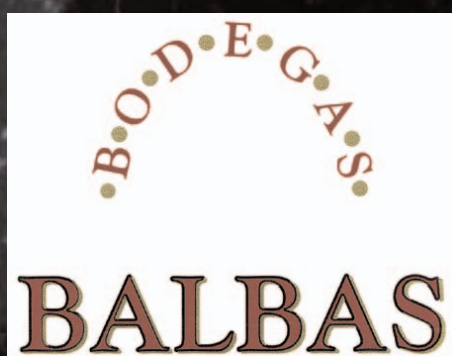
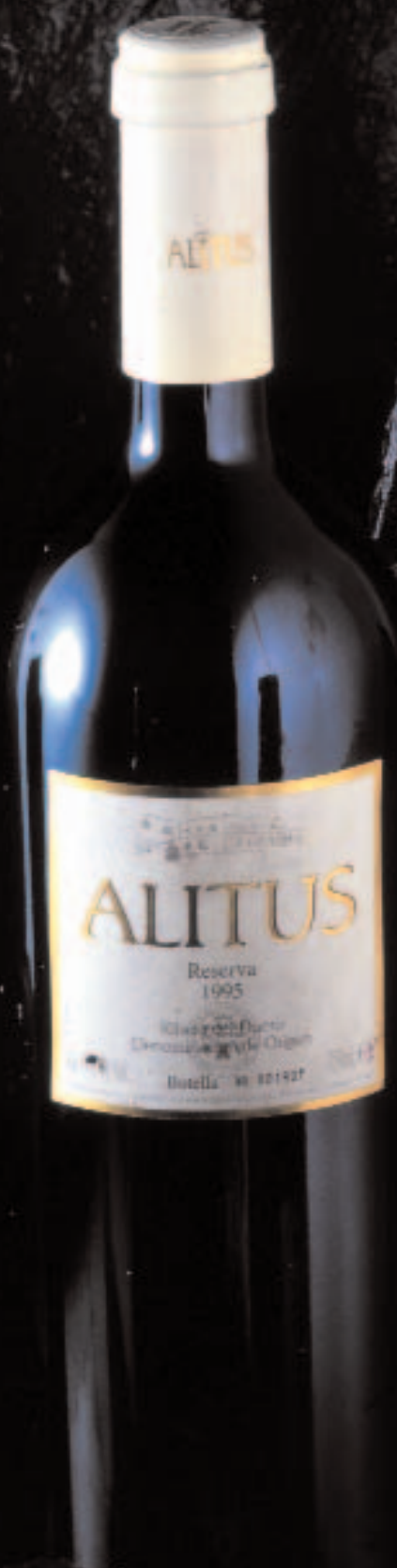


ARMONÍAS
FRESONES CON
MOSCATEL

CRIANZA BIOLÓGICA **LOS VINOS MÁS GENEROSOS**



BODEGAS BALBAS, S.L.
La Majada, s/n
09311 La Horra - Burgos - España
Tel.: 947 542 111 • Fax: 947 542 112
e-mail: bodegas@balbas.es
www.balbas.es



He aquí un vino de notable elegancia, delicado aroma, paladar suave, y adecuada graduación alcohólica. Hablo de los generosos elaborados al amparo de la "flor", protegidos del oxígeno agresor por el "velo" misterioso, acunados en la "bota" del maternal roble, nutridos de la generosa crianza biológica. Hablo, naturalmente, de los finos, manzanillas y amontillados que en Huelva, Jerez, Sanlúcar, Málaga, Montilla o Moriles ofrecen al bienaventurado consumidor una bebida natural, en cuya elaboración sólo interviene la naturaleza, bajo la vigilancia, eso sí, del experto bodeguero. Y que en el caso cordobés, ni siquiera necesita el añadido de alcohol vínico. Vinos, por tanto, que añaden a su poderosa y sutil riqueza sensorial, a la emoción y el placer refinado de su ingesta, notables propiedades salutíferas. Que, como sentencia el refranero con la gracia acostumbrada: "beber con medida alarga la vida". La enjundia de estos vinos, su complejidad aromática, el paladar seco y suave, les permiten armonizar con prácticamente cualquier manjar. Pero también pueden ser esa copa solitaria, meditativa; o el trago de conversación pausada, de amistad profunda. Un vino que, como sentenciara Séneca, el gran moralista gaditano, "lava nuestras inquietudes". Y ahora llega abril, el mes por excelencia del fino, la manzanilla y los aristócratas amontillados. Y con abril, las ferias y fiestas andaluzas repartidas y repetidas por toda nuestra geografía. Porque allí donde se encuentra un grupo suficientemente amplio de andaluces surge espontáneo el cante, las palmas, el baile y la bebida. Capitaneadas por la feria madre de todas las ferias, la de Sevilla, este generoso de tez pálida, seco como nadie, punzante y sutilmente complejo, que combina madera y frutos secos con dejes de mar, fruta y hierba, impone su ley y hace del trago una fiesta enológica suprema. Pero este culto hedonista no nos debe hacer olvidar que los generosos de "crianza biológica", arrullados por el mar o acariciados por los vientos cambiantes y complementarios de poniente y levante en Cádiz, también se encaraman a la sierra en Córdoba para tocar el cielo con la emoción de la altura. Y que junto a la anodina y prolífica uva Palomino, metamorfoseada en sublime grandeza enológica, se yergue la notable Pedro Jiménez que, por una vez, renuncia a la filigrana de su potencial dulzor para ofrecerse esbelta y fina. Que si la "flor" gaditana se perfuma de salitre, la "flor" cordobesa se embebe de sol. Mar y Montaña, para un mismo vino, tan igual y tan diferente. Qué más se puede pedir. *Carlos Delgado*



Tan iguales, tan diferentes

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). JEFATURA DE REDACCIÓN: Ana Lorente (a.lorente@opuswine.es). UNA PUBLICACIÓN DE: OpusWine. C/feruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel. 91 512 07 68 Fax. 91 518 37 83. e-mail: miVino@opuswine.es. EDITOR: Manuel Saco (a.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueno@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (opuswine@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Juan Bureo (j.bureo@opuswine.es). RELACIONES INTERNACIONALES: Bruno Jiménez Butragueño (b.jimenez@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SECRETARÍA: Lucila Minga (l.minga@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES. C/losé de Andrés, 11. Bloque 3. Colonia San José 28280 El Escorial (Madrid). Tel. 91 890 71 20 • Fax 91 890 33 21. E-mail: A-E-S-@telefonica.net IMPRENTA: EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdelaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)

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



12 BODEGAS EJEMPLARES SONSIERRA

San Vicente de la Sonsierra se ha convertido en una muestra de monocultivo, un pueblo de tierra y clima privilegiado que vive para el vino. En 1962, dos centenares de viticultores se constituyeron en cooperativa. Vendían su vino a diferentes bodegas riojanas de marca que se encargaban de criarlos y darles la personalidad de cada casa. Visto que por ahí iba el futuro, en el 87 empezaron a desarrollar mejoras tan importantes como la crianza y el embotellado.

18 LOS VINOS DE MI BODEGA -Pegaso Barrancos de Pizarra 1999 -Hiru 3 Racimos 2002

Telmo Rodríguez posee dos virtudes que plasma en su Pegaso. Una es su constante búsqueda del vino original, del viñedo imposible, enemigo de la rutina. La otra es esa elegancia que le imprime a sus elaboraciones. El Hiru 3 racimos está elaborado con uvas de una viña viejísima y de cepas que solo han producido tres o menos racimos. Pura concentración de Tempranillo

cuya elaboración se ha llevado al límite. Es admirable la superación de esta bodega por ubicarse entre la vanguardia del vino riojano.



17 UNIDOS POR EL PLACER FESONES CON MOSCATEL

La primavera es la estación del año que llena de color la cocina de mercado con la llegada de las frutas y las verduras de temporada. El fresón es uno de los símbolos que anuncian la entrada de esta estación. Su perfume inconfundible y su vistosa apariencia es una tentación, una tentación gustosamente acidula a la vez que saludable: contienen una cantidad moderada de hidratos de carbono, y su valor calórico es bajo, además de una fuente abundante de vitaminas C y E y fibra. Si va a tomarlo al natural, es mejor regarlo con alguno de los moscateles que proponemos en esta armonía.



Y LAS SECCIONES

19 SEPA DE LO QUE HABLA. 20 QUESO Y VINO. 21 PRÁCTICA DE CATA. 23 DÍAS DE VINO. 23 EL COLECCIONISTA. 24 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 28 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 29 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 30 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS DONDE SE DISTRIBUYE MiVINO.

PÁLIDOS, FINOS Y MANZANILLAS LA REVOLUCIÓN DE LA FLOR

El mundo del generoso es poco proclive a cualquier tipo de cambios. Durante años, siglos quizá, este vino ha permanecido invariablemente sujeto a la tradición. Aunque muchos nos preguntemos para qué cambiar, si tal como están estos vinos son inigualables. Como todo tiene que cambiar en muchos casos para que nada cambie, las innovaciones más notables se producen en los vinos con crianza biológica, finos, manzanillas o pálidos. Pasada ya la fiebre del color en los finos, sobre todo las manzanillas, como argumento de lozanía (llegó un momento que era más subido de color el agua que alguno de estos vinos) muchas casas se preocupan por reeducar al consumidor en su correcta utilización, consumo óptimo y deleite. Indudablemente los apasionados disfrutamos cuando la venencia se hunde en la bota y al momento surge, hace una reverencia y nos ofrece su pequeño receptáculo colmado de oro líquido, pleno de matices aromáticos, seductor de paladares avezados. Nada que ver con los que luego aparecen embotellados.

4



VINOS DE CRIANZA BIOLÓGICA

Los más generosos

e

l mundo del generoso es poco proclive a cualquier tipo de cambios. Durante años, siglos quizá, este vino ha permanecido invariablemente sujeto a la tradición. Aunque muchos nos preguntemos para qué cambiar, si tal como están estos vinos son inigualables. Como todo tiene que cambiar en muchos casos para que nada cambie, las innovaciones más notables se producen en los vinos con crianza biológica, finos, manzanillas o pálidos. Pasada ya la fiebre del color en los finos, sobre todo las manzanillas, como argumento de lozanía (llegó un momento que era más subido de color el agua que alguno de estos vinos) muchas casas se preocupan por reeducar al consumidor en su correcta utilización, consumo óptimo y deleite.

Indudablemente los apasionados disfrutamos cuando la venencia se hunde en la bota y al momento surge, hace una reverencia y nos ofrece su pequeño receptáculo colmado de oro líquido, pleno de matices aromáticos, seductor de paladares avezados. Nada que ver con los que luego aparecen embotellados. Para paliar este desajuste, hay algunas casas que intentan que lleguen hasta nuestras mesas sin que tengamos que traladarnos a la zona de producción, a la propia bodega. Pioneros como Gracia Hermanos y su "María del Valle", de Montilla, o Barbadillo, que nos deleitó hace ya unos años con su "Manzanilla en Rama" de tirada limitadísima, casi de colección, también Pedro Romero con su exquisita "Manzanilla Pasada" y el último intento de López Hermanos, estos grandes profesionales de Málaga con deseos de gustar y arte y sabidurías sobrados para innovar. Sin duda el mejor "moriles" que he probado en los últimos tiempos es el que nos ha llegado desde El Lagar de Benavides, que sale de bodega sin tratamiento, directamente de la bota a la boca. Pleno de sabor, cuerpo y delicadeza. Se embotellará sobre pedido, y viajará en envases isoterms para que ninguna de sus virtudes se pierda por el camino.

LA CRIANZA BAJO MÚSICA

Aunque para revolución la que se lleva a cabo en la nueva bodega de José Estévez, que por sí sola representa una innovación en Jerez. Ya fue novedad su Tío Mateo bajo en histaminas, que la ilustrada Maribel Estévez logró reducir tras años de trabajo logró reducir. Ahora estudian con la

música para que las levaduras se sientan inspiradas. Todo llegó cuando un colaborador de D. José, al ver la nueva bodega terminada quedó impresionado. "Ahora solo falta poner música". Y dicho y hecho, contactaron con la directora del programa "Genoma music" y estudiaron la música de las levaduras basada en la técnica que utilizaba Bach. "La música y la genética no son tan diferentes". Y algo debe suceder, porque el capataz José Luis Monje ya duda de su eficiencia profesional. Porque acostumbrado a un ritmo más lento, ha observado que con la música sonando en la bodega de crianza, los vinos se hacen más rápidos y la flor imprime mejor su carácter. Al oído humano "Genoma music" suena muy relajante.

Otro empeño de renovar el mundo del generoso viene desde Jerez, del grupo Garvey. Su director técnico, Luis Arroyo, explica que el fino San Patricio realiza antes de su embotellado, y ya cuando se ha efectuado la saca definitiva y se ha llevado a cabo todo el proceso de estabilización, otra crianza biológica en depósitos especiales para paliar el desarrollo de oxidación que padecen estos vinos. De ahí se embotellará en ausencia de oxígeno, de tal que forma se hallan en condiciones de asegurar en la etiqueta que la botella aguantará un año en plena forma.

CON OTRA SINFONÍA

La música que sale de dentro del alma y da nombre a una de las manzanillas más expresivas se llama Solear. La Cigarrera se afianza poco a poco en los gustos de los consumidores. La San León ha cambiado de etiqueta, pero sigue con la misma calidad, potencia y equilibrio: desde hace ya muchos años siempre nos brinda su regularidad. Con un perfil muy delicado la de Emilio Lustau, Pápirusa y La Guita. Entre los finos de Jerez siempre impecable el Tío Pepe, que mantiene un perfil tradicional, al igual que La Ina. El fino Inocente está espléndido, como en sus mejores tiempos, pleno de sabor. La Janda es un vino poderoso, y el Maestro Sierra, complejo. De Montilla destacan los de Alvear, Fino C.B. y sus finos de añada, que en su día fueron otra innovación. Eléctrico de Toro Albalá siempre es un vino original. También el Gran Barquero es un valor seguro si decidimos aportar por Montilla-Moriles. Nos ha gustado el Bertola, bien equilibrado y protegido con su buen tapón de corcho, algo poco habitual. Del Condado de Huelva destaca el Pálido La Concha, de B. Díez. Todo un clásico es el Espinapura de Sauci, y el Tejares es un buen ejemplo de vino de cooperativa bien hecho. Grandes vinos todos ellos, joyas enológicas sin igual en el mundo.



