

miVino

BODEGAS EJEMPLARES

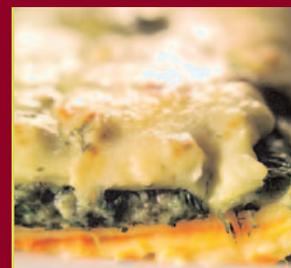
FARIÑA

SEPA DE LO QUE HABLA

VINO Y NUTRICIÓN

PRÁCTICA DE CATA

LUIS ALEGRE RESERVA 2000

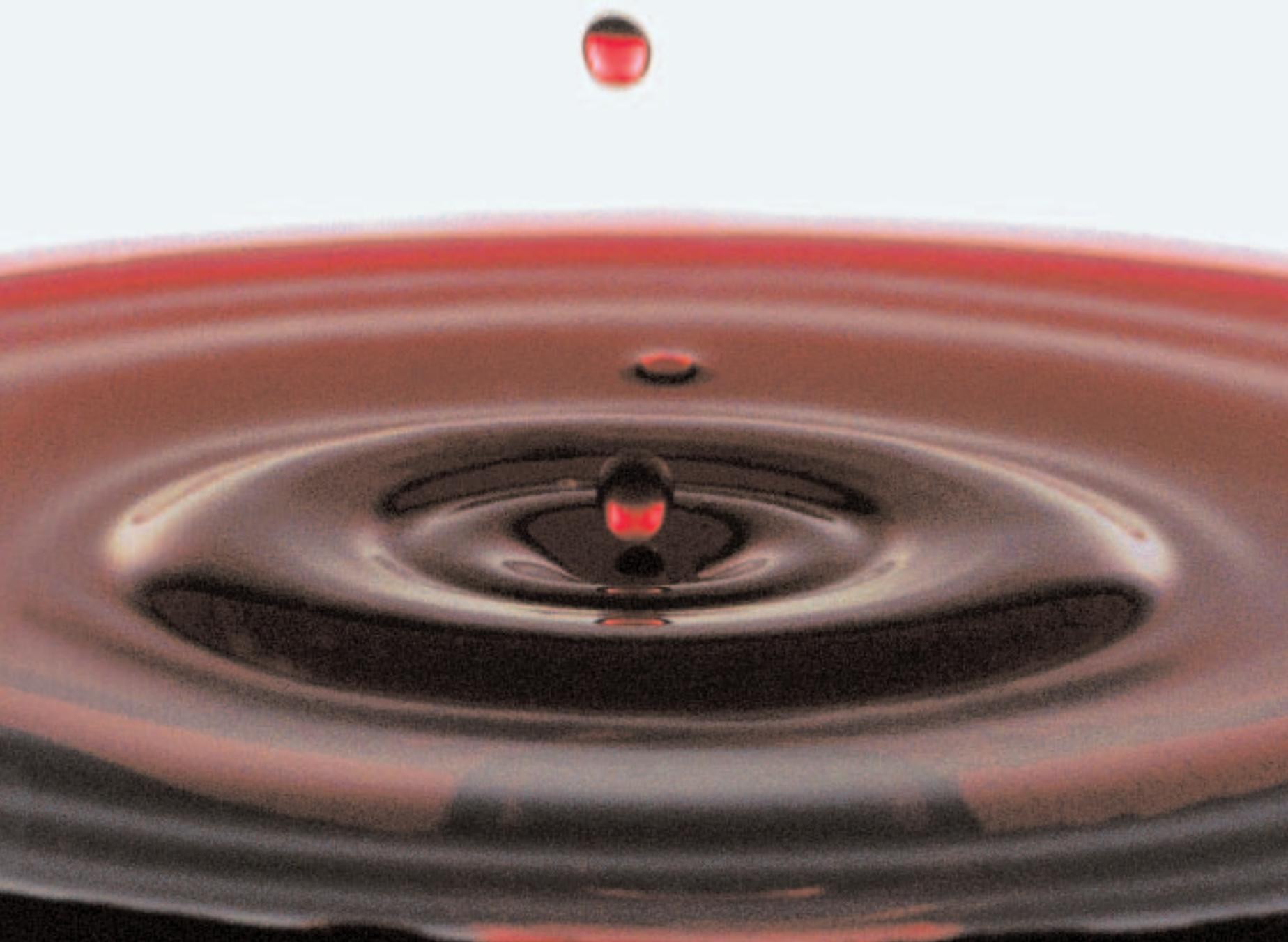


NÚMERO 93

ENERO DE 2005

ARMONÍAS
LASAÑA CON
BLANCOS DE
MALLORCA

VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA *EXCELENTE 2004*



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

son sabios



GRUPO YLLERA
www.grupoyllera.com

la sabia elección

Lenta, pero inexorablemente, los de maceración carbónica, los populares "tintos de cosechero" riojanos, que son la madre de todos los vinos, van imponiéndose en un mercado saturado de tintos jóvenes. Claro que estos vinos "primeros", que anuncian en diciembre las características de la cosecha recién terminada, tienen el encanto irresistible del amor al primer sorbo. Es necesario conocerlos. Y no de una manera superficial, en el chateo desenfadado de Vitoria, Bilbao o San Sebastián, donde su consumo es mayoritario, sino en contacto con la buena gastronomía. Porque estos son vinos de barra y mesa, de tapeo y comida, de charla y serena degustación. Jóvenes de noble cuna, determinada por la calidad de los varietales con los que están elaborados. Aquí no se trata de la mediocre uva francesa Gamay, del Beaujolais, sino de la gloriosa Tempranillo en sus versiones riojana, manchega, castellana, extremeña, etc., de la sorprendente Bobal, de la Monastrell murciana, la Mencía gallega y leonesa, la explosiva Garnacha levantina, el Listán Negro canario, que este año se ha colocado en la final de "Primer" con dos vinos, Y es que cada año hay más zonas y bodegas elaborando excelentes vinos "primeros", cuya impresionante potencia aromática se consigue con la fermentación espontánea de las uvas enteras en los lagares de las bodegas. Junto a estos indudables atractivos, hay que destacar la excelente calidad de la nueva cosecha del 2004. Año de abundancia y regularidad, que ofrece excelentes perspectivas para los tintos de "maceración carbónica". Nos encontramos ante una de esas añadas que facilitan el lucimiento del enólogo capaz de sortear las dificultades de un procedimiento de elaboración arriesgado, que exige uvas perfectamente sanas y equilibradas, y una selección esmerada de los racimos. En cualquier caso, los que se han decidido a elaborar vinos de "maceración carbónica" han logrado, en términos generales, mejor calidad que el año pasado, como se puso en evidencia en "Primer", la muestra anual que se celebró en Madrid, del 10 al 12 de diciembre pasado. La cata de los vinos allí presentados arrojó un balance altamente positivo, con zonas de excelente calidad como la Rioja alavesa, a la que se unieron otras denominaciones de origen menos habitadas a este tipo de elaboración. De todos ellos sobresalieron doce vinos, los finalistas que medirán sus fuerzas en Marzo para dilucidar cual es el mejor. Mientras tanto, ofrecemos una amplia selección de los últimos vinos de maceración carbónica, que son los primeros tintos de la última vendimia. *Carlos Delgado*

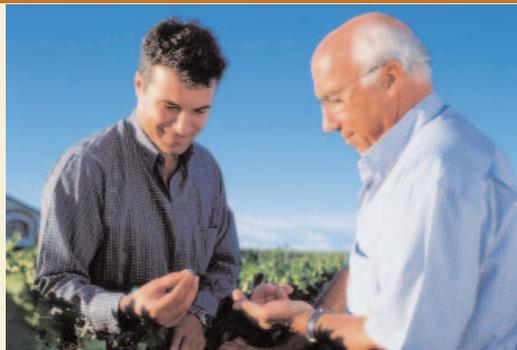


Primero es el vino

miVino

DIRECTOR: Carlos Delgado (c.delgado@opuswine.es). SUBDIRECTOR: Bartolomé Sánchez (b.sanchez@opuswine.es). COORDINADORA GENERAL: Ana Ramírez (a.ramirez@opuswine.es). DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA: Ángel Becerril (a.becerril@opuswine.es). DIRECTOR DE DISEÑO: Ramón Miguel Muñoz (r.miguel@opuswine.es). JEFE DE REDACCIÓN: Ana Lorente (a.lorente@opuswine.es). LUNA 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 (a.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueno@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (opuswine@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Juan Bureo (j.bureo@opuswine.es). RELACIONES INTERNACIONALES: Bruno Jiménez Butragueño (b.jimenez@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SECRETARÍA: Lucilar Minaya (l.minaya@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES C/ José de Andrés, II. 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. Valdelaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)

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



12 BODEGAS EJEMPLARES FARINA

La Colegiata se asoma en el horizonte. La tenacidad, la sabiduría y los premiados vinos de los Fariña son hoy el verdadero emblema de Toro. Cuentan con 290 has. de viñedo plantado y 50 por plantar, muchas cepas viejas propias y de otros 25 viticultores que surten con sus mejores frutos. El abuelo era capaz de distinguir en el paladar las uvas de distintos pagos. Los sucesores siguen fiándose de lo que les revela la cata de la uva, más allá de los análisis.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA

-Emilio Clemente Crianza 2001
-Aurora Manzanilla Pasada en Rama

Utiel-Requena es una DO que está cambiando la cultura del granel por los buenos embotellados, como se refleja en este Emilio Clemente, un vino moderno salido de las últimas tecnologías de elaboración. El Aurora es una joya, una manzanilla en rama, como recién venecida de la bota, con todos los elementos, aromas y sabores sin merma, un



color oro muy atractivo y la profundidad intacta de estos vinos únicos. La brisa de Sanlúcar y su sabor salino a precio de ganga.

14 UNIDOS POR EL PLACER LASAÑA CON BLANCOS DE MALLORCA

La pasta, en todas sus variaciones, es un alimento básico de nuestra dieta. La lasaña, en especial, se presta a imaginativas recetas: unas muy básicas, otras referentes indiscutibles de la cocina internacional, e infinidad de ellas obra de la creatividad de los cocineros más afamados. Por aquello de hacer un contrapeso a los excesos navideños, nuestra propuesta es la lasaña de verduras, que nos aportará más vitaminas y menos calorías. El relleno admite de todo: berenjenas, calabacines, cebolla, pimiento, espinacas, setas... que irán muy bien con potentes blancos de Mallorca



Y LAS SECCIONES

15 SEPA DE LO QUE HABLA. 17 PRÁCTICA DE CATA. 18 EL COLECCIONISTA. 19 DÍAS DE VINO. 20 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 24 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 25 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 26 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA 2004 UN AÑO EXCEPCIONAL

4

Según los primeros síntomas, pocas veces volveremos a encontrarnos con una cosecha tan magnífica como esta del 2004. El invierno había sido lluvioso, habían caído incluso buenas nevadas, con una primavera fresca, un verano seco y un final de maduración insuperable, con una diferencia térmica día/noche óptima. Consecuentemente se ha logrado una materia prima sana, abundante y de calidad en la mayoría de las comarcas. En buena parte de las zonas peninsulares, sobre todo en la costa levantina, centro y sur, antes de que las lluvias llegaran ya se había recogido la vendimia. En consecuencia, los vinos catados hasta la fecha, con maceración o sin maceración, de Galicia, Toledo, Ribera o Cataluña, sus mostos vinos todavía burbujeantes, ofrecían un delicioso aspecto y una inundación de fruta fuera de lo corriente. Sigamos con interés este año, pues nos dará grandes satisfacciones a poco que se cumplan las perspectivas, con la ayuda del saber enológico de los profesionales.

VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA 2004

Un año excepcional

a

ntes de que el mosto comience a dar sus primeros colores, antes de que el nuevo vino ofrezca sus frutuosos aromas, entre los aficionados, conocedores y profesionales ya se especula con la calidad de la recién nacida vendimia. Y se desea probar cuanto antes el resultado de todo un ciclo de trabajo. Si la cosecha ha sido mala, por ver cómo se han salvado los trastos en los diferentes lugares. Si ha sido buena, deseosos de experimentar los proyectos iniciales. Si la cosecha ha sido excepcional, para disfrutar ya desde los inicios de un año que tardará en olvidarse un siglo. Sin embargo, los vinos que pueden ofrecer un panorama bastante aproximado a la realidad son sin duda los de maceración carbónica. Ellos son los mensajeros de las cualidades, virtudes y espejismos de la cosecha, sobre todo cuando las expectativas

señalan que la madre natura ha vuelto a derramar sus dones con generosidad. Porque, con toda lógica, no se destina precisamente lo mejor de la viña para elaborar estos vinos: las más viejas, las de menor producción y mayor enjundia deberán alimentar a los futuros vinos de guarda, aunque, eso sí, como por su peculiar elaboración los racimos deben entrar en el depósito enteros, es obligatorio que las uvas gocen de una sanidad impecable. Así, y solo así, disfrutaremos sin trabas de sus encantos juveniles, sus deliciosos aromas a uva recién cortada, su delicada carnosidad y sus violáceos colores, casi violentos.

