se pusieron en sus manos para solicitar regalos de empresa, cestas de Navidad y todos los lujos comestibles o susceptibles de ser bebidos.

La apertura de la nueva tienda, con Felipe Díez al frente, viene a dar cumplida respuesta a esa demanda, con su ejemplar pulcritud, cuidado y estética. Situada en el centro de la ciudad, en la zona comercial más clásica y concurrida, constituye un punto de encuentro perfecto para los amantes de la buena gastronomía y los buscadores de copas especiales.

El establecimiento se divide en cuatro zonas diferenciadas y climatizadas, según lo que cada producto requiere. En la carnicería se pueden encontrar desde lechazos a chuletas, chuletones... cortes maduros y de gran calidad, avalada por las etiquetas más importan-



tes de la ganadería selecta del país, como Xata Roxa Asturiana, y Valle del Esla. La alta charcutería, jamones de las zonas más prestigiosas, embutidos, foies o el salmón ahumado, son deliciosos y además resuelven la escasez de tiempo: por eso la tienda ofrece también platos precocinados, frescos, de toda confianza.

Y en el centro de todas las miradas, en muebles atemperados, la joya de la casa, la envidiable bodega, con más de 400 referencias.

Todas las Denominaciones de Origen nacionales y sugerencias del extranjero. La mayoría del público, más clásico que curioso, viene buscado el sabor Rioja o Ribera del Duero, por eso las marcas más vendidas son Marqués de Arienzo y Pago de Carraovejas, en lo que a vinos tintos se refiere. Pero el escaparate no olvida zonas emergentes, renovadas como Navarra y Somontano, blancos como el de Valdeorras, Ribeira Sacra, cavas, champagnes... Y para estimular esa curiosidad necesaria ofrecen cursos de cata periódicamente.

La tienda abre todos los días de la semana, excepto el domingo, y

cuenta con la posibilidad de realizar encargos, no sólo de la oferta a la vista, o del catálogo, sino el reto de encontrar para el cliente la botella deseada o el plato favorito.

Es esa disponibilidad la que ha hecho de Felipe un consejero que el público aprecia.

DELICATESSEN ANTONIO SL
C/ Los Jardines nº 2
Tel 985 52 60 60
33400 Avilés (Asturias)

Para descubrirse

En la 15ª edición de los PREMIOS GRAN SELECCIÓN, en la categoría de Vinos Tintos con más de 5 años, VIÑA ALBALI Gran Reserva 1996 ha sido considerado el mejor. Este excelente vino fue también galardonado en uno de los más prestigiosos concursos del mundo como es el de Burdeos (Francia) con la Medalla de Oro en el año 2003. Se trata por tanto de un vino de gran éxito reconocido, tanto en el mercado nacional como internacional.



VIÑA
ALBALI

Un vino para descubrir,
un vino para descubrirse.

*Monte Real Crianza 2001.
Una sensación sorprendente.*

*Tan inesperados como sugerentes son sus formas. Misterioso
y cargado de matices su interior. Un gesto espontáneo
puede llegar a decir mucho de su complejidad. Su nombre
es Monte Real, su origen La Rioja, y además Crianza.
Déjate sorprender. Recomiéndalo.*

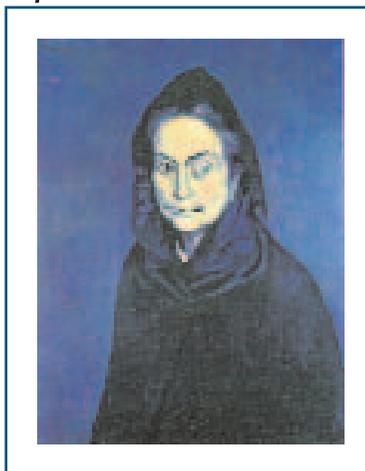
MONTE REAL CRIANZA 2001

BODEGAS RIOJANAS, SA

www.bodegasriojanas.com

Yo no pienso, bebo

Uno de los tres grandes arquetipos de nuestra literatura es La Celestina (por supuesto los otros dos son Don Quijote y Don Juan), libro que representa el amanecer de una nueva época, fresca, moderna, vital; una obra que rezuma modernidad por doquier. La Celestina tiene el mérito de inaugurar, ya perfectamente cristalizada en su mismo nacimiento, la conciencia moderna, y atisbar el desarrollo posterior de esa conciencia que se irá abriendo paso hasta nuestros días. La Celestina rompe y hace añicos (por supuesto antes de tiempo) esa conciencia cartesiana y racionalista que nos ofrece el descarnado «yo pienso». Porque esta conciencia puramente intelectual jamás llegará a proporcionarnos la verdadera hondura de la existencia real; será siempre una conciencia pura que no logrará asir reciamente la realidad que transcurre a través de la conciencia sentimental, entreverada con la vida.



La Celestina implanta el goce corporal: «Así goce de mí», el sentimiento por el cual nos hace más reales.

El placer inunda toda la obra hasta el tuétano. Placeres corporales, nada místicos. En torno al cuerpo gira el desarrollo y devenir de nuestra existencia más plena. Ahí tenemos el acto IX, la comida entre Celestina, los criados y sus amantes, con el elogio del vino en primer lugar. La búsqueda del placer iguala a criados y señores. Incluso conduce a la más irreverente afirmación y se impone, en frase violenta y contundente, a la propia fe: «¿Tu no eres cristiano?, -pregunta Sempronio a Calixto-. ¿Yo? Melibeo soy y a Melibea adoro, en Melibea creo, y a Melibea amo, -contesta Calixto-». Lenguaje virulento, devastador, que implanta la supremacía de lo mundano. Cervantes se perca-

ta de este aspecto cuando nos recuerda: «Libro, en mi entender divino si encubriera más lo humano». Pero es esta mundaneidad la que lo hace precisamente ser divino.

Por esto, las raíces más profundas de nuestra vida tienen sus bases más firmes en los procesos vitales que siempre desembocan en el cuerpo. Y aquí tenemos el vino y el fino conocimiento de sus diversos placeres corporales, de sus complejas diversidades: «Pues vino, ¿no me sobrava de lo mejor que se bebía en la ciudad, venido de diversas partes: de Monviedro, de Luque, de Toro, de Madrigal, de San Martín, e de otros muchos lugares?, e tantos que aunque tengo la diferencia de los gustos e sabor en la boca, no tengo la diversidad de sus tierras en la memoria, que harto es que una vieja como yo, en

oliendo qualquiera vino, diga de dónde es». Y cuando el vino, por los avatares de la vida, escasea, el horizonte vital se empequeñece, y resulta imprescindible restablecerlo de nuevo: «Jamás me acosté sin comer una tostada en vino e dos dozenas de sorvos, por amor de la madre, tras cada sopa. Agora, como todo cuelga de mí, en un jarrillo ¡mal pecado! me lo traen, que no cabe dos açumbres. Seys vezes al día tengo de salir, por mi pecado, con mis canas a cuestas, a le henchir a la taverna. Mas no muera yo de muerte hasta que me vea con un cuero o tinagica de mis puertas adentro, que en mi ánima no ay otra provisión, que como dicen: pan e vino anda camino que no moço garrido. Assí que donde no ay varón, todo bien fallece: con mal está el huso quando la barva no anda de suso. Ha venido esto, señora, por lo que dezía de las ajenas necesidades y no mías».

Carlos Iglesias


Paternina

Redescubre un gran clásico.



Redescubre la poesía.

Un recuerdo. Un nombre. Redescubrir la vida mirando con la punta de los dedos.



Descubre la esencia de un gran vino.

"Con La Finca, hemos querido volver a nuestras raíces, buscando las cepas que dieron vida al primer Campo Viejo. Como resultado hemos obtenido este vino, que une nuestros orígenes con el saber hacer que aportan los años de experiencia."

E. Adell

Elena Adell, Enóloga




Campo Viejo

Un mismo tren vitivinícola

Para este mes hemos seleccionado una web que a buen seguro servirá de útil herramienta para universitarios y escuelas especializadas. Se trata de www.redvidyino.org.

Alimentada por Manuela Naranjo, no lleva más de un par de años en marcha, y ya disfruta de un considerable número de visitantes asiduos. Iniciativa que se incluye dentro de las redes temáticas, promovidas por el INIA (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria Alimentaria) que, tras su puesta en marcha, pronto suscitaría el interés de nuestros colegas los franceses por su originalidad y contenido. El propósito de la red, entre otros, es responder a cualquier problema que surja en todos los aspectos que rodean a la vid y el vino (material vegetal, protección vegetal, tecnologías de la producción, microbiología, comercialización). Tratará de profundizar en todas aquellas cuestiones que en otras web vagamente se abordan. Por ejemplo, si pinchamos en el apartado: «Grupos de investigadores», nos aparece en la pantalla el mapa de España, en la parte izquierda, distribuido por comunidades autónomas, cada una de un color, y al otro lado, un recuadro en el que



observamos los diferentes grupos de trabajo. Por lo tanto, si queremos saber qué personas están investigando sobre las técnicas enológicas en Murcia, rápidamente obtendremos el nombre de los investigadores, su e-mail y el número de teléfono, entre otros.

El buscador de proyectos y publicaciones es otro interesante apartado en el que se pueden localizar un libro, o revista por su autor, fecha de publicación, etc. Es decir, si nosotros introducimos en la sección de publicaciones la palabra "color del vino" nos aparecen diversos títulos en los que se habla del tema. Al hacer click en cualquier título podemos conocer la persona que lo

ha escrito, su teléfono, e-mail y la revista donde aparece; además del número de páginas y la fecha de publicación. Si deseamos saber dónde trabaja, basta con pinchar su nombre y obtener el organismo en el que trabaja, la localidad y otras publicaciones y proyectos suyos. No podía faltar un foro de discusión, aunque todavía está en construcción, pero al que le auguramos un interesante futuro.

