

miVino

BODEGAS EJEMPLARES
AVELINO VEGAS

SEPA DE LO QUE HABLA
AROMAS BÁSICOS DEL VINO

PRÁCTICA DE CATA
MANZANILLA SOLEAR



ARMONÍAS
TINTOS CON
GALLINA
EN PEPITORIA

ROSADOS CON ALMA DE TINTOS

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



UN TIO PEPE, TÍO

La primavera anuncia el tiempo del «rosado», adjetivo sustantivado en vino fresco y alegremente trasgresor, que presagia calores desenfadados, con la punta fresca y voluptuosa de la bebida intrascendente. El rosado es y seguirá siendo, y cada vez más según mejora en factura y diseño, una bebida agradecida, de trago ávido y refrescante. Un candoroso vino tinto elaborado en blanco, que embelesa con su rubor de ambigüedades. Y así, un año más, como en un eterno retorno vivificador, llegan los rosados, y se llenan los vinos primaverales de intensos aromas a fruta madura, de embrujo floral, de los perfumes silvestres de un jardín encantado, no por habitual menos sugestivo. Y, una vez más, como cada año, la cata exhaustiva de MiVino evidencia lo que ya es más que evidente: nuestros rosados se han hecho mayores, han ganado en cuerpo y complejidad, y se acercan, peligrosamente, al límite de su razón de ser. Un paso más, y muchos de ellos se convertirían en claretes, que es la antesala del tinto sin tapujos. Estas son las virtudes y limitaciones de una bebida que en España es, sencillamente, fundamental. No debemos olvidar que somos un país con el viñedo todavía mayoritariamente blanco -aunque cada vez menos-, pero que prefiere beber tinto. Anomalía que el rosado, con su vocación conciliadora, viene a atenuar. Bien está, por tanto, esta escalada en el color, el cuerpo y la consistencia sávida. Bienvenidos sean los varietales poderosos, hasta ahora alejados, salvo cantadas excepciones, del rosado, como los cabernets, syrahs, merlots, etc. Más que oscurecer, dan brillo a la frescura aromática de la tradicional garnacha, la reina de esta tipología que ve cómo su imperio se democratiza. Y es que, además, en ninguna otra parte del mundo se elaboran tantos y tan buenos vinos rosados. En este 2004, que jugó al suspense durante la pasada vendimia para terminar regalando una añada excepcional aunque complicada, la calidad alcanzada por los mejores rosados es soberbia. Y lo que es más importante, la factura moderna de nuestros mejores rosados, antaño privilegio de Navarra, se expande como una gratificante mancha que cubre toda España. Rosados que superan la tentación de la fácil frescura, la levedad intrascendente, el cuerpo anoréxico. Rosados carnosos, potentes, equilibrados, con su toque golosamente glicérico. Vinos necesarios que enriquecen nuestro panorama vitivinícola y ofrecen al consumidor la posibilidad de una nueva experiencia enológica. *Carlos Delgado*

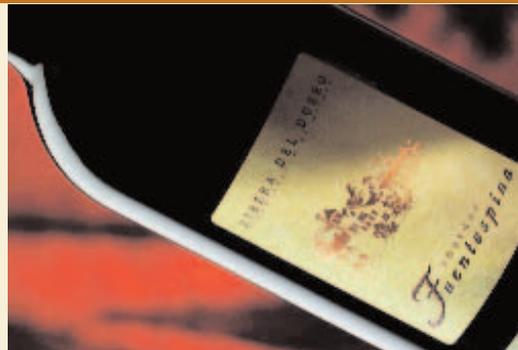


Rosados con carácter

MiVino

DIRECTOR: Carlos Delgado (c.delgado@opuswine.es). SUBDIRECTOR: Bartolomé Sánchez (b.sanchez@opuswine.es). COORDINADORA GENERAL: Ana Ramírez (a.ramirez@opuswine.es). DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA: Ángel Becerril (a.becerril@opuswine.es). DIRECTOR DE DISEÑO: Ramón Miguel Muñoz (r.miguel@opuswine.es). JEFE DE REDACCIÓN: Ana Lorente (a.lorente@opuswine.es). LUNA PUBLICACIÓN DE: OpusWine. C/Teuel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel. 91 512 07 68 Fax. 91 518 37 83. e-mail: miVino@opuswine.es. EDITOR: Manuel Saco (a.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueño@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (opuswine@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Juan Bureo (j.bureo@opuswine.es). RELACIONES INTERNACIONALES: Bruno Jiménez Butragueño (b.jimenez@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SECRETARÍA: Lucilar Minaya (l.minaya@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES C/ José de Andrés, II. Bloque 3. Colonia San José 28280 El Escorial (Madrid). Tel. 91 890 71 20 • Fax 91 890 33 21. E-mail: A-E-S-@telefonica.net IMPRENTA: EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdelaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)

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



12 BODEGAS EJEMPLARES AVELINO VEGAS

Tempranillo de 50 años para Fuentespina, tres millones de botellas de Rueda, 3.000 barricas para fermentación y guarda, cuatro bodegas que conforman el grupo, cuatro D.O., más Vinos de Castilla y León. Y las cifras no son lo más importante. Diversidad de vinos, perfeccionados vendimia tras vendimia, pero que no olvidan la excelente relación calidad/precio que los sitúa como líderes en Rueda y entre los dos o tres primeros de Ribera del Duero.