LA COSECHA PERFECTA

Según los primeros síntomas, pocas veces volveremos a encontrarnos con una cosecha tan magnífica como esta del 2004. El invierno había sido lluvioso, habían caído incluso buenas nevadas, con una primavera fresca, un verano seco y un final de maduración insuperable, con una diferencia térmica día/noche óptima. Consecuentemente se ha logrado una materia prima sana, abundante y de calidad en la mayoría de las comarcas y denominaciones de origen. En buena parte de las zonas peninsulares, sobre todo en la costa levantina, centro y sur, antes de que las lluvias llegaran ya se había recogido la vendimia. En consecuencia, los

vinos catados hasta la fecha, con maceración, sin maceración, de Galicia, Toledo, Ribera o Cataluña y de todas las bodegas en las que he tenido la dicha de catar sus mostos-vinos todavía burbujeantes, ofrecían un delicioso aspecto y una inundación de fruta fuera de lo corriente. Sigamos con interés este año, pues nos dará grandes satisfacciones a poco que se cumplan las perspectivas, con la ayuda del saber enológico de los profesionales.

UNA FORMA DE TRABAJAR EN ALZA

Se extiende por España la elaboración del vino de maceración carbónica. Y eso a pesar de que todavía el consumidor no demanda, con el entusiasmo que debiera, este tipo de vino tan agradablemente frutal y carnosos. Solo en la cornisa cantábrica su consumo es ya una costumbre familiar. La Rioja alavesa ha vendido buena parte de su colección en ese mercado, la mayoría siguen siendo vinos ligeros, muy abiertos de color y con el leve toque de carbónico que los hace agradables de beber y de fácil paso. Todo lo contrario de la vanguardia de los "cosecheros", que es como denominan a estos elaboradores. Los Erre Punto, Luberri, Artadi, Albiker, Ostatu, Arabarte, Valdelana y compañía van por otros senderos más estructurados. Aunque en toda la denominación de origen se extiende su producción, y marcas como Murmurón, Señorío de Villarrica, Bécquer o Eneas de Muga, poseen mucho prestigio entre los buenos aficionados. Lejos se halla Murcia de esta región, en distancia, variedades y clima. Sin embargo los frutos que obtienen los Castaño con su Monastrell es sencillamente apasionante.

Tan lejos ha llegado esta afición, que en Canarias es muy fácil de encontrar: en Lanzarote, La Palma o Gran Canaria elaboran estos vinos singulares, y solo en la isla de Tenerife más de veinte marcas nos aguardan para ofrecernos vinos tan originales como estos canarios, bendecidos por los encantos de la variedad Listán Negro. La cita de Primer en Madrid es la mayor manifestación del vino de maceración carbónica que se celebra en España. Y ya se ha convertido en una sana costumbre. Acuden a ella elaboradores de los rincones más inimaginables, y siempre resulta un buen termómetro para medir los vinos de maceración carbónica en toda su magnitud.



D.O. ALMANSA

VIÑA ATALAYA 2004 🍷
 Agro-Almansa. Tel. 967 345 315.
 Cerrado, nada grave. Aparecen notas de fruta silvestre (zarzamora, grosella) y notas de pimienta. Goloso, con estructura y final amargoso elegante.

D.O. BIERZO

FRUCTUS 2004 🍷🍷👍
 Agribergidum. Tel. 987 546 279
 Por el momento se intuye mejor nariz que boca. Expresivo en aromas de zarzamora, lácteos, notas de retama y clavo. Fresco, suave, magnífico equilibrio final.

GUERRA 2004 🍷🍷
 Vinos del Bierzo, S. Coop. Tel. 987 546 150.
 Es Mencía, con su carácter de frutillos silvestres, pól-vora y notas de trufa y pizarra. Completo, equilibrado, llena la boca dejando un elegante amargor final.

PRADA A TOPE 2004 🍷🍷👍
 Prada a Tope. Tel. 902 400 101.
 Año radiante de color y estructura. Fruta negra, ciruela, notas de hoja seca y un punto de violetas muy agradable. En boca se confirma su poderío, sabroso y pleno.

D.O. CARIÑENA

VIÑA URBEZO 2004 🍷🍷👍
 Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968 .
 Este año rebosa frescura. Notas de arándano, pimien-ta, minerales bien fundidos. Goloso, con recorrido lleno de matices y frescor final que auguran futuro.

D.O. LA MANCHA

ALLOZO TEMPRANILLO-CABERNET 2004 🍷🍷👍
 Centro Españolas. Tel. 926 505 653.
 Domina el Cabernet, maduro, con recuerdos de fruta negra, sotobosque y pimienta. En boca mantiene el vigor tánico, el lógico por su juventud, sin que moleste.

CASTILLO DE ALHAMBRA 2004 🍷🍷👍
 Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.
 Tímido en aromas. Tras agitar encontramos fruta negra, notas de tinta y toques vegetales elegantes. Armado, con estructura y golosidad agradable.

CELSIUS 2004 🍷🍷👍
 Parra Jiménez. Tel. 607 707 932.
 Rojo picota profundo. Aromas de frutos rojos en sazón, discreto deje floral. Todavía se aprecia el car-bónico cosquilleante, estructurado y envolvente.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA BLANCO 2004 🍷🍷
 Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.
 Perfume de frutas blancas y exóticas Tiene untuosidad y cuerpo justo que ayudan a crecer en boca.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA TINTO 2004 🍷🍷
 Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.
 Yogur de fresa, regaliz y pimienta. El terreno calizo aporta finura en nariz y cuerpo en boca, golosidad y franqueza frutal. Largo y con buena base.

D.O. MÉNTRIDA

EL GARBOSO 2004 🍷
 Nuestra Señora de la Caridad. Tel. 918 174 850.
 Es un vino cálido con tendencias golosas que recuer-dan a la mermelada, con toques de anís y especias. En boca, sabroso y pleno.

D.O. MONDÉJAR

VEGA TAJUÑA 2004 🍷🍷
 Mariscal. Tel. 949 385 138.
 Es un Tempranillo expresivo en sus aromas, mora y regaliz, muy ligero y fresco en el paso de boca, muy agradable de beber.

D.O. MONTSANT

LES SORTS 2004 🍷🍷👍
 Celler El Masroig. Tel. 977 825 050.
 Ensalada de frutos rojos, minerales y toques de tinta. Magnífica base. En boca no pierde la frescura, se abre y despliega succulentos sabores y aromas a grosella.

D.O. NAVARRA

QUADERNA VIA ECOLÓGICO 2004 🍷🍷
 Quaderna Via. Tel. 948 554 083.
 Aroma de confitura de arándanos, pimiento asado. En boca es goloso, con peso de fruta, y largo final.

D.O. RÍAS BAIXAS

D. PEDRO DE SOUTOMAIOR 2004 🍷🍷🍷👍
 Adegas Galegas. Tel. 986 657 400.
 Un año excelente. Potencia aromática que recuerda el mango, la lima y la hierba fresca. En boca es untuoso, con cuerpo, sin perder su punto cítrico final.

D.O. RIBERA DEL GUADIANA

CADENCIAS 2004 🍷🍷
 Ventura de Vega. Tel. 924 671 105.
 Frutal, notas de reducción noble, cuero, monte bajo y cardamomo. Poderosa entrada que discurre firme, envolvente dejando un grato final amargoso.

D.O.C RIOJA

ALBIKER 2004 🍷🍷
 Luberrí. Tel. 945 609 239.
 Rojo cereza intenso con abundante materia colorante. Aromas de fruta roja madura, muy limpios y expresi-vos. Goloso, taninos de hollejo fundentes y plenos.

¿Rosado?

Pues sí, este año en la séptima edición de los vinos de maceración carbónica, Primer 2004, la bodega Señorío de Villarrica añadió una nueva iniciativa. Se trata del primer rosado elaborado por este singular método. Para su vinificación se partió de un 70% de Malvasía y Viura y un 10% de cada una de las siguientes variedades: Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Todo fermentó en el mismo depósito, como los claretes de toda la vida, porque la D.O.C. Rioja autoriza un 75% de uva blanca para la obtención de rosado siempre que se obtengan 0,25 puntos de color en la analítica final. Sin duda una iniciativa de esperanza para los rosados.



ARABARTE 2004 🍷🍷

Arabarte. Tel. 902 195 700 .
Perfume de fruta roja madura, violetas, muy concentrado e incluso notas de cacao. Lo mejor, su paso de boca, equilibrado, suave y con sabrosura.

ARTADI 2004 🍷🍷🍷👍

Artadi. Tel. 945 600 119.
Poderosa e intensa nariz. Todo en un mismo cauce aromático: fruta, flores, lácteos. Muy completo. Boca amplia, envolvente y peso de fruta en sazón.

BAUZA 2004 🍷

Bodegas Bauza. Tel. 945 606 194.
Notas poderosas de fruta de campo (zarzamora, mora), regaliz y hojarasca. Sabroso, envolvente, con cuerpo e intensidad de sabores. Final frutoso amplio.

COMISATIO 2004 🍷🍷

Navarrotillo. Tel. 948 690 523.
Frutos rojos maduros, notas de cacao y golosinas, con un fondo de pimienta en grano. Sabroso, de una suavidad que acaricia, y rico final aromático de fresillas.

COVILA 2004 🍷

Covila. Tel. 945 627 232.
Estilo definido que recuerda la zarzamora, especias y un delicado toque lácteo. Suave, goloso con un magnífico punto de acidez final.

DOMINIO DE BERZAL 2004 🍷🍷

Dominio de Berzal. Tel. 945 609 039.
Frutillos silvestres que despejan la pituitaria, monte bajo y carácter del terruño. Gusta su jugosidad y punto goloso inicial, buen empaque y plenitud de sabores.

ENEAS 2004 🍷🍷🍷👍

Muga. Tel. 941 310 498.
Su pequeño 5% de Viura enriquece la paleta aromática con abundante carga frutal. Lo mejor es su paso de boca, estructurado, fino y largo. Mejorará en botella.

ERRE PUNTO 2004 🍷🍷🍷👍

Fernando Remírez de Ganuza. Tel. 945 609 022.
Fruta con magnífico punto de madurez, granada, sandía. Su paso por boca muestra su juventud, intenso y por desarrollar. Mejorará notablemente en dos meses.

FLOR DE PRIMICIA 2004 🍷🍷🍷

Primicia. Tel. 941 600 296.
Muy tierno todavía. Aromas de fresillas silvestres, zarzamora y especias frescas. En boca el málico domina, es lógico, pero se aprecia estructura y frutuosidad.

LUBERRI 2004 🍷🍷🍷👍

Monje Amestoy. Tel. 945 609 239.
Debe airearse. Menos floral que otros años, con la fruta mejor integrada, notas especiadas. Goloso, con cuerpo, estructurado. Amargo elegante que alarga el vino.

LUIS ALEGRE 2004 🍷🍷🍷👍

Luis Alegre. Tel. 945 600 089.
Cerrado. Perfume de frutos rojos maduros, falsa pimienta y zarzamora. Sabroso, bien conjuntado. Recuerdos aromáticos finales largos.

MUÑARRATE 2004 🍷🍷👍

B. y Viñedos Solabal. Tel. 941 334 492.
Espléndido perfume de frutos rojos en sazón, regaliz, monte bajo. Intenso, un punto goloso y largo.

MURMURÓN 2004 🍷🍷🍷👍

Sierra Cantabria Tel. 941 334 080.
Cacao-vainilla, hollejo y pólvora que se ciñen a la carga frutal. En boca se muestra enérgico, elegante en la fruta, con un amargor muy comedido.

NOBLEZA 2004 🍷🍷

Casado-Morales Tel. 941 107 017.
Notas bien fundidas de fruta y violeta. Boca suave, con el toque justo de acidez que fortalece su impresión final.

SEÑORÍO DE VILLARRICA 2004 🍷

Señorío de Villarrica. Tel. 941 457 171.
Carácter balsámico con dominio de los frutillos silvestres. Sabroso, con estructura y frescor que se equilibra con los amargos finales.

SEÑORÍO DE VILLARRICA ROSADO 2004 🍷🍷

Señorío de Villarrica. Tel. 941 457 171.
Primer intento que abre las puertas a nuevas formas de elaborar rosados. Aromas de pera, hierba fresca y frutillos rojos. Ligero, con un claro final fresco.

SOLABAL 2004 🍷🍷

B. y Viñedos Solabal. Tel. 941 334 492.
Se funden en la copa todos los aromas maduros, intensos, a mermelada de frambuesa, notas balsámicas y de yogur. En boca se percibe golosidad y estructura.

VIÑA TOBÍA 2004 🍷🍷

B. Tobía. Tel. 941 457 425.
Está tan reciente que todavía percibimos el hollejo, sus abundantes notas de maduración, cacao. Intenso paso de boca, estructurado y con cuerpo.

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO 2004 🍷🍷🍷👍

Viñas del Vero. Tel. 974 302 216.
Inundan la copa los recuerdos de violeta fresca, zarzamora y lácteos. Goloso, suave al paladar, con buen equilibrio y proyección de futuro. Fiel al estilo.

D.O. TACORONTE-ACENTEJO

HOLLERA MONJE 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Monje. Tel. 922 585 027.
Muestra con plenitud el carácter de la isla: mineral y

¡Málico!

Seguramente, el consumidor no está acostumbrado a tomar el vino tan tierno, es decir, con esas aristas que nos raspan en la boca, que provocan sequedad y amargor no muy agradable. Eso se llama «ácido málico». Este ácido, que se encuentra en el zumo de la uva, en algunos casos es necesario suavizarlo mediante la fermentación maloláctica, una fermentación que suele comenzar justo después de la alcohólica. Con la transformación del ácido málico en láctico el vino se vuelve más suave, más bebible, con aromas lácteos a yogur de fresa. En definitiva, hay que dejar al vino su tiempo para expresarse en todo su esplendor. Estos vinos de maceración carbónica mejoran notablemente a partir de los dos meses.



