

miVino

Marzo de 2005

BODEGAS EJEMPLARES

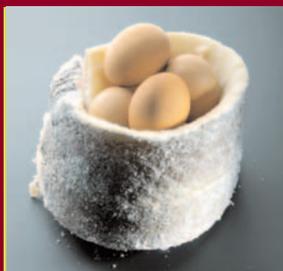
MARQUÉS DE RISCAL

SEPA DE LO QUE HABLA

MACERACIÓN CARBÓNICA

PRÁCTICA DE CATA

TXAKOLI TXOMIN ETXANIZ 2004



ARMONÍAS
TORTILLA DE
BACALAO
CON SIDRA

ESPECIAL EUSKADI UN PAIS PARA LA GASTRONOMÍA

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

OMAR KHAYYAM

Rioja Alavesa. Con nombre y apellido.

Uno de los vinos con más nombre en el mundo, Rioja, también tiene apellido, Alavesa. Una zona geográfica dentro de la D.O. Calificada Rioja, que produce vinos con

carácter y personalidad propia. A partir de ahora, cuando quiera un gran vino, pídale por su nombre...y apellido. Rioja Alavesa.



RIOJA
ALAVESA

RIOJA
ALAVESA

Sobresaliente en Rioja

un país en marcha

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE ECONOMÍA Y EMPLEO

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y PESCA

Euskadi es una miniatura de país, pero eso sólo en el aspecto geográfico y catastral, porque mirándole con criterios no solamente de área o dimensión humana resulta un grande y hermoso país. Un territorio que encierra tanta cultura y belleza como un joyero, eso sí, pequeño. Huellas de una historia peleona son castillos, torres, murallas. Aquí los nombres de Mendoza, de Guevara, de Laguardia, toda minada de bodegas subterráneas, simbólicamente defendidas por murallas jubiladas, de Salvatierra, tantos y tantos... Hay una cultura del esfuerzo y del sudor que define las tierras vascongadas: cortadores de árboles, levantadores de piedras, yunteros de bueyes, pelotaris, lanzadores de barra... Pero también hay una civilización del verso y de la música, improvisadores de rimas (bersolaris), orfeones y corales, instrumentistas del chistu y del acordeón... Y una sana, hedonista, cultura gastronómica que tiene en el vino -incluso en el "agüita de Bilbao"- y su gozo, la más alta expresión de la buena mesa. Porque los vascos han convertido el acto cotidiano de comer en toda una filosofía, un rito socializador que ha enseñado al resto de España lo que vale un buen plato, tanto si es de caserío como si lo elabora alguno de los restaurantes de prestigio, y mira que los hay. Y esto incluye esas modernas "fratrías" que son las sociedades gastronómicas, donde, ¡al fin!, entran las mujeres y no sólo a limpiar. Euskadi, qué gran pequeño país con este verdor de tapiz, este olor a tierra mojada, estas brumas suaves, estos cendales de agua deslizándose por las laderas, este mar difícil y tacaño, que obliga a navegar aguas afuera. Cómo no evocar las parrillas sobre las que crepitan besugos a la espalda, suculentos cabrachos y chipirones, modestas sardinas de la costa y chuletones de buey, o ese milagro de resurrección que es el bacalao a la vizcaína. El buen comer es un hábito tan vascongado que hasta se cruzan apuestas a ver quién come más. Y con la comida, el vino. Los pies de Álava se refrescan en las aguas del Ebro y recrean una porción de la Rioja (la Rioja Alavesa) con sus bien peinados líneas de viñedo. Porque aquí empezó la cosa. Sin mucho rebuscar, por Álava aún se encuentran aspectos rozagantes de su naturaleza virginal, y un cierto modo de vivir en armonía con esa naturaleza. Y junto al frutoso vino alavés, la ácida fresca del txakolí o la chispeante sidra, que mira de reajo a las tierras asturianas. País Vasco, "sangre de humo/corazón de fuego", para llenar la andorga a gusto y satisfacción. Que les aproveche. *Carlos Delgado*

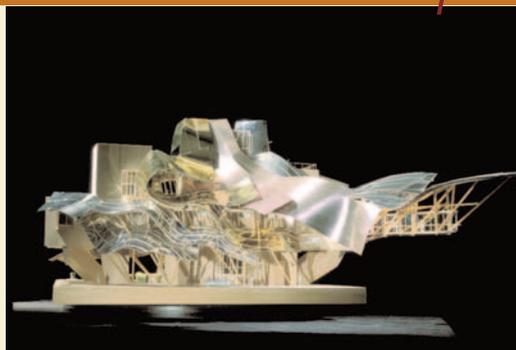


Pequeño gran país

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). UNA PUBLICACIÓN DE: OpusWine. C/ Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel. 91 512 07 68 Fax. 91 518 37 83. e-mail: miVino@opuswine.es. EDITOR: Manuel Saco (a.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueño@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 Mihaya (lmihaya@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. Valdeleparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)

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



14 BODEGAS EJEMPLARES MARQUÉS DE RISCAL

El pasado se hizo historia cuando, a mitad del S. XIX, Camilo, Marqués de Riscal, creó en Elciego (Álava) la primera bodega que revolucionó La Rioja. El futuro se hace historia cuando su bisnieto Francisco la viste con un sueño de Frank Gehry. Y como no podía ser menos, la concepción técnica y estética que ya aplicó en el Museo Guggenheim de Bilbao es la garantía de vivificar la imagen estética, la riqueza artística y el reclamo turístico de la zona.

20 LOS VINOS DE MI BODEGA -Granbazán D. Álvaro de Bazán 2003 -Tanajara 2003

La última novedad de Granbazán es la vendimia seleccionada llamada Álvaro de Bazán, quizá lo mejor que ha sacado al mercado la bodega hasta la fecha. Es uno de esos vinos que reivindican la crianza en depósito para poder crecer después. El Tanajara es un vino de la isla de Hierro que ha recibido un trato primoroso, madurado en barricas nuevas de roble

francés de Demptos y elaborado con Baboso, una variedad que cambiará el modo de concebir los futuros tintos canarios.



18 UNIDOS POR EL PLACER TORTILLA DE BACALAO CON SIDRA

El bacalao es uno de los pescados más consumidos desde la antigüedad. Durante mucho tiempo estuvo muy ligado a las rigurosas abstinencias cuaresmales, pero en la actualidad su uso y degustación se ha universalizado, tanto fresco como en salazón, y protagoniza multitud de platos de refinado nivel gastronómico. En tortilla está íntimamente ligada a las sidrerías. Pero la elaboración de la tortilla, aunque de aparente sencillez, tiene su miga, exige un correcto desalado del bacalao y dedicación suficiente para lograr el punto óptimo de jugosidad y de equilibrio entre los ingredientes.



Y LAS SECCIONES

19 SEPA DE LO QUE HABLA. 21 QUESO Y VINO. 22 PRÁCTICA DE CATA. 23 ALUBIAS. 24 LA HUERTA VASCA. 25 CARNE DE VACUNO. 26 CORDERO Y POLLO 27 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 28 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 29 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 30 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

VINOS DE EUSKADI CULTO A LA GASTRONOMÍA VASCA

4

En pocos lugares del mundo la gastronomía adquiere un trato de culto como en el País Vasco. Y allá donde la gastronomía tiene altar, inevitablemente lleva implícito el disfrute, la pasión y en definitiva el conocimiento del vino. Tradicionalmente se ha considerado el Txakolí como su producto más emblemático, posiblemente por el influjo de sus paisajes resplandecientes, lujuriosamente verdes que brindan sus montañas y valles. Pero recordemos que en la Rioja alavesa se pusieron las primeras condiciones para la evolución del rioja tradicional. Adelantado a su tiempo, Manuel Quintano, con su innato sentido del comercio, encaminó sus pasos a Burdeos para aprender sus secretos. Los Quintano importan otra forma de hacer, descubren a sus paisanos la tecnología moderna, la desinfección, trasiegos y filtrados, el despalillado y la crianza en barricas de roble. Años después, acudirían los primeros enólogos franceses a toda La Rioja, que cambiarían definitivamente la historia del vino riojano.



VINOS DE EUSKADI

Culto a la gastronomía vasca

E

n pocos lugares del mundo la gastronomía adquiere un trato de culto como en el País Vasco. Y allá donde la gastronomía tiene altar, inevitablemente lleva implícito el disfrute, la pasión y en definitiva el conocimiento del vino. Tradicionalmente se ha considerado el Txakolí como su producto más emblemático, posiblemente por el influjo de sus paisajes resplandecientes, lujurosamente verdes que brindan sus montañas y valles. Pero recordemos que en la Rioja alavesa se pusieron las primeras condiciones para la evolución del rioja tradicional. Adelantado a su tiempo, Manuel Quintano, natural de Labastida, fue una figura de mucho mérito en el mundo del vino. Y quizás su imagen haya llegado a nuestros días sin el realce que merece. Porque con su innato sentido del comercio y la fe en el producto de su tierra, se adelantó a su época, vio con claridad que el futuro de los vinos riojanos no pasaba por aquellas maceraciones carbónicas, a la sazón tan inestables y endeables, que hacían imposible su traslado y venta fuera de su entorno. A Burdeos encaminó sus pasos para aprender los secretos, instruirse en la técnica empleada en las bodegas donde se elaboraban los vinos entonces en boga, demandados por la aristocracia y las burguesías emergentes de toda Europa. Asimilados los conocimientos más sobresalientes, envió a su hermano Diego la primera receta para elaborar vinos diferentes, capaces de viajar con total garantía de salubridad y conservación. Los Quintano introducen en aquella comarca, otra forma de hacer, descubren a sus paisanos la tecnología moderna, la desinfección, trasiegos y filtrados, el despalillado y la crianza en barricas de roble.

LA ORILLA NORTE DEL EBRO

Pocos años después acudirían los primeros enólogos franceses a toda la Rioja, que cambiarían definitivamente la historia del vino riojano. Y establecen un vínculo con la cultura y artesanía bordelesas, una forma de trabajar que evolucionará de forma constante y que ya no se abandonará hasta hoy. Una de las primeras marcas en aparecer es Marqués de Riscal, bodega emblemática, que abre el camino en la Rioja alavesa a la proliferación de bodegas que siempre estarán en la vanguardia de la industria enológica,

como en su día Contino, o Campillo, Cosme Palacio, Artadi, o como recientemente Remírez de Ganuza, Pujanza o Luis Cañas. En la actualidad, hay bastantes vinos de la Rioja alavesa que se mantienen en la línea de lo mejor del panorama enológico europeo. Sin duda, reflejo de una tierra dedicada al vino, surgidos de aquel paisaje, agreste, fascinante, marcado por las barreras inequívocas de la Sierra Cantabria y la línea serena y cálida del Ebro. Es en este microclima tan especial donde la Tempranillo se siente pletórica y da unos frutos de enorme valor. Sus productos son sin duda las joyas enológicas del País Vasco.

ANTES MUERTA QUE SENCILLA

Decíamos que el txakolí goza de la estampa bucólica de vino racial y auténtico. No han tenido un pasado brillante estos vinos engarzados con el "sirimiri", hasta que hace pocos años dieron un cambio espectacular. El mérito de los pioneros, los hermanos Chueca con su "Txomin Etxaniz", abrieron el camino a los que en la actualidad trabajan siguiendo el modelo de vinos modernos frescos. En la actualidad el txakolí posee un lugar en la mesa de cualquier conoedor que no se abone al tedio de la rutina. ¿Alguien se acuerda de aquellos aprendices de vino rabiamente ácidos, escasamente alcohólicos, terriblemente desequilibrados? ¡Que transformación ha experimentado la mayoría del txakolí, sea de Vizcaya, sea de Guipúzcoa o de esa nueva denominación en miniatura de menos de 60 hectáreas llamada "Arabako Txakolina". En la actualidad muchos de ellos son vinos muy dignos, diferentes, originales, con un grado alcohólico que en general no baja de diez grados, que poseen la acidez como punto de referencia, pero bien equilibrados. Dicen que el cambio climático ha tenido alguna influencia. Que ya no llueve como antes, que hay más sol y más calor en los meses claves para que las uvas maduren adecuadamente. Es posible. Pero creo que lo más importante para que este cambio tuviese lugar ha sido la transformación de la mentalidad de elaboradores y cosecheros. Se han buscado las parcelas que cuentan con mayor número de horas solares, se practica una cultura consecuente con la complicada trilogía con la que trabaja: el complicado clima, las variedades y el terruño, y se hace una enología moderna y razonable. Aunque quizás haya nostálgicos que busquen todavía con más ahínco aquellos acerbos vinos capaces de desequilibrar los estómagos más sufridos.



D.O. ARABAKO TXAKOLINA

BELDUI 2004 🍷🍷🍷🍷
Beldio Txakolina. Tel. 946 728 148.
Moderno e interesante por su concentración de fruta que recuerda el melocotón, las flores. Jugoso, con frescor bien conjuntado y final aromático.

MAHATXURI 2004 🍷🍷
Agroturismo El Txakoli. Tel. 945 890 703.
Bastante subido de color, amarillo dorado. Aromas frescos, de manzana madura, notas anisadas. Graso y con cuerpo en el paso de boca, acidez pronunciada.

XARMANT 2004 🍷🍷
Arabako Txakolina. Tel. 945 891 211.
Piel de manzana recién cortada, nítido, con un toque tropical y anisado. Untuosidad equilibrada, con la acidez marcada muy agradable.

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

AGUIRREBEKO 2004 🍷🍷
Berroja.
Aromas bien conjuntados de pera, toques de flor seca, fondo de lías. Sabroso, con magnífica acidez y grato final amargo elegante.

BION-ETXEA MAHASTIA 2004 🍷🍷
Iturrialde. Tel. 946 742 706.
Aromas concentrados y potentes de pera madura, hierba y pomelo con un fondo anisado. Complejo. Golosio, untuoso y de fresco final.

DONIENE 2004 🍷🍷🍷
Doniene-Gorronzona. Tel. 946 194 795.
Color amarillo dorado. Notas abundantes de manzana asada con rasgos anisados y de canela. Tiene cuerpo y sabrosura, y un paso de boca agradable.

ITSASMENDI Nº 7 FB. 2003 🍷🍷🍷🍷🍷
Itsasmendi. Tel. 946 706 349.
El mejor elaborado hasta la fecha. Es diferente, moderno. Espectacular fondo de lías finas bien trabajado, notas deliciosas de membrillo y jengibre. Untuoso, con cuerpo, envolvente y largo.