CHICLANA

FINO GRANERO

Sanatorio. Tel. 956 400 756.

Se aprecian nítidos los aromas intensos de fondo de bodega, notas de cereales, levaduras y anacardos. Salinidad notable, ligero, con amargor de almendra cruda en el final de boca.

D.O. CONDADO DE HUELVA

CONDADO PÁLIDO LA CONCHA

Bodegas Díaz. Tel. 959 410 340.

Delicado de aromas, fondo de incienso, flor seca y fruta blanca. Salino, fresco, jugoso, con magnífico desarrollo. Fondo de almendra amarga y avellana.

CONDADO PÁLIDO PATRIARCA

Cosme Saenz Jiménez-Bodegas «Diezmo Nuevo» Tel. 959 370 004.

Pálido, con aromas sutiles de flor, cereales y recuerdos de pera. En boca destaca por su ligereza, seco, y postgusto a frutos secos.

CONDADO PÁLIDO TEJARES

Agroalimentaria Virgen del Rocío. Tel. 959 406 146. Todavía se aprecian algunos ecos del mosto (flores-fruta blanca) con buena fusión de su crianza biológica. Ligero, matices salinos que intensifican su paso dejando un perfume de flor biológica.

CONDADO PÁLIDO ESPINAPURA

Sauci. Tel. 959 410 524.

Fondo de crianza biológica fusionado con las finas maderas, flor seca. Glicérico, ligero y de agradable final amargoso.

FINO MISTERIO

Privilegio del. Tel. 959 410 261.

Mezcolanza entre vagos recuerdos de mosto y crianza biológica, notas de flor seca y fina madera. Toque salino incipiente, agradable, ligero y con intensidad.

PÁLIDO DEL CONDADO

Bodegas Andrade. Tel. 959 410 106.

Notas de levaduras, frutos secos, flores blancas. Medio cuerpo, intenso y lleno de matices.

PÁLIDO DEL CONDADO EXQUISITA

Bodegas Iglesias. Tel. 959 410 439.

Fruta blanca en almíbar, pequeños ecos de crianza biológica que agitando la copa aumentan. Seco, ligero, suave y muy agradable al paladar.

D.O. JEREZ-MANZANILLA DE SANLÚCAR

FINO 501 MARINERO

Bodegas 501 del Puerto. Tel. 956 855 859.

Es muy original, con recuerdos de canela en la copa y notas punzantes. Ligero, bien desarrollado, con intensidad amargosa y de frutos secos.

FINO ANTIQUE

Rey Fernando de Castilla. Tel. 956 182 454.

Respetuoso color. Notas de madera, frutos secos, albero viejo y pétalos secos. Ligero, toque salino y de buena definición.

FINO BARÓN

Barón. Tel. 956 360 796.

Punzante en nariz, anacardos-avellanas y hierbas de infusión. Fresco, de paso ligero bien definido, amargor delicado y potencia aromática muy larga.

FINO BERTOLA

Federico Paternina. Tel. 956 186 112.

Oro viejo brillante. Apuestan por apurar al máximo la flor y se nota por su soberbia complejidad, notas de frutos secos, tiza. Ligero, ápices salinos y profundo final, muy largo. Apoteósico.

FINO CESAR FLORIDO

César Florido Romero. Tel. 956 371 285.

Perfume muy fresco, heno recién cortado, flores y frutos secos crudos. Ligero, paso de boca fácil y delicado en matices.

FINO DON FINO

Sandeman-Copimar. Tel. 956 303 534.

Color amarillo pajizo brillante. Aromas clásicos de flor, frutos secos y un deje punzante. Ligero, fresco, muy sabroso, de un excelente final amargoso, y pleno de aromas.

FINO EL MAESTRO SIERRA

El Maestro Sierra. Tel. 956 342 433.

Respeto el color, buena señal. Tiene el sello de la casa, buena compenetración entre las notas de flor-madera-albero. Algo de cuerpo, seco, pleno de aromas muy persistentes.

FINO GUTIÉRREZ COLOSÍA

B. Gutiérrez Colosía. Tel. 956 852 852.

Limpio y poderoso. Aromas de infusión, frutos secos, almendras crudas. Fresco, equilibrado, con elegante final amargoso muy persistente.

Tapón de plástico

Están contruidos en polietileno elástico, generalmente huecos para reducir costes de ahorro del material. El tapón de asidero está unido, generalmente, a una parte cilíndrica de corcho aglomerado o plástico. Estos últimos poseen en la parte cilíndrica de cierre de 3 a 5 pestañas flexibles para su acople con el perfil interior del cuello de la botella. En algunas ocasiones nos podemos encontrar todo en una sola pieza. Además, poseen una cápsula exterior de sobre taponado, también de material plástico, y adaptables al gollete de la botella. La apertura de la cápsula se realiza por medio de una tira cubrejuntas de ruptura.





lo bueno se hace esperar

FINO INOCENTE 🍷🍷🍷👍

José Estévez. Tel. 956 321 004.
Tiene el fondo de solera, a la antigua usanza, potente, notas de incienso, avellana. Punzante, muy seco, amargos exquisitos con grandiosa aromaticidad final que inunda el paladar.

FINO LA INA 🍷🍷🍷👍

Pedro Domecq. Tel. 956 151 500.
Magnífica definición, muy fundido, camomila, fino albero, ceniza y almendra cruda. Espectacular ligereza y buena acidez con creciente aromaticidad. Muy largo y delicado.

FINO LA JANDA 🍷🍷🍷👍

Pilar Aranda. Tel. 956 339 634.
Punzante, fondo complejo de crianza biológica poderoso, profundo. Soberbio. Ligero, amargo elegante con espectacular perfume de frutos secos e incienso.

FINO MARISMEÑO 🍷🍷🍷👍

Sánchez Romate. Tel. 956 182 212.
Posee un profundidad que recuerda la vieja bodega, notas de madera, aromas de flor biológica. Complejo. Matices salinos, ligero, amargor elegante y muy persistente.

FINO PANESA 🍷🍷🍷👍

Emilio Hidalgo. Tel. 956 341 078.
Se nota el respeto que transmite Juan Manuel a sus generosos. Color subido, notas profundas y complejas de crianza biológica, notas de albero, bota vieja noble y cáscara de almendruco. Extraordinario paso de boca, magnífica acidez.

FINO QUINTA 🍷🍷🍷

Osborne. Tel. 956 855 211.
Tiene bien armonizados los aromas de crianza, con excelente desarrollo en la copa. La boca confirma su delicadeza, leve matiz salino y frescor en la lengua dejando un grato amargor final.

FINO SAN PATRICIO 🍷🍷🍷👍

Garvey. Tel. 956 319 650.
Punzante, notas de levadura fresca, cereales, almendra cruda y albero fino. Potente. Extremadamente ligero y seco, elegante amargor y profundidad. Espléndido.

FINO TIO MATEO 🍷🍷🍷

Hros. del Marqués del Real Tesoro. Tel. 956 321 004.
Muy dominante las notas de crianza biológica, recuerdos de frutos secos y fondo de incienso. Ligero, seco, radiante de aromas a finas maderas muy limpios.

FINO TÍO PEPE 🍷🍷🍷👍

González Byass. Tel. 956 357 000.
Punzante, bien fundido, notas nobles de crianza biológica, fino albero. Seco, ligero, espléndido en su desarrollo, con soberbio final a frutos secos. Magnífico.

MANZANILLA LA CIGARRERA 🍷🍷

La Cigarrera. Tel. 956 381 285.
Límpida, fresca y de magnífica intensidad que recuerda la crianza biológica, notas de aceituna negra, avellanas y heno. Salina, muy delicada, ligera y de aromas penetrantes.

MANZANILLA LA GOYA 🍷🍷

Delgado Zuleta. Tel. 956 36 0133.
Delicados aromas de flor, avellanas y aceituna de gran intensidad y finura. Ligero, con intensidad de amargor y perfume salino.

MANZANILLA LA GUITA 🍷🍷

Hijos de Rainera Pérez Marín. Tel. 956 182 220.
Amarillo limón. Ha mejorado tanto en intensidad aromática (más notas de flor, fino albero) como en boca, ligera, equilibrada y muy delicada.

MANZANILLA LA PICONERA 🍷🍷

J. Ferris M. Tel. 956 235 100.
De aspecto muy juvenil, pálido y brillante. Destacan los aromas frutuosos y florales bien ligados con los de crianza biológica. Ligera en el paso de boca, estructurada y longeva.

MANZANILLA PAPIRUSA 🍷🍷

Emilio Lustau. Tel. 956 341 597.
Dorado precioso, fina y elegante en aromas de crianza biológica, notas de cereales y flor seca. Ligera, con excelente final amargoso y perfumado de recuerdos a almendra cruda.

MANZANILLA PASADA AURORA 🍷🍷🍷👍

Pedro Romero. Tel. 956 360 736.
Pureza aromática desarrollada a partir de nobles aromas de flor biológica (camomila, incienso, levadura fresca). Ligera, toque glicérico inicial, seca y de crecientes perfumes salinos.

MANZANILLA PASADA PASTRANA 🍷🍷🍷👍

Hidalgo-La Gitana. Tel. 956 385 304.
Potente, una explosión aromática en la copa muy sugerente. Notas de frutos secos, incienso, maderas finas. Ligera, punzante, seca y extremadamente larga. Para recordar.

Tapón pilfer

Es un tapón metálico de rosca utilizado habitualmente para los vinos generosos y vinos tranquilos en pequeños volúmenes. Este tapón está formado por una cápsula de aluminio estampado, con una junta de hermeticidad en su interior. Su principal ventaja, entre otras muchas, es la estanqueidad (para impedir la entrada de oxígeno). La junta está compuesta por un soporte elástico de polietileno expandido de alta barrera para impedir intercambios gaseosos. Un correcto embotellado a una temperatura de 15 a 20°C, dejando un espacio de volumen libre de llenado mínimo del 2,5 % permite asegurar su estanqueidad.



Viticultores desde el **XVII**
Bodegueros desde el **XX**



www.vinicolatomelloso.com

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCION C & J

UNFILTERED



PRODUCIDO POR

BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CAPEZA" S. COOP.

POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA

TEL.: 34 9693 871 73 FAX: 34 969 387 202

casa.gualda@retel.es

Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor



Corcovo
Reserva

Salón Internacional
del Gourmet
Pabellón Arena
Stand N° 6121

rc v



Corcovo
Tinto Joven



Corcovo
Crianza

Bodegas J. A. Megía e Hijos, S.L.
C/ Magdalena, 33
13300 Valdepeñas (Ciudad Real) España
Teléfono: +34 926 34 78 28
Fax: +34 926 34 78 29
E-mail: jamegia@corcovo.com
www.corcovo.com



Corcovo
Rosado Joven



Corcovo
Media Crianza



Corcovo
Blanco Joven

BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
Carretera de Magallón, s/n • 50629 Fuendejalón, Zaragoza • ESPAÑA
bodegasaragon@bodegasaragonesas.com • www.bodegasaragonesas.com
Tel: 976 862 153 • Fax: 976 862 363

Emoción
Pasión

Coto de Hayas
COTILLO DE HAYAS
CAMPO DE BORJA
13,5% vol.

Corcovo

MANZANILLA PLEAMAR

Gaspar Florido Cano. Tel. 956 360 124.
Intensidad alta, recuerdos de bollería, humo y avellanas. Fresca y con amplios recuerdos finales de crianza. Espléndida.

MANZANILLA SAN LEÓN

Herederos de Argüeso. Tel. 956 385 116.
Tan potente y fina como siempre, incluso más definida. Abundan las notas de albero fino, cereales, frutos secos. Ligera, delicada, de un elegantísimo amargor final. Muy larga.

MANZANILLA SOLEAR

Antonio Barbadillo. Tel. 956 385 500.
Muy fina, compleja, inunda la copa de matices a camomila, algas secas, incienso. Ligera, delicada, radiante por su profundidad aromática que se prodiga durante varios minutos.

D.O. MÁLAGA

GOMARA SECO

Gomara. Tel. 952 342 075.
Amarillo pajizo, notas de frutos secos y cereales con un delicado fondo de levaduras frescas. Ligero, con toque salino y agradable paso de boca.

D.O. MONTILLA-MORILES

FINO ANDALUCIA

Navarro. Tel. 957 650 644.
Uno de los más ligeros de Montilla-Moriles. Delicado en sus recuerdos de flor seca, cereales y agradables matices salinos. Bien trabajado.

FINO BENAVIDES

Moreno. Tel. 957 767 605.
Notas de frutos secos (almendra, avellana), toques de hierba y especias. En boca tiene cuerpo, paso ágil y grato final.

FINO C.B.

Alvear. Tel. 957 650 100.
Es diferente por sus finas notas ahumadas, manteniendo los recuerdos de frutos secos y heno. Ligero, sabroso, con potencia aromática.

FINO COBOS

Navisa. Tel. 957 650 450.
Perfume que evoca las hojas secas, notas de frutos secos y matices marinos. Entrada glicérica, con cuerpo y fondo aromático.