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 despallado.

La fermentación se lleva a cabo en tinas 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 picota 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.



balsámico, con poca identidad de maceración carbónica. En boca aparece maduro, bien formado, con abundantes recuerdos finales.

SANSOFÉ 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Himaco Pasa. Tel. 922 218 155.
En nariz se aprecia la fragante fruta fresca, con un toque de la gama especiada. Es carnoso y muy vivo, de equilibrado y aromático final.

VIÑA NORTE 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Insulares de Tenerife. Tel. 922 570 617.
Mejor en nariz que en boca. Recuerdos limpios de granada-grosella, especias y notas florales con un ápice mineral. Sabroso, equilibrado y con estructura.

D.O. TORO

PRIMERO 2004 🍷🍷

Fariña. Tel. 980 577 673.
Reducción discreta típica de la Tinta de Toro. Fruta roja, polvo de cacao y pimienta. Goloso, equilibrado, con excelente jugosidad y recuerdos de hollejo fino.

D.O. UTIEL-REQUENA

LOS MONTEROS 2004 🍷🍷

Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.
Amalgama de aromas a rosas, miel y hierba fresca propios de la Moscatel. Ligero, suave y con agradable frescor final.

MURVIEDRO 2004 🍷

Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.
Tiene la textura de un buen vino mediterráneo, fruta en sazón, notas de pólvora y toques vegetales. Sabroso, suave y frutoso.

D.O. VALDEPEÑAS

ÁGORA BLANCO 2004 🍷🍷

Arúspide. Tel. 926 347 075.
Aromas de hierba y cítricos que desnudan la habitual timidez de la variedad Airén. En boca es algo más ligero, fresco, de agradable final amargo y perfumado.

ÁGORA MACER. CARBÓNICA 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Arúspide. Tel. 926 347 075.
Más color y concentración de fruta que el pasado año, fresa, regaliz y notas florales. Goloso, con cuerpo, equilibrado y con peso de fruta. Largo recorrido.

D.O. VALLE DE LA OROTAVA

GRAN TEHYDA 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Valleoro. Tel. 922 308 600.
Fiel al estilo de la maceración carbónica. En boca se funde la frutuosidad y el carácter del terruño volcánico en un final muy aromático. Buen trabajo.

D.O. VINOS DE MADRID

TAPÓN DE ORO 2004 🍷🍷

Ricardo Benito. Tel. 918 110 097.
Domina la variedad Garnacha con sus ricos aromas a mermelada de frutos rojos, toque anisado y fondo de cacao. El 15% de Tempranillo acierta de pleno para dar estructura y más longitud.

D.O. YECLA

CASTAÑO MONASTRELL 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Castaño. Tel. 968 791 115.
Rojo amaratado casi impenetrable. Recuerdos nobles de ciruela madura e incluso ápices de reducción (cuello, tabaco) muy interesantes. Carnoso, con peso de fruta y amabilidad.

D.O. VASTILLA-LA MANCHA

ISOLA 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Mont-Reaga. Tel. 967 180 447.
Su enólogo Juan lo tenía claro, vendimiando la Tempranillo antes para mantener la acidez y la Syrah más tarde para aportar glicerina. Claros aromas a fruta fresca y mermelada con una boca jugosa, estructurada y frutal.

SEÑORÍO DE TOLEDO PRIMUS 2004 🍷🍷

Garva. Tel. 918 177 304.
Deliciosos aromas de sandía, golosinas rojas que inundan la copa. Este año es menos goloso y más equilibrado que el 2003, mejor estructurado y con grato final a fruta.

V.T. CASTILLA-LEÓN

PEREGRINO 2004 🍷🍷

Gordonzello. Tel. 987 758 030.
Necesita airearse. Muy personal en aromas de la variedad Prieto Picudo, notas de terruño, hollejo, cueros, mora y especias. Muy completo. Goloso, armado y listo para tomar ya.

RV RUIZ VILLANUEVA CENCIBEL 2004 🍷🍷

Bruno Ruiz Bodega Ecológica. Tel. 606 991 915.
Se disfruta la buena cosecha, abundantes notas de zarzamora, violetas y regaliz en buena armonía. Tiene más boca que el de 2003, envolvente, con un espléndido final a fruta que cautiva.

V.T. SIERRA NORTE DE SEVILLA

COLONIAS DE GALEÓN 2004 🍷🍷

Viña Las Colonias de Galeón. Tel. 607 530 495.
Aroma clásico bien ceñido al estilo de maceración carbónica: gominola de regaliz, lácteos de yogur, violetas. En boca confirma lo dicho: suave, con fruta acariciante y final perfumado brillante.

El 2004

Atrás quedó la añada de 2003, plagada de vinos muy alcohólicos, pero con matices vegetales por falta de la suficiente maduración en la viña. Sin embargo, el 2004 llena las copas de color rojo intenso, como en los recientes vinos de maceración carbónica. Se intuye una mejor base. Los aromas evocan la fruta madura, compotada, sin ápices de verdor; con un paso de boca más armado. Obviamente, la clave reside en las magníficas condiciones climatológicas. Este año han sido menos severas para la viña, con el consiguiente equilibrio en la maduración de la uva. Un año excelente.



CÓDIGO DE PRECIOS

🍷	Hasta 3 €
🍷🍷	De 3 a 6 €
🍷🍷🍷	De 6 a 9 €
🍷🍷🍷🍷	De 9 a 18 €
🍷🍷🍷🍷🍷	Más de 18 €

👍 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.



FENAVIN 2005

Cerca de cincuenta compradores de Japón y China, sobre todo importadores, se darán cita en FENAVIN. Arriba, distintos momentos de la reunión de la UIE, que tuvo lugar en Brasil, donde se acordó celebrar la asamblea general en la próxima edición de mayo. A la Izquierda, un aspecto de la última edición de la Feria.

Potenciar los negocios en Oriente

El profesor de Lengua y Cultura japonesa, Carlos Rubio, impartirá el seminario "Comprender Japón/China, vender vino" en la primera jornada que se celebrará en FENAVIN.

La Feria Nacional del Vino, FENAVIN, que se celebrará del 9 al 12 de mayo de 2005 en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, ayudará a hacer negocios a Oriente, ya que en la primera jornada del salón del vino español por excelencia tendrá lugar el seminario "Comprender Japón/China, vender vino", que será coordinado por Carlos Rubio López de la Llave, profesor de Lengua y cultura japonesa de la Universidad Complutense de Madrid y de la Universidad de Castilla-La Mancha. El

seminario se completará con la charla que impartirá Sachiko

Sawada, traductora e intérprete de español-japonés, y Cheng Yu Zhai, segundo secretario de la Embajada China en Madrid.

Carlos Rubio hablará de las "Estrategias de comunicación empresarial entre España y Japón", cuyo objetivo general será el de sacar el máximo rendimiento de las situaciones de contacto entre japoneses y españoles en ámbitos comerciales vitivinícolas.

La charla también perseguirá, entre otros fines, el conocer (sin saber la lengua japonesa) el lenguaje sin palabras determinado por el código de comunicación japonés; comprender la actitud cultural de los japoneses hacia el vino; interpretar acertadamente el lenguaje del cuerpo y de los gestos de los japoneses; familiarizarnos con sus prácticas empresariales, la importancia fundamental para ellos del envase y la presentación del producto, etc. "Temas, todos ellos, de conocimiento esencial

cuando estamos ante un código cultural tan ajeno al nuestro, y cuando deseamos optimizar nuestro esfuerzo inversor, ya sea comercial o personal", explica el profesor Rubio.

Por otra parte, cerca de cincuenta compradores de Japón y China (sobre todo importadores de estos dos países) se darán cita en la única feria monográfica de vino de España durante el mes de mayo.

ASAMBLEA GENERAL DE LA UIE

En el marco de FENAVIN-2005, la Unión Internacional de Enólogos (UIE) celebrará su asamblea general, según se acordó en una reunión celebrada en Bento Gonçalves (Brasil), en la que estuvo presente Vicente Sánchez Migallón, vicepresidente de la UIE y presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE). En dicha asamblea, en la que se reunirán unos 50 representantes de asociaciones de enólogos de todos los países vinícolas del mundo, se debatirán los temas más importantes del sector: la cosecha, las prácticas enológicas y las estimaciones del futuro comercial del vino, entre otros puntos.

Además, "se hablará del funcionamiento interno de la UIE; la formación del enólogo a nivel universitario y su homogeneización con los profesionales de todos los países, y la situación de la viticultura respecto a los órganos genéticamente modificados", explica Migallón.

La UIE es el organismo que agrupa a las asociaciones nacionales de profesionales de los países vitivinícolas. Reúne unos

20.000 enólogos que realizan su trabajo en más de 12.000 explotaciones de 15 países. Sus objetivos responden a la necesidad de representar en todo el mundo a las organizaciones nacionales de enólogos, y contribuir al progreso de la industria vitivinícola mundial. También se ocupa de defender los intereses profesionales, luchando contra el empleo abusivo de la titulación del enólogo y contra la competencia desleal.

Esta asociación actúa como nexo de unión y de solidaridad entre las diversas asociaciones, tanto en lo humano como en lo profesional. En este sentido, es un factor decisivo a la hora de uniformizar los procedimientos enológicos y los métodos de análisis (químicos, microbiológicos o sensoriales). También establece políticas de formación y reciclaje profesional para los enólogos, armonizando los planes de estudio, la duración de los cursos y la expedición de diplomas. La UIE acepta como miembros a una asociación internacional por país, a condición de que esté jurídicamente constituida y que sea la más representativa. Todos sus documentos oficiales, incluidos los estatutos y el reglamento interno, están traducidos a las lenguas de los países miembros.

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

BODEGAS FARIÑA



La uva, el sólido sustento de la casa, siempre estuvo allí. La familia también. La bodega ha crecido pero no para ampliar la producción sino para perfeccionarla.

Profeta en su tierra

La Colegiata se asoma en el horizonte. El Duero alimenta estas tierras duras, estas cepas añosas y resistentes. Pero, por encima de ellos, la tenacidad, la sabiduría y los premiados vinos de los Fariña son hoy el verdadero emblema de Toro.

Conversan, filosofan, analizan hechos, experiencias, y se ceden la palabra como si torearan al alimón, como virtuosos que tocan el piano a cuatro manos. A veces, el acierto de una réplica, la agilidad y el humor de una respuesta parecen obra de un ingenioso guión secreto:

Manuel.- ¿Novedades? Pues la más importante es el relevo generacional, mi hijo Bernardo ya pasa delante y yo voy quedando detrás...

Bernardo.- Sí, claro, yo voy de chófer y él repantigado en el asiento estudiando papeles y dirigiendo el trayecto...

El entendimiento, la complicidad, la cariñosa ironía son enternecedores y muestran a las claras el devenir y el futuro de esta bodega familiar en la que ya asoma su curiosidad el joven Manuel, estudiante de agronomía, para bien de la casa.

LOS AUTÓCTONOS: UVA Y FAMILIA

Es la herencia de las viñas del abuelo y de la bodega que el padre de Manuel Fariña inauguró en Casaseca. Aquellos lares se conservan como cuna de cuatro millones de litros de Vinos de la Tierra de Castilla y León, fáciles de beber y competitivos en precio, mientras la bodega de Toro, inaugurada en 1942, es -por ahora- la joya de la marca, el paradigma de su evolución.

Porque aquí se ha gestado el estilo del moderno vino de Toro, el que hoy aprecian catadores y bebedores, el que codician otras bodegas y otras zonas presti-

giosas. Aquí, la fe y la esperanza de Fariña transformaron aquellos vinos tradicionales sobremaduros, ásperos y rebosantes de alcohol hasta convertirlos en copas frutales, regalo de aromas que se superponen y se suceden en una evolución rica y compleja. Vinos poderosos y delicados a la vez. Vinos que han sabido extraer las virtudes de la Tinta de Toro, la Tempranillo local, y domesticar también otras variedades nobles, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Albariño o Pinot Gris.

Fariña ha desarrollado la técnica para repulir aquel carácter rústico hasta la insuperable elegancia y, en un alarde imaginativo, visionario, ha enriquecido la monotonía de un vino único, el típico de la zona, hasta poner en pie un catálogo tan variado como exquisito, con tragos para cada momento, para cada plato, para cada gusto, desde los tintos más rotundos como el Gran Colegiata Campus o el Roble Francés, a los blancos más delicados y más golosos, como Val de Reyes.

LOS CIMIENTOS: UVA Y BODEGA

Para eso cuentan con 290 has. de viñedo plantado y 50 por plantar, muchas cepas viejas propias y de otros 25 viticultores que surten con sus mejores frutos. El abuelo era capaz de distinguir en el paladar las uvas de Valdefinjas, de Llanos de Gema, de Jambrina... y ellos conservan ese conocimiento y siguen fiándose de lo que les revela la cata de la uva, más allá de los análisis de laboratorio.

Esos detalles personales son los que hoy, cuando todos los vinos pueden ser buenos, distinguen a los excelsos. Y por eso, y por talante y placer, Bernardo visita a su tonelero para ver la madera, para compartir unas botellas y estimular nuevas experiencias. O sigue paso a paso el ensamblado artesanal de los seis grandes tinos que completan la sala de barricas.