SEÑORÍO DE OTXARÁN 2004 🍷🍷🍷
Virgen de Lorea. Tel. 946 390 296.
Fragantes aromas de fruta madura. Muy fresco, con una punta de carbónico que aporta viveza, posee equilibrio y armonía, y un final ligeramente «picante».

URIONDO 2004 🍷🍷
Arane. Tel. 946 713 256.
Aroma delicado, armónico, bien conjuntado con recuerdos frutos rojos. Interesante. Ligero y fresco.

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

AGERRE 2004 🍷🍷🍷
Agerre Txakolina. Tel. 943 140 446.
Recuerdos de plátano-piña con un golpe de hierbas frescas. Se aprecia un carbónico que equilibra la acidez y golosidad inicial.

AIZPURUA 2004 🍷🍷
Aizpurua Tel. 943 140 696.
Recuerdos anisados y de césped recién cortado con un toque interesante de pomelo. Equilibrado, ligero y de grato final amargo.

AKARREGI TXIKI 2004 🍷🍷
Akarregi Txiki. Tel. 943 140 726.
Fondo de levaduras y recuerdos de lichis con el frescor de las limas. Equilibrado en su paso de boca, jugoso y bien elaborado.

BASA-LORE 2004 🍷🍷
Basa Lore. Tel. 943 132 231.
Limpio. Perfume de fruta blanca, lías finas y notas de panadería con toques lácteos. Carbónico agradable, equilibrado, con grato final fresco.

EIZAGUIRRE 2004 🍷🍷
Eizaguirre. Tel. 943 130 303.
Tímido en aromas, con un punto de color virado. Notas de pera y manzana almibarada que se manifiestan a su paso por boca con brillante acidez.

ETXETXO 2004 🍷🍷
Etxetxo. Tel. 943 140 085.
Recuerdos de hoja de higuera, clorofila y piña que se expresan en sintonía. Ligero en su paso de boca, equilibrado y muy agradable de beber.

GAINTZA 2004 🍷🍷
Gaintza. Tel. 943 140 032.
Aspecto limpio, con notas débiles de fruta y anises. Ligero, de buen paso y acento ácido que estimula la jugosidad.

GAÑETA 2004 🍷🍷
Gañeta. Tel. 943 140 174.
Amarillo pálido. Aromas de lías y flor seca con un toque anisado. Carbónico que se impone, fresco y fácil de beber.

PRIMUS CIRCUMDEDISTI ME 2003 🍷🍷🍷🍷
Ameztoi. Tel. 943 140 918.
Perfume provocador que emana de su fino trabajo de lías, fondo de piña en almíbar y notas de limas. Buena expresión. Untuoso y con buen equilibrio, acidez bien ensamblada con un deje goloso magnífico.

Txakolí

La Denominación de Origen del Txakolí esta distribuida en tres zonas estrechamente relacionadas con la Rioja Alavesa. Comprende 340 has. de viñedo, de las que 165 pertenecen a la D.O. Getariako (aprobada en 1990), con una producción aproximada de 1.000.000 de litros; D.O. Bizkaiko (aprobada en 1994), con una producción de 700.000 litros; y por último, la más reciente, D.O. Arabako (aprobada en 2002), con una producción de 300.000 litros que se elaboran (prácticamente en el 99,8%) en la bodega El Salvador, con la aportación de la uva que traen los socios.





De izquierda a derecha, Carlos Falcó, José Peñín, Félix Solís y el director de FENAVIN, Manuel Juliá.

FENAVIN
Feria Nacional del Vino Spanish Wine Fair

FENAVIN 2005

Prestigiosos profesionales apoyan FENAVIN

Destacadas figuras del mundo vitivinícola, como el bodeguero Carlos Falcó, el escritor y periodista José Peñín, y el director del Área Internacional de Bodegas Félix Solís, Félix Solís, apoyan FENAVIN 2005, que se celebrará del 9 al 12 de mayo en el Pabellón Ferial de Ciudad Real.

El innovador bodeguero Carlos Falcó, Marqués de Griñón, ha manifestado que "FENAVIN es una feria con una andadura más corta que otros certámenes de vino, como Vinexpo de Burdeos, pero con una trayectoria muy sólida, situada en una región con una gran producción de vino, como es Castilla-La Mancha", explica Falcó, uno de los bodegueros más prestigiosos del mundo vitivinícola.

Falcó asevera que "FENAVIN es una feria consolidada y que ha alcanzado la madurez de una gran feria, con un éxito demostrado". En solo dos ediciones, se ha convertido en una de las mejores ferias del vino, y esto se debe fundamentalmente a "que un grupo de personas, que han creído en un proyecto, han trabajado muy duro y lo han hecho realidad", declara el bodeguero y viticultor.

Para Carlos Falcó, el Centro de Negocios de FENAVIN es una iniciativa inteligente y muy loable, ya que en todas las ferias el Centro de Negocios se traduce en operaciones comerciales, y "lo que tratamos los bodegueros es vender y promocionar nuestros vinos a todas las partes implicadas del sector vitivinícola. El éxito del Centro de Negocios está demostrado", añade el defensor de los vinos de pago por excelencia en nuestro país.

JOSÉ PEÑÍN: "BAZA ESPAÑOLA"

Por su parte, el prestigioso escritor, periodista y autor de la "Guía Peñín de los Vinos de España", José Peñín, asegura que

"los organizadores de FENAVIN se han movido de una manera mejor y más rápida que otras ferias españolas del vino". En este sentido, considera que "una de las bazas más importantes que ha influido para que esto sea una realidad, es que la Feria Nacional del Vino, FENAVIN-2005, se especializa en los vinos españoles, y en este punto hay que insistir".

"Un país debe organizar una feria para que acudan las bodegas de dicho país. En España se deben organizar ferias para que asistan bodegas españolas, y de este modo promocionar el vino español y no dispersarse en buscar la internacionalización cuando para eso se necesita consolidación. Las ferias tienen que ser monográficas y FENAVIN lo es, con lo cual el éxito está asegurado", añade.

En la presente edición, ha habido una gran demanda de espacio por parte de las bodegas españolas para ubicar a sus expositores, y a estas alturas la feria está prácticamente cubierta. A este respecto, Peñín opina que "la demanda tiene que ver con la oferta, y lo importante es que la feria vaya creciendo. Si cada vez hay más demanda, se deberá a que FENAVIN cada vez se desarrolla mejor".

FÉLIX SOLÍS: "HAY QUE ESTAR"

Finalmente, el director general del Área Internacional de Bodegas Félix de Valdepeñas (Ciudad Real), Félix Solís Ramos, asegura que "tenemos que estar en FENAVIN 2005 porque es una de las

ferias del vino más importantes de España". "Vemos la Feria Nacional del Vino como una necesidad para las bodegas españolas", apostilla.

Solís ha informado que compradores de las principales compañías inglesas acudirán por primera vez a FENAVIN 2005, según le confirmaron en la 21ª cena de la Gran Orden de Caballeros del Vino (GOCV), celebrada el pasado mes de enero en el Hotel "Four Seasons" de Londres.

MANUEL JULIÁ: "APOYO MASIVO"

El director de la Feria Nacional del Vino, Manuel Juliá anuncia que más de 700 bodegas y cooperativas estarán en FENAVIN 2005. "Hasta el momento, y sin terminar el plazo de inscripción, se han quedado fuera de la feria más de 40 bodegas y cooperativas de toda la geografía nacional, aún habiendo aumentado el espacio este año con respecto a la edición anterior", explica Juliá.

Según Manuel Juliá, "este apoyo masivo del sector a la Feria Nacional del Vino se debe, entre otras razones, al hecho de que el negocio no solo lo nombramos sino que también lo demostramos". Asimismo resalta la gran calidad del equipo técnico que dirige, el concepto de profesionalización y el apoyo institucional a la feria.

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

REZABAL 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Rezabal. Tel. 943 580 899.
Aromas de fruta madura, notas de melocotón, níspero y especias. Golosidad que no defrauda, se armoniza con la acidez y su carbónico cremoso.

SANTARBA 2004 🍷🍷

Santarba. Tel. 943 140 452.
Floral y fruta de intensos recuerdos frescos a hierba y limas, con un recuerdo anisado. Carbónico poderoso, crujiente, que refresca aún más el paso de boca.

TALAI-BERRI 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Talai-Berri. Tel. 943 132 750.
Todavía se mantiene el carbónico de recién embotellado. Aromas a fruta y hierba. Acento ácido que estimula el paladar, jugoso y agradable.

TXOMÍN ETXÁNIZ 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Txomín Etxániz. Tel. 943 140 702.
Fruta blanca fresca y madura con fondo de lías. Sin duda, lo mejor es en la boca gracias a la golosidad-acidez que equilibra el conjunto.

ULACIA 2004 🍷🍷

Ulacia. Tel. 943 140 893.
Franco en aromas, notas incluso vegetales, corteza de piña, hierba y lías finas. Frescor moderado, ligero y fácil de beber.

ZUDUGARAI 2004 🍷🍷

Zudugarai. Tel. 943 830 386.
Aroma a fruta blanca (pera), corteza de cítricos y pétalos de flor. Carbónico expresivo, acidez marcada que incita a la jugosidad.

D.O. RIOJA CALIFICADA (ÁLAVA)

ADUNA CR 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Heredad de Aduna. Tel. 945 623 343.
Buqué clásico, recuerdos de higos, tabaco y anises. Suave, ligero y de fácil paso de boca.

AGNUS RVA. 1998 🍷🍷🍷🍷🍷

Valdelana. Tel. 945 606 055.
Rojo granate cubierto. Gama terciaria (cuero, animales) con maderas aromáticas (cedro, clavo). Peso de fruta, consistencia tánica y amplitud.

ARABARTE CR. 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Arabarte. Tel. 902 195 700.
Derrocha fruta madura y notas balsámicas con fondo tostado y de clavo. Sabroso, con cuerpo, llena finalmente la boca con un amargor elegante.

BAIGORRI V.S. CR. 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Baigorri. Tel. 945 609 420.
Fruta roja en sazón con perfume de canela y anís. Sabroso, equilibrado y bien armado. Deja un delicioso aroma a puros y cacao.

BARÓN DE CHIREL RVA. 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Vinos Hderos. Marqués de Riscal. Tel. 945 606 000.
La quintaesencia de la bodega. Soberbia fruta concentrada y expresiva. Boca poderosa, envolvente, llena de matices y perfumes de madera. Apoteósico.

BARÓN DE OÑA RVA. 1998 🍷🍷🍷🍷

Torre de Oña. Tel. 945 621 154.
Mantiene su carácter clásico, recuerdos finos de madera, tabaco y notas de champiñón. Su paso de boca es equilibrado, suave y con agradable aroma.

CAMPILLO RVA. 1998 🍷🍷🍷🍷🍷

Campillo. Tel. 945 600 826.
Dosis justa de madera. Su paso de boca se rinde ante la jugosidad y punto goloso bien llevado. Manan aromas cautivadores.

CAPRICO DE LANDALUCE 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Landaluce. Tel. 944 571 250.
Aroma de fruta madura al límite, finos tostados de la madera y lácteos. En boca, jugoso y de amable tanino, cuerpo y elegante amargor final. Para beber ya.

CONDE DE SALCEDA RVA. 2000 🍷🍷🍷🍷🍷

Viña Salceda. Tel. 945 606 125.
Aromas nobles a grosella, pimienta negra y roble nuevo. En boca, magnífico, golosidad inicial que no desentona, leve tanino con futuro. Buqué pleno.

COTO DE IMAZ RVA. 1998 🍷🍷🍷🍷🍷

El Coto. Tel. 945 622 216.
Aromas complejos, dominando la fruta, finas maderas y notas de pimienta. Se debate entre lo clásico y moderno. Carnoso, con tanino sostenido y fondo de vainilla. Un vino para comer.

DOMINIO DE BERZAL SEL. PRIV. '01 🍷🍷🍷🍷🍷

Dominio de Berzal. Tel. 945 609 039.
Maderas de cedro con la fruta en sazón bien definida; también hay cacao y tabaco. Paso de boca suave, esqueleto delicado y sabrosura.

EL PUNTIDO 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Viñedos de Páganos. Tel. 941 334 080.
Tempranillo definido con delicadeza, notas de fram-buesa, flores, con la madera comedida. En boca está integrado, suave, sensual. Magnífico.

EVEREST DE ALTÚN 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Luberri-Albiker. Tel. 945 609 239.
Potente, fruta en sazón negra con recuerdos de regaliz, tostados y ricas especias. Con cuerpo, sabroso, taninos de grano fino. Largo y aromático.

EXPRESIÓN 2000 🍷🍷🍷🍷🍷

Viña Villabuena. Tel. 945 609 086.
Base frutal muy cuidada, que acompaña a la madera. Envuelve la boca en fruta y acidez radiante; nobleza de atributos que cede la madera. Para no olvidar.

Rioja Alavesa

La zona comprende los municipios de Labastida, Samaniego, Villabuena, Baños de Ebro, Leza, Navaridas, Elciego, La puebla de Labarca, El Villar, Laguardia, Lanciego y Oyón. El viñedo está protegido por la Sierra de Cantabria que frena los fuertes vientos y lluvias de influencia cantábrica. Los suelos son principalmente calcáreos y arcillosos, en una altitud de entre los 400 y 1.200 metros sobre el nivel del mar. La temperatura media anual oscila entre los 12 y 13°C, con un índice de pluviometría (lluvia) de 500 litros/m².



CENTROS CLUB DEL GOURMET (50)

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

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

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

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

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

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

MÁLAGA

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

MURCIA

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

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

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

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

Novedades Club del Gourmet Imprescindible fondo de despensa



Aceites y vinagres, nacidos los unos para los otros en la gastronomía mediterránea, imprescindibles para una dieta sabrosa y sana.

ACEITES

España es el país que más aceite produce. Aunque hasta hace apenas dos décadas, salvo contadas excepciones, el que no se exportaba a granel se transformaba aquí en una informe masa de aceite refinado, tratado por calor para hacer desaparecer sus olores o sabores desagradables, sus defectos.

Parece un milagro cómo ese patito feo se ha transformado en un radiante cisne. En pequeñas producciones mimadas por oliveros caprichosos, en óleos de aceitunas plenamente maduras, jugos de fruto, perfumados, dulces o con un pícaro recuerdo ácido o picante. Aceites vírgenes que son el ingrediente más importante de una ensalada o la caricia más tierna para una fritura.