FINO CRUZ CONDE

Cruz Conde. Tel. 957 651 250.
Notas incipientes de bota, flores secas, incienso y avellana bien fundidos. Ligero y punzante, espléndido desarrollo que perdura.

FINO EL PATO

Luque. Tel. 957 676 029.
Su fama desde los ochenta sigue vigente por su buen hacer. Aromas punzantes, notas de camomila y anacardos. Ligero, sabroso, de intenso final aromático.

FINO EN RAMA ELÉCTRICO

Toro Albalá. Tel. 957 660 046.
Color amarillo oro. Mantiene aromas a fruta blanca y flores del vino base, unidas a los de crianza biológica más discretos. Un fino fresco, con cuerpo y de marcada frutuosidad.

FINO EN RAMA LAGAR DE BENAVIDES

López Hermanos. Tel. 952 319 454.
Color amarillo dorado. Fuertes aromas de la flor que se manifiestan sobre todo en boca; redondo, muy equilibrado y de un soberbio final.

FINO GRAN BARQUERO

Pérez Barquero. Tel. 957 650 500.
Amarillo dorado con matices verdosos. Notas intensas de camomila, finas maderas, muy limpio, con rasgos marinos. En boca resulta sabroso, con intensidad y largo final a frutos secos.

FINO MORILES 47

Aragón y Cía. Tel. 957 500 046.
Mantiene recuerdos de mosto (flores y fruta blanca), que se funden con los de crianza biológica, y nueces de macadamia. Ligero, equilibrado y rico en matices aromáticos.

FINO MARÍA DEL VALLE

Gracia Hermanos. Tel. 957 650 162.
Sobresalen unos finos aromas de crianza bajo velo flor muy elegantes y francos. Es sabroso, suave al paladar, equilibrado, que deja para el final una sensación glicérica-amargosa muy agradable.

El terruño

La tierra, uno de los factores más determinantes en la calidad final de los vinos es en Jerez la clave de su supervivencia. Estos terrenos lo forman principalmente las "Albarizas". Situadas en las zonas más altas, poseen un color blanquecino muy característico que podrá variar dependiendo de su porcentaje en caliza. La principal característica que ofrece este suelo es la formación de costra cuando se seca, impidiendo que se evapore el agua caída del cielo. Es imprescindible retener el poco agua de lluvia mediante la construcción de pequeñas bañeras de tierra entre las calles del viñedo.

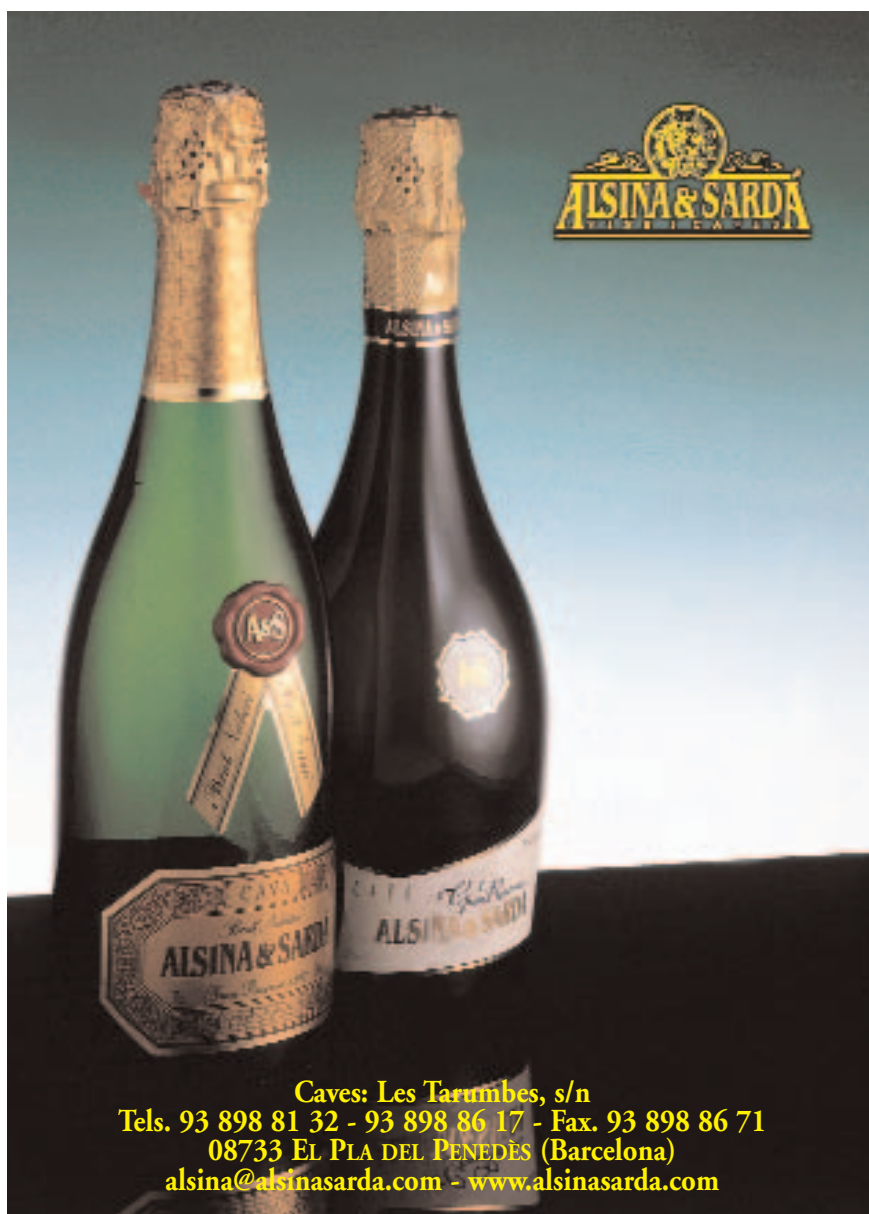
CÓDIGO DE PRECIOS

●●●	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

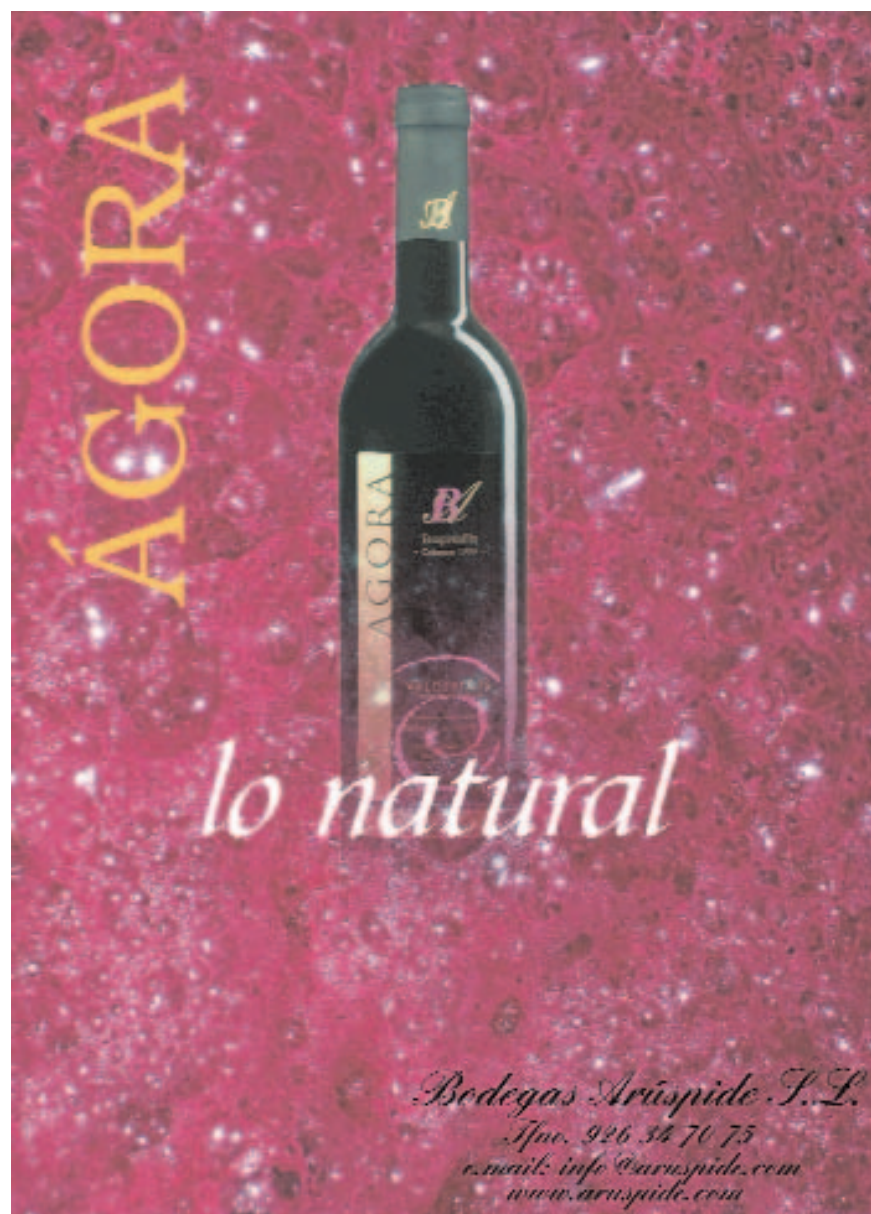
Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.





ALSINA & SARDÀ
VINO DE PENEDES

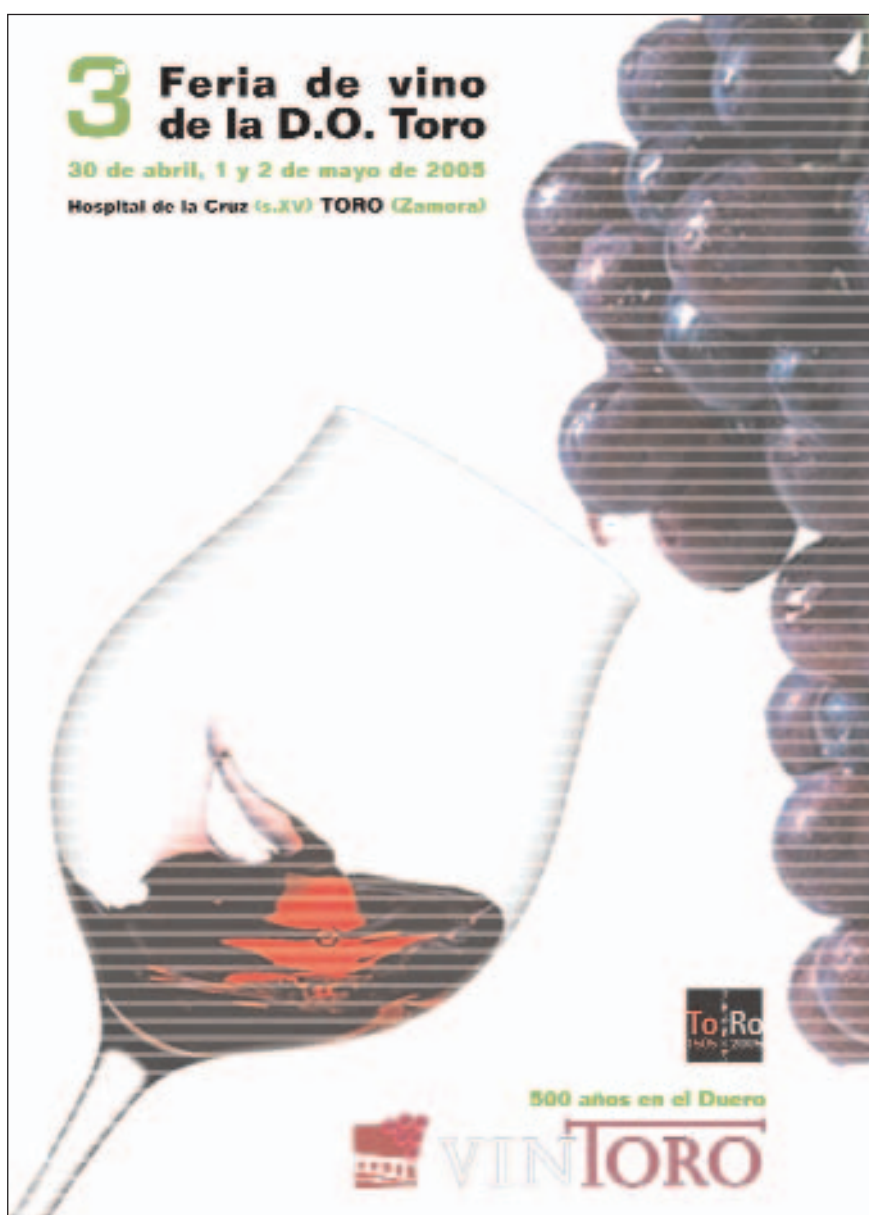
Caves: Les Tarrumbes, s/n
Tels. 93 898 81 32 - 93 898 86 17 - Fax. 93 898 86 71
08733 EL PLA DEL PENEDES (Barcelona)
alsina@alsinasarda.com - www.alsinasarda.com



ÁGORA

lo natural

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



3 Feria de vino de la D.O. Toro
30 de abril, 1 y 2 de mayo de 2005
Hospital de la Cruz (s.XV) TORO (Zamora)

ToRo
1900-2000

500 años en el Duero
VIN TORO



El Sabor de Toro en su Copa

FINCA SOBREÑO SELECCION ESPECIAL 1999

"Se trata de un vino pleno, de denso color púrpura. En la boca, recuerdos de roble nuevo. Su sabor es más espeso, más voluminoso, con abundancia de glicerina, corpulento y potente. Es un vino español bien equilibrado, altamente concentrado y rico, que se debería consumir a lo largo de los próximos 7 a 8 años."