Existe también una sección con fotografías de viñedos, donde se muestran los trabajos realizados por los investigadores. Los objetivos finales de este amplio portal son los de mejorar y coordinar las diferentes investigaciones y grupos de trabajo con la ambición de unificar criterios, fomentar la fluidez y unificar la información obtenida bajo una red única.

Por último, recordamos a los titulados en materias relacionadas con el vino que próximamente se realizará el III Curso Internacional de Enología y Viticultura que promueve el INIA (Instituto Nacional de Investigación Agraria) en colaboración con la Comunidad de Madrid, a celebrar entre los meses de noviembre y diciembre de 2004. Para más información buscar en la web www.inia.es.

www.redvidyino.org



equilibrio de sensaciones

satisfacción, nostalgia, felicidad... sensaciones producidas en el alma a través de los sentidos, al degustar un vino único, fruto de la armonía entre las personas y una tierra generosa.



Protos

CENTROS CLUB DEL GOURMET(50)

A CORUÑA

- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLLAL, 50 (SANTIAGO DE COMPOSTELA)

ALICANTE

- E.C.I. MAISONNAVE, AVDA. MAISONNAVE, 53
- E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, 1-3

ASTURIAS

- E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
- C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
- HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)

BADAJOS

- E.C.I. CONQUISTADORES, PLAZA CONQUISTADORES, S/N

BARCELONA

- E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
- E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617-619
- C.C. CORNELLÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLÀ DE LLOBREGAT)

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

- C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1
- HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- C.C. BAHÍA DE ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRIETE, S/N (ALGECIRAS)

GRANADA

- E.C.I. GENIL, CTRA. DEL GENIL, 20-22
- C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

- E.C.I. LINARES, PLAZA DEL AYUNTAMIENTO S/N

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAUMLINDO FDEZ. VILLAVEDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDEBAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)

MÁLAGA

- E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6
- C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)
- E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)

MURCIA

- E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N

LAS PALMAS

- E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18
- C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N

P. MALLORCA

- E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16
- E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15

SANTANDER

- C.C. BAHÍA DE SANTANDER, CTRA. NACIONAL 634, S/N

SEVILLA

- E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
- E.C.I. NERVIÓN, LUIS MONTOTO, 122-128
- E.C.I. S. JUAN DE AZNALFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNALFARACHE)

TENERIFE

- E.C.I. 3 DE MAYO, AVDA. 3 DE MAYO, S/N

VALENCIA

- E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26
- E.C.I. NUEVO CENTRO, AVDA. MENÉNDEZ PIDAL, 15
- C.C. ADEMUIZ, AVDA. PIO XII, 51

VALLADOLID

- E.C.I. ZORRILLA, PASEO DE ZORRILLA, 130-132

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

- E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3

*Novedades Club del Gourmet
Mejor en lonchas frescas y finas*



El Corte al corte. Embutidos laminados al vacío o para cortar en el momento: una disculpa para

Las latas y los alimentos envasados son la tentación de una sorpresa, el estímulo de la imaginación, pero en un recorrido por el Club del Gourmet, el lugar donde las papilas se regodean, donde se despierta vivo el deseo, es frente al escaparate de delicadezas "al corte", donde todo está al alcance del capricho inmediato. En perfecto orden, con ejemplar pulcritud se tienden como un cuerno de la abundancia, espléndidas hormas de queso, embutidos curados y conservados en su punto, peces ahumados y marinados...

El clima invita a amenizar la tarde en casa con una merienda, y nada mejor que acudir al conocedor para que, con mano experta, prepare unas bandejitas apetitosas. Por ejemplo, con un bacalao noruego (Gadus morhua) ahumado por Ben Fumat, jugoso, perfumado a base del delicado recuerdo de la madera. Para acompañarlo bastará un chorrito de aceite y el toque pícaro de un par de patés de aceituna, esa crema que se conoce internacionalmente como Tapenade. Los elabora La Masrojana en el Priorato tarraconense, uno de oliva arbequina, finísimo, en aceite de

oliva, aromatizado de forma que evoca el campo mediterráneo. El otro es de maduras y carnosas olivas negras del bajo Aragón, cremoso, profundo. El frasco de 100 grs. cuesta respectivamente, 2,98 y 2,91 E.

En otro plato, la tentación más clásica y la más indiscutible. Chacinas de excepcional calidad como el Lomo embuchado (83,90 euros el kilo) y el Chorizo (30,90 K.), de Joselito, el elaborador y los secaderos más famosos de Guijuelo. Materia prima inmejorable, cerdo ibérico de bellota, convertido en el embutido más sencillo y puro, y a la vez lujoso -el lomo en una pieza-, o aliñado y picado con sabiduría secular en forma de esa chacina tan exclusiva, tan nacional que es el chorizo, en el que deja su impronta una selección del mejor pimentón. En su punto de especias y de sal.

Si se van a tomar ese mismo día, los prepararán en lonchitas finísimas a cuchillo y, envueltos en film plástico, estarán a punto por la tarde. Pero si han de esperar, conviene llevarlos en pieza, la medida necesaria, y cortarlos en el momento.



La bella y la bestia

Señorío de Otxaran 2003

Ondarrabi Zuri. PVP: 11,15 E.

Bodega tradicional de Txacolí que data de 1929. Modernas instalaciones que, sin perder la raza, ofrecen un producto muy bien elaborado. Su frescura es indispensable para beberlo y poder disfrutarlo mejor. Prueba de ello es la fecha de embotellado que viene puesta en la contraetiqueta. Ésta es de agosto de 2003. Su excelente acidez y recuerdos de hierba fresca y fruta blanca son deliciosos para acompañar el bacalao, siempre con la prudencia del ahumado, como el elaborado por Benfumat.

Pintia 2001

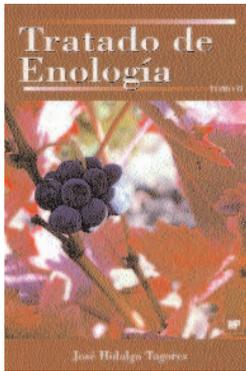
Tinta de Toro 100%. PVP: 21,5 E.

Excepcional vino que muchos de nosotros esperábamos con ansiedad. Años de experiencia en la sublime zona de Toro donde la conocida bodega Vega Sicilia ha fijado sus miradas. El joven enólogo Javier Ausas demuestra su sabiduría, una vez más, con este soberbio tinto. Por su finura y buen hacer puede acompañar todo tipo de carnes rojas, caza, o embutido como el chorizo y lomo de Joselito, además de poderlo disfrutar solo, sin más.



Tratado de Enología Premio OIV

En el XXVIII Congreso Mundial de la Viña y el Vino, organizado por la Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV), celebrado en Viena (Austria), donde cada año se



otorgan los premios a las mejores publicaciones vitivinícolas, resultó ganadora, en el apartado de Enología, la obra titulada "Tratado de Enología", de José Hidalgo Togores, uno de nuestras mejores técnicos, que en la actualidad es el director de Bodegas Bilbaínas. Es autor de numerosos estudios y publicaciones, trabajos de investigación, libros técnicos, artículos... Esta obra ha llenado el vacío existente en la literatura técnica vitivinícola española después de un paréntesis de varias décadas, dejado por el insigne enólogo y maestro de maestros Juan Marcilla Arrazola.

A través de Los Vinos del Mundo-François de Graeve «La nariz del vino» de J. Lenoir

Jean Lenoir ha tenido la idea de crear un diccionario de los aromas que nos permite ejercitarnos para memorizarlos e iniciarnos en los olores. "La nariz del vino" se compone de varios estuches, entre los que destaca el de 54 aromas con sus respectivos frascos y fichas técnicas. Esta guía se com-

plementa con los 12 aromas de los defectos, moléculas-testigo para memorizar y reconocer el gusto del corcho, los defectos de oxidación... La distribución en España de este diccionario la realiza la firma Los Vinos del Mundo-François de Graeve.



Manuel Ruiz Hernández Tratado de vinificación en tinto

Manuel Ruiz Hernández, prestigioso y reconocido enólogo, es el autor de este interesante y práctico manual, editado por Mundi-Prensa. Imprescindible para conocer a fondo los distintos sistemas de vinificación en tinto y conseguir el tipo de vino previamente

diseñado. Se estudian tanto los procesos de vinificación como la tecnología y maquinaria necesarias. Además describe muchos casos prácticos de elaboración de vinos tintos, fruto de la amplia experiencia profesional del autor.



GRAN feudo CHIVITE



Beber para vivir, bien informado

Los consumidores queremos productos naturales, con la menor manipulación posible, que respeten la ecología y, por supuesto, que sean sanos. Y el vino, evidentemente, es uno de ellos. Pedimos, a su vez, que la información sea veraz, eficaz y suficiente, porque cada vez más los consumidores aprendemos a "degustar" en vez de "beber", dejamos de lado la cantidad y buscamos la calidad. Los consumidores aprendemos a utilizar los recursos sensibles gustativo-olfativos del paladar y de la nariz, y esperamos las percepciones ricas, complejas y sugerentes del aroma, "bouquet" y gusto de los grandes vinos.

Las verdades es que, pese a ser España el tercer país de Europa con mayor consumo de alcohol, tras Francia y Luxemburgo, los consumidores entendidos degustamos el vino con moderación y seriedad. Atrae nuestra atención su elaboración y descubrimos la variedad de los diferentes vinos y, sobre todo, la jerarquía de calidad garantizada también por las denominaciones de origen. Los consumidores seguimos y atendemos las recomendaciones que el elaborador y el comerciante consideran conveniente incluir en sus vinos para su mayor disfrute: temperatura de servicio, gastronomía idónea, dieta mediterránea, etc.