La mayor concentración de olivos está en Jaén, y de allí llega un homenaje al Castillo de Canena, una selección exquisita de 3.000 botellas, Reserva de Familia, que se elabora con variedad Picual o Arbequina, el primero más picante y ambos intensos, fragantes y frutales. Cuesta 12,95 €.

De Navarra llega otra joya que recuerda en boca la frescura de las hojas de tomate y la profundidad de la alcachofa. Es el Artajo, de Arbequina, a 9 €.

Y, por supuesto, una marca clásica y

emblemática, Carbonell, que gracias a su enorme producción se puede permitir selecciones excepcionales, como este coupage de Arbequina, Cornicabra, Picual y Hojblanca, con resultado equilibrado, intenso y suave. Cuesta 9,95 €.

VINAGRES

A cada ingrediente, a cada receta, le acomoda un vinagre diferente, mas o menos ácido, denso, punzante, dulce. Entre los vinagres de vino no los hay más exquisitos que los que proceden de finos y olorosos andaluces o los balsámicos italianos.

De allí procede el Dodi, pero no de Módena sino de la otra región emblemática, Regio Emilia, de una familia que lleva elaborándolo y envejeciéndolo desde 1891. El reserva de 12 años, en un frasquito primoroso de 40 ml., cuesta 14,50 €.

Claro que la Familia Domecq lleva en Jerez desde 1730, y esa es la fecha a la que rinde homenaje su vinagre reserva, una joya de uso de la casa que solo empezó a comercializarse en los años sesenta. Color de Amontillado, aromas de maderas nobles, recuerdos de la crianza del vino, de las levaduras, del velo en flor. Cuesta 11,50 € y podría servir incluso para perfumarse la solapa.



Un dulce susurro

Don PX Gran Reserva 1971

Pedro Ximénez. PVP: 16 €.

Este esencia dulce es el fruto de una solera de 1971. Su potencia se debe, entre otros, al proceso de "asoleo" (secado de los racimos de uva al sol, para deshidratar y concentrar los azúcares. Además, el tiempo en madera a contribuido a enriquecer de nobles aromas a dátiles, chocolate con un prodigioso final eterno. Para tomar frutos secos frescos, café o foie.

Alvada 5 years old

Malmsey y Bual. PVP: 11,60 €.

Cambio de etiquetas y mejora del producto han sido claves para posicionar un vino dulce que gozó de los más altos estatus a nivel internacional. Sus finas notas a frutos secos, cacao y un paso de boca más suave e integrado que el oporto es su identidad



FAUSTINIO DE AUTOR RVA. 1998 ●●●●●●
 Faustino Martínez. Tel. 945 622 500.
 Se funden perfectamente la fruta y la madera, con recuerdos de frutos rojos y tostados. Sabroso, con suavidad y excelente acidez que aporta el Graciano. Sabia unión.

FINCA MONTEVEIEJO 2002 ●●●●●●
 Viñedos y Bod. de la Marquesa. Tel. 945 609 085.
 Hierbas aromáticas y frutillos rojos silvestres que se volatilizan al unísono con las maderas bien medidas. Sabroso, fresco, con amabilidad y fondo de cacao muy atractivo. Para beber ahora.

GÓMEZ DE SEGURA VEND. SELECCIONADA CR. 2001 ●●●●●●
 Gómez de Segura Ibáñez. Tel. 945 600 227.
 Fruta en primera persona, con identidad, madurez radiante y notas de cedro-vainilla. Sabroso, uniforme en su desarrollo, con tanicidad sostenida de textura fundente.

HIRU 3 RACIMOS 2001 ●●●●●●
 Luis Cañas. Tel. 945 623 373.
 Desde su caída en la copa se intuye la concentración, limpieza y carga frutal abundante (mora, frambuesa), con elegantes tostados. En boca resulta soberbio, tanto por su frescura como por la calidad del tanino, pequeño y desmenuzable. Espléndido.

INSPIRACIÓN VALDEMAR V.O. 4 2001 ●●●●●●
 Valdemar. Tel. 945 622 188.
 Dominan las notas de otros varietales. Necesita abrirse porque tiene riqueza aromática y buenas maneras en su ensamblaje. En boca apuesta por el vigor, pero sin excesos, envolvente y con profundidad aromática y gustativa. Mejorará, sin duda, en el futuro.

LADERAS SUR CASADO MORALES CARÁCTER RVA. 1998 ●●●●●●
 Casado Morales. Tel. 945 607 017.
 Fruta bien fundida con el roble, sabio ensamblaje. Notas de polvo de cacao y cuero fino. Destaca por su suavidad y forma de distribuirse homogéneamente por la boca, nutre las papilas. Está para beber ya.

LAR DE PAULA 2001 ●●●●●●
 Heredad de Baroja. Tel. 945 604 068.
 Grosella y frambuesa en sazón bien armonizada con la crianza en madera, notas tostadas respetuosas. Magnífico perfil en boca, jugoso, con tanino de calidad y fondo frutoso.

LUBERRI CEPAS VIEJAS 2001 ●●●●●●
 Luberrri-Monje Amestoy. Tel. 945 606 010.
 Maduración al límite. Recuerdos de guindas en licor, tostados elegantes y maderas aromáticas. Su paso de boca confirma lo anterior, la calidad y finura de la uva apuestan por el futuro prometedor de este vino.

M DE MURUA 2001 ●●●●●●
 Murúa. Tel. 945 606 260.
 Aroma complejo, bien fundido entre fruta y madera, fondo de ceniza de puro y finos aldehídos. Tiene futuro, debido a su peso de fruta y tanino vigoroso, estructura y buenas hechuras.

MARQUÉS DE ARIENZO R. ESP. '98 ●●●●●●
 Domecq. Tel. 945 606 001.
 Mucha fruta y finas maderas bien trabajadas. En boca es realmente donde se exhibe por su acariciante frutuosidad y equilibrio. El mejor de la casa.

MARQUÉS DE ULÍA CR. 2000 ●●●●●●
 Señorío de Ulía. Tel. 941 450 950.
 Frutas almibaradas, melocotones, ciruelas negras con fondo de madera que recuerda al cacao y la canela. Suave, de buen paso de boca con vigor tánico.

MARTÍN CENDOYA RVA. 1998 ●●●●●●
 Heredad Ugarte. Tel. 945 121 043.
 Recuerdos de fruta en sazón al que acompañan delicados toques de trufa, cuero y regaliz. Madera bien dosificada. Acaricia el paladar sin aristas, redondo, con espléndido discurrir y aromas finales.

MAYOR TRUJALERO CR. 2002 ●●●●●●
 Varal. Tel. 945 623 321.
 Abundante carga frutal a grosella, fresón con rasgos de violeta y madera fresca, con notas de pimienta blanca. Sabroso, de taninos firmes y volumen.

MITARTE CR. 2001 ●●●●●●
 Mitarte. Tel. 945 331 292.
 Fruta muy jugosa, bien definida por los taninos fundentes que se expresan bien a su paso por boca. Deja un final de finos tostados que perfuma el paladar.

MURO VENDIMIA SELECCIONADA 2001 ●●●●●●
 Miguel Ángel Muro. Tel. 945 607 081.
 Tiene cristallitos (tartratos) en el corcho, señal de respeto al vino. Maduración intensa, notas de cacao y guindas, todo bien conjuntado. Goloso, con cuerpo y estructura. Envolvente.

ORIGINAL 2003 ●●●●●●
 Marqués de Vitoria. Tel. 945 622 134.
 Toque de vainilla fino que no molesta y que se ciñe bien a la fruta madura, muy expresiva. Aunque sin duda lo mejor es su paso de boca, jugosa, espléndida; muy domado y con fruta aterciopelada.

OSTATU CR. 2001 ●●●●●●
 Ostatu. Tel. 945 609 133.
 Se aprecia un buen trabajo tanto de la uva, madura, bien trabajada, como de la dosis de madera, bien seleccionada y respetuosa. En boca se muestra carnosidad, de brillante acidez y buen desarrollo en boca.

Uvas
Para la elaboración del Txakolí se parte de la Hondarrabi Zuri en su mayoría, aunque puede acompañarle la Folle Blanche, o Munemahatsa como también se la conoce. Para la elaboración de tintos se parte de la Hondarrabi Beltza. En los tintos elaborados en la Rioja Alavesa se utilizan las siguientes variedades: para los tintos, la mayoritaria Tempranillo, seguida de la Garnacha, Mazuelo y Graciano; en los vinos blancos se utilizan la Viura, Garnacha Blanca y Malvasía. La mención "vino de cosechero" se refiere a los vinos jóvenes del año.



100 % **GOURMET**

SOLO
PROFESIONALES

IMPULSO A
LAS **NOVEDADES**
DEL MERCADO

MAS DE
30.000
PRODUCTOS
A SU DISPOSICIÓN

MAS
DE 1.200
EXPOSITORES

ZONA
EXCLUSIVA
PRODUCTO
ECOLÓGICO

APROVECHE LA CITA,
PARTICIPE.

XIX SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS

CONSULTE EL CALENDARIO DE ACTIVIDADES EN: www.gourmets.net

MADRID, 4, 5, 6, 7 DE ABRIL DE 2005

RECINTO FERIAL CASA DE CAMPO

salon@gourmets.net

www.gourmets.net



PAGOS DE LABARCA 2001

Covila. Tel. 945 627 232.
Aldehídos finos, fruta pasa (ciruela-higos), incienso, tostados que se desarrollan sin cesar. Suave, con agradable gusto goloso, y final aromático.

PAGOS DE VALDEROCA 1999

Las Orcas. Tel. 945 621 148.
Tiene el carácter de los clásicos, notas de ciruela pasa, canela, ceniza de puro y ápices de vainilla. Delicado, con equilibrio y sin aristas que molesten. Final aromático muy agradable.

PAGOS DE VIÑA REAL 2001

Viña Real. Tel. 945 625 210.
Conserva la finura de la casa, pero con más color y concentración. En boca realmente se disfruta por su suavidad, expresión y leve tanino que sujeta el esqueleto; equilibrado y gratamente aromático.

PALACIO RVA. ESPECIAL 2000

Palacio. Tel. 945 600 151.
Varietal muy expresivo y con raza. No presenta apenas evolución. Desarrolla los aromas frutosos muy conjuntados y en armonía. Paso de boca radiante, no satura ni excede, gracias a sus moderados 13% vol. que lo hacen más bebible.

PONTAC 2001

Luis Alegre. Tel. 945 600 089.
Moderno, con dominio de las frutas rojas en sazón (frambuesa) y maderas que se ciñen al conjunto con buen criterio. A su paso, se puede, con la imaginación, dar forma y contorno a la fruta; magnífico, con final de tostados que evolucionarán hacia cacao. Habrá que esperar para disfrutarlo mejor.

PUJANZA NORTE 2002

Pujanza. Tel. 945 600 548.
Apuesta por la elegancia con notas bien fundidas de grosella, fresa, minerales y algunas notas florales, y una madera bien trabajada. Con cuerpo, amplitud de sensaciones en su paso y buena definición que culmina en un apoteósico final.

REMELLURI RVA. 2000

Granja Nuestra Sra. de Remelluri. Tel. 945 331 801.
Se aprecia su buen hacer en la armonía aromática, fruta madura con recuerdos de humo, especias y rasgos minerales. Equilibrado, con vigor y sabrosura que irradia en su paso con buen talante.

REMÍREZ DE GANUZA RVA. 2001

Fernando Remírez de Ganuza. Tel. 945 609 022.
Tiene la elegancia de siempre, aunque reforzada en esta añada de 2001. Expresivo, muy frutal y con notas de tinta y minerales. Madera impecable. Habrá que esperar, pero apunta ya todo lo que se espera de él.

RIOFRANCOS RUIZ DE VERGARA 2004

Riofrancos Ruiz de Vergara. Tel. 616 228 251.
Expresión varietal muy certera, desarrolla aromas de fresón, regaliz, con un punto de gominola roja muy atractivo. Goloso, con frutuosidad y estructura, dejando un postgusto amargo agradable.

SEÑOR DE LESMOS RVA. 1998

Casa Juan. Tel. 945 621 241.
Tiene fruta de corte balsámico con maderas aromáticas que lo acompañan. Glicérico, amable y con frescor. Fondo de fruta fresca y madura a la vez.

SOLAR DE SAMANIEGO GRACIANO 2001

Alavesas. Tel. 902 227 700.
Aromas frutosos de arándanos y vainilla tostada. Calidad en su paso de boca, tiene buenas formas y estructura con ese deje fresco del varietal.

TRATO 2004

Amurrio. Tel. 945 303 643
Aromas de frutillos rojos maduros con algunos rasgos de zarzamora y regaliz. Saboroso, con principio glicérico y final amargoso elegante.

VALLOBERA CR. 2001

San Pedro. Tel. 945 121 204.
Nariz que entusiasma por su noble concentración de fruta, clara y con tipicidad. La madera simplemente acompaña la buena base. En boca muestra cuerpo, estructura y taninos de grano fino que se funden.

VIÑA CARRAVALSECA 2001

Primicia. Tel. 945 600 296.
Notas minerales, comienzo de aromas terciarios (trufa, cuero) de gran finura. La boca está muy bien construida, tiene volumen pero no satura y además disfruta de un tanino enérgico pero bien disuelto.

VIÑA DEL OLIVO 2001

Viñedos del Contino. Tel. 945 600 201.
Este año se esperaba mucho de el y lo ha dado. Prodigia la fruta, muy bien perfilada y nada acosada por el roble. En boca es magnífico, elegante, equilibrado, de taninos que se funden. Soberbio.

VIÑAS DE GAIN 2002

Artadi. Tel. 945 600 119.
Todo está en su sitio, desde la madurez acertada de la fruta hasta la madera que se ciñe muy bien. Cuesta separar el uno del otro, y eso es bueno. En boca mantiene el tipo, buen esqueleto y sabrosura.

YSIOS EDICIÓN LIMITADA RVA. 2000

Ysios. Tel. 945 600 640.
Un acierto en el diseño. El mejor hasta la fecha. Espléndida madera y punto de maduración de la uva. Sabroso, con leve tanino que tiende hacia la sedosidad, muy frutal y bien elaborado.