92/100
Robert Parker

SOBREÑO
BODEGAS VIRELLOS

SOBREÑO S.A. Ctra. Nacional 122, Km 423
Tel.: 0134 980 69 34 17 Fax: 0134 980 69 34 16
Apdo 52 • 48800 Toro • Zamora • España
e-mail: bodegas@virellos.com

BODEGAS SONSIERRA



Es una de las mayores bodegas embotelladoras de La Rioja, pero, lejos de la rutina, se revela capaz de crear vinos con criterio vanguardista y con excelente gusto.

De La Rioja al cielo

Enfrente va tomando forma la nueva bodega, una catedral de airosas columnas para elevar al cielo las plegarias y las ofrendas de una villa que es todo vino. La evolución de Sonsierra es un paradigma de la historia del vino de Rioja.

San Vicente de la Sonsierra se ha convertido en una muestra de monocultivo, un pueblo de tierra y clima privilegiado que vive para y por el vino. En 1962, dos centenares de viticultores, es decir, casi todo el pueblo, se constituyeron en cooperativa. Vendían su vino a diferentes bodegas riojanas de marca que se encargaban de tocarlos con su varita mágica, de criarlos y darles la personalidad de cada casa. Visto que por ahí iba el futuro, en el 87 empezaron a desarrollar mejoras tan importantes como la crianza y el embotellado. Al frente de esta nueva etapa está, desde hace 18 años, Félix Mato, en un cargo casi mesiánico desde el que convence y exige a los socios. Los convence de que cuentan con una evidente ventaja cuantitativa: nada menos que 700 has. de viña, eso sí, salpicada en terrenos bien diversos y cuidadas por agricultores de toda índole, algunos rutinarios sin más preocupación que la económica, pero también otros cuidadosos y responsables, amantes de vino y que lo sienten como obra propia. Al final, con un control a rajatabla y rigurosas penalizaciones, todos se han convencido de que Sonsierra es una empresa, y una empresa común.

LOS NUEVOS TIEMPOS

Ese talante profesional, la visión comercial de futuro y el carácter moderno de los vinos se rige por dos cabezas, Jordi Von Krenki y Rafael Usoz como enólogo y

director técnico. Entre toda la producción, 4 millones de kilos de uva como media anual, hay de sobra para seleccionar a capricho, para obtener vinos excelentes. De modo que la vendimia se planifica escalonadamente, de abajo hacia arriba, por el ciclo de madurez. Y cuando va llegando, la bodega elige para "sus" tolvas una estricta selección de calidad de cada subzona y, en otra parte, las uvas procedentes de viñas viejas.

Una nueva bodega, espectacular, crece al otro lado de la carretera, unida a la antigua por un túnel tallado en la piedra. Servirá para crianza, para ampliar las salas de barricas que se quedan pequeñas, para organizar una sala de cata profesional y amplia, y para dar la imagen social, recibir visitantes, exhibir piezas de museo y, en definitiva, realizar una labor didáctica.

GIGANTE Y ARTESANA

Mientras, se ha renovado el viejo edificio, los tres pisos impresionantes, con 82 lagos y capacidad para elaborar dos millones y medio de litros. Se ha vestido de verde refulgente y pulcro y, aunque la zona de elaboración, con sus vagones de hierro colgadas en raíles, se respeta sólo como arqueología industrial, siguen activos los depósitos de cemento, ya que el enólogo ha comprobado que el vino sale menos cerrado que si se guarda en los nuevos depósitos de acero inoxidable. Allí sí se han incorporado nuevas bombas de remontado, refulgentes tolvas, despallilla-

dora de última generación, prensas, en fin lo necesario para la segunda bodega embotelladora de toda La Rioja.

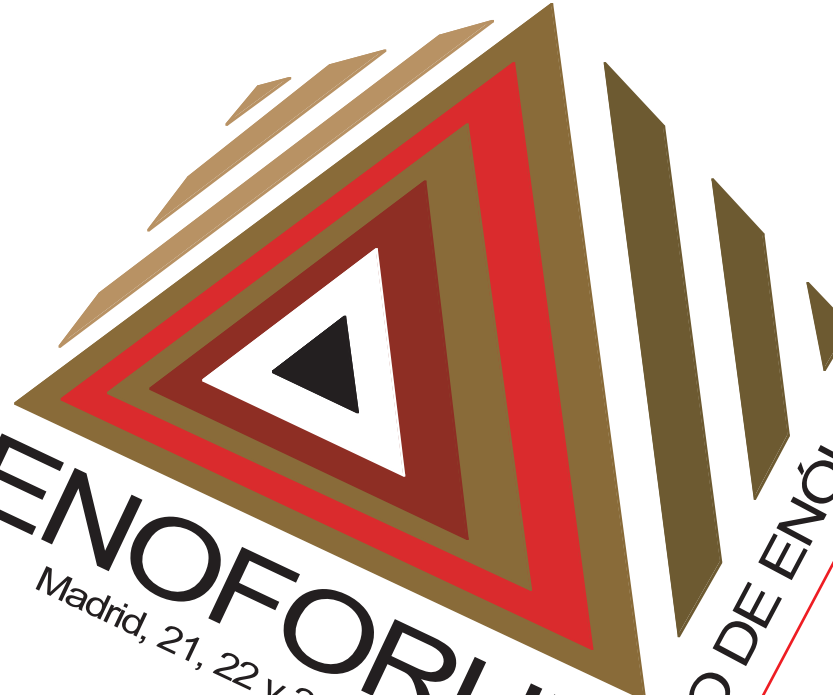
Impresiona la sala de barricas, 3.250, apiladas a cinco alturas hasta el techo. Y aún así, con el fin de que la mayoría de los vinos pasen algo de tiempo en madera, se ha quedado pequeña. Ya que no pueden jugar más que con una uva, Tempranillo, la imaginación se aplica a las maderas, los tiempos y las sabias combinaciones. De ahí la necesidad del nuevo edificio que, en cuanto esté terminado, se convertirá en una referente de la zona.

Las nuevas elaboraciones son una labor de gusto y artesanía que se basa en catas ciegas cada dos semanas. Así se sigue puntualmente el resultado de los distintos robles y los diferentes grados de tostado sobre cada vino, hasta decidir cual es la medida canónica para componer cada tipo, cada botella. Por ejemplo, una nueva experiencia en la solera, a base de viña vieja, que realiza la fermentación maloláctica en barrica y se guarda durante un tiempo muy ajustado, ni siquiera una crianza oficial. Saldrá sólo en formato Magnum que cada vendimia aumenta la demanda, sobre todo para exportación.

Pero el catálogo es amplio y conserva formatos y fórmulas tradicionales que, a fin de cuentas, son las que acuñaron la personalidad y el estilo de Rioja, del que Sonsierra ha sido artífice protagonista.

BODEGAS SONSIERRA

El Remedio, s/n
San Vicente de la Sonsierra
26338 La Rioja
Tel. 941 33 40 31
Fax: 941 33 42 05



ENOFORUM

Madrid, 21, 22 y 23 de Abril de 2004
Hotel Rafael Atocha

VII ENCUENTRO DE ENÓLOGOS

ES UNA CREACIÓN DE **OPUSWINE**

Vinum

 s rt rius



 **oene**
DIVISION TAPOT



VtrS oJ
S. rt rius

Tus celebraciones en


rafaelhoteles
| atocha

Méndez Alvaro, 30
E28045 Madrid
Tel.: 34 914 688 100
Fax: 34 914 688 120

e-mail: atocha@rafaelhoteles.com
www.rafaelhoteles.com



Bodas

Cocktails

Celebraciones

Presentaciones de productos

Almuerzos de trabajo

Convenciones

Incentivos



Ciudad Real será el referente del vino español

Un total de 700 bodegas y cooperativas y 47 Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de toda la geografía española acudirán a la III Feria Nacional del Vino, FENAVIN-2005, que se celebrará del 9 al 12 de mayo en el Pabellón Ferial de Ciudad Real. En esta edición se espera una fuerte apuesta por multitud de bodegas procedentes de La Rioja, Cataluña, Madrid, Valencia o Castilla-La Mancha, entre otras.

FENAVIN alcanzó en sus ediciones anteriores cifras sorprendentes en cuanto a la presencia de compradores internacionales y nacionales, así como en contactos comerciales. El objetivo de esta feria del vino es seguir trabajando en esta línea de promoción y captación de importadores, incrementando su número en esta tercera edición. En este sentido, se ha establecido un programa de captación de compradores nacionales, ligado tanto a promocionar la feria entre todos los agentes implicados en el sector como a facilitar y procurar su asistencia a la misma de responsables de compra de grandes superficies, de distribución y tiendas especializadas.

En esencia, la nueva edición de FENAVIN reproducirá el mismo esquema que en las dos ediciones anteriores sin introducir elementos revolucionarios en lo que ha demostrado funcionar con sentido práctico y realista y, eso sí, añadiendo nuevos elementos para mejorar el desarrollo de esta importante cita ferial. Como novedad principal para esta tercera edición, y en base a las propias demandas formuladas por los expositores, FENAVIN incrementará la presencia de profesionales y compradores nacionales, quienes encontrarán en el Centro de Negocios ese punto de información y encuentro necesario para planificar con anterioridad sus reuniones. Los contactos ya se han iniciado con representantes nacionales, y se espera una gran afluencia.

COMPRADORES INTERNACIONALES

La colaboración entre la Cámara de Comercio y la Diputación Provincial de Ciudad Real permitirá contar con la presencia de un gran número de compradores extranjeros que supere a los de la segunda edición. La coordinación entre ambas instituciones es necesaria para desarrollar los diversos contactos con agentes y empresas especializadas del sector, oficinas comerciales de España en el extranjero, y busquen clientes potenciales para los expositores presentes en FENAVIN.

El próximo mes de mayo operarán en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, donde se montarán seis pabellones que contarán con 14.612 metros cuadrados de exposición, más de 400 distribuidores e importadores procedentes de Alemania, países nórdicos, Reino Unido, Estados Unidos, Japón, China, República Checa, Polonia, Países Bajos y México, entre otros, que por sus características son un mercado atractivo para la venta de vino español.

SELECCIÓN PEÑÍN

Asimismo, alrededor de los 30 mejores vinos nuevos de este año (según el criterio de José Peñín) podrán ser catados en la tercera edición de la Feria Nacional del Vino, FENAVIN-2005, por aquellos compradores de vino y periodistas especializados que lo deseen, en el espacio Selección Peñín "Los Nuevos Valores del Vino Español", que estará a su cargo. Este stand, de 300 metros cuadrados, estará situado en el Pabellón Eneo del





FENAVIN

Feria Nacional del Vino Spanish Wine Fair

Un total de 700 bodegas y cooperativas y 47 DD.OO. e Indicaciones Geográficas de toda la geografía española acudirán a FENAVIN.

FENAVIN 2005

recinto ferial de Ciudad Real durante esta tercera edición, y solucionará los inconvenientes de las bodegas que comienzan, todavía desconocidas, bodegas que poseen vinos interesantes que hay que promocionar, pero que encuentran dificultades por sus limitadas condiciones financieras. La Selección Peñín obtuvo unos resultados muy positivos en la anterior edición de la Feria Nacional del Vino, FENAVIN-2003. Gracias a esta iniciativa, muchas bodegas españolas se dieron a conocer, por lo que este año asistirán ya como expositores. La Selección Peñín es un imán que atrae a nuevos compradores. En definitiva, el objetivo clave de este stand es difundir los nuevos valores del vino español.

GRUPO DISNEY, EN FENAVIN 2005

El grupo Disney, gigante mundial de medios y entretenimiento, asistirá a FENAVIN-2005, representado por Jason Cha-Kim, gerente de bebidas de Disney World. Éste será uno de los principales captadores de la feria, ya que este grupo ofrece una lista de vinos exclusiva en todos los restaurantes que forman parte de los parques temáticos Disney de todo el mundo. De hecho, uno de los eventos



especiales que el grupo Disney tiene programado para este año 2005 es el Festival Internacional de Comida y Vino, en el que se degustarán platos exquisitos y grandes vinos de todo el planeta. Además, se contemplan más de treinta actividades paralelas organizadas en colaboración con la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, Federación Española del Vino, Conferencia Española de Consejos Reguladores, Federación Nacional de Profesionales de Sala, Asociación Nacional de Sumilleres, Federación Internacional de Periodistas y

Escritores del Vino, y otras asociaciones y organizaciones profesionales representativas del sector.

Durante el desarrollo de la Feria se ofrecerán seminarios, charlas y mesas redondas sobre la cultura del vino, se desarrollarán jornadas técnicas, y se contará con la presencia de numerosos medios de comunicación especializados.

La Feria Nacional del Vino trabaja para convertir a Ciudad Real en el centro y el referente del vino español que el sector necesita, y,

sobre todo, el lugar de negocios en el que compradores de vino y expositores realicen contactos serenos y hasta privilegiados con los compradores internacionales.

La Feria Nacional del Vino trabaja para convertir a Ciudad Real en el centro y el referente del vino español que el sector necesita.

Cerca de 30 de los mejores vinos de la última cosecha podrán ser catados en FENAVIN-2005, en el espacio Selección Peñín: "Los Nuevos Valores del Vino Español".

El objetivo de este certamen es seguir trabajando en esta línea de promoción y captación de importadores.

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

Novedades Club del Gourmet Lo más bonito del atún



El Club del Gourmet nos propone para este mes una selección de uno de los productos estrella de la primavera: bonito del norte y atún, elaborados por las más prestigiosas conserveras españolas.

El atún fresco, cualquiera de sus familias, se haga llamar Atún o Bonito, es bocado de verano, de modo que antes de que lleguen a la almadraba y a la lonja, es tiempo de conservas. Y las de atún son las más abundantes y entre las más excelsas de este país. Es un bocado alimenticio, sabroso, versátil, apto para recetas frías o platos cocinados, para salpicar una ensalada, componer canapés con imaginación, o una empanada, o una coca, o una pizza, o rescatar la nostálgica tentación de un bocadillo, en una crujiente chapata rociada con el aceite del bote y con unos pimientos rojos y, quizá, un toque de pasta de olivas negras.