Los consumidores hacemos uso de nuestro derecho a estar informados, y aplicamos nuestra libertad de elegir y nuestra capacidad de exigir. Todo esto no son lugares comunes, sino los argumentos fundamentales de la campaña de seguridad alimentaria impulsada por la Comisión Europea.

La información, por tanto, es la mejor baza de los consumidores y elaboradores, y la etiqueta que acompaña a los productos es nuestra principal fuente informativa. Los consumidores, en resumen, somos los que tenemos la última palabra. Y esta palabra, en cuestión de vino, también está ligada a una información veraz y comprensible sobre sus virtudes salutíferas, y no sólo sobre el

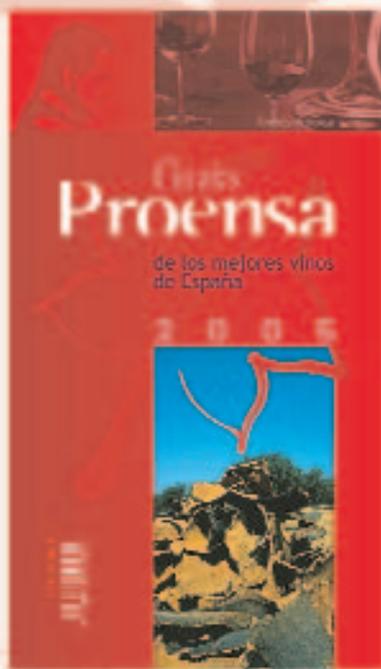
riesgo del abuso. Es sabido que el consumo elevado de alcohol puede originar cirrosis, provocar accidentes de tráfico, heridas no intencionadas, alteraciones familiares, sociales y laborales, conductas criminales y suicidio. Una ingestión prolongada y elevada de alcohol causa efectos nocivos en la función coronaria, y la relación entre un consumo elevado de alcohol y cardiomiopatía ha sido ampliamente reconocida. Un consumo inmoderado de alcohol incrementa también el riesgo de hipertensión y apoplejía.

Sin embargo, en los últimos años las investigaciones sobre sus efectos en la salud humana se han concentrado en los los beneficios del alcohol consumido moderadamente. Más de treinta estudios epidemiológicos han demostrado que la incidencia en la mortalidad por enfermedades cardíacas coronarias en concreto, y las tasas de la mortalidad en general, son menores entre los bebedores moderados que entre los no bebedores. Y son ya numerosos los autores que han señalado que el efecto de protección del alcohol está reservado fundamentalmente al vino, extremo que se confirma por las relaciones entre el consumo de vino y la incidencia de enfermedades cardíacas coronarias en los países europeos.

Guía Proensa

de los mejores vinos de España

Nuestros 747 mejores vinos seleccionados, catados y descritos por Andrés Proensa.



Con toda la información sobre los vinos y las bodegas, los precios y las recomendaciones de guarda y consumo.

Y, además:

- Crónica del año 2004
- Taponos de vino

A LA VENTA EN LAS MEJORES LIBRERÍAS Y TIENDAS ESPECIALIZADAS



DESEO RECIBIR EJEMPLARES DE LA GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA.

NOMBRE: _____

DOMICILIO: _____

CÓDIGO POSTAL: _____ LOCALIDAD Y PROVINCIA: _____

TELÉFONO: _____ NIF o CIF: _____

FORMA DE PAGO:

Cheque adjunto.

Cargo en la cuenta corriente: _____

ENVIAR A:
GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA (ANDRÉS PROENSA, SL)
 AVDA. CARDENAL HERRERA ORIA, 799
 28035 MADRID
 TEL. Y FAX: 913 738 850
 CORREO ELECTRÓNICO: guia@proensa.com

Fecha y firma: _____

P.V.P.: 17,50 €
 ESPAÑA PENINSULAR

BALCARES, CANARIAS Y
 EXTRANJERO CONSULTAR

ALSINA & SARDA
VITICULTORES DE CAVA

Caves: Les Tarumbes, s/n
Tels. 93 898 81 32 - 93 898 86 17 - Fax. 93 898 86 71
08733 EL PLA DEL PENEDÈS (Barcelona)
alsina@alsinasarda.com - www.alsinasarda.com

CAVA
ILOPART
Viticultores desde 1385 • Cava desde 1887

LLOPART CAVA S.A.
Industria, 46 • Ap. de Correus 26 • 08770 Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona, Spain)
Tel.: 93 899 31 25 • Fax: 93 899 30 38 • e-mail: llopertcava@llopertles.com
Caves a Heretat Can Llopert de Sabrats

Coto de Hayas

Emoción
Sensación
Pasión

BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
Carretera de Magallón, s/n • 50529 Fuendajón, Zaragoza • ESPAÑA
bodegasaragon@bodegasaragonesas.com • www.bodegasaragonesas.com
Tel: 976 862 153 • Fax: 976 862 363

**FINCA MONASTERIO
COSECHA 2001**

BARON DE LEY
www.barondeley.com

Cosecha 2004 Excelente!

En la campaña 2004 se han recolectado en la D.O. Monterrei 1.300.000 Kg. de los cuales un 65% pertenece a variedades blancas (Godello, Treixadura y Dona Blanca) y un 35% a variedades tintas (Mencia, Arauxa y Bastardo).

Uvas de una gran calidad, tanto en estado sanitario como en maduración.

Se prevén vinos blancos muy aromáticos con recuerdos a fruta madura, compotas y notas florales, muy expresivos en boca. Los tintos son totalmente distintos a los de cosechas anteriores, con altas maduraciones y muy equilibrados en alcohol/acidez.

El clima y los bajos rendimientos por ha. han hecho posible una recolección sana sin podredumbre, y unas maduraciones fenólicas muy completas.

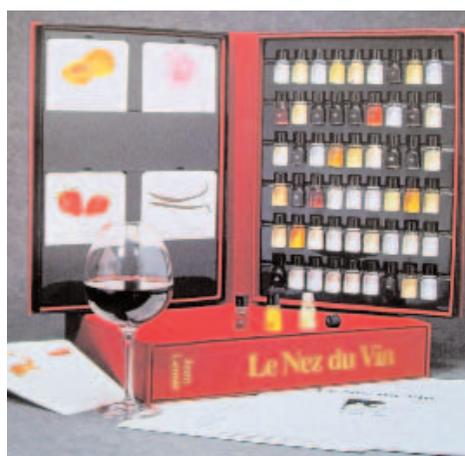
Desde el Consejo Regulador se valora esta cosecha como Excelente.

Los vinos de la cosecha 2004 saldrán al mercado a principios de 2005, repartidos en las distintas marcas de las 16 bodegas amparadas por la D.O. Monterrei.

C.R.D.O. MONTERREI
Avd. Luis Espada, 89
32600 Verín (Ourense)
www.domonterrei.com
info@domonterrei.com

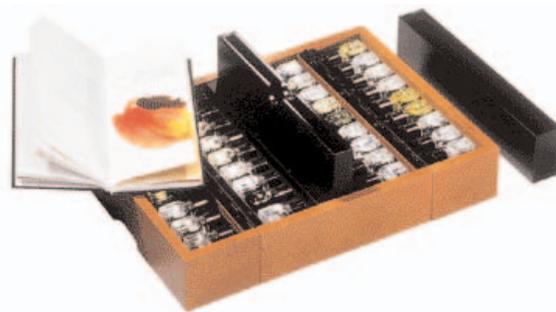
Saber y gozar, por narices

El almizcle, el musgo de roble, el arroz basmati, el caballo... son olores que pocos pueden reconocer. Para perfeccionar el olfato, un catador profesional, Jean Lenoir, ha diseñado un conjunto con el carácter de un básico alfabeto olfativo. O mejor, tres, basados en el mismo lenguaje.



La Nariz del Vino, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse.

Un segundo paso, para especialistas, se contiene en otro estuche con doce aromas que definen defectos del vino, desde el acorchado al azufre.



La Nariz del Café. Los aficionados al café disponen también de una exploración olfativa profunda. Las colecciones, desde la más básica y económica Versión Tentación, con 6 aromas, hasta la más completa y puntillosa Versión Pasión, con 36 aromas, son la puerta a un camino de iniciación, un entrenamiento para conocer y poner palabras a las sensaciones más evanescentes. La presentación en estuches de madera lo convierte en un precioso y preciado regalo.



La Nariz del Cigarro. El sistema se reproduce, con seis aromas, en La Nariz del Cigarro, una invitación a disfrutar los puros, distinguiendo cada fase de la degustación en un orden lógico para diferenciar, no sólo la calidad, sino las procedencias y las marcas más famosas.

La Nariz del vino: 12 aromas blancos, 75 €; 12 aromas tintos, 75 €; 24 aromas, blancos y tintos, 142 €; 54 aromas, 336 €.
12 defectos: 75 €.

La Nariz del cigarro: 6 aromas, 33 €.

La Nariz del café: 6 aromas, 33 €.

Decantar... si es preciso

Los decantadores de fondo plano son idóneos para acumular los posos de vinos viejos; los esféricos, para airear los vinos cerrados. El pequeño embudo con el vertedor curvo sirve para que el vino caiga contra las paredes, sin brusquedad. Lleva un filtro de microporos para evitar la turbidez. Claro que para eso hay que descorchar antes la botella.



Decanter Omeya

Ref. 66 PVP 70 e.

Decanter plano

Ref. 410 PVP 62 e.

Decanter Globo

Ref. 534 PVP 30 e.