Qué tomar

Es obvio que tal variedad de vinos no se pueden dejar desnudos. Por ejemplo, y siguiendo un orden lógico, los Txakolis resultan ideales con pescados suaves, como el bacalao fresco o la merluza, que el frescor que aporta este tipo de vinos exalta, aún más, la frescura del alimento. También, como atrevimiento, para la cocina asiática, llena de picantes y especias, son excelentes para aliviar el paladar, incluso los txakolis de ligera golosidad aplacan los excesivos picantes. Los tintos, debido a las escasas lluvias, resultan más concentrados y necesitan carnes poco hechas que rompan su jugosidad y disimulen el peso de los vinos de autor.

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.



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



Bodegas Luis Alegre
“**La Evolución**”



LUIS ALEGRE
RIOJA

BODEGAS LUIS ALEGRE
Carretera de Navaridas s/n
01300 Laguardia (Álava)
Tel.: 945 60 00 89 Fax: 945 60 07 29
e-mail: luisalegre@bodegasluisalegre.com

La recompensa de la espera

Atenta la Sierra al paso del hombre permite descender fríos y calores hasta el valle. De enero a octubre, la ceba, la viña, vino y crianza, siempre esperando. El monte vigila siempre los pequeños triunfos de sus vecinos.

Vallobera Crianza, la recompensa de la espera.

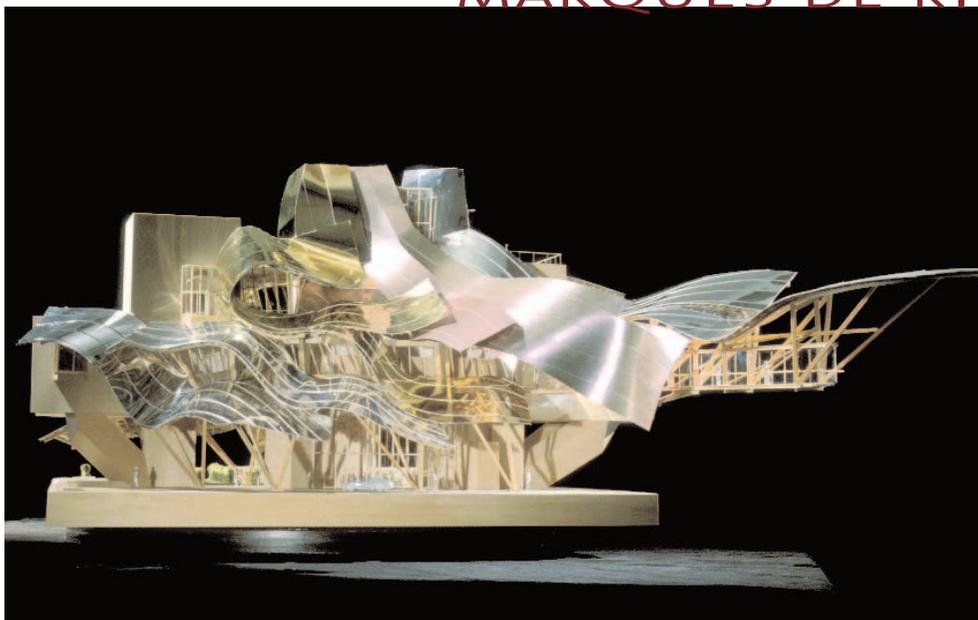


BODEGAS SAN PEDRO S.C.
BAGNARDIA RIOJA ALAVESA



Calle de la Flor, 36
01300 BAGNARDIA ALAVA
Tel.: 945 62 12 01 Fax: 945 60 00 40
www.bodegas-san-pedro.com

MARQUÉS DE RISCAL



Frank Gehry, el mismo arquitecto que diseñó el museo Guggenheim, interpreta la nueva bodega de Marqués de Riscal. Bodega de ensueño destinada a vinos para soñar.

Cimientos para un sueño

El pasado se hizo historia cuando, a mitad del S. XIX, Camilo, Marqués de Riscal, creó en Elciego (Álava) la primera bodega que revolucionó La Rioja. El futuro se hace historia cuando su bisnieto Francisco la viste con un sueño de Frank Gehry.

Como zarcillos caprichosos, con una suerte de movimiento orgánico, de planta vivaz, de fantástica cepa, se van alzando las formas oníricas del nuevo edificio. Tres sólidos pies sustentan sobrios bloques de piedra amarillenta, acorde a los muros de la vieja bodega que desde hace más de siglo y medio acuna los primeros vinos que se embotellaron en la zona. Sobre esa piedra peinará los vientos una gigantesca y a la vez ligera escultura, una grácil envoltura de cintas de titanio. Tricolor, roja como el vino, dorada como la malla que caracteriza las botellas de la marca, y plateada como las pulcras cápsulas que las encierran. Es el sello de un arquitecto visionario como Frank Gehry, su personalísima interpretación de la bodega, después de haber saboreado -y meditado- un Marqués de Riscal fechado en su año de nacimiento.

EL GUGGENHEIM DEL VINO

La visión recuerda, como no podía ser menos, la concepción técnica y estética que ya aplicó en el Museo Guggenheim de Bilbao y, como allí, es la garantía de vivificar la imagen estética, la riqueza artística y el reclamo turístico de la zona.

El edificio se concibió como un pequeño hotel (12 habitaciones) para enoturismo exquisito, pero ha crecido con vida propia hasta añadir otras 29 habitaciones, restaurante, salón para banquetes y un anexo que ocupará el balneario de vinoterapia.

El hotel, en manos de la cadena del Palace, Westin; el balneario, regido por los especialistas bordeleses, Caudalie, al ejemplo de su primer establecimiento en Château Smith Haut Lafitte; y el restaurante, de algo más de 150 plazas, en manos de uno de los mejores chefs de este país, Francis Paniego, la indiscutible estrella (reconocida incluso por Michelin) del vecino Etxaurren, de Ezcaray. Todo junto, más un vecino campo de golf, supone que en poco tiempo, la zona despertará irreconocible, como el cisne de la fábula.

LA RECETA DEL VINO

La inauguración está prevista para principios del año próximo, pero el proyecto en ciernes, por más espectacular que sea, no supone más que la guinda de una receta que se ha ido cocinando, sin prisa, sin pausa, a lo largo de cuatro generaciones. Camilo Hurtado de Amézaga, Marqués de Riscal, polifacético, culto, cosmopolita, empresario con vocación exportadora, fue el pionero en imponer el método bordelés en su bodega, el refinado estilo del otro lado de los Pirineos, la crianza en barricas de roble y, en 1861, el primer vino embotellado y etiquetado de la zona que pronto comenzó a recibir premios en las Exposiciones Universales de la época.

Desde entonces, los calados de la bodega se han extendido como un laberinto de arterias vivificadoras, hasta albergar más de 30.000 barricas de crianza, un museo de guarda que recoge la historia del gusto

del vino de Rioja, año a año, y en la ampliación del 2000, el nuevo botellero, el que cimienta toda la nueva obra, aislado bajo impenetrables láminas de hierro. ¿Qué ha cambiado? Lo fundamental es el cuidado de la uva en la cepa, en sus 220 has. de viñedo propio y en las 1.250 de proveedores fijos. Lo distintivo es la selección de la vendimia, la elaboración separada de parcelas que producen vinos bien diferentes. La evolución ha pasado por poner en marcha la exquisitez riojana en Barón de Chirel, el descubrimiento de Rueda, la elaboración allí de excelsos blancos, y la puesta en marcha de la D.O Rueda por parte de la tenacidad de Paco Hurtado de Amézaga, el actual cabeza de la firma.

lo último es la apuesta por otros tintos, en San Román de Hornija, donde desde el 99 cultivan 190 has. de Tinta de Toro que se comercializan como Vinos de la Tierra de Castilla y León, vinos para la mesa, para disfrutar sin cansancio, para acompañar.

Entre unos y otros, la mitad viaja a 65 países, y el plan comercial es que esa cifra de exportación aumente pronto hasta el 75%. Eso no ha cambiado, desde que D. Camilo los hacía llegar a Dinamarca o Inglaterra y su hijo a las dos Américas. Ahora, además, los clientes vendrán a pie de cuba.

VINOS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

C/Torra, 1
01314 Elciego (Álava)
Tel. 945 60 60 00
Fax. 945 60 60 23
<marquesderiscal@marquesderiscal.com>



AQUÍ TIENE LA LLAVE DE NUESTRO CLUB.

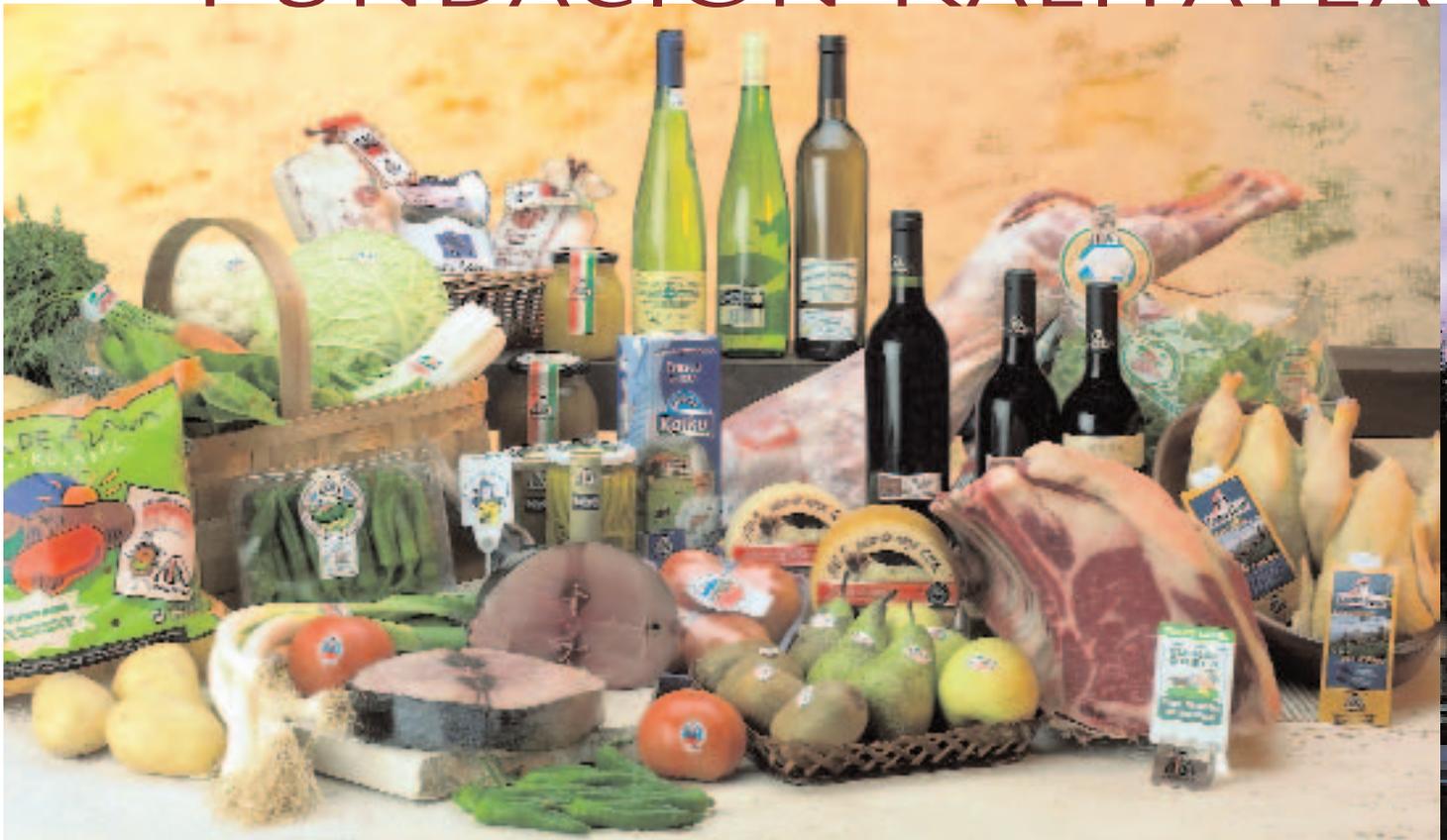
El Club del Gourmet de El Corte Inglés le abre las puertas a la mayor selección de alta Gastronomía que pueda encontrar. Con la bodega más completa. Con más de 4.500 delicias nacionales e internacionales:

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



SELECCIÓN
DE ALTA
GASTRONOMÍA

FUNDACIÓN KALITATEA



Cuando hace más de 30 años un puñado de excelentes cocineros, con respeto al pasado y visión de futuro, se aliaron en la "Nueva Cocina Vasca", buscaban, entre otros fines, defender la pureza del sabor. Y eso pasaba -y pasapor la pureza de los ingredientes. De modo que, por ejemplo, garantizaron a algunos caseríos comprar a un alto precio los guisantes más finos, y así consiguieron preservarlos. Ese aprecio, esa actitud, es la filosofía de Kalitatea Fundazioa.

no es una imagen nueva, ocurre hasta donde alcanza la memoria. El viajero acude, con la misma unción que a un museo, a otro altar de la cultura y la sensualidad en el País Vasco: el mercado. Y allí, por ejemplo en los coloristas tenderetes que envolvían hasta la reforma La Brecha en San Sebastián, o bajo el protector tejadillo de la lonja de Gernika, o... en cualquier plaza de Euskadi; allí, en el más modesto puesto de verduras se enfrenta con la necesidad de elegir, decidir entre una oferta inusual. Tres rojos montecillos, tres etiquetas que rezan, por ejemplo, "Tomate", "Tomate País", "Tomate Gernika", rotuladas con precios que fácilmente se duplican y se triplican sucesivamente. Así fue siempre, hasta lo que alcanza la memoria, mucho antes de que alguien imaginara siquiera la mención oficial de una Denominación de Origen o una etiqueta de control de calidad. Y lo que eso significa es que siempre se han valorado, desde el productor hasta el comensal, las diferencias entre un alimento y una exquisitez, entre la nutrición y el placer. Esas diferencias son las que definen las etiquetas de reconocimiento de origen y calidad que concede la Fundación Kalitatea. Pero sus funciones son más complejas. Vamos por partes. En la Comunidad Autónoma vasca están calificados como Denominación de Origen el Queso Idiazabal, Txakoli de

Getaria, Txakoli de Bizkaia, Txakoli de Alava y Vino de Rioja-Alavesa. Sin embargo otros muchos alimentos merecen consideración y un especial cuidado.