LOS RESULTADOS: UVA Y VINO DE AUTOR

Manuel, con su larga experiencia, se admira de que en los últimos cinco años el vino haya mejorado más que en los veinte anteriores. Y aprecia esa sabiduría, esas técnicas para domesticar y dulcificar los taninos, para dirigir y estudiar la viña, para definir los matices de cada barrica.

Y con ese criterio las ampliaciones de la bodega no pretenden ampliar la producción sino crear vinos más perfectos y ofrecerlos más acabados, completado su ciclo de barrica y botella, perfectamente educados, capaces de sentarse a la mesa en cuanto salen de la bodega.

Ese cuidado de viña y bodega se plasma, por ejemplo en las últimas elaboraciones de la línea Colegiata, el Campus, un vino moderno, estructurado, pleno, de cepas que han cumplido entre 60 y 140 años, prefiloxéricas, que pasa 15 meses en barrica y un año en botella. Se puede tomar así, pero unos meses más sirven para que gane seda y terciopelo. Y esa es la labor que se ha impuesto ahora la casa.

BODEGAS FARIÑA

Camino del Palo s/n
49800 Toro (Zamora)
Tel. 980 57 76 73. Fax. 980 57 77 20
mail:comercial@bodegasfarina.com
www.bodegasfarina.com

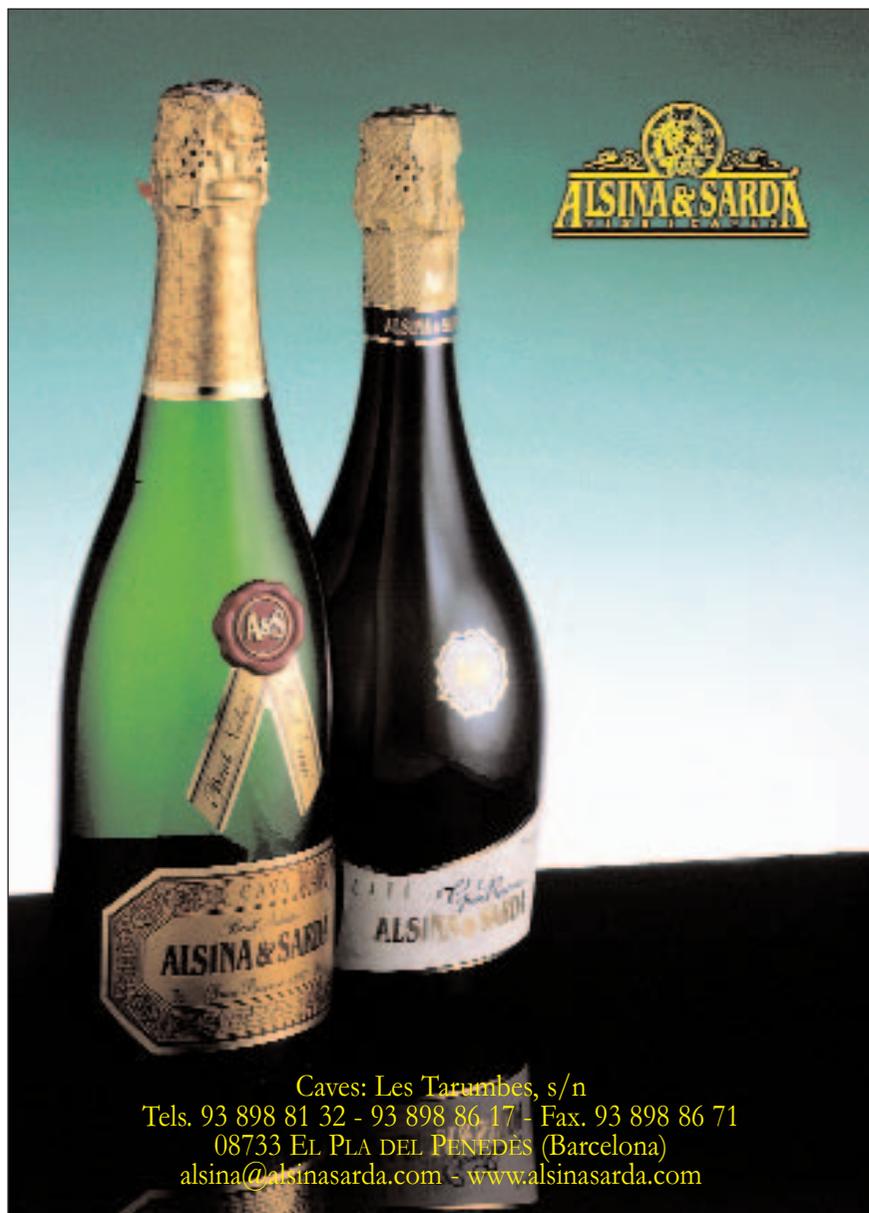
Viticultores desde el XVII
Bodegueros desde el XX



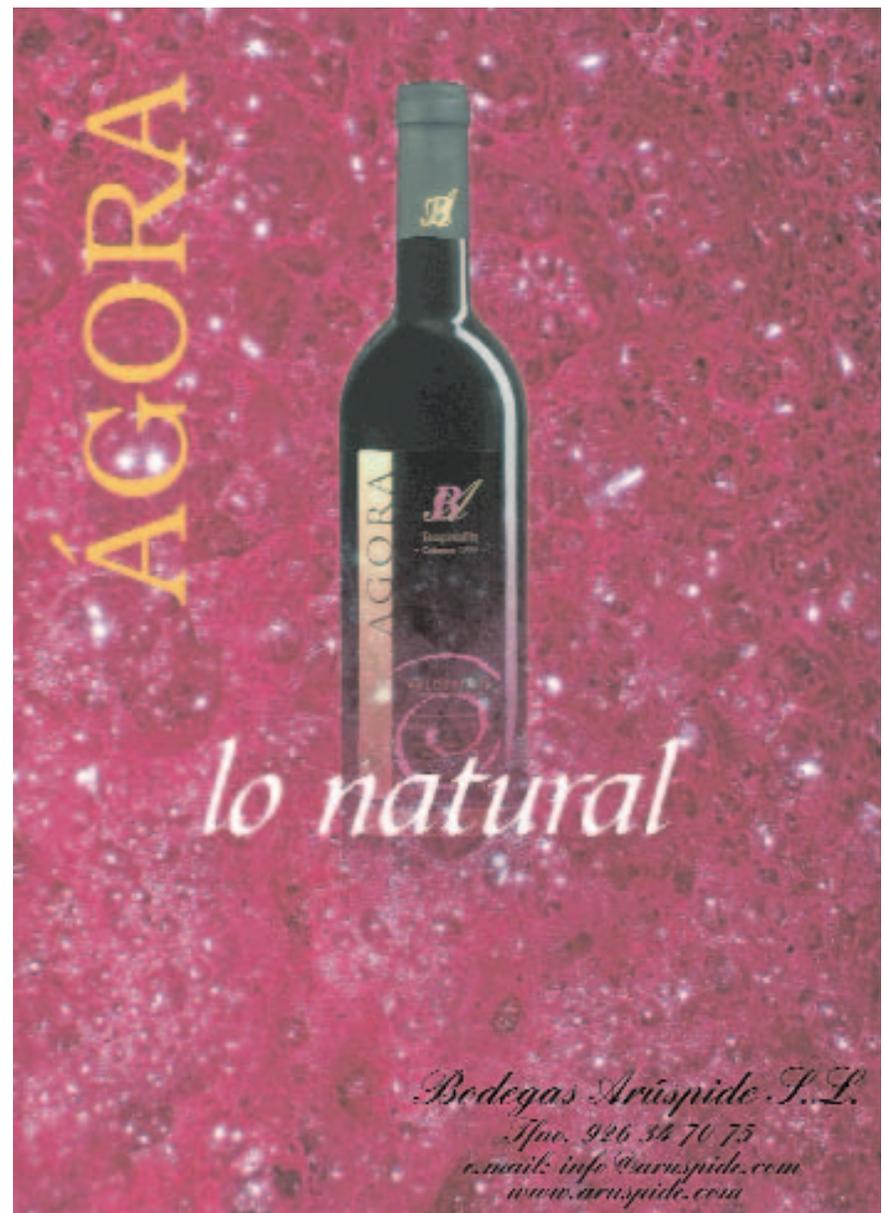
www.vinicolatomelloso.com

BODEGAS OSTATU

Ctra. de Vitoria, 1
01307 Samaniego - ALAVA
Tlf.: 945 60 91 33 Fax: 945 62 33 38



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



Bodegas Arúspide S.L.
Tfno. 926 34 70 75
e-mail: info@aruspide.com
www.aruspide.com

UNIDOS POR EL PLACER

Lasaña con blancos de Mallorca



Nadie sabe con certeza el origen de la pasta, lleno de vacíos históricos. Para algunos fue Marco Polo quien llevó la pasta de Italia a China y para otros la dirección fue la contraria. La misma pasta, en forma de láminas anchas y chatas, hechas de harina de trigo, es la que probablemente en tiempos de Cicerón llamaban los romanos "lagana" (lasañas), plural de "laganum", protagonistas de nuestra armonía. Esta "lagana" se menciona también en el Libro IV del "De arte coquinaria" de Apicio. En un Códice del siglo XIII, que se encuentra en la Universidad de Bolonia, se lee la descripción de cómo se hace la lasaña, que no difiere mucho de cómo se elabora en la actualidad.

La pasta, en todas sus formas y variaciones, es un alimento básico de nuestra dieta. La lasaña, en especial, se presta a imaginativas recetas: unas muy básicas, otras referentes indiscutibles de la cocina internacional, e infinidad de ellas obra de la creatividad de los cocineros más afamados. Por aquello de los excesos navideños, nuestra propuesta es la lasaña de verduras, que nos aportará más vitaminas y menos calorías que quemar. El relleno admite un elenco de ingredientes de lo más diverso: berenjenas, calabacines, cebolla, pimiento, espinacas, setas... El secreto es saber combinarlos con cierta lógica coquinaria e incluso estética, sin olvidar los condimentos y las salsas, elementos cruciales para sacar el máximo partido a las verduras y al plato en su conjunto, al que perfectamente acompañará esta selección de potentes blancos de Mallorca.

NUESTRA SELECCIÓN

CAN RICH ECOLÓGICO '03 ●●●●
Can Rich de Buscatell.
Perfume delicado de fruta blanca (permanzana) con notas frescas de pomelo. Buen paso de boca, armónico y muy agradable.

MACIÀ BATLE 2003 ●●●●●
Macià Batle.
Extraordinaria aromática, lichis, mango, miel y humo. Buen dominio de la madera. Untuoso, equilibrado y con mucha amplitud.

CHARDONNAY FB. 2003 ●●●●●
Vins Miquel Gelibert.
Potentes aromas que inundan la copa, derrocha madurez y buenas hechuras en el ensamblaje. Untuoso, fresco.

VINYA SON FANGOS 2003 ●●●●●
Vins Toni Gelibert.
Aroma potente, complejo con rasgos exóticos y de hierba fresca. Pesa en boca, de una excelente acidez y final amargoso elegante.

GALDENT ECOLÓGICO 2002 ●●●●●
Can Majoral.
Nariz prodigiosa por sus finas notas de mantequilla y humo, con ápices minerales. Graso, envolvente, equilibrado y dilatado.

HEREUS DE RIBAS 2003 ●●●●●
Hereus de Ribas.
Consonancia de aromas que recuerdan el trigo, la fruta blanca, con un paso de boca sabroso, de acento ácido y final amargoso.



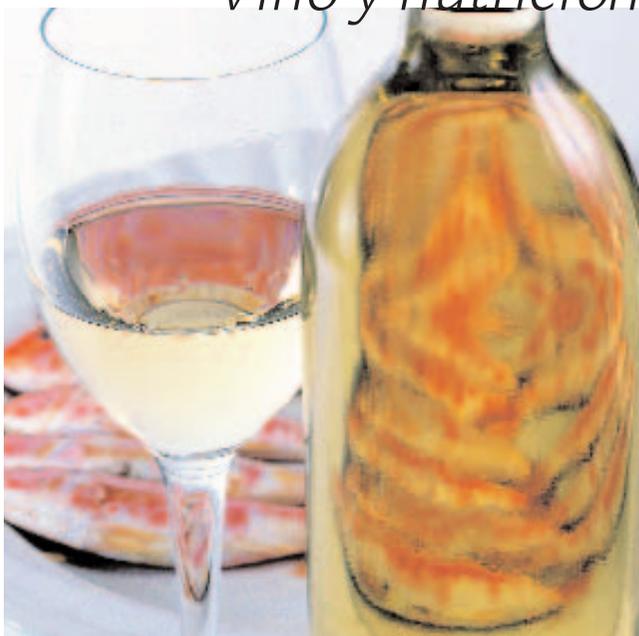
**FINALISTA
Primer 2004**



El arte de hacer vino
en su expresión más joven

CA, Sónolaga, 07007 Miquel Miquel
tel. 971 44 44 44 fax 971 44 44 44
www.arabarte.com

Vino y nutrición



SEPA DE LO QUE HABLA

Quizás se ha especulado demasiado sobre el binomio "vino y salud", que más bien debería ser "vino y nutrición". No tiene rigor ninguno cantar excelencias sobre el vino sin mayor argumento que el que proporcionan las posturas estereotipadas que se han ido creando a su alrededor, al igual que tampoco valen las posturas inflexibles que menosprecian el vino tan sólo por el hecho de contener alcohol. Desde la comunidad científica se ha intentado dejar muy claro que el vino es un alimento. Según indica M. Carmen de la Torre Boronat, doctora y catedrática del Departamento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona, "como alimento debe satisfacer unos requisitos, como son la calidad organoléptica, la calidad tecnológica, la buena conservación y el estado higiénico, cualidades que proporcionan la seguridad del producto. Sin embargo, la cuestión indiscutible que convierte el vino en un nutriente es que actúa como vehículo para una serie de biofactores, cuya presencia nadie puede negar".