18 LOS VINOS DE MI BODEGA -Isola 2004 -Chivite Colección 125 Reserva 2000

El Isola 2004 es el primer vino embotellado de la bodega Mont Reaga, que ha sorprendido en Primer, la muestra de maceración carbónica que se celebra en Madrid. Tanto, que ha sido uno de los finalistas. El reserva 2000 de Chivite es un vino que ha cautivado allá donde lo han presentado porque aúna dos cosas imprescindibles: la ele-

gancia y el poder, cosa que es muy de agradecer en estos momentos de concentraciones supremas.



16

UNIDOS POR EL PLACER

GALLINA EN PEPITORIA CON TINTOS

Por comodidad y disponibilidad se suele usar pollo en la elaboración de la gallina en pepitoria, pero merece la pena buscar una buena gallina. Las que podemos encontrar en el mercado tienen más de 16 meses, lo que hace que su carne sea sabrosa, apetitosa pero más firme que la del pollo. Por eso es excelente para guisos de cociones largas como la magistral pepitoria. Esta receta, como casi todas, admite variantes acordes con lo aprendido y con los gustos de cada uno, siempre encaminados a aportar más sabor y textura al plato. Acompañela con alguno de los tintos jóvenes que proponemos.



Y LAS SECCIONES

19 SEPA DE LO QUE HABLA. 20 PRÁCTICA DE CATA. 21 DÍAS DE VINO. 22 QUESO Y 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.

VINOS ROSADOS DE TODA ESPAÑA SABOR Y COLOR DE PRIMAVERA

4

Sin encasillar a ningún vino en estación alguna, hemos de reconocer que hay vinos y climas que están hechos el uno para el otro. El calor suave de la primavera parece llamar a los rosados, vinos de colores vivos y fragantes aromas. Como vivimos en un país donde se elaboran los rosados más peculiares y generalmente de muy buena calidad, es poco comprensible que su consumo mantenga esos acusados «dientes de sierra» de un año para otro, además de que lentamente desaparezcan de cartas de restaurantes o de los comercios. Y más si tenemos en cuenta que la abundante gastronomía veraniega de nuestras cocinas reclama con impaciencia estos vinos frescos y ligeros. Quizá sea una cuestión cultural, posiblemente una condena por su historia infame de enjuagues, mezclas y combinaciones disparatadas. Hoy no tiene sentido esta aprensión. Los elaboradores que apuestan por el rosado afinan cada vendimia, y en la comarca más insospechada surge la sorpresa, la imaginación del enólogo y la singularidad de una uva desconocida.



VINOS ROSADOS DE TODA ESPAÑA

Sabor de primavera

Sin encasillar a ningún vino en estación alguna, hemos de reconocer que hay vinos y climas que están hechos el uno para el otro. El calor suave de la primavera parece llamar a los rosados, vinos de colores vivos, de fragantes aromas y trago fácil. Como vivimos en un país donde se elaboran los rosados más peculiares y generalmente de muy buena calidad, es poco comprensible que su consumo mantenga esos acusados «dientes de sierra» de un año para otro, además de que lentamente desaparezcan de cartas de restaurantes o de las estanterías de los comercios. Y más si tenemos en cuenta que la abundante gastronomía veraniega de nuestras cocinas reclama con impaciencia estos vinos frescos y ligeros. Quizá sea una cuestión cultural, posiblemente una condena por su historia infame de enjuagues, mezclas y combinaciones disparatadas. Hoy no tiene sentido esta aprensión. Los elaboradores que apuestan por el rosado afinan cuidadosamente cada vendimia, y en la comarca más insospechada surge la sorpresa, la imaginación del enólogo y la singularidad de una uva desconocida.