PROMOCIÓN DE LA CALIDAD

La Fundación Kalitatea Fundazioa es una Entidad constituida por el Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco para impulsar, promover y desarrollar los productos agroalimentarios de calidad, a través de mecanismos que sirvan para que dichos productos sean valorados, diferenciados y apreciados en el mercado

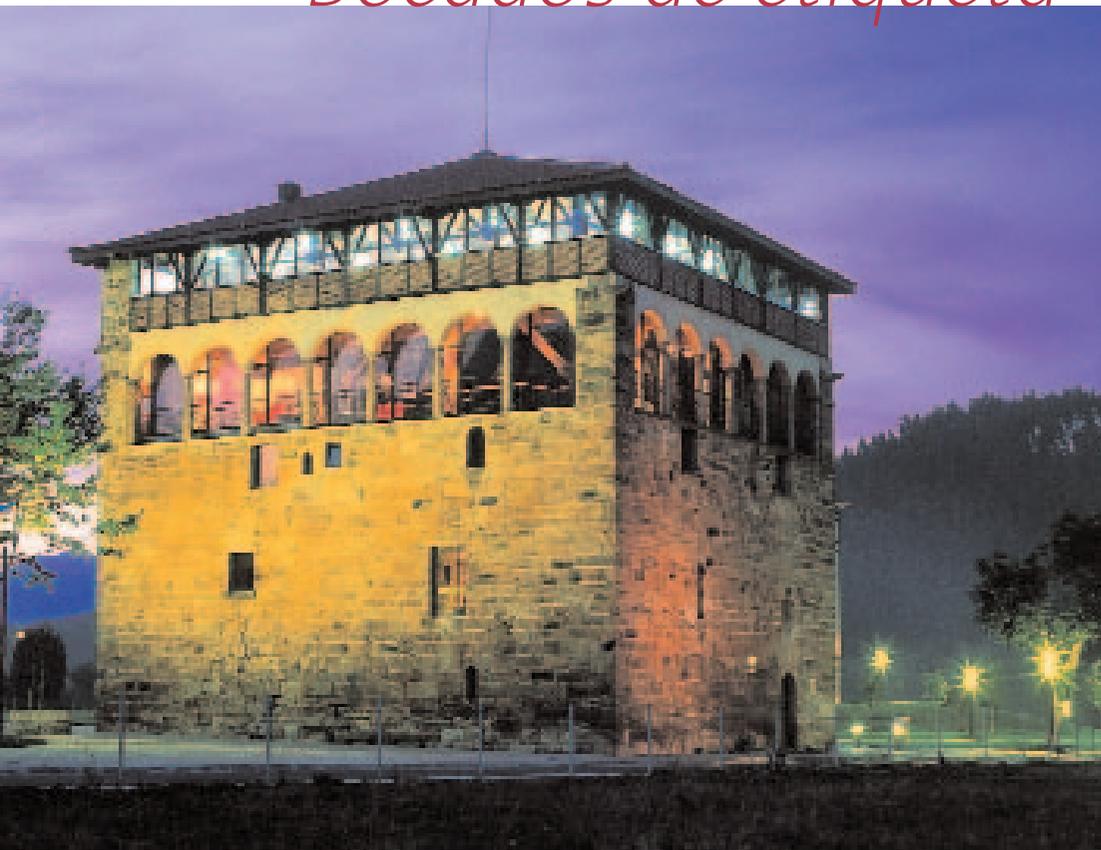
Su actividad se desarrolla, pues, en tres planos:

- Análisis, diagnóstico, definición, implantación y desarrollo de productos agroalimentarios de origen y calidad.
- Control y certificación de productos agroalimentarios con distintivos de origen y calidad.
- Marketing, promoción y publicidad de productos agroalimentarios con distintivo de origen y calidad.

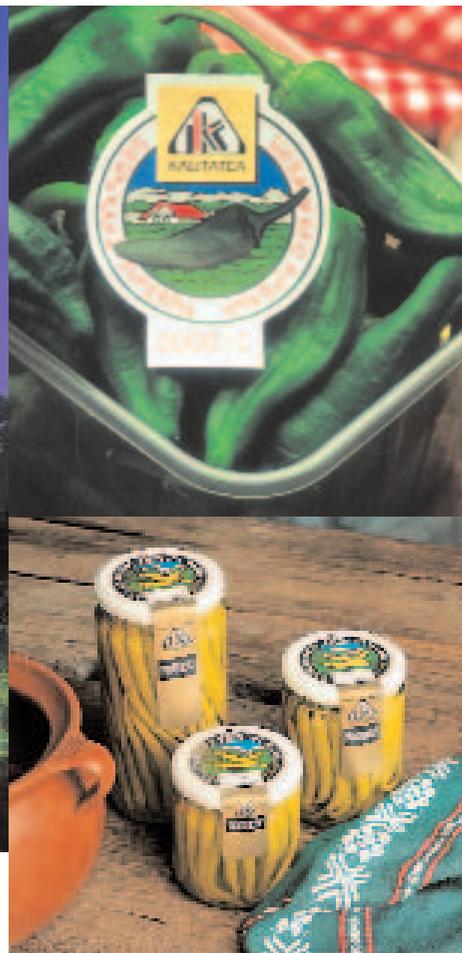
La Fundación, aunque independiente, goza de la autorización oficial del Gobierno Vasco, y cuenta con la acreditación (ENAC) para certificar Carne de Vacuno del País Vasco (Euskal Okela) y como entidad de inspección para hacer controles en la Denominación de Origen Queso Idiazabal.



Bocados de etiqueta



Desde su torre vigía en Bizkaia, una hermosa y eficaz restauración, la Fundación Kalitatea, se erige como faro que ha de iluminar y dirigir la producción agroalimentaria del País Vasco. Los bocados y los comensales lo agradecen.



SELLO DE CALIDAD

EL EUSKO LABEL

Precisamente para promover y desarrollar los productos agroalimentarios de calidad de Euskadi, La Fundación Kalitatea gestiona el distintivo de calidad Eusko Label. Eusko Label es una marca que ya ha adquirido prestigio y confianza por parte de los compradores. Se simboliza gráficamente con la "K" de KALITATEA, y se aplica para identificar los alimentos, los comestibles, de notable calidad y singularidad producidos, transformados o elaborados en la Comunidad Autónoma vasca.

Las características y los requisitos que debe superar cada producto, cada especie, están recogidos en un exigente Reglamento de uso, tanto para los productores como para quienes se encargan del control.

El distintivo Eusko Label, por encima incluso de su función prevista, se ha convertido en una forma de vertebración de los distintos sectores, desde quienes proveen al agricultor o al ganjero una semilla o un producto fitosanitario, a quienes distribuyen sus hortalizas o sus crías hasta el consumidor final. Además, la etiqueta viene generando la conciencia, la convicción de que comprar los alimentos calificados con Eusko Label colabora a la conservación de actividades tradicionales y contribuye al mantenimiento del entorno rural.

En realidad, el Eusko Label en un alimento significa que se ha controlado su origen y tradición del País Vasco, seguridad y garantía sanitaria, y una calidad superior: nutritiva, sensorial, de presentación e información, medioambiental y de bienestar de los animales.

Cada producto Eusko Label tiene su propio reglamento pero, además de características específicas, todos tienen en cuenta, como puntos definitorios, las variedades, las zonas de producción y envasado, el paso a paso de los sistemas de producción, y las características de calidad finales. El último paso es el envasado y etiquetado, que es la forma de diferenciar los productos controlados de los graneles o de los de otras procedencias.

De esa forma, el proceso garantiza esa exigencia actual, tan imprescindible, que es la trazabilidad, es decir, el seguimiento de cada partida, de cada ejemplar, desde antes de nacer hasta el plato. Esa es la verdadera garantía, la que hace imposibles fraudes y mistificaciones.

ONCE ETIQUETAS DE CALIDAD

Hasta ahora hay once etiquetas que se aplican a Carne de Vacuno del País Vasco, Pollo de Caserío, Cordero lechal, Bonito del Norte y Cimarrón, Leche pasteurizada de alta calidad, Miel, Patata de Álava, Pimientos de Gernika, Guindillas de Ibarra, Tomate de calidad, Alubias (de

Tolosa, de Gernika y Pinta Alavesa.

Además existe una marca que permite identificar las frutas y verduras del País Vasco: Euskal Baserri. Los productos Euskal Baserri, son frutas y verduras producidas en pequeñas huertas o explotaciones de minifundio, cercanas a los caseríos del País Vasco, tal como se ha venido realizando generación tras generación, permitiendo que el casero, el baserritarra les dedique una gran atención y cuidado.

Ese sistema, tan directo, tan personal fomenta el autocontrol y la vigilancia mutua de todos los convecinos. Por encima, en definitiva, está el de la Fundación. Y además, los productos Eusko Label se se someten a otro control y certificación externa a la Fundación Kalitatea.

Pero es el consumidor, el plato quien de verdad les da el visto bueno. No hay más que probarlos, uno a uno.

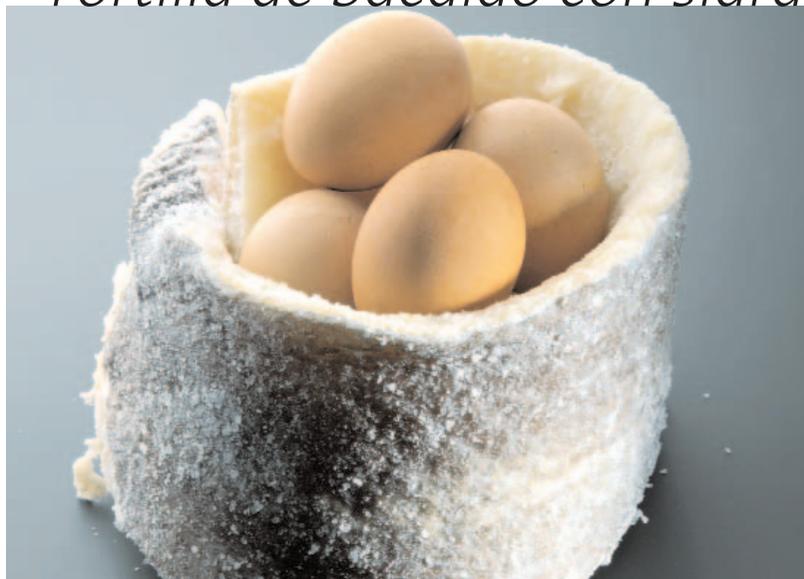
FUNDACIÓN KALITATEA FUNDAZIOA

MUNTSARATZ, 17 - A
MUNTSARATZ DORREA
48220 ABADIÑO
BIZKAIA
TEL. 946 030 330
FAX 946 033 953
WWW.EUSKOLABEL.NET



UNIDOS POR EL PLACER

Tortilla de bacalao con sidra



El bacalao es uno de los pescados más consumidos desde la antigüedad. Durante mucho tiempo estuvo muy ligado a las rigurosas abstinencias cuaresmales, pero en la actualidad su uso y degustación se ha universalizado, tanto fresco como en salazón, y protagoniza multitud de platos de refinado nivel gastronómico. La temporada del bacalao fresco va desde el otoño hasta la primavera, pero se puede encontrar todo el año como bacalao salado, ahumado, desecado o congelado.

La gastronomía española está repleta de elaboraciones realizadas con el bacalao en salazón. Gracias a esta disponibilidad y a su versatilidad, este pescado da mucho juego, y son numerosas las recetas dispersas por las distintas cocinas regionales que llevan como ingrediente principal al bacalao en salazón. La cocina vasca es una de las que más emplea este jugoso y sabroso manjar. Una de sus "glorias", íntimamente ligada a las sidrerías, es la tortilla de bacalao. En concreto en Guipúzcoa, desde enero hasta abril, es famoso el "txotx" o "xiri", que consiste en acudir a las sidrerías a catar directamente de las "kupelas" (barricas) la sidra de la nueva cosecha. Este popular ritual cuenta con un menú típico: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, carne a la brasa, nueces, queso y membrillo. La tortilla, aunque en apariencia sencilla, tiene su miga, exige un correcto desalado del bacalao y dedicación suficiente para lograr el punto óptimo de jugosidad y de equilibrio entre los ingredientes.

NUESTRA SELECCIÓN

ALTZUETA 2004

Altzueta.
Tel. 943 55 15 02
Perfume muy fresco (cítricos), flores blancas con fondo de piel de membrillo. En boca destaca por su equilibrio acidez-golosidad y agradable final amargo.

MINA 2004

Mina.
Tel. 943 55 52 20
Magnífico fondo de lías finas que marcan su carácter, notas de manzana y especias. Suave, de acento ácido que se integra, paso rico en matices y delicado amargor.

OYARBIDE ZABALEGUI 2004

Oiarbide.
Tel. 943 55 31 99
Aroma intenso de una combinación de manzanas frescas y asadas bien ensambladas, con fondo de heno y humo. Con cuerpo, plena de sabores y elegante amargor. Perdura en el paladar.

ZELAIA 2004

Zelaia.
Tel. 943 55 58 51
Notas de fruta blanca (manzana-pera), fondo de lías y cítricos. En boca gusta por su carbónico y acidez que refrescan aún más su paso. Muy fresca.

ZAPIAIN 2004

Zapiain.
Tel. 943 33 00 33
Muy franca y lozana tanto en nariz (manzana, flores, hierba) como en boca: radiante acidez, muy armónica, con magnífico final nítido de frutuosidad.



Campos Góticos

Ribera del Duero

El cultivo biodinámico/ecológico de nuestros viñedos, y el clima extremo en el que crecen a 900 m. de altitud, con fríos inviernos y calurosos y secos veranos, con diferencias térmicas de hasta 25° C del día a la noche, marcan el carácter noble de nuestras uvas.

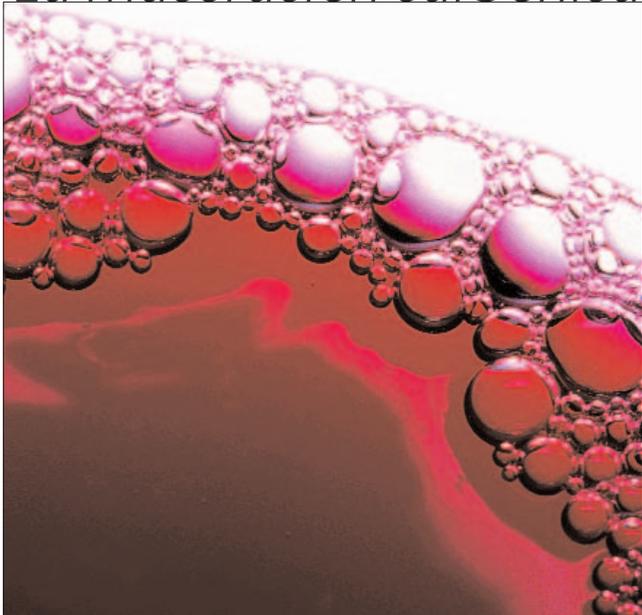
Todo ello unido a una selecta elaboración y esmerada crianza en barricas nuevas de roble francés, lo convierten en un vino especial. ¡Descúbralo!