El consumo moderado de vino y su efecto beneficioso en la salud está avalado por múltiples estudios realizados por los más prestigiosos médicos y expertos nutricionistas internacionales. Cada día existen más evidencias que corroboran los estudios anteriores y se da un paso más. Se puede afirmar que el vino ya no sólo es bueno para prevenir enfermedades de tipo coronario sino de tipo cancerígeno, diabetes o, incluso, de Alzheimer. Lo más importante se centra en que el consumo moderado de vino y una dieta equilibrada, ya sea tinto o blanco (30 gramos por día o su equivalente habitual en volumen), es aconsejable siempre que no existan contradicciones de ningún tipo.

¿Cuándo nace la Maceración Carbónica?

Su comienzo fue fruto del azar. Un grupo de investigadores franceses desarrolló este método en 1934 realizando pruebas de conservación de uvas frescas.

¿Por qué aguantan poco los vinos de maceración?

En su estilo puro, fermentación sin hollejos, tiene poco color, bajos niveles de acidez y taninos, con lo que adquiere una madurez temprana estimada entre tres meses y un año de vida.

¿Con qué se pueden tomar estos vinos?

La falta de taninos y su potente aroma hacen posible enfriarlos sin temor alguno. Por lo tanto, resultan perfectos para tomar en barbacoas: chorizo, morcilla, panceta), arroces, pastas, pizzas, etc...



Gran Premio, Medalla de Oro
Salón Internacional del Vino 2004

VIÑA REY

"70 Barricas" Tempranillo 2003



Ronda de Watres, 29
28500 Arganda del Rey . Madrid . España
Phone: +34.91.8710264 . Fax: +34.91.8713343
e-mail: castejon@bodegascastejon.com
www.bodegascastejon.com

LOS MONTEROS. AROMA DEL MEDITERRÁNEO.



Los Monteros Blanco, tan innovador y único que no deja a nadie indiferente.

Un vino fresco y lleno de aromas, obtenido a partir de maceración carbónica con la variedad Moscatel.

Un Blanco que ha destacado en el Salón de Muestración Catálica "Primer" de Madrid.

Los Monteros Blanco, siempre sorprendente y absolutamente inconfundible.



Ventas Comunidad Valenciana: NPDUSA Tel 961 525 600

Ventas Madrid: Miego Rebaque Tel 916 048 376

Distribuidores para el resto de España, llamar al teléfono 962 329 003

La teoría del conocimiento



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

La Denominación de Origen Utiel Requena no podía ser menos. Como tantas otras, comienza a cambiar el hastío del granel por los placeres de elaborar vino embotellado de calidad. Buena parte de la culpa la tienen las nuevas empresas surgidas en los años 90, como Emilio Clemente, bodega familiar que dirige Emilio, con el concurso de Sonia Llorente en las labores de enología. Sabedores de las dificultades que encierra hacer un vino moderno, dotaron al largar de todos los elementos técnicos avanzados y de barricas nuevas. Sus casi cien has. de viñedo le proporcionan la materia prima para embotellar 30.000 escasas botellas. Es un viñedo constituido por

variedades internacionales como la Tempranillo, Merlot o Cabernet, aunque también han puesto especial interés en las cepas autóctonas como la Bobal, uva destinada a revolucionar el sector en el levante. Con solo dos cosechas en el mercado, se han hecho un nombre en el panorama nacional con un crianza y un buen tinto joven.

ARTE SOBRE PEDIDO Para un amante de los generosos, la manzanilla es un trago magnífico. Incluso soportan las manzanillas maltratadas a las que las modas desnudaron de color y enjundia hasta límites bochornosos. Pero figúrense ustedes degustar una manzanilla en rama, como recién venenciada de la bota, con todos los elementos, aromas y sabores sin merma, el color oro tan atractivo y la profundidad intacta de estos vinos únicos. ¿Cabe mayor satisfacción? Pues eso es lo que nos proporciona la firma Pedro Romero, de tore-rísimo nombre. Y a fe que valor no le falta. Porque en la amplia gama de vinos notables, de vinagres y brandies, se halla esta Aurora en Rama. Se embotella casi por encargo, puesto que por sus características de falta de tratamientos y estabilidad precaria es un vino muy delicado, de una vida corta pero intensa. La experiencia merece la pena. Disfrutaremos de Sanlúcar, de su brisa y su sabor salino a precio de ganga. Y todo ello sin tener que desplazarnos.



EMILIO CLEMENTE CRIANZA 2001

B. Emilio Clemente. Camino de San Blas, s/n. 46340 Requena (Valencia)

Tel. 676 617 865. E-Mail: e.clemente@infonegocio.com

D.O. Utiel-Requena. Tipo: tinto crianza. Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Crianza: 6 meses en roble americano y francés. Precio: 12 €. Fecha de entrada: 15/12/2004. Consumo óptimo aprox: Cinco años a 16/18° C. Puntuación: 8,4/10

1ª Cata: Buena presencia ofrece este tinto de colores cereza y tonos violáceos. Dominan los aromas de frutillos rojos, bien acompañados del roble comedido, una punta balsámica que enlaza con maderas aromáticas, un poco más maduro que el 2001, roble nuevo, especias. Gusta su carnosidad que realza su equilibrio y es tan jugoso que incita a su degustación, tiene un buen paso de boca porque sus taninos son tan suaves que respetan el paladar y proporcionan un final muy agradable.

AURORA MANZANILLA PASADA EN RAMA

Pedro Romero. Trاسبolsa, 84 - 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). Tel. 956 36 07 36

E-Mail: pedroromero@pedroromero.es. D.O. Manzanilla de Sanlúcar. Tipo: Generoso.

Variedad: Listán. Crianza: Dinámica (soleras y criaderas)

Precio: 8,90 €. Fecha de entrada: 2/12/2004. Consumo óptimo aprox: Inmediato
Puntuación: 8,9/10

1ª Cata: Conviene ponernos en situación. Cuando se abre esta botella es como si "pincháramos" con la venencia en la bota. Disfrutemos de su color, que luce como el oro limpio, da sensación de densidad. Al mismo tiempo, comienza el festival de aromas, con el matiz punzante que aporta la flor, hay notas de frutos secos (avellanas) camomila... En la boca es muy seca y se distingue gratamente el sabor salino, la suave acidez, el final amargoso muy delicado deja impregnado el paladar durante siglos.

Carácter alavés

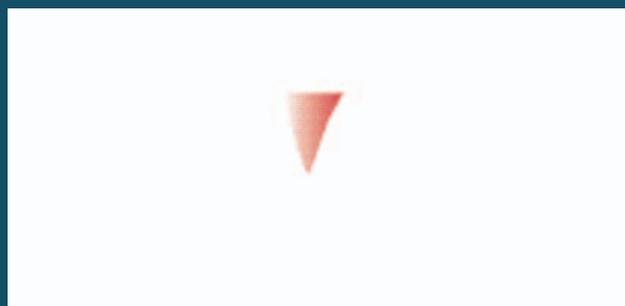


PRÁCTICA DE CATA

Luis Alegre, ubicada en Laguardia, es una empresa de origen familiar que basa su producción en el máximo cuidado del propio y antiguo viñedo del que dispone. Fundada en la década de los 70, cuenta con 20 hectáreas de viñedo, donde está presente, principalmente, la variedad Tempranillo junto con pequeñas parcelas de Graciano, Mazuelo y Viura. La antigüedad de la bodega va unida a la del viñedo, con una media de edad de 35 años, y fincas que llegan hasta una vejez de 75 años. Un patrimonio vitícola que salvaguarda y respeta la personalidad del viñedo alavés. Hoy, los responsables de la firma están inmersos en una ampliación y renovación muy importante de la bodega. Se han unido a ellos enólogos de prestigio nacional como asesores externos, y personal técnico y comercial experto en el mundo vinícola. La nueva bodega dispone de la última tecnología, siempre al servicio de la tradición y el respeto a las características y cualidades de su singular viñedo. Luis Alegre desarrolla para todos sus vinos una elaboración delicada y costosa, que permite ofrecer vinos de máxima calidad, como queda reflejado en su Reserva 2000 Vendimia Seleccionada. Elaborado con Tempranillo (95 por ciento) y Graciano, este tinto muestra gran diversidad de matices. Un vino adecuado para consumir ya, pero con atributos para la guarda.

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.

LUIS ALEGRE RESERVA 2000 VENDIMIA SELECCIONADA	
COLOR	ASPECTO
LIMPIDEZ	
INTENSIDAD	AROMA
TIPO	
ATAQUE	GUSTO
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	



www.mivino.info

La revista de vinos para consultar en la Red



Mivino vuelca en su nueva web todo su fondo documental. El lector encontrará de forma amena el contenido de la revista con un fácil acceso a las secciones habituales, un acceso gratuito, previo registro. Un buscador posibilita buscar en todos los números publicados hasta la fecha: el apartado «Hemeroteca» muestra todas las portadas, y con un simple click puede acceder al contenido de cada uno de los números.

Un formulario en «Práctica de Cata» permite la participación online en esta sección de la revista, que ofrece la posibilidad de ganar seis botellas de vino. «Quiénes somos», «Publicidad», «Súscribase» y «Contáctenos» completan la página.



Todo el esfuerzo, la preparación, el talento, confluyen en la puesta en escena. Se acerca el momento culminante, ahora el fruto de nuestro trabajo está en manos del público.

Justo antes de un estreno, dedico tiempo a la reflexión. Soy exigente y me gusta que las cosas maduren lo suficiente. Como **FAUSTINO I**, un vino para celebrar un gran éxito. Una obra sublime para las grandes ocasiones.

J.J. Sana, director teatral (Barcelona 1961)

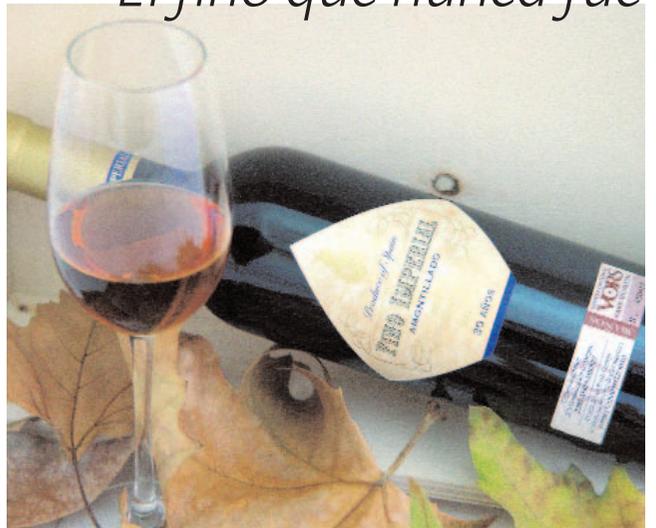


FAUSTINO
Faustino
Personalidad Reconocida

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

EL COLECCIONISTA

El fino que nunca fue



Marcadas permanecen las líneas en el marco de Jerez. Ellas señalan que el fino es esa maravillosa bebida del Puerto o de Jerez, y que debe ser un vino de entre 15 y 16º alcohólicos, educado entre botas, velos y flores. Lo mismo que la manzanilla, aunque su gloria corresponda solamente a Sanlúcar de Barrameda. Por ello, más de una vez el excelente generoso de Paternina ha llevado a la confusión a propios y extraños con su nombre raro. ¿Cómo un fino con ese resplandeciente color ambarrino, a todas luces demasiado subido para ser presentado en sociedad como tal? ¿Cómo un fino con más de 18º de alcohol? ¿Cómo un fino con ese complejo buqué comandado por un ejército de aromas de maderas nobles, donde se distingue el leve asomo de orejones, aunque también, como aquel, el soplo de brisa de mar en sus recuerdos salinos, y la esencia sutil de los frutos secos? Y por último, ¿cómo un fino con ese cuerpo contundente, equilibrado, sabroso, de final pleno en sabores y de armónica oxidación y elegante madera? La respuesta a todas las preguntas es muy sencilla: se llama Fino Imperial, pero es un amontillado con todos los atributos. El equívoco no es otro que la primigenia bodega Díez Hermanos, servidora de la Casa Real desde sus inicios, lo consideraba el vino más fino -de paladar y de nariz- de todos los que contenían las botas de su sacristía. Enrique Pérez, el enólogo jefe de bodega actual, señala que su elaboración es algo muy especial hasta en sus orígenes, y sobre todo en la ciudad de Jerez.