El surtido de marcas y formatos es enorme y, en general, la calidad, impecable, lomos enteros, bien cortados, envasados con precisión y con el jugo o aceite justo. Por cierto, entre la selección que aquí sigue, la del estante del Club de Gourmet, el aceite que destaca es precisamente el de la casa, en el bonito que el Club comercializa con su marca. Es dorado y sabroso y, si bien se echa a faltar, como en todos

los etiquetados, la mención de la familia del atún, éste añade etiquetas caprichosas como "amigo de los delfines" o "pescado con artes tradicionales". El bote de 220 grs. cuesta 6,60 €.

El lujo no ha cambiado. Reside en la pieza más exquisita, la jugosa y laminada ventresca en aceite de oliva, y se lo reserva desde hace muchos años Consorcio, de Santoña, en su característica lata de 320 grs, a 17,85 €.

De Santoña es también Don Bocarte, un tronco pálido por fuera y de interior rosado y apetitoso, en aceite muy suave. Bote de 220 grs. a 8 €.

El de aceite de Basarri es algo más sabroso, y el tronco parece envasado a presión. Lo elaboran en San Feliú de Llobregat, cocido en su punto, jugoso y tierno. Su receta más original es en escabeche, con una sabia combinación de vinagres de sidra y de jerez, de modo que aporta un tono punzante al sabor puro y pleno del atún.

El bote en aceite contiene 425 grs y cuesta 10,25 €; y el de escabeche son 225 grs a 5,55 €.



Una punzante realidad

Juvé & Camps Brut Gran Reserva Milesimé 1999

Chardonnay 100%. PVP: 18,20 €.

Un cava que ha experimentado un cambio notorio de calidad desde su primera añada en 1994. Procede de los viñedos propios de Espiells en el Penedès. Posee una gran complejidad por sus 4 años de crianza con sus lías. Únicamente se elabora en los mejores años, fe de ello es la añada de 2000, que nunca vio la luz. Un cava muy complejo y fresco.

1583 Albariño de Fefiñanes 2003

Albariño 100%. PVP: 15,33 €.

Filosofía diferente la de este vino blanco. Para su elaboración se fermenta parcialmente en barricas de roble francés y americano, donde posteriormente se realiza un «battonage» (removido de las lías más finas) para adquirir mayor complejidad y untuosidad. Se embotella al año siguiente, antes de la vendimia, cuando ya ha adquirido aromas de fruta exótica en almíbar, humo, y especias de gran potencia. Radiante y espectacular en boca, con untuosidad y riqueza de matices.



CENTROS CLUB DEL GOURMET(50)

A CORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

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

BADAJOS

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

BARCELONA

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

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

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

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLVERDE, 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 (ALCORNÓN)
- 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. ADEMUZ, 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

Fresones con moscatel



La primavera es la estación del año que llena de color la cocina de mercado con la llegada de las frutas y las verduras de temporada. El fresón es uno de los símbolos que anuncian la entrada de esta estación. Su perfume inconfundible y su vistosa apariencia es una tentación, una tentación gustosamente acidula a la vez que saludable: contienen una cantidad moderada de hidratos de carbono, y su valor calórico es bajo, además de una fuente abundante de vitaminas C y E y fibra.

La fresa que conocemos hoy entró en Europa con los primeros colonos de Virginia (EE.UU.) en el siglo XIX. Con ella se obtuvieron nuevas variedades que ganaron en tamaño y perdieron en sabor. Más tarde, se realizaron cruces entre ésta y una variedad chilena, lo que ajustó la balanza, consiguiendo una fresa grande y sabrosa. En España, la provincia de Huelva es la más especializada en el cultivo de estas frutas, aunque los fresales de la comarca del Maresme (Barcelona), Valencia y Extremadura también gozan de cierta fama. La fresa y el fresón pertenecen a la misma familia de las «Rosáceas» y al género «Fragaria», pero no son iguales. Nuestro protagonista, el fresón, posee una carne perfumada, jugosa y mantecosa, con un sabor que varía del ácido al muy dulce, cualidades ideales para preparar deliciosos y exóticos postres. Si va a tomarlo al natural, es mejor regarlo con alguno de los moscateles que proponemos en esta armonía. Unión que logra un vínculo aromático entre vino y alimento excelente, repleto de fragancias y voluptuosidad.

NUESTRA SELECCIÓN

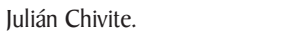
CASTA DIVA COSECHA MIEL 2002



Gutiérrez de la Vega.

La expresión más elegante y explosiva de este varietal, notas mango-lichis en sazón, miel perfumada, minerales. De soberbia acidez, envolvente y longevo.

CHIVITE 125 COLECCIÓN VENDIMIA TARDÍA 2001



Julián Chivite.

Magnífica reducción, notas de membrillo-miel, fruta exótica almibarada, jengibre. Potente. No pierde su buen acento ácido y persistencia en boca.

FUSTA NOVA 2003



Vicente Gandía Plá.

Perfume potente a notas especiadas y florales. Paso de boca muy equilibrado, bien estructurado y recuerdos a miel.

MONTECRISTO 2003



Herederos de Camilo Castilla.

Magnífica expresión del moscatel, notas de miel, flores, corteza de cítricos. Untuoso, con cuerpo y estructura.

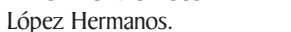
RIBERAS DE MARCO FABIO 2003



Ontañón.

Aroma de flores frescas, hierba y agua de azahar, con toques especiados bien desarrollados. Dulzor prudente, equilibrado y fácil de beber.

TRES LEONES 2003



López Hermanos.

Aroma muy delicado a flores, mandarina y corteza de cítricos. Equilibrio acidez-dulzor muy comedido, no satura, y de un postgusto perfumado.



UNIDOS POR EL PLACER



Madrinova

una distribuidora que
“Importa”



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



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

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

De viñas viejas, vinos nuevos



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Telmo Rodríguez posee dos virtudes que admiro. Una es su constante búsqueda del vino original, del viñedo imposible, enemigo acérrimo de la rutina. No en vano es uno de los mejores enólogos de España. Eso le lleva a "descubrir" lugares sorprendentes, vinos que desaparecieron en la práctica, aunque no de la memoria popular. Como aquellos vinos de Ávila, de los que escribieron los viajeros románticos en el siglo XVIII. Es un precioso proyecto que parte de 10 hectáreas de viña vieja, plantada en pizarra pura y a 1.000 metros de altitud: posiblemente las garnachas más altas de Europa. Las dificultades del terreno obligan a practicar una agricultura heroica y laborar todavía con

caballerías, pero el esfuerzo sirve para que gocemos del embrujo de la Garnacha en estado puro. ¡Ah!, se olvidaba. La otra virtud que elogio es esa elegancia que le imprime a sus elaboraciones, ya sea en un medio fácil y tradicional como Rioja o en estos agrestes montes de Cebreros, donde los vinos siempre han tenido a bien ser rudos y machotes.

LA ESENCIA DE LA VIÑA Ante la avalancha de nombres raros y muchas veces impronunciados, latinajos incluidos, hay que reconocer que el que porta este rioja, Hiru 3 racimos, tiene plena justificación. Porque está elaborado con uvas de una viña viejísima y de cepas que solo han producido tres o menos racimos. Pura concentración de Tempranillo cuya elaboración se ha llevado al límite. Largas maceraciones, de más de 25 días, en pequeños depósitos y maloláctica en barricas nuevas de roble francés, donde ha permanecido 18 meses. Todo el derroche de medios y el ingente trabajo no garantiza que el vino salga bueno. Se necesita también el concurso de un enólogo de la talla de Fidel Fernández y el buen gusto de Juan Luis Cañas, factotum de la casa. Y su labor se advierte no solo en este gran vino sino en la amplia gama que elaboran. Es de admirar la superación, el perfeccionamiento y el coraje de esta bodega por ubicarse entre la vanguardia del vino riojano.



PEGASO BARRANCOS DE PIZARRA 1999

Cía. De Vinos Telmo Rodríguez. (Alma Vinos Únicos). López Bravo, 57 nº 26 09001 Burgos. Tel. 947 29 89 19. Vino de la Tierra de Castilla y León.

Precio: 22,80 €. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Garnacha.

Crianza: 16 meses en barricas grandes de roble. Fecha de entrada: 16/3/2005

Consumo óptimo aproximado: tres años a 16° C. Puntuación: 8,7/10

1ª Cata: Con su color rojo cereza y de capa media resulta muy atractivo. Destaca la sensación de limpieza, la falta de reducción y enseguida aflora el marcado carácter mineral, el recuerdo de un terruño de pizarras que se revela en sus aromas. Especiado y de gustosos frutillos rojos. Hay en el paso de boca buen equilibrio y destaca su jugosidad, la suavidad del tanino, una acidez deslumbrante y un final con ligero matiz amargoso, alarga la sensación de vino y consigue un conjunto muy elegante.

HIRU 3 RACIMOS 2002

B. Luis Cañas. Ctra. Samaniego, s/n 01307 Villabuena (Álava). Tel. 945 62 33 73

bodegas@luiscanas.com. D.O.Ca. Rioja. Precio: 63 €. Tipo: Tinto crianza

Variedad: Tempranillo. Crianza: 18 meses en barrica nueva de roble francés

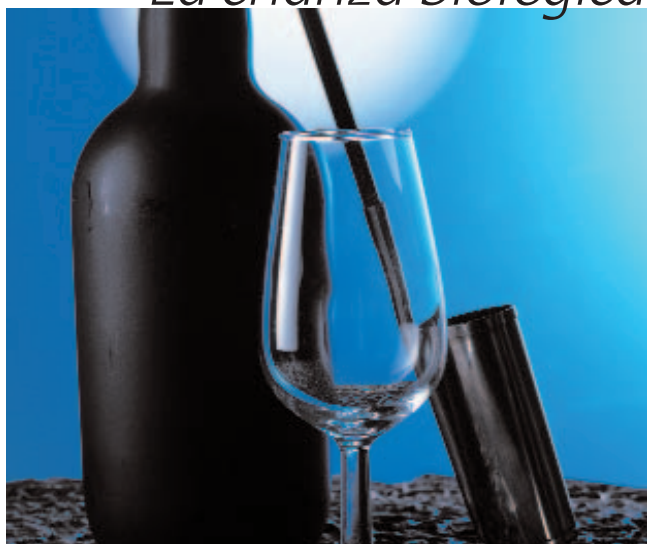
Fecha de entrada: 18/3/2005. Consumo óptimo aproximado: Diez años a 18° C.

Puntuación: 9,3/10

1ª Cata: Precioso color picota y tonos violáceos, la lágrima del mismo color refuerza el efecto de teñir la copa. A pesar de su extrema juventud manifiesta un buqué en ciernes, donde dominan (por ahora) los frutillos de bosque, en especial la mora. Una gran madera especiada aporta la vistosidad de sus tostados. Parecía que no podía superarse pero la expresividad total llega en la boca, donde se aprecia una primorosa concentración, se disfruta de la carnosidad de sus taninos maduros. Todo el conjunto revela una gran armonía.

* Clásicos
Contemporáneos

La crianza biológica



Este método de crianza es propio, aunque no exclusivo, de los vinos que se elaboran en Andalucía occidental (Marco de Jerez, Montilla-Moriles, Aljarafe y Condado de Huelva), dando origen a los genuinos finos y manzanillas. Esta gama de vinos obtienen sus especiales atributos organolépticos por la acción de determinadas levaduras del género *Saccharomyces*. Éstas cambiarán las características originales de estos vinos en el proceso de envejecimiento y los dotarán de una personalidad tan singular y peculiar que no aparece en ningún otro vino. La llamada comúnmente crianza "bajo velo" o en "flor" no es otra cosa que un proceso natural realizado por microorganismos vivos. Se parte de un vino de aromas delicados, elegido de antemano por los expertos enólogos.

El vino ya preparado se envasa en botas de roble americano (con una capacidad de entre 500 y 660 litros aproximadamente) con la precaución de no llenarlos totalmente. Se deja una sexta parte de la bota vacía, y en estas condiciones, si la temperatura ambiente es adecuada, a los pocos días surge de forma espontánea en la superficie del vino un velo que comienza a espesar desde unos pocos milímetros hasta dos centímetros aproximadamente. Su color puede variar desde el blanco-crema al tostado claro. Las levaduras en la superficie del vino obran un pequeño milagro. Fermentan los restos de azúcares residuales (de ahí que se aprecien mejor los sabores salinos). Protegen de malas oxidaciones y reducen el color del vino hasta llegar al amarillo pálido característico. Una serie de reacciones hacen que el vino sea único y apenas recuerde al producto de partida. Para completar la ya laboriosa elaboración, los vinos no proceden de una sola cosecha, sino que se mezclan todos los años mediante un ingenioso sistema conocido como "soleras y criaderas". Por desgracia, estos vinos, una vez embotellados, tienen una vida cortísima, y deben ser consumidos cuanto antes.

¿Para qué se añade nitrógeno al vino?

Es habitual en las grandes bodegas añadir nitrógeno al vino antes del taponado para sustituirlo por el oxígeno. Con esto se evitan las posibles oxidaciones.

¿Qué son los vinos rancios?

Son vinos sometidos a un proceso de envejecimiento muy oxidativo, con cambios bruscos de temperatura en presencia del oxígeno y criados en barricas o vasijas de cristal expuestas al sol.

¿Qué es el mosto concentrado?

Es el mosto de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial del mosto. Se utiliza en sustitución del azúcar para aumentar el grado alcohólico o simplemente para dar un toque goloso en vinos blancos.