Decanter Valdeorras

Ref. 198 PVP 26 e.

Embudo pequeño con filtro

Ref. 422 PVP 17 e.



De buen grado

Tomar la temperatura a la botella es ahora más fácil con este termómetro de banda digital.



Ref. 540/01 PVP 5 e.



Sacacorchos cava Metal y Lámina Vertedora Drop Stop

Ref. 156 PVP 29 e.

Copas Riedel, el mejor brindis



Una de las copas más prestigiosas, la cuna donde el vino crece y muestra todas sus virtudes. Y las hay para todas las variedades nobles, ofrecidas en caja con **2 COPAS DE CATA**; Cabernet/Merlot (Ref. 414/0 PVP 18 e.) Viognier/Chardonnay (Ref. 414/5 PVP 16 e.) Pinot/Nebbiolo (Ref. 414/7 PVP 18 e.) Riesling/Sauvignon Blanc (Ref. 414/15 PVP 16 e.) Syrah (Ref. 414/30 PVP 18 e.) Chardonnay (Ref. 414/97 PVP 18 e.)

SHOPPING



EL REMEDIO, S/N

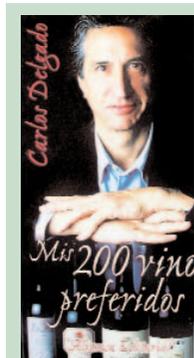
TEL.: 941 33 40 31 • FAX: 941 33 42 45

26338 SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

LA RIOJA

Visítanos en ALIMENTARIA

INTERVIN / Pabellón 2 / Nivel 0 / Stand



Vinos con encanto

En su nuevo libro "Mis 200 vinos preferidos" (Alianza Editorial, Madrid) Carlos Delgado, director de Vinum y MiVino ofrece una particular visión de nuestra enología, reflejo de sus gustos y preferencias por los vinos que aportan algo nuevo al panorama vinícola español.

Precio: 16 €

FORMA DE PAGO:

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
- Transferencia bancaria al hacer el pedido.
- Gastos de envío hasta 2 kg.: 7 euros; hasta 10 kg.: 12 euros (Precios para la Península)
- Contra reembolso
- Gastos de envío especificados en destino.



FENAVIN

Feria Nacional del Vino Spanish Wine Fair

FENAVIN 2005



Nemesio de Lara (a la izquierda) y Manuel Juliá, presidente y director de la feria, respectivamente, quieren responder con eficacia a las demandas de los expositores e incrementar la presencia de compradores de todo el mundo en esta tercera edición.

Gran evento de negocios

El objetivo de la tercera edición de FENAVIN, la Feria Nacional del Vino que se celebrará del 9 al 12 de mayo de 2005 en Ciudad Real, está claro: ser refrendada por expositores y visitantes como el mejor certamen comercial español para el sector vinícola.

negocios, sobre todo! es el mensaje que lanzan los responsables del salón ubicado en Ciudad Real, que se celebrará entre el 9 y el 12 de mayo 2005. Para lograr tal fin, su estrategia se basa en una argumentación táctica muy contundente, que tiene su principal baza en el mayor desarrollo del Centro de Negocios.

Nemesio de Lara y Manuel Juliá, presidente y director de la feria, respectivamente, quieren responder con eficacia a las demandas de los expositores de FENAVIN y lograr un incremento considerable de la presencia de compradores internacionales y nacionales, quienes encontrarán en el Centro de Negocios ese punto de encuentro necesario para planificar sus reuniones con los expositores; con los representantes de la oferta.

PRESENCIA ACTIVA

El objetivo declarado es conseguir la presencia activa de 400 compradores internacionales de peso comercial, por un lado, y, por otro, poner en práctica un programa nuevo para compradores nacionales. Doblar el número de compradores internacionales -que fueron 218, procedentes de 17 países en la anterior edición de 2003- significaría consolidar los mercados maduros, abriendo nichos en el segmento de los nuevos consumidores, y abrir mercados realistas en países emergentes en lo

que a la demanda se refiere. Para cumplir con el objetivo de una decisiva presencia internacional, FENAVIN 2005 cuenta con delegados en países estratégicos para la oferta española como Reino Unido, Alemania, Holanda, República Checa, Polonia, EE.UU., México, Líbano, Japón y China, entre otros.

CHINA, UN OBJETIVO CLARO

Respecto de este último y gigantesco país, una misión comercial de FENAVIN se desplazará a Pekín en el presente mes de noviembre para ratificar la firma de un acuerdo de cooperación comercial con la Exposición Internacional China del Vino y su Tecnología (W&T Expo), una feria vinícola Pekinesa anual, auspiciada por el Consejo Chino de Promoción para el Comercio Exterior, cuyo protocolo fue rubricado en junio pasado por Qui BoYuan, representante de la W&T Expo para España y, a la vez, delegado de FENAVIN en China y el presidente de la feria. Se prevé que el número de compradores chinos en FENAVIN 2005 pueda alcanzar los 20, gracias a este acuerdo. Si China es un mercado emergente con un extraordinario potencial comprador, FENAVIN, la única feria del sector que representa los intereses del sector, con especial acento en la mediana y pequeña empresa, Alemania, junto con el Reino Unido, representa un foco comercial que

permite diagnosticar los nuevos intereses de la demanda centroeuropea.

Al respecto, cabe reseñar que, en el número de septiembre de la revista especializada alemana de mayor tirada, Weinwirtschaft, dedicado a las ferias vinícolas europeas, sólo aparecen analizadas dos ferias españolas: Alimentaria/Intervin y FENAVIN.

La segunda edición de FENAVIN, la del 2003, tuvo un resultado muy positivo. Debido a su estructura se produjo una concentración extraordinaria de grandes y pequeñas cooperativas. Numerosos visitantes profesionales se mostraron encantados por el gran número de bodegas "desconocidas" presentadas en el certamen y destacaron la amplia oferta de "oportunidades" de la feria. Los expositores se mostraron también muy satisfechos. A seis meses vista para su celebración, estas premisas permiten augurar una consolidación y una proyección de futuro de considerable alcance de FENAVIN, siguiendo -en una lógica dimensión comercial- la estela de internacionalidad del Quijote -de cuya primera edición se celebra en 2005 el 4º Centenario- que cabalgó las mismas tierras manchegas en las que se celebra y ubica FENAVIN.

FENAVIN 2005

III Feria Nacional del Vino
Ciudad Real, 9-12 de Mayo de 2005
Información y reservas:
C/ Toledo, 17
13071 Ciudad Real
Tel. 926 25 40 60
e-mail: secretaria@fenavin.org
www.fenavin.org

MUSEO DE LA CULTURA DEL VINO



La historia del vino

La familia Vivanco ha abierto al público un museo deslumbrante en el que resume su lema "devolver al vino lo que el vino nos ha dado". Pedro Vivanco es un entusiasta del vino y amante apasionado de su tierra, La Rioja, lo que le llevó a buscar, allí donde hoy se asienta la bodega familiar, en Briones, y a la vez a reunir, miles, de piezas valiosas y curiosas relacionadas con el vino, desde libros y documentos hasta prensas, pasando por sacacorchos, vasos, aperos, objetos etnográficos o decorativos... En los años 90 empezó a poner en pie su sueño: la construcción en Briones de las Bodegas Dinastía Vivanco. A sus pies, más de 300 hectáreas de viñedo donde nace el Tempranillo, el Graciano, el Mazuelo, la Garnacha y el Cabernet Sauvignon.

UN MUSEO ASOMBROSO Junto a la bodega, comenzaba ya a gestarse el más ambicioso de los proyectos, el Museo de la Cultura del Vino, íntimamente ligado a la Fundación Dinastía Vivanco, creada con el fin de investigar y difundir conocimientos de viticultura y enología. Ocho años de trabajo duro, codo con codo con sus hijos, Rafael en la

enología y Santiago en la gestión y el arte, han permitido inaugurar la faraónica obra el pasado mes de julio.

ALGO MÁS QUE VER El Museo se asienta sobre 9.000 metros. Un gran edificio de cuatro plantas, en cuyo interior, con una arquitectura vanguardista, nos invitan a un viaje de ida y muchas vueltas por la historia y el arte, desde la arqueología al cine, los rituales y cada una de las labores relacionadas con el vino, de las más antiguas culturas a la actualidad. Más de 10.000 años de industrias, ingenio y placer, plasmadas en objetos auténticos, en piezas originales. Cada espacio desvela un momento del vino: "nacer, crecer, madurar", "guardar las esencias", "la bodega: el sueño", "el vino: arte y símbolo", "abrir, servir y beber". Es decir, desde la vid a la bodega, a las botellas, los corchos, las copas, su servicio, la cata, y el disfrute del vino. Esa es quizá, la parte más valiosa del museo. Obras de diferentes épocas del mundo egipcio, grecolatino y judeo-cristiano, representaciones de Dionisos-Baco, ritones y cráteras, estelas funerarias y banqueteros que conmemoran un culto

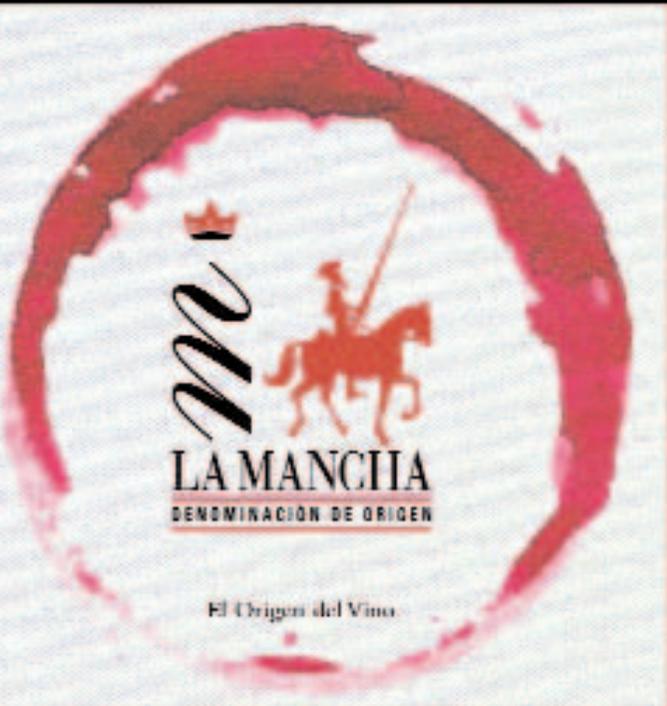
ancestral y nos acercan a labores y ceremonias. Pintura, escultura que muestran hasta qué punto la vid y el vino han servido de inspiración a los artistas contemporáneos, como Sorolla y Picasso.