Porque en la última criadera, a la que llaman quinta, este vino comienza su vida de verdad, rociado con una manzanilla pasada, ya bastante vieja. Y como su grado alcohólico todavía no es muy alto, se mantiene la crianza biológica en las botas. Cuando pasa a la cuarta criadera, aún quedan atisbos de esta vida sorprendente. Progresivamente se aumenta el grado alcohólico conforme desciende escalas hasta llegar a la solera. Aquí las sacas se hacen muy espaciadas, el vino toma consistencia y conciencia de su transformación, ayudado por el tiempo y el sabio cuidado de los capataces. Es ya un magnífico representante de la "crianza mixta" esencia que tanto gusta a los amantes del vino de meditación. Ahora la solera ofrece este VORS (Very Old Rare Sherry), categoría que, oficialmente, exige una edad de al menos treinta años, aunque el Fino Imperial franquea sobradamente los 60 años de media.

FINO IMPERIAL (Amontillado)
Federico Paternina
Ctra. Morabita, km. 2. 11407 Jerez de la Frontera
Tel. 956 18 61 12
www.paternina.com

El primer vagido del vino (II)

Analizábamos en nuestro anterior artículo la importancia de la "Ciudad Olvidada", Ebla, como uno de los primeros centros de civilización de nuestra historia, y veíamos cómo el vino constituía uno de los fulcros esenciales de esta civilización.

El activo comercio que empieza a existir entre el Delta del Eufrates y el litoral del Golfo Árabe supone toda una serie de intercambios que homogeneizan las sociedades en contacto. Este hecho hace posible la aparición de los "especialistas", lo cual conduce a un mejor aprovechamiento de los recursos materiales y un aumento y perfeccionamiento de las técnicas en general, entre las cuales, por supuesto, se encuentra la viticultura. El vino que se producía en Ebla no sólo era estimado en el propio país sino también en el resto de las ciudades limítrofes. Citaremos, a continuación, una serie de ejemplos para ver la importancia que tenía el vino.

En el ejemplo que habíamos puesto de Nagar, vemos cómo se entregan 42 ánforas a la ciudad, que nos da un significativo mosaico de la estructura social. Por ejemplo, se entrega un ánfora a los funcionarios eb-eb del palacio, y otra de ellas es para la hija Dubuhu-Ada que vive en esa ciudad. No falta tampoco un ánfora para el consumo de la sacerdotisa real y otra para la sacerdotisa Saludu. Se apunta también cómo el Anciano-Abu ha entregado 2 ánforas de vino a la ciudad de Muru; así como 2 ánforas de vino para Ibbi-Sipis con ocasión de su viaje a Darauum y 2 ánforas de vino para la misma en un viaje a Addatigu.

Por otra parte, también se entrega un ánfora para los empleados de una carpintería de Kanlulu, lo que nos da pie para pensar, o más bien para deducir, que estos empleados acompañaban sus comidas con vino o que en su trabajo refrescaban sus gaznates.

Estas entregas de ánforas, pues, nos reflejan con claridad las circunstancias económicas y sociales en las que se entregaban. Y no sólo en estas ocasiones se nos muestran las entregas, en concreto hay unas entregas que nos hablan de una clase social ubicada en la aristocracia y también en el estrato religioso: En los siete días de la semana de en medio: 2 corderos, 7 hogazas pequeñas, 7 mesas puras, 7 vasijas-G para vino, 7 copas para cerveza, como asignación para los dioses Kura y Barama;

... (semana) final: 2 corderos, 7 hogazas pequeñas, 7 mesas puras, 7 vasijas-G. para vino, 7 copas de cerveza, como asignación para los dioses Kura y Barama

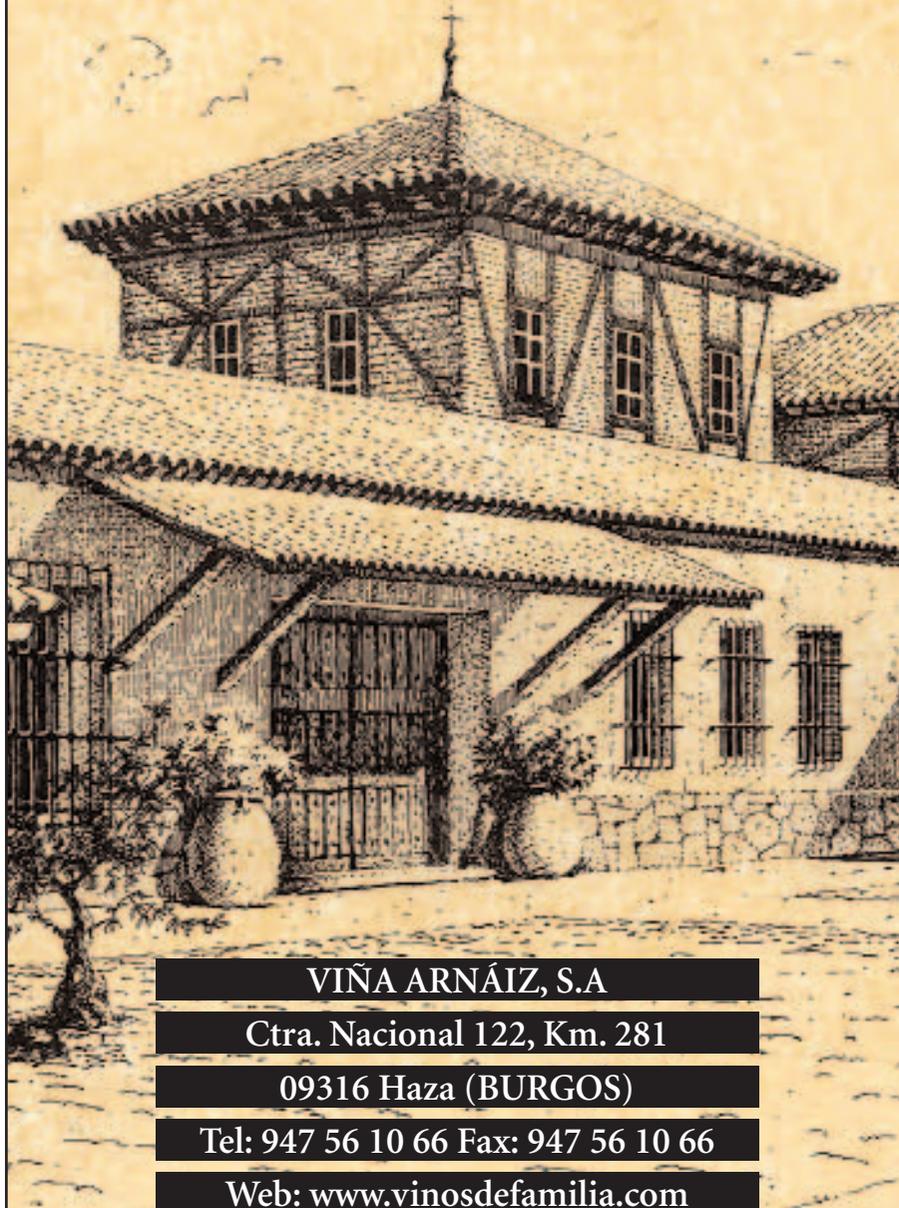
Aunque no sería del todo lícito extrapolar estas situaciones a la vida diaria, sí nos dan una idea del papel que tienen ciertos alimentos y bebidas tanto en la vida cotidiana como en ocasiones ceremoniales.

Por esto, la frase de Tucídides de que los pueblos del Mediterráneo no salen de la barbarie hasta que empiezan a cultivar las vides y los olivos, es una frase henchida, hasta el tuétano, de sentido histórico.

Al constituir, pues, Ebla una página central de nuestra historia por su modélica estructura estatal, por la dinámica interna de sus transacciones económicas, por la configuración de su Estado en general, y al comprobar el papel desempeñado por el vino en esta sociedad, no nos cabe la menor duda de que vino y civilización moderna, ya en su maridaje primero, son dos conceptos, dos procesos parejos que, en su historia paralela, nos conducen hasta nuestros días.



DÍAS DE VINO



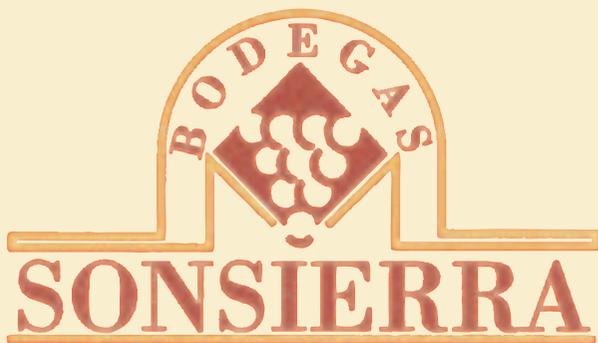
VIÑA ARNÁIZ, S.A

Ctra. Nacional 122, Km. 281

09316 Haza (BURGOS)

Tel: 947 56 10 66 Fax: 947 56 10 66

Web: www.vinosdefamilia.com



EL REMEDIO, S/N
TEL.: 941 33 40 31 • FAX: 941 33 42 45
26338 SAN VICENTE DE LA SONSIERRA
LA RIOJA



Vinos de Maceración Carbónica Primer, el mejor examen de la vendimia 2004



Arriba, la gran foto de familia de Primer 2004. A la izquierda los responsables de los 12 vinos finalistas. De izquierda a derecha: Viña Norte, Isola, Fariña, Luis Alegre, Luberri, Hollera Monje, Erre Punto R., Viñas del Vero Tempranillo, Eneas, Viña Urbezo, Castaño y Arabarte Tempranillo.

Primer 2004 fue, un año más, una cita ineludible para conocer, degustar y comparar la calidad de la última vendimia. Del 10 al 12 de diciembre, el Palacio de Congresos de Madrid reunió a una representación de los mejores vinos de maceración carbónica del país. Cerca de tres mil personas, entre ellos un gran número de jóvenes, celebraron la llegada de los primeros vinos de una cosecha excelente y disfrutaron de las virtudes de esta tipología tan singular y tan nuestra.

La Séptima Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, organizada por OpusWine, contó con el patrocinio del Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Madrid, que se une al Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, las revistas MiVino, Vinum, y copas Riedel en la celebración de esta gran fiesta del vino joven. Una fiesta en la que el público pudo acompañar los vinos con los magníficos jamones de la firma Montanegra con el marchamo de la D.O. Dehesa de Extremadura y los quesos que Ámbar Vinos distribuye y comercializa: la exquisita Torta de la Serena El Rabadamir, de la Cooperativa Ganadera de Castuera, y el peculiar Queso Manchego Navaloshaces, de Agropecuaria Navaloshaces. Esta misma casa presentó el jamón de Jabugo de Juan Macías Jabugo. Este año, la principal novedad del salón ha sido la ampliación del número de finalistas. En ediciones anteriores eran seis los elegidos, mientras que en esta última son doce los vinos que participarán en la gran final de Primer 2004, que se celebrará el próximo mes de marzo de 2005. Una decisión que la organización ha adoptado para hacer más competitiva esta muestra. Por votación popular, y según el escrutinio de votos realizado por el notario D. Enrique Franch Valverde, los finalistas son: Arabarte Tempranillo (D.O. Ca. Rioja), Castaño (D.O. Yecla), Eneas (D.O. Ca. Rioja), Erre Punto R. (D.O. Ca. Rioja), Hollera Monje (D.O. Tacoronte-Acentejo), Isola (Tierra de Castilla), Luberri (D.O. Ca. Rioja), Luis Alegre (D.O. Ca. Rioja), Primero (D.O. Toro), Viña Norte (D.O. Tacoronte-Acentejo), Viña Urbezo (D.O. Cariñena) y Viñas del Vero Tempranillo (D.O. Somontano). La entrega de diplomas a los responsables de las bodegas la realizó José M^a Berasaín, en representación del consejero de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Gonzalo Sáenz de Samaniego, quien resaltó el gran atractivo que estos vinos tienen entre la juventud, magníficos para la iniciación de este segmento del público al noble consumo del vino.



Viña Rey 70 Barricas Gran premio del SIV

Viña Rey 70 Barricas de Bodegas Castejón ha logrado el Gran Premio del Salón Internacional del Vino (SIV), certamen que celebró su quinta edición el pasado mes de noviembre. Desde 1959, año en el que Miguel Castejón decidió dedicarse a elaborar vinos en su tierra, Arganda del Rey (Madrid), muchas cosas han pasado. Junto a sus hijos, sobre la base de un viñedo de ensueño donde predomina la variedad Tempranillo, ha logrado una gama de alta calidad, siendo su Viña Rey 70 Barricas uno de sus máximos exponentes. Un vino, que, gracias a este galardón, refleja el potencial vitícola de esta subzona madrileña.



Silversea 2005 por El Corte Inglés Cruceiros de ensueño

Ya está en todas las agencias de Viajes El Corte Inglés el nuevo catálogo Cruceiros Silversea 2005 donde se ofrece una gran variedad de itinerarios por el Mediterráneo, norte de Europa, Sudamérica, África e India. Cuatro barcos de lujo que harán de su viaje una experiencia inolvidable con todo tipo de comodidades y servicios. Los restaurantes tienen una excelente cocina de autor que ha sido galardonada y reconocida en numerosas ocasiones por su creatividad y calidad. Las bebidas a bordo están todas incluidas, incluso las del minibar de cada suite. Silversea puede presumir del exquisito cuidado que presta a los detalles, además de su experiencia a la hora de hacer que los pasajeros se sientan como en casa.