SEPA DE LO QUE HABLA



INOLVIDABLE

Sinols
2001

EMPORDÀ - COSTA BRAVA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

75cl

145cl

Pau Roses cooperativa

l'AU (Girona) | Tel. 972 53 01 40

www.paurosescooperativa.com | pauroses@paurosescooperativa.com

QUESO Y VINO

Potencia y pasión

Cuentan, Patricia Viñuela y Óscar Fernando, socios de la quesería, que, cansados de la fatigosa ciudad, emprendieron la huida en busca del sosiego en algún recondito pueblo. Fruto de la curiosidad y tiempo libre decidieron realizar un curso de quesos que pronto prendería la llama de la pasión por esta industria. Después de investigar y viajar por toda España, para adquirir más conocimientos, se decidieron a montar su propia quesería en el año 2002. Parte de culpa la tuvo José Luis Martín, asesor de la tienda de quesos madrileña Poncelet. Situada en la comarca de Luna, entre León y Asturias, arriesgaron todo su capital para elaborar un buen queso de cabra.



El queso

CAMPAR DE LILAINA LECHE CRUDA

Campar de Lilaina

C/ La Resbaladera, 2. 4123 Viñallo (León)

Tel. 987 581 205 Fax. 987 571 044

Móvil comercial. 676 982 095

ELABORACIÓN

Muy artesanal. Se guarda la leche en tanques de frío a 4° C o se calienta directamente a 35° C durante 2-3 horas. Se baja la temperatura y se añade el cuajo animal. Se corta con una lira hasta obtener un grano del tamaño de una cereza para aumentar la cremosidad en el queso. Se introduce en unos moldes agujereados para que desuere por su propio peso. Se sala en superficie. Se pasan a una cámara de oreo, durante unos días, para quitar el exceso de humedad y después pasan a la zona de maduración. El resultado es magnífico, delicado, con expresión de la leche fresca, notas de champiñón y un sabor equilibrado y de textura un tanto cremosa.

Tipo: Pasta dura. **Cuajo:** Animal. **Forma:** Cilíndrica. **Peso:** alrededor de 500 gr. **Cabaña:** caprina. **Raza:** alpina, del país y Murciana. **Curación:** 2 meses. **Precio:** 14 euros.

El vino

BELONDRADE Y LURTON Fb. 2003

Bodegas Belondrade S.L.

Quinta San Diego-Camino del Puerto, s/n

47491 La Seca (Valladolid)

Tel: 983 481 001/600 593 237 Fax. 600 590 024

E-mail: belondrade@vodafone.es

DO: Rueda. **Tipo:** blanco F.B. **Varietal:** Verdejo. **Grado alcohólico:** 13,8% vol. **Precio:** 18-19 euros.



La Verdejo cultivada en la seca tiene una expresión diferente, más pura, con ese deje mineral y finas notas de pomelo. La madera, simplemente magistral. En boca, el vino encuentra alianza perfecta con el queso, resalta su estructura, y se inunda de aromas bien armonizados. El final, en el que dominan los amargos del vino, es de una exquisita elegancia.

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

16411 . CUENCA

TFNO. 969 126 433 . FAX. 969 126 387

bf@bodegasfontana.com

Tinto fino de pago



PRÁCTICA DE CATA

La Ventosilla fue albergue de reyes durante sus jornadas de caza y descanso, allá por el siglo XVI, motivo por el que ostenta el título de "Real Sitio". Hoy esta bodega, ubicada en la localidad burgalesa de Gumiel de Mercado, es un ejemplo de aprovechamiento del suelo en función del microclima, de su composición y de las variedades más adecuadas para extraer todo su potencial. La firma cuenta con 520 hectáreas de viñedo dividido en términos que se clasifican en «pagos»; y éstos, a su vez, están diferenciados en parcelas, en cada una de las cuales se han plantado clones diferentes. Gracias al trabajo que realizan con estos clones se ha llegado a recuperar cepas de Tinto Fino con más de cien años de edad, variedad que ocupa el 90 por ciento del viñedo.

En uno de estos pagos, el de Hoyo Dornajo, nace el PradoRey Elite 2001 de esta Práctica de Cata que hoy proponemos. Para su elaboración se ha seleccionado el clon "Elite" de la variedad Tinto Fino, clon de grano menudo y hollejo grueso necesario para obtener vinos de gran intensidad de color y extracto, atributos imprescindibles para lograr grandes vinos tintos. La producción media de las cepas fue de 2.800 Kg/hectárea, y la calidad, magnífica. No en vano, fue una añada calificada como "Excelente" por parte del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero. Un vino de corte muy moderno que salvaguarda la tipicidad de los vinos de la zona.

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.

PRADOREY ELITE 2001

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

ASPECTO

AROMA

GUSTO

Bodega Masies d'Avinyó - 93 875 75 25



www.abadal.net

de arcilla de alma de autor

de aroma de arte

El Corbacho: la "aprobación" del vino mundano

Enclavado entre el año 1398 y el 1468, Alfonso Martínez de Toledo se nos presenta como una encrucijada, llena de contradicciones, repleta de la nueva vida que se avecina, rebosante de plasticidad en la descripción de la realidad vivida. A través de su crítica cáustica y desenfadada desfilan tipos y caracteres que nos regocijan, nos divierten y nos conducen al corazón mismo de aquella sociedad. De la sociedad al menos que el Arcipreste vivió y disfrutó (sólo tenemos que recordar su larga estancia en tierras valencianas y catalanas).

Y es que cuando "reprueba" nuestro autor, esa su reprobación se convierte más en una aprobación. Por esto cuando nos dice: «Te doy otro consejo, y tómallo por Dios, y habrás mucho remedio y consolación. Huye y evita siete principales cosas, a lo menos: primero, huye comer y beber suntuoso de grandes y preciosas viandas. Segundo, huye vino puro o inmoderadamente bebido; que esto es incitativo de arder de lujuria, según los canónicos derechos dicen.», debemos pensar que nos está exhortando a todo lo contrario: a que no nos privemos de esos placeres. Si así no fuera, mal se entenderían sus últimas palabras: «Mas, con arrepentimiento demando perdón de ellas, y me lo otorguen o que quede el libro y yo sea mal quisto para mientras viva de tanta linda dama, o que pena cruel sea... Pero ¡guay del cuitado que siempre solo duerme con dolor de ajaqueca



y en su casa rueca nunca entra todo el año! Este es el peor daño.»

De este modo el quinto pecado se nos convierte en toda una esplendorosa gama de disfrute gastronómico: «De este no se puede excusar el que ama o es amado de muchos excesivos comeres y beberes en yantares, cenas y placeres con sus coamantes, comiendo y bebiendo ultra medida; que allí no hay rienda en comprar capones, perdices, gallinas, pollos, cabritos, ansarones -carnero y vaca para los labradores-, vino blanco y tinto, ¡el agua vaya por el río!, frutas de diversas guisas, vengan doquiera, cuesten lo que costaren. En la primavera barrines, guindas, ciruelas, albérchigas, higos, brevas, duraznos, melones, peras vinosas y de la Vera,

manzanas jabies, romies, granadas dulces y agridulces y acedas, higo doñengal y uva moscatel», y un delicioso y largo etcétera que conduce inexorablemente a otra gama de parecidos placeres: «Por ende conviene después de mucho comer y de mucho beber muchas diversas y preciosas viandas lujuria comer. Y de todo esto el desordenado amor causa fue. Pues verás cómo el que ama, amando, gula por fuerza ha de comer.»

Y también la mujer, que para la mayoría de los críticos el Arcipreste tanto denosta, se nos convierte en una figura ejemplar en cuanto a disfrute de la vida se refiere: «Si la mujer se mete en el vino, en beber demasiado, ser grande embriaga duda no es en ello. Que no es mujer si en el vino bebiendo tome placer, que si cincuenta comadres fuere a visitar que caritativamente todavía con ellas no tome su bendita colación... Primeramente, desde tertia adelante que ya bebido ha, con el quemor que el mucho beber de antenoche le dio, comienza a escalentarse y su entendimiento a levantarse; y alza los ojos al cielo y comienza de suspirar, y abaja la cabeza luego y pone la barba sobre los pechos, y comienza a sonreír, y habla más que picaza, y da ruido y vocea con cuantos ha de hacer».

No hay duda de que nuestro autor tuvo que vivir estas situaciones mundanas, y de que las disfrutó hasta el último suspiro.

Carlos Iglesias



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.



Volver a los orígenes



EL COLECCIONISTA

El Serral de Can Mota huele a pino, a tomillo, a lavanda, a romero y genista, y su suelo es calcáreo y duro para cualquier cultivo, duro incluso para la vid. En ese paraje, y mirando al carasol, hay media hectárea de viña blanca plantada hace ya 65 años. Es de Xarel·lo, la variedad autóctona de más carácter del Penedès. Tres generaciones lleva la familia Mata con su quehacer artesano, deleitándonos con sus cavas y vinos tranquilos, serios, diferentes, sin concesiones a la banalidad. Ton Mata -joven de la última generación, sobre el que recae la dirección técnica de la casa- está convencido de que cuando las uvas comienzan su sazón, la pruina que contienen las bayas recoge y retiene las partículas de aromas tan diversos y especiales que desprenden las plantas montaraces del Serral. La uva ya madura engloba el carácter que le imprime el entorno, la luz diáfana del sol, la dificultad añadida que plantea la cal de la tierra, los aromas que aporta el ambiente... con esa materia prima, unos dos mil kilos de uva que rebosa salud, se construyó en el 2003 un blanco muy especial. En él se buscaba resucitar aquel vino vigoroso que, según dicen los libros, se elaboraba antiguamente. Blancos con alma de tintos. Porque en sus primeros pasos, las uvas se trataron exactamente igual que para hacer un vino de color. Se despallaron los racimos, mosto y piel juntos maceraron varios días, a unos doce grados centígrados, hasta que por fin arrancó a fermentar. Solo después de ese momento se apartaron una del otro y siguió la fermentación en barricas de roble. Nuevas, de grano fino, de los bosques franceses y americanos, con capacidad para trescientos litros, para que los persistentes taninos y aromas de la madera no ahoguen la expresividad del fruto. En ese ambiente creció, y su puesta en escena se cuidó como la de una diva del "bel canto", con una bonita etiqueta pegada a una botella no menos original. Catado ahora se le adivina el porvenir, se le aprecia la concentración, el poder como arma para llegar a un futuro pleno de tonalidades, hermoso en su magnífico buqué. Pero, solo un pero, la escasez de botellas hace presagiar que muy pocas alcanzarán el objetivo de los entendidos, de los amantes de esos mil matices que ofrece la complejidad de un vino hecho. A no ser que, además de alguna botella más, posean la virtud de la paciencia.

EL XAREL·LO DE CAN CREDO 2003
Mata Casanovas, S.A. (Recaredo)
Tamarit, 8 - 08770 Sant Sadurní d'Anoia
Tel 938 91 02 14
cava@recaredo.es
Precio: 20 €

Premios zarzillo 2005

**XII Edición Nacional
IV Edición Internacional**

Del 13 al 16 de mayo de 2005
Museo del Vino de Peñafiel (Valladolid)

**Fecha límite para recepción de
muestras:
6 de Mayo de 2005**

Información:

902 430 452

Fax: 902 430 504

zarzillo@jcyl.es

www.jcyl.es/zarzillo



**Junta de
Castilla y León**

Conde de la Salceda 2000 El rioja de Chivite

Viña Salceda, filial riojana de la Bodega Julián Chivite, presenta su Conde de la Salceda Reserva 2000, elaborado a partir de Tempranillo (95%) y Graciano. La técnica empleada para su consecución aún lo más tradicional de los métodos de la Rioja Alta y Alavesa con los más actuales criterios enológicos, con el fin de concentrar y conservar toda la personalidad de la zona. De producción limitada, este vino ha recibido un delicado trato durante su proceso de crianza para mantener intactas todas sus cualidades originales.



Primeras Jornadas Formativas Cocinero Novel Los profesionales del mañana

Dentro del marco del Primer Concurso Nacional Cocinero Novel, convocado por la revista Vivir con Sabor y El Corte Inglés, se han celebrado en Madrid las Primeras Jornadas Formativas con un objetivo: la profesionalización de los cocineros del mañana. Este encuentro tendrá continuidad en próximas fechas en las ciudades de Málaga, Zarauz y Barcelona. Gratuitas y con carácter eminentemente didáctico, estas jornadas están dirigidas a alumnos y profesores de cocina de las escuelas de hostelería, restauradores, cocineros... Un panel de expertos, formado por profesores de consumada experiencia en hoste-



De izquierda a derecha, Sergio Fernández, Vicente Céspedes y José Luis Tarín, el equipo de expertos que han participado en las jornadas.

lería imparten las jornadas. Las de Madrid trataron el tema de las nuevas tecnologías en la restauración, y su valor añadido para ser más eficientes e incentivar la creatividad.

Bodegas Castillo de Sajazarra Ambicioso plan de modernización y expansión

Bodegas Castillo de Sajazarra (hasta ahora Bodegas Señorío de Líbano) ha iniciado una nueva etapa y ha puesto en marcha un ambicioso plan de expansión y modernización. Ubicada en la bella localidad medieval de Sajazarra, en la Rioja Alta, esta bodega familiar se dedica a la elaboración de reservas con las marcas Solar de Líbano, Castillo de Sajazarra y Líbano La Roma. Debido

al éxito de los vinos, la firma ha realizado un importante esfuerzo de modernización, con una inversión de más de 1.500.000 euros en tierras, nuevos viñedos, ampliación de bodega, barricas y equipos de última generación. Además, se ha reforzado el equipo humano, con la incorporación a la dirección de Sergio Ochoa y el fichaje de Javier Marquínez como nuevo enólogo.