Y de la teoría a la práctica, ya que el museo cuenta con un espacio de degustación, un aula de cata, un centro de documentación abierto a los estudiosos y una sala de conferencias. Y en el exterior el Jardín de Baco: una riquísima muestra ampelográfica viva de 200 variedades de vides procedentes de todo el mundo.

MUSEO DE LA CULTURA DEL VINO

BODEGAS DINASTÍA VIVANCO.
Ctra. N 232, Km. 442. Briones, La Rioja.
Tel. 902 320 001
E-Mail: infomuseo@dinastiavivanco.es
www.dinastiavivanco.com
Horario: De martes a domingos, de 10 a 18 h. De junio a septiembre, de 10 a 20 h.
Concertar la visita previamente.
Precios: Adultos, 6 €. Jubilados y estudiantes, 4 €. Menores de 12 años, visita gratuita.

SON NOTICIA



LA MANCHA, origen de grandes sueños.
Tierra de los mayores viñedos de España,
los que reciben mejores cuidados.
Lugar donde sin prisa se doran las uvas.
Inspiración que crea vinos sorprendentes, llenos de matices.
Tintos, blancos, rosados y espumosos.
Vinos que llegan a todos.

Consejo Regulador D.O. La Mancha - www.lamanchado.es
consejo@lamanchado.es - +34 926 54 15 23



AQUÍ TIENE LA LLAVE DE NUESTRO CLUB.

El Club del Gourmet de El Corte Inglés le abre las puertas a la mayor selección de alta Gastronomía que pueda encontrar. Con la bodega más completa. Con más de 4.500 delicias nacionales e internacionales:

Foie de oca, caviar iraní, auténtico salmón noruego, jamón ibérico exclusivo, los mejores quesos de importación... Y una selección de lujo en dulces, conservas, mariscos y frutas.



SELECCIÓN
DE ALTA
GASTRONOMÍA

Condes de Albarei, de campaña Blanco de todas las miradas



La ministra de Agricultura, Elena Espinosa, rodeada por los responsables de la bodega, y José Peñín (a la derecha).

Adega Condes de Albarei, de Cambados (D.O. Rías Baixas), presentó a los medios de comunicación y a la hostelería de Madrid su ambiciosa campaña de publicidad para televisión en la que, bajo el lema "El blanco de todas las miradas", dio a conocer su vino blanco de albariño Condes de Albarei. En el transcurso del acto de presentación, la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, hizo entrega del certificado de calidad ISO 9001 a Carmelo Castro Durán,

presidente de la firma. De esta forma, Condes de Albarei cumple con las estrictas normas de calidad en la elaboración y comercialización de sus vinos, aguardientes y licores. La casa gallega lleva 16 años elaborando vinos blancos de Albariño en el Valle del Salnés. En la actualidad comercializa, además de Condes de Albarei, el vino que se presenta en la campaña, la marca Enxebre y Condes de Albarei Carballo Galego, elaborados todos ellos con la variedad Albariño.

Primero 2004 de Fariña Fiel a su cita anual

Como cada noviembre, el Primero es fiel a su cita. Pasados 45 días desde el inicio de la vendimia de 2004, el vino de maceración carbónica de Fariña sale al mercado en medio de la expectación de público y crítica que siempre le precede. Elaborado al cien por cien con la variedad Tinta de Toro mediante la técnica de "fermentación intracelular", este joven es el producto de introducir la uva entera en depósitos llenos de gas carbónico. Como resultado se obtiene un vino original, caracterizado

por su enorme potencia de sabor y aromas. Siguiendo la tradición que une a este vino con el arte, la etiqueta que revestirá la botella en esta ocasión reproduce lienzo abstracto de artista Salud Parada. Este año, el Primero cumple su décimo aniversario, que fue en 1995 cuando Manuel Fariña elaboró este vino por primera vez, por encargo de un cliente holandés.



SON NOTICIA



CAN BONASTRE
Vins i VinYES



Un trozo de cielo en la tierra

Porque así son nuestros vinos.

Un perfecto conpage de cielo y tierra:

desde que nacen hasta que llegan a su mesa.



Finca Can Bonastre de Santa Magdalena
08785 Masquefa (Barcelona)

Tel. (+34) 91 772 61 67 - www.canbonastre.com

2 MEDALLAS de PLATA WINE MASTERS CHALLENGE 2003
BACCHUS de PLATA y BACCHUS de ORO 2002

SPAIN WINEMASTERS

Asociación Española de Sommeliers (ASOSOM)
C/Alfonso de Aragón, 11 - 08001 BARCELONA
Tel. (+34) 91 421 1817 - 91 421 1818 - 91 421 1819 - 91 421 1820
Sitio Web: www.asosom.com

SON NOTICIA

Quercus Vino de Master

Quercus, el buque insignia de Bodegas Fontana, fue el vino oficial del Masters Series Madrid '04, cita de primer orden mundial por donde pasaron las mejores raquetas del mundo. Por tercer año consecutivo, la firma conquense llegó a un acuerdo de exclusividad con la organización del torneo para que Quercus se sirviera a los asistentes a los restaurantes de la zona VIP del Rockódromo Arena. En total, Fontana ha sacado una edición limitada de 5.000 botellas con una etiqueta conmemorativa para este evento. Avalado por las mejores críticas de expertos y líderes de opinión enológicos y gastronómicos nacionales e internacionales, Quercus es un vino tinto de la Tierra de Castilla que espera conseguir pronto la denominación de Grandes Pagos de Castilla. Ha sido elaborado con la variedad Tempranillo tras una rigurosa selección racimo a racimo en Monte Carbonero, un viejo viñedo con más de 40 años, donde se consigue que la uva madure en toda su plenitud de color, aromas y sabor.



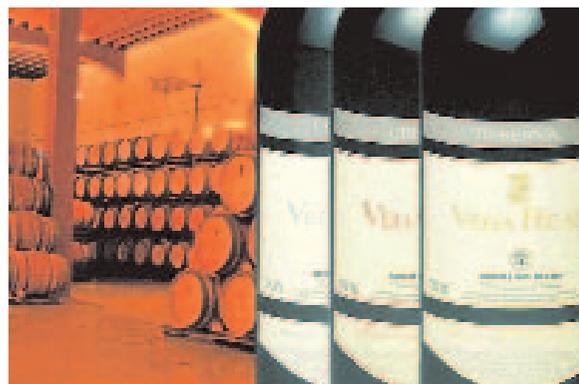
Vinícola de Castilla Por Quixote

Con motivo de la celebración del Cuarto Centenario de la edición del libro más universal, el Quijote, la firma manchega Vinícola de Castilla presenta dos vinos para festejar este especial acontecimiento. El tinto Crianza 2001 está elaborado a partir de un 90 por ciento de Tempranillo y un 10 por ciento de Cabernet Sauvignon. Un vino complejo, con notas especiadas de vainilla y cacao. Potente en boca, con cuerpo. Postgusto grato y persistente. El Reserva 1998, cien por cien Tempranillo, es rico en aromas de crianza, vainilla, clavo y un fondo de frutas silvestres maduras. Bien estructurado en boca, amplio, con vigor y taninos maduros. En vía retronasal destaca por sus elegantes aromas frutales y especiados.



Reconocimientos internacionales Vega Real, la mejor crítica

La bodega Vega Real, empresa participada por Bodegas Barbadillo y la familia Vegas Cordobés, ha empezado a cosechar no pocos éxitos y reconocimientos de la crítica en los inicios de su andadura internacional. La prestigiosa revista americana especializada "Wine Spectator" concedió 92 puntos al vino Vega Real Crianza 2001, una de las mejores puntuaciones para los vinos de la Ribera del Duero. Otra afamada publicación, "Decanter", califica de muy recomendable y le asigna



cuatro estrellas al crianza 2001, valoración que se realizó en el transcurso de una cata ciega celebrada recientemente. También, la acreditada revista mejicana, "Catadores" ha dado una de las mejores puntuaciones de un vino de la Ribera del Duero al Vega Real Crianza 2000 con 87 puntos.



www.abadalltel.

Primer 2004, la maceración carbónica al poder Fiesta del vino joven en Madrid

La gran fiesta del vino joven vuelve a Madrid, del 10 al 12 de diciembre próximo. De nuevo, el Palacio de Congresos de Madrid (Pº de la Castellana, 99) acogerá la VII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, Primer 2004, un certamen que se ha consolidado por méritos propios en el calendario de citas ineludibles. Una oportunidad para profesionales y público aficionado interesados en conocer las bondades y singularidades de la nueva vendimia, en un año, según los entendidos, algo complicado por diversas adversidades climatológicas, con un volumen de producción elevado, y probablemente de alta calidad. La ocasión ideal para catar y degustar en primicia una nutrida selección de vinos procedentes de prácticamente toda España. Unos vinos que han plasmado el esfuerzo de viticultores y enólogos por lograr una materia prima de máxima calidad, base clave para la elaboración de los



vinos de maceración carbónica, una de las tipologías más genuinas de nuestra viticultura. Primer vuelve a la capital, llena de color y aromas, de la mano de OpusWine, con el patrocinio del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, copas Riedel y las revistas Vinum y Mi Vino.