Cultura del puro por Altadis Pasión Habanos

Con el nombre de Pasión Habanos, la compañía Altadis ha puesto en marcha un programa de divulgación gratuita de la cultura de los puros habanos, dirigido expresamente a los aficionados al mundo del cigarro y que permitirá acceder a una serie de privilegios exclusivos (cursos, catas de puros...) una vez que se hayan incorporado al programa como socios.



SON NOTICIA

Sólo para visitantes profesionales

Feria Monográfica
Internacional Vinos y
Bebidas espirituosas

a diario de 9 a 18 horas

Düsseldorf, Alemania
6.- 8.3.2005



Feria de Calidad
con nota de
sobresaliente

ya que en ProWein le espera una oferta de primera:

- Unos **2.800 expositores** de más de **35 países** con productos nuevos y clásicos de vinos y bebidas espirituosas.
- Una extensa **zona de degustación** con vinos tintos y blancos jóvenes y distintos tipos de whisky.
- Un **amplio programa** con numerosas presentaciones de tendencias, novedades, composiciones culinarias, aspectos de comercialización, ideas, conceptos para grupos objeto específicos y mucho más.

Sólo para visitantes profesionales.

Por ello rogamos tenga a bien registrarse antes del 9 febrero en: www.prowein.de

Ofertas de viajes atractivas:
www.duesseldorf-tourismus.de
Tel. +49 (0)2 11/17 20 20

Hotline:
Tel. +49 (0)2 11/45 60-901

Expo-Düsseldorf España, S.L.
C./Fuencarral, 129 - 2º D
28010 Madrid
Tel. 91/594 45 86
Fax 91/594 42 47
expodusseldorf@wanadoo.es


Messe
Düsseldorf

*Nacido
de nuestros propios
viñedos*



**CONCURSO MUNDIAL
DE BRUXELAS 2003.
MEDALLA DE PLATA**

*Metáfora
del
Ribeiro*

Bodegas Campante, s.a.

SON NOTICIA

Castell Sant Antoni Cavas de alta gama

Castell Sant Antoni basa su filosofía en elaborar cavas refinados para la alta restauración y las enotecas más selectas. Para ello emplea los vinos procedentes únicamente de mosto de uvas del Penedès (Macabeo, Xarel.lo y Parellada). Uno de sus éxitos fue la elección de sus cavas Gran Reserva y Cuvée Millennium en una de las cenas previas a la boda del Príncipe Felipe.

Concurso de la FEAE en Dinamarca La mejor Tempranillo

La Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE) convoca el primer concurso itinerante internacional de vinos Tempranillos al Mundo, los días 5, 6 y 7 de febrero de 2005 en Copenhague, Dinamarca. El objetivo principal de este certamen es promocionar los vinos elaborados con la variedad Tempranillo fuera de los países productores, darlos a conocer a consumidores, distribuidores y prensa internacional, fomentando de esta manera su consumo y su exportación, activando la presencia del vino español en el mundo por medio de la promoción de la variedad más reconocida en nuestro país.



Exclusivos de la D.O. La Ribera entre enveros

El concurso "Premios Envero", dedicado exclusivamente a los vinos de la Ribera del Duero, se ha celebrado un año más en Aranda de Duero, una ciudad especialmente hermosa entre los primeros fríos del invierno. La organización irreprochable y los catadores, gente de prestigio, hicieron que los premios Envero fueran un éxito. Los vinos galardonados fueron los siguientes. En rosados ya es habitual que el Viña Pilar de Félix Callejo se lleve el primer puesto, al que le siguieron el Recorba (Real Sitio de la Ventosilla) y el Castillo de Peñaranda. En tintos jóvenes, Rubiejo, de Alto Sotillo, se alzó con el primer puesto, seguido de Rauda y López Cristóbal. En tintos con roble, el primero fue López Cristóbal; el segundo, Viña Sastre; y el tercero, Peña Roble, de B. Resalte de Peñafiel. La categoría de crianza fue un premio muy reñido, tuvo mérito el Cachopa 2000, de las bodegas del mismo nombre, después el Valdelago y el Viña Solorca. En reservas se alzó con el primer premio el Viña Milano 2000, seguido de Pago de los Capellanes 2000 y Resalte de Peñafiel. Mientras que en la categoría de "Alta Expresión" el ganador fue Félix Callejo 2002, el segundo, D'Anguix 2001, y el tercero, Opimus 2002, de las Bodegas Montevannos.

V Salón Internacional del Vino Balance positivo

La quinta edición del Salón Internacional del Vino (SIV) cerró sus puertas con un balance, según las estimaciones de la organización, muy positivo: 25.000 visitantes profesionales, 500 expositores y más de 120 compradores internacionales. En el SIV han participado más de 30 Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen españolas; y han estado presentes un total de 10 Comunidades Autónomas.

Los medios de comunicación nacional e internacional han contado con un espacio destacado; así como los compradores procedentes de 25 países. Japón ha sido este año el país invitado. El director del salón, Jesús M. Guirau, afirmó que en esta edición "se ha reforzado el carácter comercial de la feria, con un activo centro de negocios, en el que se han celebrado diversos encuentros entre los agentes vinícolas".

SON NOTICIA



III Premio Francisco Mantecón Terras Gauda artística

El jurado de las gallegas Bodegas Terras Gauda, del que forma parte el prestigioso diseñador Alberto Corazón, entregó en Vigo los premios del "III Concurso Internacional de Diseño de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón", patrocinado por la bodega, en el



que han participado más de mil obras enviadas desde los cinco continentes. La artista Ana Civdanes Álvarez ha conseguido el primer premio, dotado con 6.000 euros. Además, su obra servirá de base para la próxima campaña publicitaria de la firma gallega.

Cultura vinícola Villarrobledo y sus vinos

Con este nombre inicia una serie de actos alrededor del vino la ciudad de Villarrobledo (Albacete). El amplio programa contó con una conferencia a cargo de Alipio Lara, director del Instituto del Vino de Castilla-La Mancha (IVI-CAM). Después, la presentación de los vinos del año, donde las bodegas locales fueron las protagonistas.

En el Gran Teatro, la Banda Sinfónica Municipal y el coro de voces mixtas de la AMEV, estrenaron la obra "Canto al Vino Manchego", de Francisco Navarro Lara. Una iniciativa magnífica para promover la cultura del vino en Villarrobledo, ciudad a la que le cabe el honor de poseer el municipio de más extensión de viñedo del mundo.

¿TE ATREVES A



Medalla de Plata en el
V Salón Internacional



D.O. Ribera del Duero

BODEGA LA ASUNCIÓN DE NTRA. SRA. S. Co.
Ctra. Madrid-Irún s/n - Gumiel del Izán-Burgos
Tel.: 947 54 40 21 / Fax: 947 52 58 27
Comercial: 678 55 17 47
Se precisan distribuidores

Te va a hacer falta
ORDENAR para
DISFRUTAR de
BICEMO y
PRIMICIAL

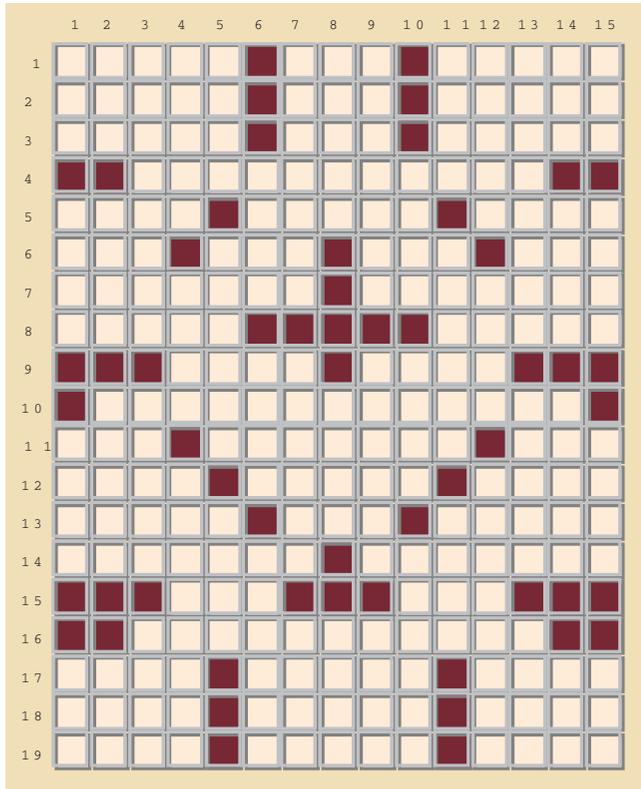
Madrid: Calle de...
Zaragoza: Calle de...
Barcelona: Calle de...
Valencia: Calle de...
Sevilla: Calle de...
Málaga: Calle de...
Murcia: Calle de...
Almería: Calle de...
Cádiz: Calle de...
Huelva: Calle de...
Jerez: Calle de...
Córdoba: Calle de...
Jaén: Calle de...
Cádiz: Calle de...
Huelva: Calle de...
Jerez: Calle de...
Córdoba: Calle de...
Jaén: Calle de...

¡Privilegio de todos!

CAMINO DE LA HOVA, 1 - 01300 LAGuardia (Alava)
Tel: 945 60 02 96 - Fax: 945 62 12 88 - E-mail: bodega@primicia.com

Bodegas de élite

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. Futuro vino. Fabricación en 3D. Obi wan y Yoda – 2. Acercar aquí. Casa de discos de UK. Señal de insomnio – 3. Pancho revolucionario. Firma vinícola de Fuenmayor. Rasgo del habla – 4. Gran bodega andaluza – 5. DO de la uva Monastrell. Tuviera arrosos. Recipiente de ensayo – 6. Parte de la fis. Abrev. de Tomás de Aquino. Limitó los movimientos. Estación usada por la NASA – 7. Afamados vinos portugueses. Velada de canto – 8. País de los masai. Amojamado – 9. Donde te señalo. Medio juego vasco – 10. Gran bodega navarra – 11. Final de auto. Ama de cría. Habitante del planeta Melmac – 12. Congrega. Cuna de Santa Catalina. Confabulo intereses – 13. Desprende de sí. Ibez parisino. Sacar adelante un vino – 14. Mecanismo con muelle. Tio Pepe: fino:: Matusalem: ____ – 15. Dulce ____ niente. Complemento del fuselaje – 16. Gran bodega vallisoletana – 17. Sonido estéreo. Centro comercial. ET de Eduardo Mendoza – 18. Tono terroso. Tira por tierra. Pintura artística – 19. Líneas literarias. Apaciguan los ánimos. Falda campesina.

VERTICALES. 1. Recepción de la parabólica. Ataque de locura mala- yo. Precipitarse al abismo. Scooby animado – 2. Juego de niños. Localidad de Huelva. Cava de Codorníu. Antepasado del CDS – 3. Plato de marisco. Símbolos electorales. Palo flexible – 4. Sector con redes. 100 dinares, en Irán. Mosquito peligroso – 5. Usad el reclinatorio. Conferenciante de Yalta. Región del PAR – 6. Peor que descosido. Vecino de Camboya. Obstáculos – 7. Posesivos en extremo. Esquema de contenidos. Está informado – 8. Dueña del corazón. Triunfa el artista. Poned en lo más alto – 9. Empequeñecer. Diligencia y entusiasmo. Análisis enológico – 10. Desenlace ajedrecístico. Refriega. Uva blanca de Málaga – 11. Peñín crítico de vinos. Intervalo musical. Humorista de Cuenca – 12. Tecla de expulsión. Unos en latín. Afianzamientos – 13. Acto de venganza. Elemento 81. Puede ser magna – 14. Me presentaré. Capital de Arg. Toni del motociclismo. Propietario del trono – 15. Paulo populoso. Sede del instituto Nobel. Parte antigua de Roma. Estranguladora tropical.

* 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 91
SUMARROCA CHARDONNAY
MINUET 2003

Ana Cristina Hernández
C/ Agustín del Cañizo, 5 -
1º 37007 Salamanca

Luis González Sanmartín
Avda. Portugal, 71 - 3º D
28011 Madrid

Nacho Rodríguez Tejedor
C/ Sargento Provisional, 11
2º B 40005 Segovia

Raquel Turrillas
Avda. de Madrid, 32 2º C
20011 San Sebastián
Guipúzcoa

Rosa Álvarez Menéndez
Avda. de Torrelavega, 64
33010 Oviedo
(Asturias)

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 92



GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 92

Arcadio Heras Jiménez, Natalia García Urrutia, Isabel Ferrero Sanmillán, Javier Manrique García, Ángel Muñumel Hernández, Julio José Calleja Guerra, Lourdes Alcubilla Serrano, Jaume Miquel Salsas, Antoni López González, Antonio Rubio Delgado.



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

(*) 39 € para el resto de Europa. 50 € para América.