Fe de errores Finca Sacudia

En nuestro número de MiVino 94, con fecha de febrero de 2005 en la sección "Queso y vino" se nos cruzó la famosa «bruja» del ordenador y escribió un disparate: el precio del vino Sacudia que surgió fue de seis euros cuando su coste en realidad es de 21 euros. Rogamos disculpen las molestias que haya podido ocasionar este error.



Bodegas Aresan cosecha "oros" Entre los mejores Tempranillos

En la primera gran muestra itinerante de vinos "Tempranillos del Mundo", que se celebró en Copenhague (Dinamarca), organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, los tintos de Bodegas Aresan de Villarrobledo (Albacete) han cosechado destacados galardones. El Aresan 2002, en su versión de tres meses en barrica, ha obtenido una medalla de oro. Sus mayores atributos son el vigor y el carácter afrutado. Aresan 2002, con nueve meses en barrica, también ha cosechado su medalla de oro de una forma muy especial: logró 94 puntos

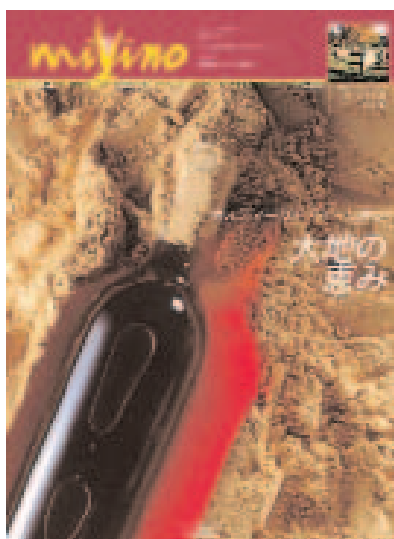
sobre 100, la mayor puntuación de toda la cata. Aresan, que apuesta también por los blancos monovarietales, recibe justa recompensa por sus tintos en un concurso muy disputado y competitivo. A la ciudad danesa acudió un nutrido panel de catadores de reconocido prestigio internacional, y se presentaron un total de 300 referencias elaboradas con esta variedad.



Aumenta su tirada a 20.000 ejemplares Éxito de MiVino en japonés

El lanzamiento, hace ya un año, de la edición de MiVino en japonés ha superado todas las expectativas. Su expansión por el archipiélago nipón, uno de los mercados con mayor potencial de crecimiento comercial para nuestros vinos, es ya una realidad. Con una tirada de 20.000 ejemplares, esta publicación ha logrado captar la atención del aficionado y profesional nipón, cumpliéndose los objetivos prioritarios con los que ha nacido: promocionar y divulgar la cultura del vino español en un mercado de la trascendencia del japonés, cuyas pautas de consumo marcan las tendencias dominantes en todo el mundo oriental. Por ello, está previsto ampliar su distribución a otros países como China, Hong Kong, Singapur...

Se distribuye en más de 200 restaurantes, enotecas, tiendas especializadas y empresas importadoras de vino español. A su vez, el restaurante y la tienda especializada, que son quienes obsequian esta publicación, pueden ofrecer a sus mejores clientes un magnífico y cuidado regalo. El cuarto número



de MiVino en japonés, de reciente aparición, está dedicado a los productos agroalimentarios de Castilla y León, con especial protagonismo de los vinos de esta extensa y reconocida zona vinícola. La edición japonesa recoge las secciones de la edición española como Bodegas Ejemplares, Práctica de Cata, Unidos por el Placer, con especial referencia a aquellos vinos y bodegas que muestran interés en el mercado asiático.

SON NOTICIA

Laphroaig y Glendronach en Selección Domecq Dos maltas de prestigio

Allied Domecq acaba de incorporar a su catálogo de marcas Premium Selección Domecq dos whiskies escoceses de malta singulares: Laphroaig y Glendronach. El primero es un malta de 10 años, de la región de Islay, con profundos aromas ahumados y salinos, y un característico olor a turba especiada. En boca expresa un enorme potencial, sabroso y dotado de matices. El Glendronach es un malta de 12 años de las Tierras Altas, que despliega en nariz aromas que recuerdan a la vainilla

y al jengibre, aunque es en boca donde expresa toda su complejidad y untuosidad. Bajo el nombre de Selección Domecq la multinacional engloba toda su gama de productos de mayor prestigio (vinos, champagnes y destilados), caracterizados por su exquisitez y máxima calidad, el minucioso y artesanal proceso de elaboración al que son sometidos, y sus excepcionales y privilegiados orígenes cargados de historia.



CULTIVO ECOLÓGICO



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 MEJOR SELECCIÓN DE VINOS DEL MUNDO.
Más de 2500 referencias seleccionadas.
Más de 30 países del mundo representados.
Un equipo de sumilleres a su disposición.
Cursos, catas, conferencias.
Regalos para empresas.

C/ José Ortega y Gasset, 16. 28006 Madrid.
Avda. Diagonal, 605. 08028 Barcelona
Tel: 902 181 387
email: lavinia@lavinia.es / www.lavinia.es

Gran Medalla de ORO, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Roble" único vino español con este galardón

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Clasico"
Medalla de Oro, Vinales Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"



Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

WINE SPECTATOR 87/100, Canforrales Reserva 1998
Wine S. 87/100, Mejor Compra Abril 2004, Canforrales Roble

CANFORRALES CLASICO

Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España
por las mejores Guías, Gourmet 8.5/100, Campsa 88/100
Guía 300 vinos,
Periñ 85/100.

www.bodegascampsa.com

Vinola

91 380 66 00 vinola@vinola.org

(Distribución oficial en Madrid)



Doña Beatriz
Rueda

Bodegas Breton



Cims de Pomerol Rosette Marques de Monistrol L'Am Montant Cordero Jolyons
Lindemans Woodbridge Baron P. Rodschild E. Bouchard Pel Roger

SON NOTICIA

Promoción en la feria Prowein de Düsseldorf Vinoble caliente motores



Prowein 2005 ha cumplido todas sus expectativas comerciales.

Prowein, la Feria Internacional de Vinos y Espirituosos, celebrada en marzo en la ciudad alemana de Düsseldorf, ha sido un éxito rotundo. La decimosegunda edición de este renombrado certamen ha contado con 2.754 expositores, procedentes de 40 países, y con 28.500 visitantes profesionales, según datos de la organización. Un escenario magnífico que aprovechó Vinum España para presentar el V Salón Internacional de los Vinos Nobles, conocido por Vinoble, que tendrá lugar a finales

de mayo de 2006 en Jerez de la Frontera (Cádiz). En un espectacular stand, donde estaban todas las ediciones de esta publicación, se realizaron numerosas catas, algunas dirigidas por Rolf Bichsel, director internacional de Vinum. Más de 200 expositores representaron al pabellón español, entre bodegas independientes y otras que acudieron bajo el "paraguas" de diversas instituciones como el ICEX, EXCAL (Castilla y León), IPEX (Castilla-La Mancha) y EXTENDA (Andalucía).

I Encuentro Internacional de la Trufa Los tesoros del bosque

Castellón acogió el I Encuentro Internacional de la Trufa, organizado por la Diputación Provincial de esta ciudad y la Academia Internacional de Gastronomía. La cita ha congregado a lo más granado de la hostelería mundial, a cuyo frente se encontraba el cocinero español Juan Mari Arzak, acompañado de los profesionales más cualificados e integrantes de las academias gastronómicas de 20 países. Entre los actos celebrados durante este primer encuentro des-

tacó una mesa redonda en torno a la trufa y la cata de 23 recetas elaboradas por representantes de los países presentes, acompañadas por vinos de la comunidad valenciana. El eje de este encuentro culinario ha sido uno de los productos más selectos y apreciados por cocineros y gourmets: la trufa, especialmente en su variedad de trufa negra, abundante en las comarcas del Maestrazgo y del Alto Palancia, situadas entre Castellón y Teruel.

Bodegas y Viñedos Lleiroso Oro y plata en Copenhague

Bodegas y Viñedos Lleiroso, de Valbuena de Duero (Valladolid), es otra de las firmas galardonadas en el I Concurso Internacional de vinos "Tempranillos al Mundo". El vino Lleiroso 2002, con 18 meses en barrica, logró una

medalla de oro, y el Luzmillar 2003, con 6 meses en barrica, una medalla de plata. Un éxito para esta joven bodega cuyo objetivo es elaborar vinos de la más alta calidad que reflejen la personalidad y el carácter de la Ribera del Duero.

III Salón Vitis Vinífera Lo último de fuera y dentro

El pasado mes de marzo tuvo lugar en Barcelona el tercer salón bianual Vitis Vinífera, que organiza Cuvée 3000 con los productores nacionales que representa en Cataluña y los extranjeros que importa para toda España. En esta edición, la muestra se ha consolidado como uno de los eventos más significativos de nuestro país, ya que combina algunos de los productores nacionales más importantes con extraordinarios viticultores foráneos. Entre los vinos nacionales destacaron algunas novedades como El Rincón 2002, un vino del Marqués de Griñón elaborado en la Comunidad de Madrid; el nuevo proyecto de Rafael Palacios en Valdeorras (As Sortes 2004); la tremenda Garnacha Mancuso 2003, y Pedrouzos de Val de Sil. Sorprendió el Trio Infernal 2003 con un carácter muy distinto a los demás Priorats. En el Gran Caus tinto 2000 se apre-

ció un estilo más actual, y Do Ferreira presentó Tomada do Sapo 2003, proyecto que Gerardo Méndez realiza bajo encargo de Valsegar de las Muelas.

En cuanto a vinos extranjeros, hubo un auténtico festival: Sandrone con sus barolos; Schoffit, con sus granos nobles alsacianos; Cuilleron, con sus Condrieu; Pibarnon, con su mourvedre; Billecart Salmon, con sus champagnes del 96; Álvaro Castro (Dão-Portugal), con su Touriga; y el gran estruendo, Leroy, con sus borgoñas, en la primera aparición pública en España de Madame Lalou Bize-Leroy, la carismática propietaria del Domaine Leroy. Fueron unas jornadas inolvidables, donde como guinda, el Marqués de Griñón tuvo la gentileza de impartir, dentro de los almacenes de Cuvée 3000, una conferencia titulada "La viticultura de la luz", sobre viticultura moderna en España.



Vitis Vinífera se desarrolló en la versátil sala Nick Havanna, icono de la noche barcelonesa de los años 80.

Enoforum llega a Madrid Los enólogos al poder

Organizado por OpusWine, tendrá lugar, un año más, en el hotel Rafael Atocha de Madrid, del 21 al 23 de abril, el VII Encuentro de Enólogos, Enoforum. En esta edición está prevista la participación de casi un centenar de enólogos, procedentes de toda España, un quórum magnífico para abordar y analizar problemas profesionales con el fin de proyectar una mejor imagen pública del enólogo, sacándole de cierto anonimato que no beneficia en nada a la cultura y popularización del vino. Como incentivo y atractivo del encuentro, está prevista la proyección del polémico documental de Jonathan

Nossiter, "Mondovino", que analiza la globalización del vino. Esta película, que llegó a las pantallas en medio de una acentuada crisis del consumo de vino, sobre todo en Francia, es una defensa apasionada de la individualidad de los pequeños productores en un mundo estandarizado. Sin duda, esta proyección enriquecerá la séptima edición de Enoforum y suscitará debates interesantes.



SON NOTICIA

COSECHA DE PREMIOS

LLEIROSO 2002 · Tempranillo de Oro
LUZMILLAR 2003 · Tempranillo de Plata



LLEIROSO
BODEGAS Y VIÑEDOS

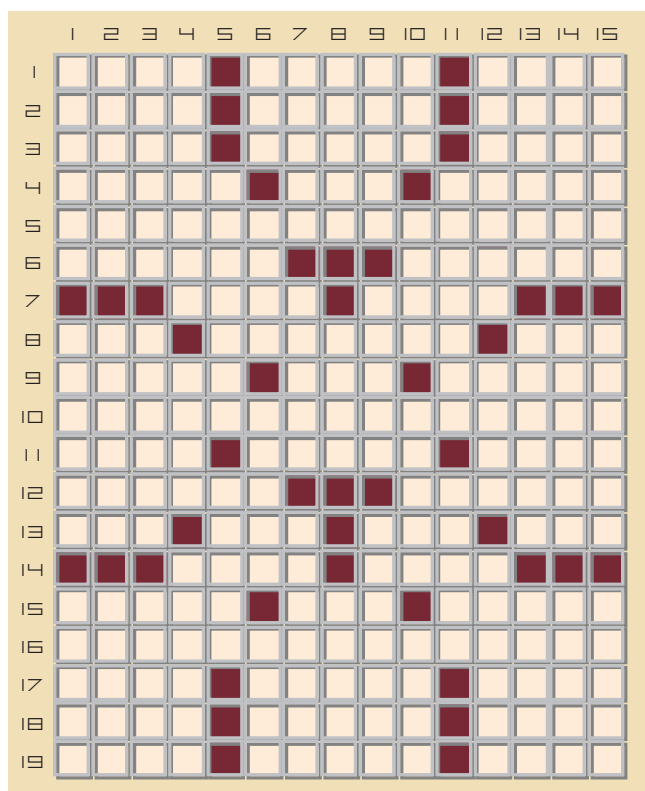
Ctra. Monasterio, s/n · 47359 Valbuena de Duero (Valladolid)

Tel.: 983 68 33 00 · Fax: 983 68 33 01

E-mail: bodega_lleiroso@hotmail.com

Recipientes

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. Dios del vino y del regocijo. Amigo de Tambor y Flor. Intensidad cromática de un caldo – 2. Hábito franciscano (?). Julia de Las Cerezas. Región volcánica de Gerona – 3. Kelly cantor bajo la lluvia. Bache en la carretera. Cansado y decaído – 4. Procedimiento corto. Steward del Rock. Complemento de acariciar – 5. País del Caribe – 6. Bloqueo ofensivo. Aficionados radicales – 7. Preparad el churrasco. Mueble convertible – 8. Cinta digital (abrev.). Proposición del silogismo. Sucumbe a la gravedad – 9. Código de conducta. Escenario de reacciones termonucleares. Ridley de Gladiator – 10. Sitio de congestiónamiento – 11. Nota a IHS. Lanzar el guante. Vehículo 4 x 4 – 12. Rigoberta con Nobel. Natural de Zagreb – 13. Formación de estrellas. Pierde lozanía. Contenido del mer. Título de Selassie – 14. Protección medioambiental (abrev.). Don Juan Carlos y Doña Sofía, brevemente – 15. Grupo menonita. Creativa session. Hablantes del africaans – 16. Sonido de artillería – 17. Corriente de Benavente. Número de butacas. Miserable – 18. Restos de vinícolas levaduras. Muchísimos extras. Sentido del equilibrio – 19. Compra del diablo. Ría de los albariños. No estos.