Diseño de la vidriera Royal Leerdam Copa Jerez, la evolución

El Consejo Regulador de los vinos de Jerez, la Manzanilla y el Vinagre de Jerez y la prestigiosa casa vidriera holandesa Royal Leerdam han presentado en Breda (Holanda) la nueva "Copa Jerez", un innovador y moderno formato diseñado especialmente para potenciar el consumo de vinos del Marco de Jerez en la gastronomía, más allá del aperitivo. El director general del Consejo Regulador,

César Saldaña, subrayó que el diseño de esta nueva copa responde a la necesidad de adoptar un formato apropiado para fomentar el consumo de vinos de Jerez y Manzanilla en la mesa, segmento donde están llamados a jugar un gran papel, de la mano del creciente interés por el Jerez existente entre los mejores chefs y gurús de la gastronomía, tanto española como internacional.



La evolución:
los clásicos
catavinos, a la
izquierda, junto
a la nueva
Copa Jerez.

SON NOTICIA

el más exclusivo brandy de jerez.

FERNANDO
de CASTILLA



SON NOTICIA



sólo tienes que probarlo

Carretera de Aceuchal, s/n
Tel. 924 670 410 - Fax. 924 665 505
e-mail: sanmarcos@campobarro.com - 06200
Almendrales (Badajoz)



III Salón de los Vinos de Montilla-Moriles Éxito de la Pedro Ximénez

Madrid se convirtió el pasado día 19 de octubre en el punto de encuentro de los amantes del Pedro Ximénez, la auténtica joya de la D.O. Montilla-Moriles. Más de 500 personas acudieron al hotel Ritz donde se celebró el III Salón de Montilla-Moriles en el que participaban las 12 bodegas más emblemáticas de Córdoba: Alvear, Aragón y Cía, Cooperativa la Aurora, Cooperativa la Purísima, Bodegas Delgado, Moreno, Navisa, Pérez Barquero, Robles, Torres Burgos y Toro Albalá. Estas firmas concurren

con el propósito de dar a conocer las cualidades del Pedro Ximénez a los profesionales del sector -sumilleres, tiendas especializadas, distribuidores, jefes de compras de grandes superficies y red HORECA, entre otros- así como a los medios de comunicación. La directora general de Industria y Promoción Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Flora Pedraza, inauguró este salón, que se organiza por tercer año consecutivo y que sigue cosechando grandes éxitos.

De izquierda a derecha, Jesús M^a Ruiz, subdelegado del Gobierno; José Manuel Rodrigo, presidente de la D.O.; Flora Pedraza, directora general de Industria de la Consejería de Agricultura andaluza y Manuel López Alejandre, secretario de la D.O.



15 Aniversario de las Jornadas de Torres Días de vino y setas

Bodegas Miguel Torres, en colaboración con el magnífico y entrañable cocinero Miquel Márquez, del restaurante Sala de Berga, celebró, como cada año, sus tradicionales Jornadas Gastronómicas de Vino y Setas en Berguedà (pre-pirineo catalán). Tres intensos días gastronómicos que se iniciaron con un almuerzo de bienvenida a los diversos representantes de los medios de comunicación en el restaurante Masía Mas Rabell de Fontenac, propiedad de la familia Torres. Al día siguiente, ya en plena naturaleza, en los montes del Berguedà, los periodistas asistieron a una interesante y aleccionadora cata de distintas variedades de setas y otros productos de la región. El objetivo era buscar la armonía más acertada entre cada seta y los diferentes tipos de vino. Márquez, responsable de toda la logística y preparación de la degustación, confeccionó, con el saber hacer que le caracteriza, un almuerzo con pla-



Miquel Márquez cocinando estos tesoros gastronómicos.

tos de la cocina típica de esta zona. Las jornadas se clausuraron en el restaurante Sala, con un menú extraordinario. Unas jornadas en las que también se festejó, entre amigos, el 50 aniversario del tinto Sangre de Toro, un vino atemporal, ya patrimonio del consumidor.

Nuevo proyecto en Gandesa Edetària, pasión por la tierra

Edetària es un nuevo vino y a la vez una nueva bodega. Su inspirador e impulsor es Joan Àngel Lliberia Esteve, hijo de Gandesa (Tarragona) que ha iniciado un proyecto vinícola que conjuga amplios conocimientos técnicos, tradición familiar (su abuelo es enólogo y su padre viticultor), intuición, respeto por la naturaleza y pasión por las señas de identidad de la tierra. Edetària nace de la combinación de variedades tradicionales de la comarca, Plana de Gandesa (Terra Alta), procedentes de viñedos de hasta 60 años. El primer vino comercializado es el blanco 2003, elaborado con las variedades Garnacha Blanca y Macabeo, y ha estado ocho meses en barrica de

roble francés. Es un vino inicialmente afrutado que evoluciona hacia aromas intensos y persistentes, con interesantes matices balsámicos. Cremoso, sedoso, dotado de una estructura compleja en boca. Un vino de gran personalidad, resultado de una manera especial de hacer y entender el vino, apto para paladares atrevidos que van a la búsqueda de nuevas sensaciones.



SON NOTICIA

El suroeste de Madrid existe Encuentro con vino y queso

En octubre se celebró el encuentro empresarial de la Asociación de Jóvenes Empresarios (AJE) de Móstoles. Cerca de cien personas quisieron demostrar con su presencia el continuo apoyo a esta entidad que con su actividad impulsa el tejido empresarial del suroeste de Madrid. El encuentro se realizó en la nave industrial Las Nieves, sita en Móstoles, propiedad de la empresa Vinos 2004, que la cedió para la ocasión y donde los asistentes pudieron degustar el vino Vega



Izán (D.O. Ribera del Duero) y el Queso de Sotillo, de Sotillo de la Ribera (Burgos).

I Encuentro de Alimentos-Madrid Selecto La unión hace la fuerza

ASECAM, la Asociación Empresarial de Alimentos de la Comunidad de Madrid, organizó el I Encuentro de Alimentos de la capital, "Madrid Selecto". El hotel Foxá M-30 sirvió de escenario para que treinta empresas líderes del

sector agroalimentario madrileño promocionaran sus productos de máxima calidad. En esta primera edición, participaron empresas cárnicas, de aceitunas, café, vinos, pastelería, pescados y mariscos... Además de la exposición, se celebraron unas jornadas técnicas dedicadas a la restauración y la distribución comercial. El objetivo es que esta primera experiencia sirva como germen para institucionalizar, de forma definitiva, esta feria y agrupar empresas madrileñas que elaboren alimentos de calidad.



la evolución tiene muchas miradas



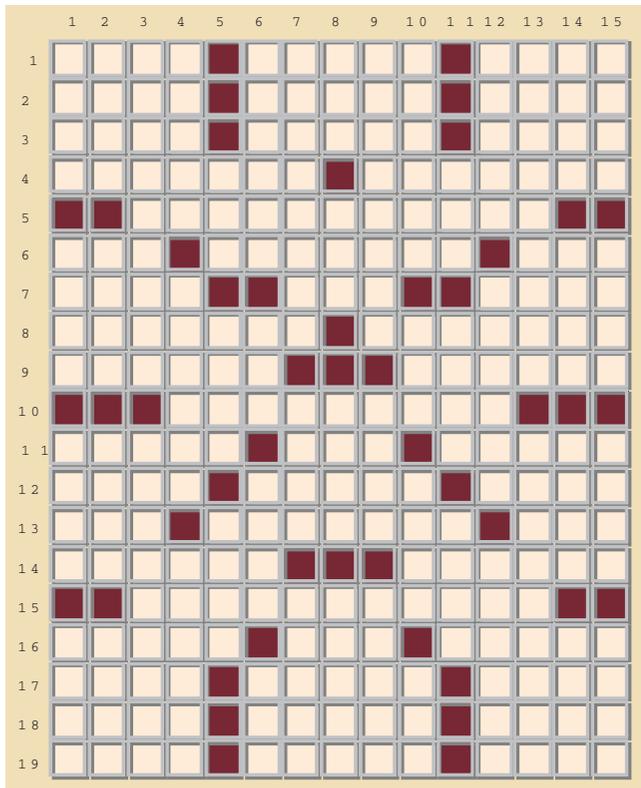
BODEGAS REAL

DIRECCIÓN COMERCIAL:
Paseo de la Castellana, 144, 1º piso • 28046 Madrid
Tel.: 91 457 75 100 - Fax: 91 457 72 10

www.bodegas-real.com
e-mail: comercial1@bodegas-real.com

¡Vaya variedades!

Diviértase poniendo a prueba sus conocimientos enológicos completando nuestro crucigrama. Envíenos, antes de final de mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista*. Entre los acertantes se sortearán diez suscripciones a la revista Vinum, La Revista Europea del Vino, durante un año.