Sondeo realizado entre distintos restaurantes y tiendas especializadas de toda España sobre los vinos más solicitados durante 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
DON VINITO Badajoz	Marina Alta '03 Vega Esteban '03 Puerta Palma Sauvignon blanc '03	Leyendas de Vega Esteban '00 Balbás Cr. '01 Basangus Cr. '01	Sol de Alicante Moscatel La Sacristía de Romate Palo Cortado Apóstoles
ALQUITARA Madrid	Blanc de Primavera '03 Monte Do Ceo '03 Rigau Ros '03	Ercavio roble '02 Reja Dorada '02 Tilenus '00	Casta Diva '03 Manzanilla Papirusa PX San Emilio
LA CÚPULA Vila-Sacra (Girona)	Viña Sol '03 Veigadares Fb. '02 Dávila '03	Finca Malaveína '01 Viña Ardanza Rva. '98 Muga '00	Masía Carreras Ochoa '03
CASA PARRILLA Las Ventas con Peña Aguilera (Toledo)	Vallegarcía Viognier Fb. '01 Dehesa del Carrizal Chard. '03 Divinus Chardonnay '03	Summa Varietalis '01 Martúe '03 Finca Loranque Sirah Tempr. '02	Dolç de Mendoza '00 Castaño Monastrell '00 Agustín Torelló Fb. '00
VINOTECA DON FERMÍN Murcia	Castaño Macabeo-Chardonnay '02 Enate Chardonnay Fb. '02 Manuel Manzaneque Fb. '02	Hécula '01 Señorío de Nava Cr. '01 Lealtanza Rva. '98	Castaño Dulce '00 Don PX Ochoa '03
MONCLUS LICORS Tortosa (Tarragona)	Morgadío '03 Manuela Naveran Chard. '01 Can Ràfols Xarel-lo/Pairal '02	Valenciso Rva. '99 Enate Cr. '01 Millenium Cr. '01	Vi de Gel Gewürztraminer '04 Nadal Salvatge '98 Oloroso Don José de Romate
EL ANTIGUO Gijón (Asturias)	Doña Beatriz '03 Palacio de Bornos '03 Martín Códax '03	Enate Cr. '01 Emilio Moro '01 Marqués de Arienzo '99	Don PX '02 Coto de Hayas Moscatel Palacio de Bornos v.t.
AGUILÓ VINATERÍA Falset (Tarragona)	Mas d'En Compte '03 Les Brugueres '03 Vall Sellada '03	Les Solanes '01 Mas Collet '02 Masía Esplanes '00	Pansal del Calas '00 Etim verema tardía '03 Mistela Masroig '04

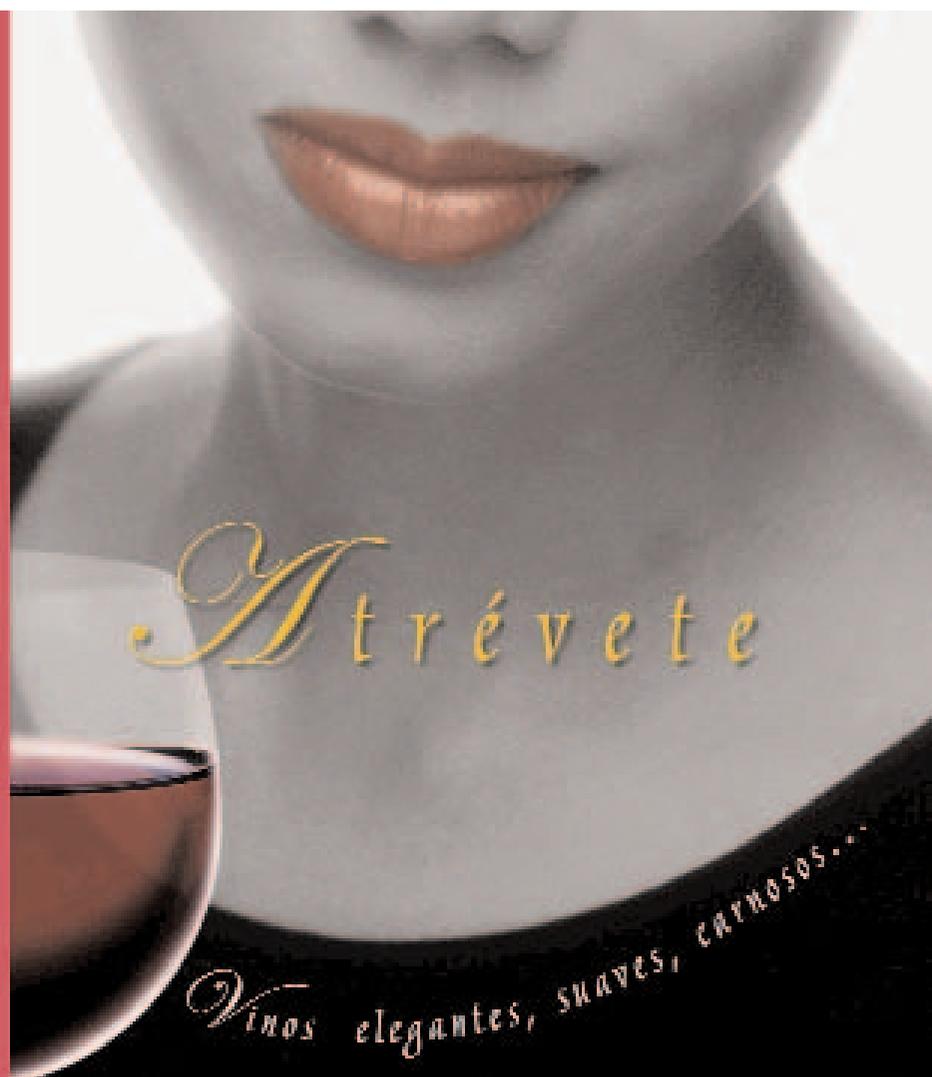
LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

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



Atrévete

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), URTEGUI-ALDE (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). **Andorra:** 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 (Alier), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (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 (Pruvía), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), PALADARES (Gijón), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDIÑANA (Villaviciosa), VANITY (Gijón), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, EL MILANO REAL, EL ALMACÉN. **Badajoz:** ALDEBARÁN, LA ARAUCANA (Almendralejo). **Baleares:** KOLDO ROYO, PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurn d'Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argentona), (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 (Argentona), ESADE SANT IGNACI, 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-Torrealevega), 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 (Empúria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (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), OQUEUNDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASATEMPO (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 GIOVANI, 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 CATAICALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL OBRADOR DEL CAFÉ DE ORIENTE, EL OLIVAR DE AYALA, EL PAJAR (Horcajuelo 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 FOLÍA, 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 TASAQUITA, 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, MONTEPRINCIPE, NICOLÁS, PARADIS, PARADIS CASA AMÉRICA, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAIDOR, SACHA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, SOROLLA, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOULLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUI (Alcorcón), TABERNA LA CARPANTA, TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, TABERNA SARMIENTO, VINO GULA, VIRIDIANA, WEST GATE INVERSIONES, ZALACAIN. **Málaga:** D' VINOS, MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASA 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 ROTILLO, 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 (Cuéllar), LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, 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 ET 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), CAFETERÍA HAMAIKETAKO (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, VINO-TECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (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), NEFERITTI (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 (Arriondas), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** BONNS VINS, CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECA IUBIZA, 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), BODEGA XAVIER (Can Xanoves), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGU-RA (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 PREMIÁ (Premiá de Mar), C^o DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA 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), FORMENTOR, FRAILEJÓN (Granollers), GUY MON-REPOS, LA BODEGA, LA CHARCUTERÍA REDÓN, LA GARNACHA, LA LLONESA, LA MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (Sant Sadurn d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRO&ESTEVEES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, ROSTISSERIA LLOP, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVINÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiell de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES, VINOTECA DEL TORREORGAZ. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santoria). **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. M^o 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 VINATERÍA (Hostalric), DESTILERÍAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL POST, PASTELERÍA SERRA (Palafruguell), 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 ARDOTEZIA (Zarauz), 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, CERCAVINS (Tàrraga). **La Coruña:** AQUA TERRAE (Santiago de Compostela), COSECHA DEL 64, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (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:** BODEGAS DINASTÍA VIVANCO (Briones), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARACÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, CAVA BESO (Vielha), EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCHUS (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 MILENIO, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Morzarzal), 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 VINO-TECA Pelayo 48, LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LICORES ROMA, LICORES SIN FRONTERA, LICORILANDIA, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, SÍGUERO, STARVINOS, TEJERO, TRASTU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVEDE 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), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINO 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 Palmar), 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 ARDOETXEA (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, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, LA DESPENSA DE DOMINICO, 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, VINOTEMPO. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE, LA CEPA. **Tarragona:** AGUILLÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERÍA DEL BOLI (Scala Dei), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINATERÍA DOMÈNECH 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), PASTELERÍA BOMBONERÍA 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 (Sedaví), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, SUBMARINO L'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, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona), YÁÑEZ. Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés y en las Salas VIP del AVE.

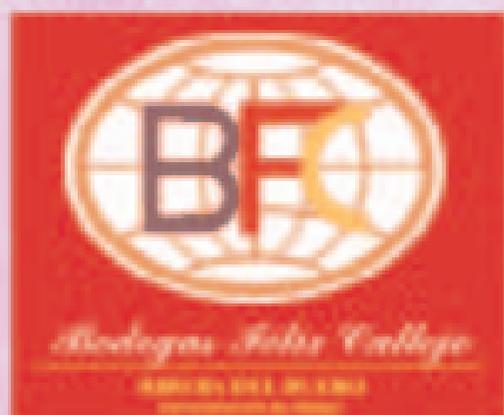
VIII Edición

Premios "Envero"
de Vinos
Ribera del Duero



DICIEMBRE 2004

1º Premio Alta Expresión



FELIX CALLEJO 2002
Bodega Félix Callejo S.A.

1º Premio Tinto Reserva



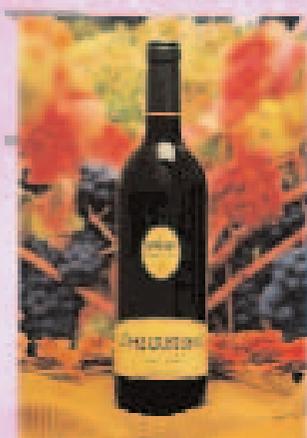
VIÑA VILANO 2000
Bodega Viña Vilano S. Coop.

1º Premio Tinto Crianza



CACHOPA 2001
Bodega Cachopa S.A.

1º Premio Tinto Joven Roble



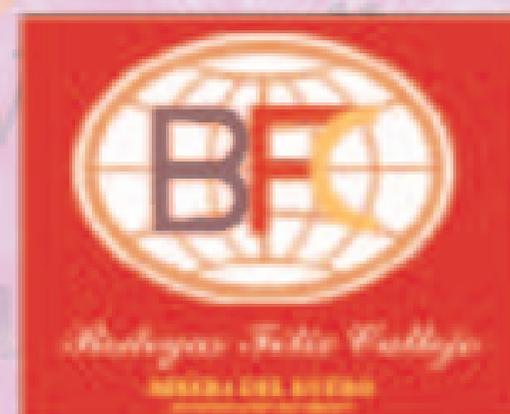
LOPEZ CRISTOBAL 2003
Bodega López Cristóbal S.L.

1º Premio Tinto Joven



RUBIEJO 2003
Bodegas y V. Alto Sotillo S.A.

1º Premio Rosado



VIÑA PILAR 2003
Bodega Félix Callejo S.A.

TINTO ALTA EXPRESIÓN

2º Premio
"D'ANGUIX 2001"
Bodega Torres de Anguix S.L.
3º Premio
"OPIMIUS 2002"
Bodega Montevannos S.L.

TINTO JOVEN ROBLE

2º Premio
"VIÑA SASTRE 2003"
Bodega Viña Sastre S.L.
3º Premio
"PEÑA ROBLE 2003"
Bodega Resalte de Peñafiel S.A.

TINTO RESERVA

2º Premio
"PAGO DE LOS CAPELLANES 2000"
Bodega Pago de los Capellanes S.L.
3º Premio
"RESALTE DE PEÑAFIEL 2000"
Bodega Resalte de Peñafiel S.A.

TINTO JOVEN

2º Premio
"RAUDA 2003"
Bodegas y Viñedos Rauda S. Coop.
3º Premio
"Viña Solorca 2003"
Bodega Viña Solorca S.L.

TINTO CRIANZA

2º Premio
"VALDELAGO 2001"
Bodega Valdebilla S.L.
3º Premio
"VIÑA SOLORCA 2001"
Bodega Viña Solorca S.L.

ROSADO

2º Premio
"RECUMBIA 2003"
Real Sitio de la Ventosilla S.A.
3º Premio
"Castillo de Peñaranda 2003"
Bodega Cooperativa Santa Ana



AYUNTAMIENTO DE ARANDA DE DUERO
Concejalía de Promoción Industrial, Empleo y Turismo
Plaza del Trigo nº 10
947 51 22 96 - 947 51 14 58 - Fax 947 50 75 05
E-mail: promocion@arandadeduero.es
www.arandadeduero.es





Teléfono fijo: 935 625 111 Teléfono móvil: 656 317 319
SOLICITE CATÁLOGO GRATUITO YA



LO SENTIMOS POR LA COMPETENCIA

Rogamos nos disculpen por nuestra última tecnología en climatización altamente silenciosa, nuestros diseños clásicos y minimalistas, nuestros aislantes de alta densidad que equivaldrían a dos metros de tierra, nuestras bandejas deslizantes diseñadas para la máxima comodidad de servicio, y las de almacenamiento, las cuales dan la máxima capacidad por espacio útil, y nuestra última tecnología en sistemas anti-vibración para un reposo del vino absoluto, y por ser la Empresa Española del Sector más presente en los mercados Nacionales e Internacionales.

www.caveduke.com

(Se precisan distribuidores a nivel nacional e internacional)