VINO ECOLÓGICO DE ALTA GAMA

COSECHA: 2002
VARIEDAD: TEMPRANILLO
16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS
EMBOTELLADO EN MAYO DE 2004

FINCA CAMPOS GÓTICOS Anguix - Burgos - España
Tel.: 979 16 51 21 - Fax: 979 71 23 43
camposgoticos@ingaher.es

La maceración carbónica



Posiblemente el primer vino que bebió el género humano se hizo con este método. Pues más parece fruto de la casualidad que de la técnica. En la Rioja Alavesa este sistema de elaboración es una costumbre ancestral y, gracias a su difusión, desde esta comarca se ha ido extendiendo al resto de España. La elaboración tradicional se hacía en «lagos», depósitos de piedra o cemento de unos 22.000 Kg. Hoy, en la mayoría de las bodegas impera el acero inoxidable o los depósitos revestidos con resina epoxi. La también llamada «fermentación intracelular» se realiza en la comarca alavesa de la forma siguiente: los racimos se vuelcan enteros en el depósito, y, por la presión que ejerce la masa sobre los granos de uva situados abajo, éstos se rompen. Se produce así una cantidad de mosto que, al contacto con las levaduras, iniciará la fermentación. Esta fermentación crea en todo el depósito una atmósfera saturada de anhídrido carbónico que afecta a todas las bayas.

Para obtener la energía que necesita, la célula de la uva sin oxígeno pone en marcha una vía enzimática igual que la de la fermentación alcohólica: el ácido pirúvico pasa a acetaldehído, y éste a etanol. La fermentación en el interior de la baya degenera la membrana y rompe el hollejo. De esta manera se libera un mosto-vino de 1 a 2 grados de alcohol. Comienza a subir la temperatura de la uva acumulada en el lago y, al cabo de diez días, se aprecia ya una espuma violácea en la superficie. Es el momento del descube. A este primer mosto-vino se le llama lágrima. Posee poco grado alcohólico (de 2 a 4) tiene menos color y es el más ácido. Acto seguido se procede a la «pisa», a la «media vuelta» (amontonar toda la masa en la mitad del depósito) y después al «repisado» y «vuelta entera» (cambiar toda la masa al medio depósito vacío). En esta operación los racimos que antes se encontraban arriba quedan, lógicamente, en el fondo del depósito, y viceversa.

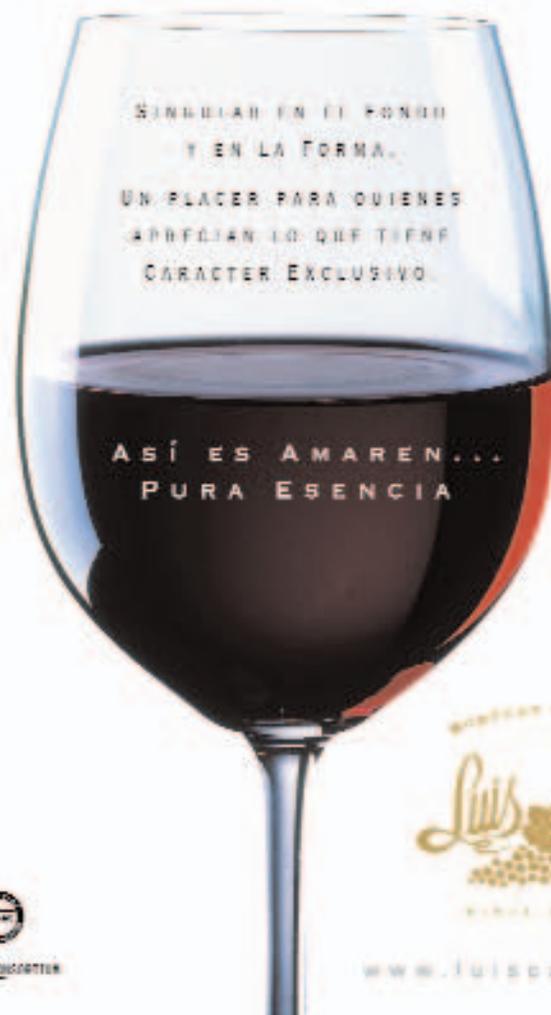
El vino obtenido así, al que se le llama «corazón», es de una calidad muy superior. Acto seguido se sacan los restos de la masa y se prensan. Como todavía quedan de 4 a 6 grados de alcohol por fermentar, continuará la fermentación alcohólica normal. Con este sistema tiene lugar la fermentación maloláctica casi al mismo tiempo. Transforma el ácido málico en láctico, y los vinos adquieren más suavidad. Un vino exquisito que llega a nuestros paladares no sin riesgo personal para los pisadores que intervienen en su elaboración, debido al ambiente tan saturado de anhídrido carbónico que se forma dentro del depósito.

Los vinos de maceración carbónica, esta tipología única y muy nuestra, cada año son más apreciados por los aficionados al vino joven, frutosos y exultantes de color y aromas.

SEPA DE LO QUE HABLA



P U R A E S E N C I A



BODEGAS Y VINOYERIAS
Luis Canas
VINOYERIAS

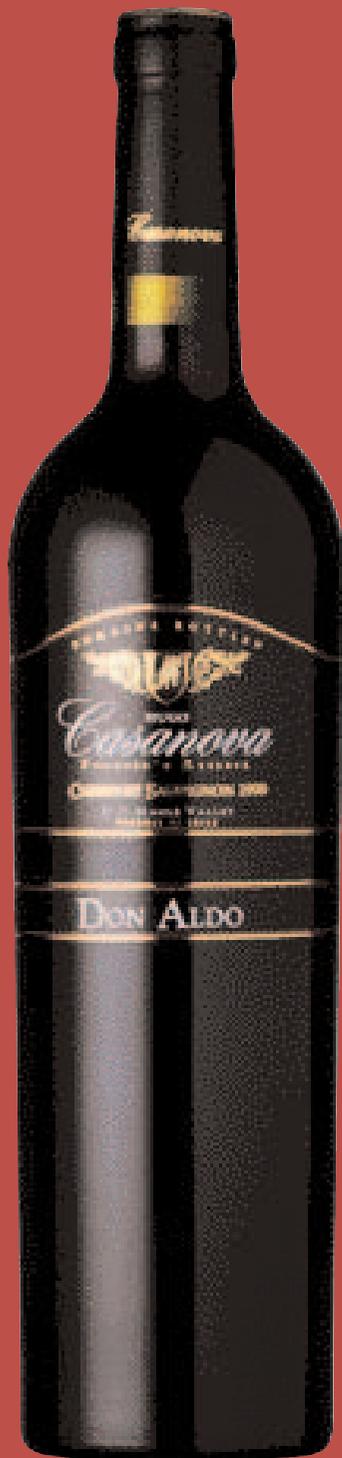


BRITISH WINE CONSORTIUM

www.luiscanas.com

Madrinova

una distribuidora que
"Importa"



Salón Internacional del Club de Gourmets.
Pabellón de cristal, Planta Alta, stand N° 3624

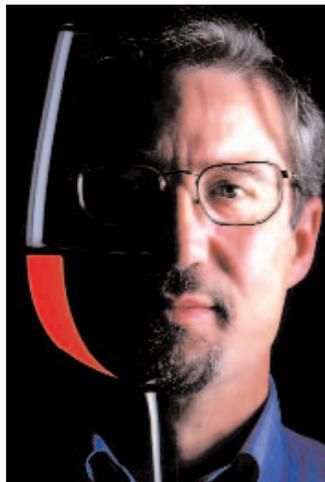
BACCHUS DE PLATA
al vino Don Aldo Cabernet Sauvignon 2000,
elaborado por Hugo Casanova



Madrinova
C/ Romero Robledo, 19
28008 - Madrid
Tel.: 91 455 00 62 / 63
Tel./Fax: 91 455 00 64
E-mail: madrinova@madrinova.com
www.madrinova.com

LOS VINOS DE MI BODEGA

Atlántico de parte a parte



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Rías Baixas es una de las Denominaciones de Origen que más han cambiado con el paso del tiempo. Además de extender su zona hasta dominios insospechados, también el concepto de vino ha dado un giro espectacular. Pero el comienzo no fue nada fácil. Porque había una fama casi mítica basada en la uva Albariño, aunque en más de una ocasión aquellas botellas sin nombre contenían de todo menos Albariño. Un puñado de bodegas realizó un gran esfuerzo para dignificar la comarca y una de aquellas pioneras fue la de Agro de Bazán. La fe de Manolo Otero en la tierra del Salnés, con el Albariño como estandarte, la botella ámbar comenzó a ser conocida muy pronto.

Gran parte del éxito se debe al entusiasta Ignacio Landín. No llegan a 14 hectáreas las que surten de materia prima a los lagares del pazo, pero elaboran un buen surtido de vinos, la última novedad es Don Álvaro de Bazán. Se trata de la vendimia seleccionada llamada Álvaro de Bazán, para mí lo mejor que ha sacado hasta la fecha. Es uno de esos vinos que reivindican la crianza en depósito para poder crecer después.

UNA VIÑA EN LAS NUBES El equipo de Viñátigo ha demostrado que le emociona todo lo concerniente a la investigación de la enología de su tierra. Uno de sus mejores trabajos lo ha desarrollado en la isla-continente en miniatura que es El Hierro, a cargo de Elena Batista, una de nuestras mejores enólogas, tras el hallazgo de la variedad Baboso, de la que sobreviven solo unas pocas cepas. Dicen que es, con diferencia, la uva que antes madura, y por lo tanto la más atacada por pájaros y lagartos. Se plantó una hectárea en el municipio de El Pinar, a unos 650 metros de altitud, y el vino ha recibido un trato primoroso, madurado en barricas nuevas de roble francés de Demptos. Esta es la primera cosecha que se comercializa, aunque la próxima le supera en calidad, y en perspectiva hay nuevas plantaciones en La Guancha y en Tacoronte, las dos en la isla de Tenerife. Es la variedad que cambiará el modo de concebir los tintos canarios.



GRANBAZÁN D. ÁLVARO DE BAZÁN 2003

Agro de Bazán. Tremoedo 46 - 36628 Vilanova de Arousa (Pontevedra) Tel. 986. 55 55 62
D.O. Rías Baixas. Tipo: Blanco crianza. Variedades: Albariño
Crianza: en depósito y botella
Precio: 15 €. Fecha de entrada: 15/2/2005
Consumo óptimo aproximado: Cuatro años a 8/10° C. Puntuación: 8'5/10

1ª Cata: Desde su bonito color amarillo dorado a sus aromas florales, o de fruta madura (como la manzana golden), su fondo de hierbas, e incluso una punta de hinojo tierno, todo es un puro gozo en este vino. Y, cómo no, se disfruta de un equilibrado paladar, y sobre todo de una delicada armonía, un conjunto proporcionado que se aprecia en un paso de boca profundo y de largo recorrido. Aunque ahora por sus venas circula un brío juvenil, debe crecer más y reposar durante unos meses de crianza en botella.

TANAJARA 2003

B. Tanajara. Tel. 922828768. tanajara@vinatigo.com. D.O. El Hierro
Tipo: Tinto crianza. Variedades: Baboso
Crianza: Nueve meses en bodega de roble Allier. Precio: 9 €
Fecha de entrada: 3/12/2004. Consumo óptimo aprox: Cinco años a 16/18° C.
Puntuación: 8'5/10

1ª Cata: Un vino bien vestido, de color picota, cubierto. Es muy perfumado, con el resalte de los aromas de frutillas negras y ese toque floral tan particular. Brotan de la copa recuerdos minerales, arropados levemente por la justa madera, sutil, apenas perceptible, que se expresa con un fondo especiado. Tiene un tanino maduro, ampuloso, que envuelve el paladar y hace posible que se afiance el peso de la fruta. Por todo ello estamos ante un vino de factura moderna, expresivo y original.

La tradición manda

Arropado por la Sierra de Urbia se encuentra enclavada la quesería de Araia. Tradición y tecnología se unen para la elaboración del queso que, presume de ser el mayor productor de la zona. Su secreto, entre otros, reside en la calidad de la leche: se apuesta por comprar solamente la de mejor calidad. Como tiene que ser. Por supuesto, no hay que olvidar que cuentan con la última tecnología, sin olvidar el método tradicional, aunque más sofisticado. La grandeza de este queso reside en su limpieza aromática, notas de mantequilla fina y leche fresca. Textura equilibrada, que poco a poco crece en sabores para brindarnos un magnífico final perfumado. Magnífico.



El queso

LANA

Queserías de Araia, S.A.
Polígono Asparrena, s/n 01250 Araia (Álava)
Tel. 945 31 45 03 Fax. 945 31 45 41
e-mail: contacto@queseriasdearaia.com
web: www.queseriasdearaia.com

ELABORACIÓN

Se receptiona leche cada dos días, y se enfría en tanques a 3° C. Para empezar a elaborar, se calienta la leche a 30° C durante 45 minutos añadiendo el cuajo animal. Se deja reposar otros 30 hasta que adquiera consistencia, y se procede a cortar la cuajada con una lira para dejarlo del tamaño de un garbanzo. Nuevamente se calienta para ayudar a que desuere mejor e introducirlo a continuación en los moldes para prensarlo. A continuación pasarán a los baños de salmuera durante unas horas. Por último pasarán a las cámaras de maduración para afinar.

DO: Idiazábal. **Tipo:** Pasta dura. **Cuajo:** Animal.

Forma: Cilíndrica. **Peso:** 1,2/3,2 kg.. **Cabaña:** ovina.

Raza: Latxa y Carranza. **Curación:** 4-9 meses. **Precio:** 16 euros.

El vino

CONDE DE VALDEMAR FB. 2002
Bodegas Valdemar
Camino Viejo, s/n
01320 Oyón (Álava)
Tel. 945 622 188 Fax. 945 622 111
e-mail: bujanda@bujanda.com
web: martinezbujanda.com

DOC: Rioja. **Tipo:** blanco con madera. **Varietal:** Viura.

Grado alcohólico: 13% vol. **Precio:** 7,40 euros.