HORIZONTALES. 1. Malvado del Génesis. Asigna un nombre postizo. De toda confianza – 2. Objeto de ciencia ficción. Una de las hijas de Eva. Seguidor del esnob (?) – 3. Transige. Trabaja el solador. Unir dos extremos – 4. Seguís los dictados. Agregado – 5. Uva inspirada en un grupo musical (?) – 6. Creador de los ayatolás. Aburrada. Sección con ATS – 7. Compare sus fuerzas. Final de web. Acordó pactos – 8. Adornar con rosas. Casi circular – 9. Primo de la cigüeña. Muy ligero – 10. Uva inspirada en un nómada del desierto (?) – 11. Concha de tortuga. Sea intrépido. Lugarteniente de Moisés – 12. Petición del sediento. Tela con reflejos. Ex pareja de Bruce – 13. Cultivo mediterráneo. Lewis de la literatura infantil. Armoniosa convivencia – 14. Allanar. Claridad progresiva – 15. Uva inspirada en el estudio del artista (?) – 16. Puede ser prima. ¡Plaf! Muy delicado – 17. Brosnan, en la pantalla. Precavida. Pez payaso – 18. Ingrediente del caldo gallego. Recipientes de Eolo. Exportador de caviar – 19. Lugares de culto. Nativo de Nueva Zelanda. Firma de sanitarios.

VERTICALES. 1. Planta de los Andes. Siglas del dial. Compra festiva. Bala pesada – 2. ___ plaisir. Color violáceo. Ligero de pies. Sitúa – 3. Inquisidor. Noción básica – 4. Una descendiente. Semítica de los tiempos de Cristo. Con sus gestos, dicen mucho – 5. ___ Decó. Sotheby's de internet. Fabricante del Aviocar – 6. Vaya a menos la tormenta. Todavía. Marido de Jennifer. Cía, en internet – 7. Apretador del botón. Larga carrera. Alternativa al arado – 8. Destino del colirio. Camp. militar. Explotar. Protegido de Venus – 9. Descongestión. Prefijo de la NASA. Elemento volátil del vino – 10. Robots rastreadores. Placer voyeur. Línea de aviación. Tal cual te muestro – 11. Componente del claustro. Incrédula en materia de fe. Aragonés del fútbol – 12. Embarullado. Defended con argumentos. Congregar – 13. Convenir por contrato. Periodista de calle – 14. Sentid en lo más hondo. ___ Hamete Benengeli, personaje cervantino. Bradley o Shariff. Novedad de Apple en 1998 – 15. Huésped de la percha. Serie binaria. Ciudad chic. Tela del descapotable.

* Solo se admitirán las contestaciones llegadas hasta el día 25 de cada mes (fecha de cierre de cada ejemplar de MiVino). Por favor, no olvide incluir su dirección y número de teléfono.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 89
GRAN COLEGIATA CRIANZA
ROBLE FRANCÉS 1999

Antonio J. Arjona Acedo
Avda. Moliere, 11
Edificio E. 4º - 2
29004 Málaga

Eugenio Antón López
Sierra Bermeja, 42 - 8ª
28018 Madrid

Felicitas De Francisco
Cañada del Arco Viejo, 381
28140 Fuente el Saz del Jarama (Madrid)

Lorena Márquez Yañez
C/ Lorenzo Medina, 24 - 2º
Izda. 33930 Pando-La Felguera (Asturias)

María José Glez. Herrero
Avda. Txomin Garat, 9 - 9º
C48004 Bilbao

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 90

1	M	A	C	H	D	A	D	R	O	E	R							
2	A	L	E	O	R	O	J	A	S	A	S	T	I					
3	D	E	L	L	E	M	A	N	A	C	A	N	A					
4	C	A	L	I	D	A	D	D	E	V	I	D	A					
5				E	T	E	R	I	T	E	M							
6	O	R	E	J	A	S				A	N	O	T	A	R			
7	M	E	D	O	C	C	A	R		I	S	I	M	O				
8	A	T	A		A	M	O	R	O	S	A		N	E	T			
9	N	A	D	A		A	M	A	S	E		P	A	N	A			
10				C	A	M	P	D	A	V	I	D						
11	A	L	T	A	M	A	R		D	E	N	A	R	I	O			
12	L	E	E		I	R	A		O	R	G		E	S	C			
13	G	A	L	E	N	O				A	L	E	L	L	A			
14	O	L	E	R		N	O	N	A	S		T	I	A	S			
15			T	A	S		S	A	S		P	O	N					
16			V	E	N	I	V	I	D	I	V	I	N	C	I			
17	M	A	X		M	O	R	I	L	E	S		J	O	P			
18	U	G	T		A	T	I	N	A	D	A		A	T	S			
19	S	A	O			O	S	E	R	A			R	A	I			

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 90

Juan Carlos Echevarría Sada, Lucio García Berzal, Carmelo Casas Gomara, Lorenzo Vaquero Burgos, José Ignacio Rodríguez Suarez, Francisco Fernández Bertomeu, Jesús Mª León Castro, Javier López-Escobar Anguiano, Carmen González Suárez, Mª José López Burillo.



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

Deseo recibir 11 (once) números de la revista MIVINO, más las tapas de encuadernación anual, con renovación automática hasta nuevo aviso, por lo que abonaré la cantidad de 23 € anuales.

Nombre _____ Apellidos _____
 Dirección _____
 C.P. _____ Población _____ Provincia _____
 Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

- Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine)
- Transferencia bancaria
BBV:
182/5498/47/0010201141
- Con cargo a mi Tarjeta de Crédito
VISA / MASTERCARD nº _____

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES
 A.E.S.
 Apdo. 002 FD
 28200 S.L. El Escorial
 (Madrid)

Fecha ____ / ____ / ____
 Caducidad ____ / ____ / ____
 Firma del titular: _____

Sondeo realizado entre distintos restaurantes y tiendas especializadas de toda España sobre los vinos más solicitados dura el último mes, ordenados de acuerdo a su mayor aceptación. Este muestreo aleatorio no pretende tener carácter científico, sino meramente indicativo de cuáles pueden ser las preferencias de los consumidores en el período y zonas citadas.



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
VÍCTOR MONTES Bilbao (Vizcaya)	Terras Gauda '03 Castro Martín '03 Clot de Olms Selección '03	Malleolus '01 Viña Pedrosa Crianza '99 Casa de la Ermita Petit Verdot '01	Don Guido 20 años Px Toro Albalá Gran Rva. '75 Moscatel Hidalgo
TUBAL Tafalla (Navarra)	Orchidea '03 Príncipe de Viana Fb. '03 Otazu Fb. '00	Javier Asensio Cr. '99 Condado de Almara Cr. '01 Alzania Cr. '01	Ochoa Moscatel Sarasate Moscatel Chivite col. 125 vend. tardía '00
ENOTECA DIVINS Martorell (Barcelona)	Augustus Chardonnay '02 Petrea '02 Crisalys '03	Ribon Cr. '01 Garrido Rva. '98 Otto Bestué '02	Dolc Néctar Terrenal Torelló Brut Rosat Gramona III Lustrós
MESÓN DE LA CUEVA DE SAN ESTEBAN Segovia	Nieva Pie Franco '03 Txomin Etxaniz '03 Enate Chardonnay Fb. '01	Coto de Hayas Garnacha Cent. '03 Puerta Palma '00 Azúa Selección '01	Amontillado N.P.U. Château Lafon '95 Sauternes Val de Reyes '00
ARAGONIA PARADÍS Zaragoza	Clarión '01 San Pedro de Yacochuya '02 Louis Sipp Riesling '00	Mancuso '02 Montevetrano '01 El Principal '01	Pajarilla Philipponnat Clos des Goisses De Muller Dom Berenguer 1918
MAESTRAL Alicante	Marqués de Riscal '03 Terras Gauda '03 Viña Sol '03	Enrique Mendoza C. Sauv. Cr. '01 Muga Crianza '01 Emilio Moro Crianza '01	Moscatel de La Marina Don PX
VILANOVA PEÑA Pontevedra	Pedralanga '03 Viña Baladiña '03 Guitián Fb. '02	Viña El Pison '95 Matarromera Rva. '99 Pintia '01	Don PX PX Matusalem Lustau Moscatel
LA RUTA DEL VELETA Cenes de la Vega (Ganada)	Veliterra '03 Calvente '03 Pazo de Señorans '03	Pago de Carraovejas '99 Darién Selección '01 Aalto '00	PX Noé 30 años PX Alvear 30 años

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

ERIBERA
DEL
JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Calidad V.C.P.R.D.

Av. España, 21
16611 Casas de Haro (Cuenca)

Tfno.: 969 380 840

Fax: 969 380 518

e-mail: do@vinosriberadeljucar.com

Strévete

Vinos elegantes, suaves, carnosos...