VERTICALES. 1. Usara los remos. Billete de lotería. Hija díscola de Bernarda – 2. Pendientes sencillos. Capturas de la almadraza. Arma estratégica – 3. Bocadito del cóctel. Como la imagen de una madre y su hijo. Religión antialcohólica – 4. Dotada de grandes pabellones (?). Acción del ratón (?). Enciclopedia voluminosa – 5. De un alto eclesiástico. Símbolo de guerra – 6. Marley del Reggae. Dedicar alabanzas. Bebida fuerte gallega. ___ Lama Ding Dong, éxito de 1961 – 7. Competidor de Nintendo. A partir de este punto. Perla irregular – 8. Zona vinícola de Burdeos. Acompañante de Chandon (?) Eparejó chalets – 9. Escenario de una velazqueña rendición. Da pitidos. Cuidas al máximo – 10. Portador de cargas. Grupos mínimos. Parientes de Willy. Simule catarro – 11. Capital de Irlanda del Norte. Especialidad de Peret – 12. Recaudación de fondos. Desistió en su empeño. Marilyn de Vidas rebeldes – 13. Zona del palacio. Mover el rabo. Resultado igualado – 14. Hacía de modelo. Puede ser maratoniano. Contaminación acústica – 15. Atascas. Parciales del Tour. Cavidades nasales.

* 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 94
DOMINIO DE TARES CEPAS VIEJAS
CRIANZA 2002

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

Carlos Asensio González
C/ Miguel Moya, 14 - 6º A
29017 Málaga

David Ciria Puyero
Avda. Can Vulpalleres, nº
22, 1º-3º 08173 Sant Cugat
del Vallés. Barcelona

Eduardo Sánchez
C/ Oblada, 7 Bajos 5 D
07610 Can Pastilla
Islas Baleares

Luis Felipe Valladares Díaz
C/ Prado de los Judíos, 10 -
2º B 24003. León

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 95

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 95

Arsenio Sánchez Sánchez, Manuel Ricardo B. López, Ramón Rodríguez F., Bienvenido Santisteban Franco, Eladio Quevedo Salgado, Enrique Ignacio Tesouro, Manuel Arce Rodríguez, Félix Cid Longares, Leonardo F. Serrano, Eleuterio Borrajo Seara.



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.

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
BODEGAS LEOPOLDO Ondarra (Alicante)	Casta Diva Cosecha Dorada '04 Vega de la Reina '04 Masia Hill Chardonnay '04	Marqués de Vitoria Cr.'00 Martín Berdugo Cr.'01 Alfatara Tempranillo '02	Casta Diva Cosecha Miel
CASA EVARISTO Terrassa (Barcelona)	Sumarroca Muscat '04 Viñas del Vero Gewürztr. '04 Abadal Picapoll '04	Viña Albina Rva. '98 Oda '02 Arte Rva.'98	Moscatel Laura Barbadillo Cava Codorníu Pinot Noir
EL CELLER DE RIBES Sant Pere de Ribes (Barcelona)	Martín Códax '03 Cantosán '03 Ferret Varietal Xarel.lo '04	Augustus Merlot '03 Monte Real Cr. '01 Pago de los Capellanes '03	Ferret Gran Rva. '00 Comsseus PX '04 Malvasía Sasserra '03
LA TABERNA DE CHANA Madrid	Terras Gauda '04 Palacio de Bornos '03 Barbadillo '04	Protos Cr. '01 Enate Cabernet Merlot '02 Dominio de Tares Cep. Viejas '02	Codorníu 1551 Manzanilla La Guita
LICOORES J.J Benalmádena (Málaga)	Enate Chardonnay 234 '03 Terras Gauda '04 Marqués de Riscal '03	Luis Cañas '03 Fagus '02 Protos Cr. '00	Las Reñas Monastrell-Dulce '01 PX Rva. Familia López Hnos. '00 Möet Chandon Brut Imperial
LOS 3 SENTIDOS Gijón (Asturias)	Valdamor F.B '01 Terra Do Gargalo '02 Belondrade y Lurton '02	Emilio Moro '02 Vallobera Rva. '98 Ochoa Rva. '98	Maestro Sierra Oloroso Ochoa Moscatel Springbaunk 15 años
RESTAURANTE PALADARES Gijón (Asturias)	Valdamor F.B '01 Fillaboa '03 José Pariente '03	Murúa Rva. '98 Enate Merlot Merlot '01 Mauro '01	Mataró '01 MR Moscatel '02 Maestro Sierra PX Viejísimo
TRAGABUCHES Ronda (Málaga)	Dehesa del Carrizal Chard. '02 Guitián sobre lías '03 Barón de Rivero '03	Pasoslargos '02 Astrales '01 Finca La Estacada Selección '01	Moscatel Naranja López Hnos. Moscatel de La Marina '04 Fino en Rama Moriles Alto

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

Frutos del Duero

www.bodegasirutosvillar.com

Frutos Villar

Ctra. Burgos-Portugal Km. 115 (vía de servicio) Tlf. 985 58 68 68 • 985 58 84 68 47278 Cigales • Valladolid



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES **Álava:** ALBATROS (Vitoria), ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL ANTIGUA BODEGA, MESÓN LA BELLOTA (Vitoria), OLEAGA, (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudele). **Alicante:** EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVIS-TA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Aragón:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET, HOTEL GRAU ROIG. **Asturias:** BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), CHIQUITO (Oviedo), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNICOS (Cangas de Onís), EL 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, LA ARAUCANA (Almendralejo). **Baleares:** KOLDO ROYO, PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argenton), (Sant Martí Sarroca), EL CELLER DE LA PASTISSERIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL RACO DE CAN FABES (San Celoni), EL RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EL VELLERO (Sitges), ELS CAÇADORS (Argenton), ESADE SANT IGNACI, GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VIA VENETO. **Burgos:** EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA. **Cáceres:** ATRIO, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Sta. María). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO-LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), LA CASONA, LA CÚPULA DEL RHIN (Santander) SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel), **Córdoba:** BODEGAS Campos, EL CHURRASCO. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTA-VIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empurià Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puigventós), MIRAMAR (Llança), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbría). **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, ALLOQUE, 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 PIO X, 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 CIE 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'OBRA DOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SOROLLA, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLLIERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFI (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), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), MESÓN DEL CONCEJO, ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), LA BRASA (Ciudad Rodrigo), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarráz), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CRISTÓBAL (Sépúlveda), CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA FLORIDA (Cuéllar), LA VIOLETA (Sépúlveda), 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 ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), PEGLEGRÍ, 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), CAFETERÍA HAMAIAKETAKO (Santurce), GURIA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHE 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), NEFERTITI (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 GALLEGO (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 (Arriendas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** BONS 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 GELUDA, 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), E.R. 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 Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), PASTERIA 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 AVINÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Rio), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), MACGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santona). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vila-real), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DEL VINS, VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), INSTITUTO I.E.S. STA. Mª DE ALARCOS, TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** Bodegas Mezquita. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montfrió), CELLER DE CAL RUSSET (ELOT), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERÍA (Hostalric), DESTILERIAS GUERDA, ENOTECACOM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafrugell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), DUQUE DE MANDAS (S. Sebastián), GURE ZUBIA DELICATESSEN (San Sebastián), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEJA (Zarauz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** Tierra Nuestra. **Huesca:** LA BODEGA ISABAL (Binefar). **Jaén:** BODEGA DON SANCHEO-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCIVINS (Tàrraga). **La Coruña:** AQUA TERRAE, AQUA TERRAE (Santiago de Compostela), 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. (Anguciana), 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 GALIANA, BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CASA ESTHER DELICATESSEN, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENILLAS, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPa, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL CAVA, GOLD GOURMET, HISPAAVAL (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 DESPESA 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, MAITRE Y SOMMELIER, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTERIAS 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 PICASSO, ANDREVM (Marbella), BEBIDAS GARCÍA (Fuengirola), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERIA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINO-CALIDAD, 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 (Puentetortós), GUERMA, LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), MUNDO ENOLÓGICO (Bullas), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** DON MORAPIO (Burlada), HORNO ARTESANO (Pamplona), LA VINOTECA, MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑIA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, LA DESPESA 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, VINOTEMPO. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE, LOS ALCARENOS(Tomares). **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falsset), 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 SALMANTINIA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA LA DUELA (San Miguel), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTERIA BOMBONERIA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonsaca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, JAMONES JUAN ARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, SUBMARINO L'OCEANOGRÁFIC, VINOS DE AUTOR (Valguicia). **Valladolid:** SOMMELIER, VINOVAL. **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, COFRADÍA EUROPEA DEL VINO (Bilbao), EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona).

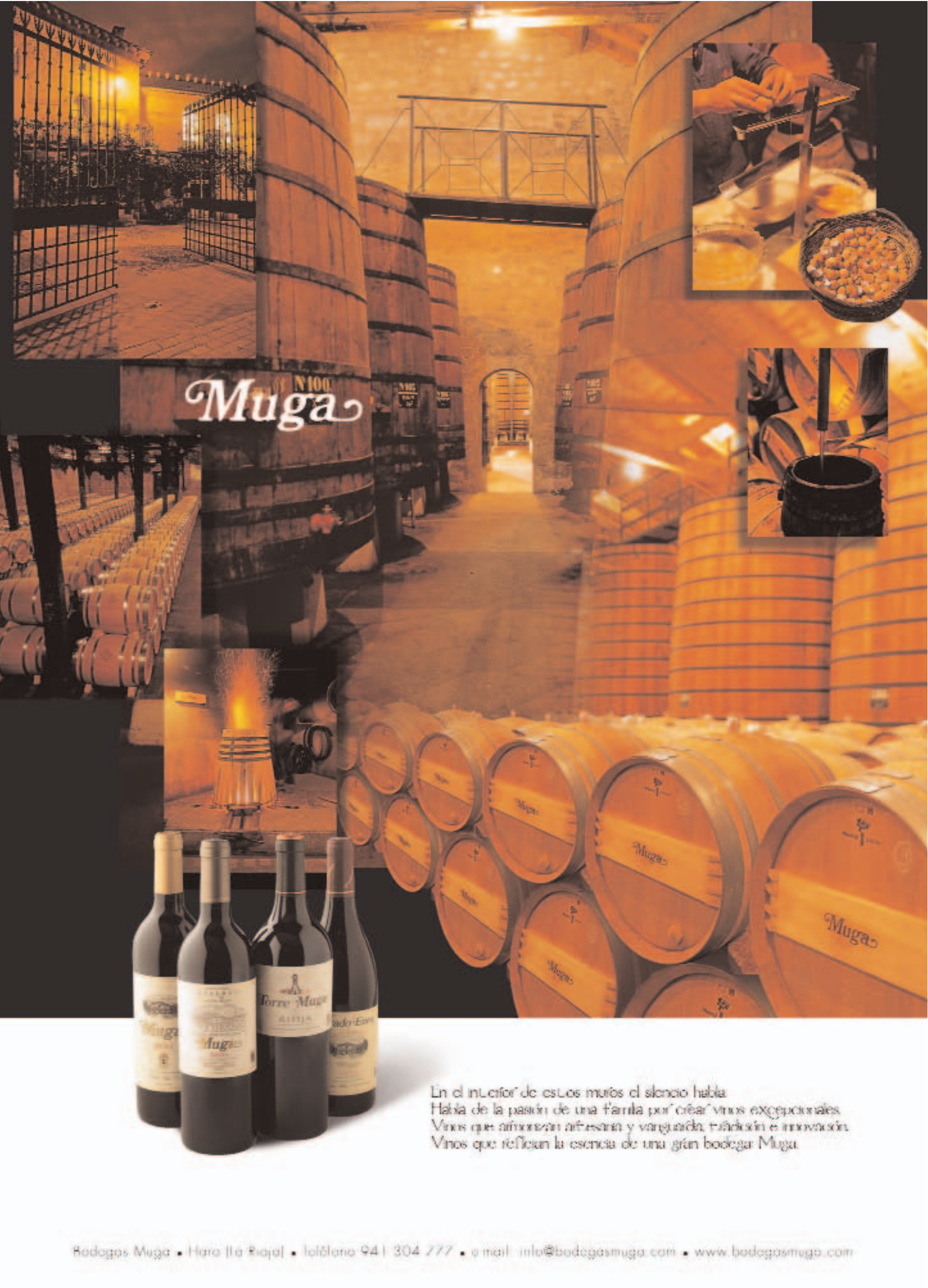
Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.



LA CESTA DE LA COMPRA

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.





Muga



En el interior de estos muros el silencio habla.
Habla de la pasión de una familia por crear vinos excepcionales.
Vinos que armonizan artesanía y vanguardia, tradición e innovación.
Vinos que reflejan la esencia de una gran bodega Muga.