Color oro. Intenso de aromas, con pulcritud, notas abundantes de fruta pasa (orejones, higos) y flores, todo arropado por un fondo de lías y madera. En boca marca su acidez, entrada untuosa bien medida y fondo tostado. Envoltivo y capaz de someterse al embrujo de este magnífico queso.



QUESO Y VINO

Es sólo el tiempo sabiendo un modo tan intenso, dar sabor a la huella fugaz del sol, la tierra y el viento.

El tiempo que enredándose en los zarzillos engendró los frutos para la expresión de estos vinos.



CARRAMIMBRE
ALTAMIMBRE



BODEGAS PINGÓN

CTRA. NACIONAL 122 • KM. 311

47300 PEÑAFIEL - VALLADOLID - SPAIN

TELF. Y FAX: +34 983 88 06 23

Txakolí con identidad

PRÁCTICA DE CATA



La bodega Txomin Etxaniz, fundada en 1930, se encuentra en pleno corazón de Getaria (Guipúzcoa). La familia Chueca lleva generaciones dedicándose al cultivo de la vid y a la elaboración del singular txakoli, además de ser una de las que más fuerza hizo para la obtención de la Denominación de Origen Getariako Txakolina-Txakoli de Getaria, salvaguardando como un preciado tesoro el viñedo en estos difíciles pero hermosos parajes. Desde sus comienzos su objetivo principal ha sido elevar la categoría del txakoli, sacándolo de las populares y locales zonas de chiqueteo para que ocupara un lugar digno en las cartas de los restaurantes y traspasara las fronteras del País Vasco.

En esta D.O. guipuzcoana se elabora el txakoli al cien por cien con dos variedades autóctonas: la Hondarrabi Zuri (blanca y mayoritaria) y la Hondarrabi Beltza (tinta), que complementa y perfecciona a este vino único. El rango distintivo de esta zona es que sólo se producen vinos blancos a partir de esas dos variedades como el Txomin Etxaniz 2004 de esta práctica de cata. Se elabora en dos bodegas de la firma situadas en los viñedos de Getaria: Gurutze y Amets Mendi. No se trasega y se mantiene en sus propias lías con su carbónico natural. Un vino joven, destinado al consumo anual, con personalidad propia y siglos de historia a sus espaldas, cuya proceso de elaboración se mantiene inalterable con el paso del tiempo.

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.

TXAKOLI TXOMIN ETXANIZ 2004

COLOR	ASPECTO
LIMPIEZ	
INTENSIDAD	AROMA
TIPO	
ATAQUE	GUSTO
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	



OFICINAS

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO, 2

3º DCHA

28009 . MADRID

TFNO. 915 783 197 . FAX. 915 783 072

BODEGA

EXTRAMUROS S/N

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

18411 . CUENCA

TFNO. 969 126 433 . FAX. 969 126 387

bf@bodegasfontana.com



La familia de las alubias es numerosa, con parientes por medio mundo. Se calcula que hay más de 300 variedades entre blancas, rojas, negras, canela y pintas, con múltiples nombres: alubias, judías, frijoles, mongetes, feijoas, caraotas y, por supuesto, babarrunas o indabas en euskera.

Es la legumbre más alimenticia, se acomoda a diferentes terrenos y climas y, después de seca, se conserva por largo tiempo, de modo que está presente en la gastronomía popular del viejo y nuevo continente. Como la patata y otras joyas, en un principio se utilizaron para la alimentación del ganado, pero poco a poco se encumbraron a un puesto de honor en la cocina hasta convertirse en protagonistas de muchos platos regionales emblemáticos. En España hay tres Denominaciones de Origen reguladas. En el País Vasco, donde se cultivan desde hace 500 años, las alubias rojas moteadas de Gernika, las negras de Tolosa y la Pinta Alavesa han adquirido especial fama, de modo que han merecido el Label de Calidad, y se presentan en envases de diferente peso con su etiqueta de control numerada y el símbolo de Eusko Label-Kalitatea. La alubia negra de Tolosa es la de mayor sabor y la que mejor caldo hace de las que

Alubias de mil nombres y colores



se producen en la Península Ibérica. Es una alubia morada oscura, casi negra, de forma ovalada, que destaca por su finura de piel, su tacto mantecoso y extraordinario sabor. Estas características de calidad le han dado una merecida fama que rebasa las fronteras del País Vasco. La receta «canónica» incluye berza y la muestra de la matanza, por ejemplo, una milagrosa morcilla de puerro y cebolla que, como siempre que entra en la composición de un guiso, hay que cocer aparte, para que no se rompa.

LA REINA DE GUERNIKA

La alubia de Gernika, la reina del cultivo y el folklore gastronómico de Bizkaia, es ovalada y alargada, de color granate con pintas cremas rosáceas, y de tamaño mediano.

La alubia pinta alavesa es de pequeño tamaño, ovalada y con características pintas rosáceas, y es el resultado de dos variedades mejoradas y seleccionadas a lo largo de los diez últimos años, entre todas las variedades que se producían en Álava. Sorprende por su escasa piel y fino paladar.

LA RUTA INDABA

Recientemente, cuatro comarcas vascas productoras de alubia -dos de Vizcaya y dos de Guipúzcoa- han puesto en marcha una iniciativa de promoción a través de una oferta turístico-gastronómica denominada Ruta Indaba que pasa por Busturialdea-Urdaibai, Uribe, Gernika, Zerain y Tolosaldea.

Otra muestra folklórica es la fiesta de Putxeras, cocidos de alubias de Balmaseda elaboradas al estilo de los antiguos ferroviarios. Rememora un plato único a base de Alubias, Tocino, Chorizo y Morcilla que tiene su origen en los hábitos de los maquinistas del ferrocarril de la Robla, que en los crudos inviernos calentaban su guiso diario, aprovechando el vapor de la máquina del tren.

Agradecidas y versátiles, rotundas y alimenticias cuando se acompañan con chacinanas, como plato único, o suaves, viudas, vegetarianas, solo exigen tenerlas a remojo desde la víspera, y ponerlas a cocer en agua fría a fuego muy suave, espumarlas al principio de la cocción y cuando necesiten agua, añadirla fría.

ERIBERA DEL JÚCAR

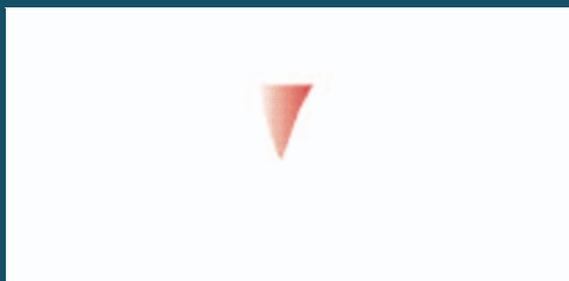
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Calidad V.C.P.R.D.

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...



www.mivino.info

La revista de vinos para consultar en la Red

Ahora también en Inglés



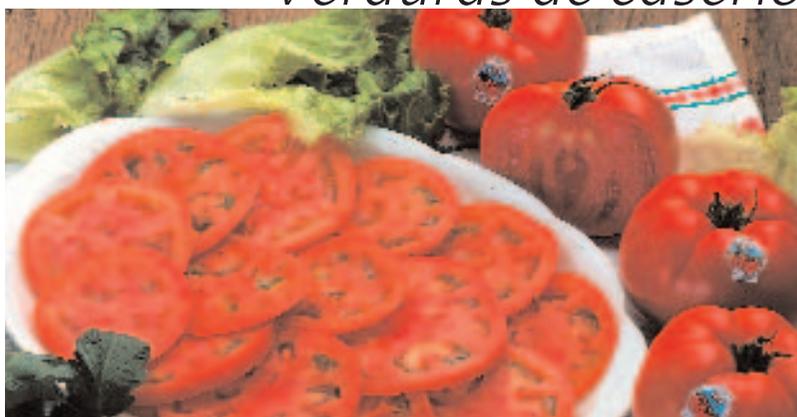
Mivino vuelca en su nueva web todo su fondo documental. El lector encontrará de forma amena el contenido de la revista con un fácil acceso a las secciones habituales, un acceso gratuito, previo registro. Un buscador posibilita buscar en todos los números publicados hasta la fecha: el apartado «Hemeroteca»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

LA HUERTA

Verduras de caserío



Las huertas que miran al Cantábrico, al socaire de los vientos dominantes del noroeste, gozan de un microclima especialmente benigno. Así, desde la primavera al otoño, las huertas vecinas a cada caserío, regadas por lluvias frecuentes, ofrecen una generosa provisión. Por ejemplo, los incomparables pimentitos que se cultivan junto a Gernika hasta el último terreno que respeta la marea alta. Tiernos, menudos, de bocado, de un verde luminoso, proceden de una variedad autóctona que los «caseros» mantienen pura. Como puro es el gusto de la receta más habitual, inmejorable: apenas fritos, un golpe a fuego vivo y después lento hasta dorar la sutil piel, escurridos a conciencia sobre un papel absorbente y tapados unos instantes. Solo entonces se salan.

TOMATE, ELEMENTO FUNDAMENTAL Nada más simple, pero en eso consiste el verdadero lujo, el sólido fundamento de la buena cocina, en la calidad excelente de los bocados básicos y cotidianos. Como los tomates madurados en la mata, de tez surcada, entreverados de verde y rojo, jugosos y plenos de sabor. La proximidad de las huertas al mercado permite un rápido acceso a los puntos de venta, de modo que puede ser recogido más en sazón que el procedente de otras zonas geográficas, sufre menos manipulación y almacenado y llega a la mesa con unas características notablemente acentuadas, de sabor y calidad. La producción que merece el Eusko Label "Tomate de Calidad" se identifica con las etiquetas que incorporan el sello de garantía Kalitatea con el logotipo del producto, en bandejas cubiertas o en piezas con mini etiquetas.



GUINDILLAS ORIGINALES Aún otra variedad de pimientos goza de nombre propio por su originalidad y exquisitez. Son las apreciadas guindillas de Ibarra que acompañan inexcusablemente a los guisos de Alubias y alegran las barras de aperitivo, las que inauguran el proceso ritual de los pintxos con la estimulante y pícara Gilda, donde se combinan al menos con una oliva y una anchoa. La guindilla de Ibarra con Eusko Label es una variedad autóctona, desarrollada en la zona de Ibarra dentro de la Comunidad Autónoma del País Vasco, que se distingue por unas características muy peculiares y fácilmente reconocibles. La forma es estrecha y alargada, el cuerpo liso, con sección redonda, miden entre 5 y 12 cm, son de un tono fresco, verde amarillento, y se sujetan por un pedúnculo o rabo estrecho y alargado. Y, sobre todo, no pican. Para conservar sus cualidades se conservan en tarros de cristal, alineadas verticalmente, cubiertas de vinagre suave y con una pizca de sal.



PATATA RIGUROSAMENTE SELECCIONADA Pero si se trata de un alimento básico, pocos como la patata. El Eusko Label se aplica a la mejor y más tradicional producción alavesa. Un clima duro, un suelo adecuado, la adaptación de cada variedad a la temporada y una rigurosa selección, tanto de las plantas como de los frutos, le dieron fama desde tiempos inmemoriales. Proceden de ocho diferentes variedades -Red Pontiac, Caesar, Monalisa, Jaerla, Kennebek, Nagore, Agria y Spunta- cultivadas con exquisito cuidado del medio natural y seleccionadas tanto por su aspecto impecable, sin defectos, de modo que permita el mayor aprovechamiento, como por las cualidades nutritivas y organolépticas, sabor y texturas adecuadas a diferentes fórmulas culinarias, la cocción, la fritura, el asado o el guiso. Llega al mercado siempre envasada, con la etiqueta Kalitatea en el envase y la mención patata de Álava, Arabako Patata. Y, además, la certificación numerada de Eusko Label. No hay confusión, sólo queda consultar, para cada uso, la variedad adecuada. Y disfrutar de los resultados.





El ser humano es un animal omnívoro, aunque siempre ha demostrado predilección por la carne. La media mundial de consumo está en 30 kilo-

gramos al año, si bien mientras un norteamericano ingiere unos 132 kilos, un indostánico debe conformarse apenas con dos. Los españoles comemos cerca de 90 kilos.

Objeto de deseo, alimento sabroso en sus múltiples variantes, la carne de vacuno en los últimos tiempos no goza de su mejor momento. Dietas, modas, consejos médicos, parecen haberse aliado como enemigos de un alimento por otro lado reconocido como altamente nutritivo. Pese a los modernos descubrimientos que vinculan el exceso de consumo de grasas animales y colesterol en las sociedades opulentas con ciertas enfermedades degenerativas, los expertos en alimentación coinciden en que, en su debida medida, los alimentos de origen animal tienen una importancia decisiva para una alimentación sana. Incluso, algunos antropólogos consideran que los alimentos de origen animal desempeñan un papel insustituible en la fisiología de nuestra especie ya que constituyen una fuente de proteínas mejor, por porción cocinada, que la mayor parte de los alimentos de origen vegetal.

Los apetitosos pecados de la carne



¿De dónde proceden, pues, las dudas de los consumidores a la hora de comprar y tomar carne? Posiblemente de la inseguridad, fomentada por el fraude y los escándalos que en los últimos años han afectado especialmente a la carne de vacuno. Engordantes artificiales, piensos dudosamente sanos, carnes deficientes, abandono de la ganadería extensiva, «vacas locas»... son algunas de las causas de la desconfianza. De ahí la exigencia, cada vez más extendida entre los consumidores, de normas de seguridad y garantías de calidad.

En este sentido, la Comunidad Autónoma Vasca refuerza las campañas informativas y los órganos de control alimentario con una política activa que distingue e identifica con la etiqueta Eusko Label, además de promover

comercialmente aquellos productos agroalimentarios producidos, transformados o elaborados en Euskadi según reconocidos sistemas tradicionales y ecológicos, según rigurosas normas higiénicas y sanitarias.

Entre sus productos cárnicos destaca la carne de vacuno de calidad, reses criadas en los prados de los caseríos, que comen hierba fresca y una mezcla de cereales. Una carne sana, tierna, y sabrosa que mantiene, sin altibajos, sin reservas, en el primer puesto del podio de los bocados excelsos, la imagen emblemática del Chuletón, la especialidad de los más famosos asadores Vascos, dentro y fuera de las fronteras de Euskadi.