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES Álava: ALBATROS (Vitoria), ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL ANTIGUA BODEGA, MESÓN LA BELLOTA (Vitoria), OLEAGA, (Vitoria), URTEGUILDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Asturias:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET, HOTEL GRAU ROIG. **Asturias:** AL SON DEL INDIANO (Malleza), BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), CHIQUITO (Oviedo), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL PARNASO (Gijón), EL PORTALÓN DE LA RIOJA (Gijón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA GRAN TABERNA (Oviedo), LA RESERVA (Avilés), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), PALADARES (Gijón), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), VANITY (Gijón), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, EL MILANO REAL, EL ALMACÉN. **Badajoz:** ALDEBARÁN, LARAUCANA (Almendralejo). **Baleares:** KOLDO ROYO, PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argenton), (Sant Martí Sarroca), EL CELLER DE LA PASTISSERIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL JARDÍ DE LA GRANJA (Pla Igualada), EL RACO DE CAN FABES (San Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EL VELLERO (Sitges), ELS CAÇADORS (Argenton), ESADE SANT IGNAÇI, GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VIA VENETO. **Burgos:** EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA. **Cáceres:** ATRIO, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Sta. María). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO-LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), LA CASONA, LA CÚPULA DEL RHIN (Santander) SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel). **Córdoba:** BODEGAS Campos, EL CHURRASCO. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra) (Avignonet de Puigventós), MIRAMAR (Llanca), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUEUNO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITERO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O'CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** VINISSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** ALOQUE, ALQUITARA, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR BODEGA LA CANTERA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, CABO MAYOR, CAFÉ CENTRAL, CAFÉ DE ORIENTE, CASA CIRILO, CASA DE LAS AMÉRICAS, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA MATUTE, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SORIA, CASA SOTERO, CASA VILA, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPA, DE VINIS, DON GIOVANNI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATA-CALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL OBRADOR DEL CAFÉ DE ORIENTE, EL OLIVAR DE AYALA, EL PAJAR (Horchajuelo de la Sierra), EL PALACIO DE NEGRALEJO, EL PASEO (El Escorial), EL PELOTARI, EL PUNTITO (El Molar), EL VIDUEÑO (S. S. de los Reyes), EL 5º VINO, EL 26, ENTRECAJAS, ERROTA, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), HOTEL PÍO XII, JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BALCONADA (Chinchón), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FOLIA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA HACIENDA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA SAVIA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL Balcón, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, LAS NIEVES (Alcorcón), LOS CEDROS, LOS CIEN VINOS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, PARADIS, PARADIS CASA AMÉRICA, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAIDOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SOROLLA, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFÍ (Alcorcón), TABERNA LA CARPANTA, TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, TABERNA MITULO, TABERNA SARMIENTO, VINO GULA, VIRIDIANA, WEST GATE INVERSIONES, ZALACAÍN. **Málaga:** D' VINOS, MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJILL VINOS "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmir), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), MESÓN DEL CONCEJO, ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), LA BRASA (Ciudad Rodrigo), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarriz), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CRISTÓBAL (Sepúlveda), CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA FLORIDA (Cuellar), LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDE-RO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guardia), LA TABERNA DEL ALABARDERO, EGAÑA ORIZA. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambrils), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambrils), L'ASPIC (Amposta). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY, LOS CORALES. **Teruel:** EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite). **Toledo:** ADOLFO, BAR EL RINCÓN, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilera), DE AMBOADES, EL BOHÍO (Illescas), EL CATAVINOS, HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** GIORGIO EL ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ, RASCANYA, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA, SHIRAZ. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), CAFETERIA HAMAİKETAKO (Santurce), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), CALIFORNIA (Benavente), SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS Álava: LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENIS (Almansa). **Alicante:** A CATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SELECCIÓN (EL Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), ESPECIALITATS LLORET (Villajoyosa), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), NEFER-TITI (Aspe), SUPERBAEZA, VI DE VINS (Alcoy). **Asturias:** BEBORA (Oviedo), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriónidas), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** BONNS VINS, CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ENSENYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINICOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER MIKEL, CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERIA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERIA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DEL RAVAL, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL NOU CELLER DE PACO (Piera), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, ENOTECA DIVINS (Martorell), E.R. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), FORMENTON, FRAILEJÓN (Granollers), GUY MON-REPOS, LA BODEGA, LA CHARCUTERIA REDÓN, LA GARNACHA, LA LLONESA, LA MALVASIA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), PASTELERIA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRO&ESTEVES, REBOST I CELLER, ROS-TISSERIA EDO, ROSTISSERIA LLOP, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINA-COTECA, VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASAL-BA (Villamayor del Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES, VINOTECA DEL TORREORGAZ. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Agaciras), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santolía). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), INSTITUTO I.E.S. STA. Mª DE ALARCOS, TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** Bodegas Mezquita. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montfrió), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERIAS GERUNDA, ENOTECA-COMAS, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL POST, PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS Y LICORS GRAU (Palafrugell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), DUQUE DE MANDAS (S. Sebastián), GURE ZUBIA DELICATESSEN (San Sebastián), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTE-GIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), URGULL (San Sebastián), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** Tierra Nuestra. **Huesca:** GAVIN VINOS (Gavín), LA BODEGA ISABAL (Binefar). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCIVINS (Tàrraga). **La Coruña:** AQUA TERRAE, AQUA TERRAE (Santiago de Compostela), COSECHA DEL 64, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITERO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.). **León:** ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARACÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, CAVA BESO (Vielha), EL GOURMEND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCCHUS (La Moraleja), BODEGA ABASCAL, BODEGA EL BUDA (Collado Villalba), BODEGAS EUROPA (Pozuelo de Alarcón), BODEGAS GALIANA, BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CASA ESTHER DELICATESSEN, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENLLAS, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, ECOLICOR, EL RINCÓN DEL CAVA, GOLD GOURMET, HISPAVAL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA DESPENSA ARTESANA (Getafe), LA JOYA DEL VINO, LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VINOTECA PELAYO 48, LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LICORES ROMA, LICORES SIN FRONTERA, LICORILANDIA, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, SIEGUERO, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATAADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVEVERDE VINOS, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANIA, VINOS COLOR Y AROMA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASO, ANDREVM (Marbella), BEBIDAS GARCÍA (Fuengirola), LAGRIMA CHRISTI (Fuengirola), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERIA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINO CALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churriana), VINOS Y LICORES NUEVO SIGLO. **Mallorca:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASÍA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmir), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, GUERMA, LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), MUNDO ENOLÓGICO (Bullas), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** DON MORAPIO (Burlada), HORNO ARTESANO (Pamplona), LA VINOTECA, MAHATSA ARDOTE-XEA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑIA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA, NEW PALACIO DE LOS LICORES. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINTEMPLO. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE, LA CEPA. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERÍA DEL BOLI (Scala Dei), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLAYS LICORS (Tortosa), VINATERÍA DOMÉNECH QUEVIURES (Reus). **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA LA DUELA (San Miguel), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** JAMONES Y CECINAS R. DOMINGO (La Iglesia del Cid), PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca). **Valencia:** BODEGA A CATARLO TODO (Teulada), BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, CELLER SUCRO (Sueca), DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, SUBMARINO OCEANOGRÁFIC, VINOS DE AUTOR (Valguicia). **Valladolid:** PECADOS ORIGINALES, SOMMELIER, VINOVAL. **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, COFRADÍA EUROPEA DEL VINO (Bilbao), DELICATESSEN HILARIO VICENTE (Bilbao), EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona), YÁÑEZ. Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés y en las Salas VIP del AVE.



CONSEJO
REGULADOR
DENOMINACION
DE ORIGEN
NAVARRA

ESTAMOS ORGULLOSOS DE TI,

"NOS EMOCIONAMOS CUANDO NACISTE. CUIDAMOS DE TI DURANTE TU JUVENTUD. AHORA, QUE YA HAS MADURADO, SÓLO NOS QUEDA DARTÉ UN ÚLTIMO CONSEJO: RODÉATE DE GENTE QUE TE SEPA VALORAR Y RECUERDA SIEMPRE LA TIERRA EN LA QUE HAS NACIDO."



TINTOS DE NAVARRA
HIJOS DE NUESTRA TIERRA

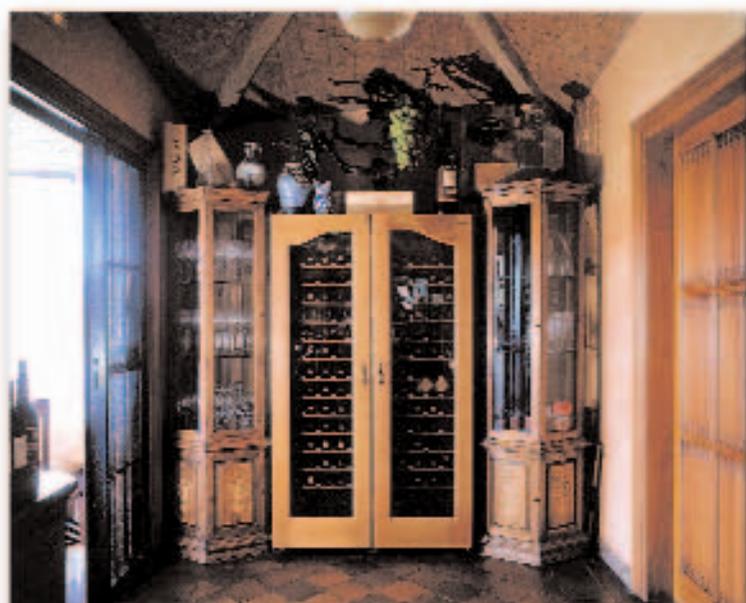
WWW.VINONAVARRA.COM

BODEGAS CLIMATIZADAS PURERAS · QUESERAS

DESDE 20 HASTA MÁS DE 10.000 BOTELLAS

TAMBIÉN A MEDIDA Y COLORES ESPECIALES

Caveduke[®]



Única bodega climatizada con dos puertas transparentes, trasera y delantera
IDEAL PARA BARRAS



SOLICITE NUESTRO AMPLIO CATÁLOGO SIN COMPROMISO

CLIMATIZAMOS TAMBIÉN ESPACIOS

PRECISAMOS DISTRIBUIDORES Y VENEDORES NACIONALES E INTERNACIONALES

Porque en Caveduke cuidamos al mínimo detalle la temperatura, humedad, ausencia de vibración y ausencia de rayos ultravioletas perjudiciales para el vino.

Porque en Caveduke sabemos lo que quiere el vino.

Porque el Vino Vive.

JUAN RAMÓN JIMÉNEZ, 34, 1º 1º 08100 MOLLET DEL VALLÉS (BARCELONA)

TEL.: 935 625 111 · FAX: 935 625 094 · MÓVIL: 656 317 319

www.caveduke.com