Euskal Okela es esa carne de vacuno certificada con el símbolo Eusko Label-Kalitaea, que cumple con todos los requisitos de origen, calidad y salubridad. Se trata de carnes procedentes de animales nacidos y criados con cuidado directo y personal en los caseríos del País Vasco, controlados en todas las fases de su vida y seleccionados por su calidad en los mataderos autorizados. Para mayor garantía, Euskal Okela se vende en exclusiva en carnicerías autorizadas, que los compradores pueden distinguir por el símbolo Eusko Label-Kalitaea.

Si lo sensato es mantener una dieta diversificada, consumir alimentos de todo tipo; lo excelso es atender en el menú, en el plato, el sabor y el placer que, en tantas formas de preparación produce un bocado mítico.

CARNE DE VACUNO



equilibrio de sensaciones

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



Protos

Premios Zarcillo 2005 Alto nivel internacional

Los Premios Zarcillo alcanzan en el 2005 su XII edición nacional y su IV internacional. En la edición de este año, que se celebrará entre los días 13 y 16 de mayo en el Castillo de Peñafiel (Valladolid), se espera la concurrencia de 2.000 vinos. Durante cuatro días se darán cita los mejores catadores del mundo, que serán los encargados de dictaminar qué vinos son los mejores del concurso.

Cuenta con el patrocinio de la Oficina Internacional del Vino (OIV) y de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE), y además está integrado en la

Federación Mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos y Espirituosos. El reglamento de los Premios Zarcillo establece que pueden participar todos los países productores de vinos, cuyas muestras se agruparán en siete categorías: blancos, rosados, tintos, de aguja, espumosos, de licor y de variedades aromáticas.

Para más información:
Secretaría Técnica de los Premios Zarcillo.
Estación Enológica de Castilla y León.
Tel. 983 35 33 99
E-mail: rodgcalca@jcy.es

La revista en la red MiVino bilingüe

La revista MiVino brinda a sus lectores la posibilidad de acceder a todo su fondo documental en su nueva web (www.mivino.info) El visitante accederá, de forma amena y ágil, al contenido completo de la publicación, con cada una de sus habituales secciones, a través de un acceso gratuito, realizando un registro previo. Un buscador posi-



bilita la entrada en todos los números publicados hasta la fecha. La información que quiera obtener la podrá encontrar el lector en español e inglés.

SON NOTICIA

La joven D.O. incrementa sus exportaciones a EE.UU. Txakoli de Álava, a la conquista de América

El Txakoli de Álava aumentará en el 2005 sus exportaciones a EE.UU. en un 250 por ciento. Dos años después de iniciar su andadura, esta jovencísima Denominación de Origen ha conseguido comenzar su incursión comercial, con muy buena acogida, en la restauración de Nueva York y Chicago. Otra buena noticia es que el comité de cata del Consejo Regulador ha cali-

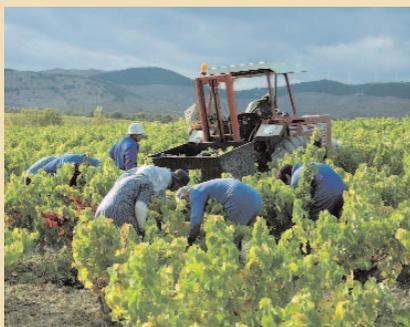
ficado la cosecha 2004 como "Muy Buena". Es la primera calificación que realiza esta D.O. desde su aprobación, y con excelentes resultados. Tras un año muy positivo, climatológicamente hablando, se han recogido 342.000 kilos de uva, un 21,4 por ciento más que en el 2003, para una producción cercana a las 310.000 botellas.



Fe de erratas... y novedades Ada, Finca Zubastía

Las disculpas solicitamos al propietario de bodegas Ada, Finca Zubastía y al hermoso pueblo navarro donde se localiza la bodega. Por alguna de esas maldiciones que caen sobre la letra impresa, en un par de líneas del artículo

Bodegas Ejemplares del mes de febrero, se deslizaron dos errores: el nombre de Roberto Flamarique, perfectamente citado en la entradilla, se transformó en un inexistente Ricardo, y la villa, Lerga, que aparece con todas sus letras



en la ficha de la bodega, se cambió en el texto, quizá por alguna corrección manual, en Serga. La novedad es que, en estos días, "Roberto", en la bodega de "Lerga", acaba de sacar al mercado la primera muestra del esperado rosado Ada. Habrá que probarlo ahora, fresco y reciente.

Guía 2005 y nuevos miembros Cena Relais & Châteaux

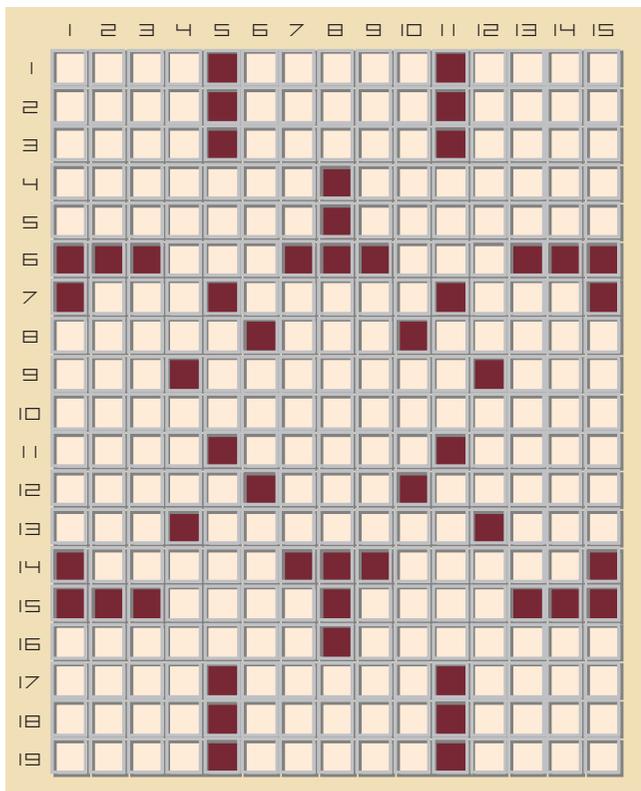


Días atrás se celebró una cena en el nuevo Relais Gourmand de Madrid, el restaurante Sant Celoni, con motivo de la presentación de los nuevos miembros de Relais & Châteaux en España y de la guía 2005. Acudieron al evento numerosos periodistas del mundo de la gastronomía y el turismo. Actuaron como anfi-

triones Santi Santamaría, del Relais Gourmand El Racó Can Fabes, presidente internacional de Relais Gourmand; Jaime Tapias, propietario del hotel El Castell de Ciutat en la Seu d'Urgell, presidente de la Delegación de Hispanoamérica, y Ana Flórez de Quiñones, directora de Relais & Châteaux en España.

Denominación de Origen

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.



Por TARKUS

HORIZONTALES. 1. Cava de Codorníu. Planta de interior. Corta de pinos – 2. Muy vulgar. Aliado del vándalo. Padre de Matusalén – 3. Joven abreviada. Plato dulce inglés. Ese no – 4. Pisando el acelerador al máximo. Protagonistas del mitin – 5. Quita prendas. Célula estudiada por Ramón y Cajal – 6. Preceptora. Sufijo de pasta – 7. Turno de compra. Poner fuera. Conseller en ___ – 8. Uva de Francia. Es múltiple. Adorno con flecos – 9. Ariel de Tequila. Capital keniata. Visita del entreacto – 10. Lavadora o secadora – 11. Rancho de los O'Hara. Abrigo de paño. Pregunta psicométrica – 12. Tonos terrosos. Pradería ganadera. Burla fina – 13. Condenada. Fugitiva de Hacienda. Siglas de enfermería – 14. Defiéndase con uñas y dientes. Da en el blanco – 15. No compacta. Novedad del sexto día – 16. Acuosas en exceso. Descarga del espadachín – 17. Christian diseñador. Triturar. ¿Quién de ellos? – 18. Letra de contumaz. Desprenda gases. Fecha aciaga para César – 19. Incómodos a la vista. Horas impares. Fabricante de Niva.

VERTICALES. 1. Líder de Siria. Magistrado romano. Antecesoras de G – 2. Orientación fresca. Amaratada. Oxidador de vinos – 3. Exentos de mezcla. Guardar el hacha de guerra. Ave exótica – 4. Golpe hortelano. Se precipita. Signos de excitación – 5. Laroche de moda. Capicúa en el petardo. Gestos comunicativos – 6. Guisos del Principado. Donde está La Rioja (abrev.). Trapo de la Pinta – 7. Dada a fantasear. De una forma o de otra. Muestra parcial – 8. Delineación en 3D. Paisano de Manuel Benítez. Bodega de Fuenmayor – 9. Sección de la UGT (?). Excepcional. Competencia de Vodafone – 10. Indicio de buen humor. David ___ Gurion, político israelí. Pantallas aéreas – 11. Incluso ahora. Regalo musical. Invocación del Aquelarre – 12. Rey visigodo. El ___ Vania, de Chejov. Salvaje – 13. Sitio cavernoso. Moderan el encuentro. Ídolo del bonzo – 14. Esposa de Ponti. Órgano fetal. Pariente de la cítara – 15. Molesta sin parar. Buenos olores. Pataky actriz.

*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 93
LUIS ALEGRE RESERVA 2000

- A. López González
C/ Empordá 7 - D
17200 Palafrugell (Girona)
- Fernando Lozano Palazón
C/ Molina de Aragón, 6-5 C
30500 Molina de Segura (Murcia)
- José Ortega García
C/ Martínez Asenjo, 1 -3º D
42200 Almazán (Soria)
- Maribel Biezma López
Pza. Mariana Pineda, 7-3º B
28038 Madrid
- Migueltxo Goñi
C/ Lerín, 31 - 3 C
31013 Ansoáin (Navarra)

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 94

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 94

- Manuel Almela Hjalba, Justo Sánchez Díaz, Isabel Guzmán Cadas, Inmaculada García Guiral, Gonzalo Fuentes del Río, Pablo González Monjas, Mónica García Jiménez, Teresa Olucha Salvia, Francisco Zubiaurre Arrizabalaga, Javier Sanz Arciniegas.



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

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

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

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

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

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

AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS



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), URTEGUIL-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caude). **Alicante:** EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Aragón:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET, HOTEL GRAU ROIG. **Asturias:** AL SON DEL INDIANO (Malleza), BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), CHIQUITO (Oviedo), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS 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 (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), PALADARES (Gijón), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), VANITY (Gijón), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN. **Badajoz:** ALDEBARÁN, LARAUCANA (Almendralejo). **Baleares:** KOLDO ROYO, PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, 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 RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EL VELERO (Sitges), ELS CAÇADORS (Argentona), ESADE SANT IGNACI, GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gavamar), 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-Bezelayaga), LA CASONA, LA CÚPULA DEL RHIN (Santander) SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel). **Córdoba:** BODEGAS Campos, EL CHURRASCO. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puiguentos), 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 BERSATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O'CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** VINISSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, 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 CATACALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón, Madrid), 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, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), GILDA, HOTEL PÍO XII, JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA HACIENDA, LA MEZQUITA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA SAVIA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALCÓN, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, LAS NIEVES (Alcorcón), LOS CEDROS, LOS CIEN VINOS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, ORIXE, PARADÍS, PARADÍS CASA AMÉRICA, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAJADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SOROLLA, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUIFI (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:** CAVE DUQUE (Marbella), 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), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENCORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), MESÓN DEL CONCEJO, ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), LA BRASA (Ciudad Rodrigo), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarraz), 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), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** GIORGIO ET ENRI-CO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ, RASCANYA, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), CAFETERIA HAMAIKETAKO (Santurce), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINO-TECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A CATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (El Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), NEFERITTI (Aspe), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ALDAMIRO DIAZ (Orihuela), VI DE VINS (Alcoy). **Asturias:** BEBORA (Oviedo), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGU (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriandas), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** BONNS VINS, CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ENSENYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER MIKEL, CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RAVAL, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL NOU CELLER DE PACO (Piera), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, ENOTECA DIVINS (Martorell), ER. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), FRAILEJÓN (Granollers), GUY MONREPOS, 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&ESTEVES, 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 AVIÑÓ (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 (Xumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **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 (Santona). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), INSTITUTO I.E.S. STA. Mª DE ALARCOS, TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** Bodegas Mezquita. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montfriu), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILLERIAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGAZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafreguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafreguell). **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 ARDOTEJIA (Zarauz), SIBARITA (Eibar), VINS ECIZEJA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** Tierra Nuestra. **Huesca:** GAVIN VINOS (Gavin), LA BODEGA ISABAL (Binefar). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga). **La Coruña:** AQUA TERRAE, AQUA TERRAE (Alcobendas), COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), 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 DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Aguadiana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, 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 RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CASA ESTHER DELICATESSEN, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENLLAS, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL CAVA, GOLD GOURMET, HISPALVEL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA DESPENSA ARTESANA (Getafe), LA JOYA DEL VINO, LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VINOTECA PELAYO 48, LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LICORES ROMA, LICORILANDIA, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, SIGUEIRO, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVERDE 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), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCAUDAL, VINOS CALDERÓN (Churriana). **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, ENOTECA ALIADA (Ponetotocinos), 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, VINS 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 DOMINICOS, LA TAHONA, NEW PALACIO DE LOS LICORES. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINO TEMPO. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE, LA CEPA, LOS ALCAREÑOS (Tomares). **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falsat), 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:** PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alicorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERÍA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, SUBMARINIO OCEANOGRÁFIC, VINOS DE AUTOR (Valguacía). **Valladolid:** PECADOS ORIGINALES, SOMMELIER, VINOVAL. **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, COFRADÍA EUROPEA DEL VINO (Bilbao), EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINS 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).
Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

**Guindillas de Ibarra
con Eusko Label**



Date un Capricho

Diferentes

Selectas

Tiernas

Suaves

Finas

Únicas



Lista de Productores

Ibarrako Langostinoak, S.L.

Tel. 943671158

Fax 943670864

Munduate Piparrak

Tel. 943884957

Fax 943884957

Zubelzu Piparrak

Tel. 943693437

Fax 943693437

Agiña Piperrak, S.L.

Tel. 943371590

Fax. 943365337

Coop. Ibarrako Piparra

Tel. 943672954

Fax. 945217143



Guindillas de Ibarra

Hay momentos en la vida en que una marca es la imagen del producto



CAVEDUKE, la marca de "La Torre"

Teléfono fijo: 935 625 111 • Teléfono móvil: 656 317 319

Solicite catálogo gratuito ya • Se precisan distribuidores a nivel nacional e internacional