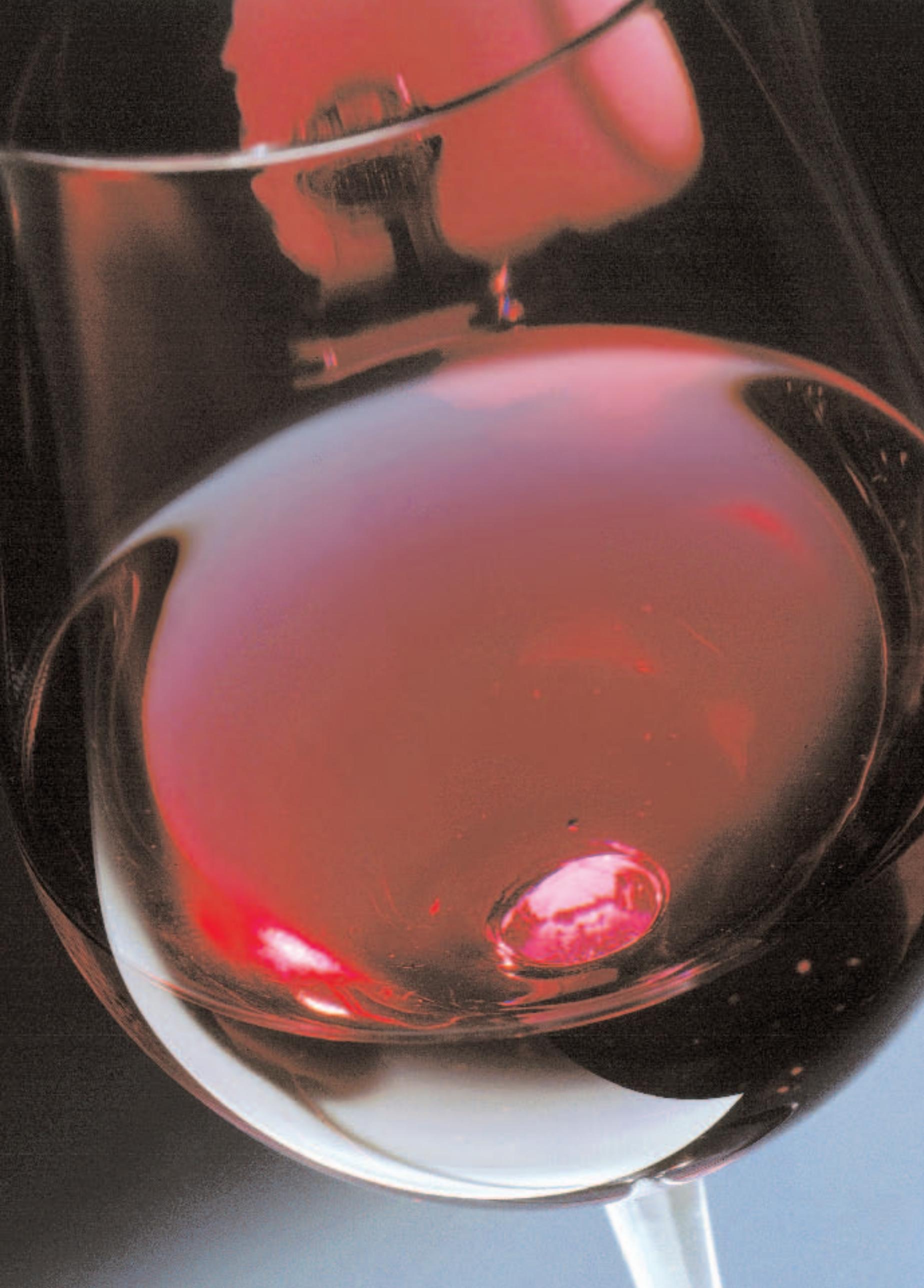
VARIEDADES PARA TODOS

La gran estrella del rosado en España sigue siendo la Garnacha. Esta variedad abunda en las comarcas que mayor número de botellas elaboran como son Navarra y las denominaciones de origen zaragozanas Cariñena, Campo de Borja y Calatayud. También en Méntrida, la zona que se ha forjado una sólida fama en rosados de esa variedad extraordinaria que es la Garnacha, cuando se le trata bien. Además, últimamente las variedades «foráneas» también piden un hueco entre los rosados. Una de las que mejor resultado suelen dar es la Merlot, de perfumada nariz y carnoso paladar. Asimismo se utilizan la Cabernet y la Syrah, con resultados muy convincentes. La Pinot noir pone la nota exótica, con alguna cepa foránea igualmente escasa. Aunque lo razonable parece que los rosados se elaboren con las uvas autóctonas de cada región, porque hay todavía muchos aromas y sabores escondidos en nuestras variedades tradicionales. Y así, la Bobal siempre se erige en una de las mejores para este tipo de vinos. Hay cepas poco conocidas y raras que dan excelentes resultados, como la Rufete, en Salamanca, la Juan García de los Arribes del Duero, la leonesa Prieto Picudo, la canaria Listán negro... Incluso, la Tempranillo, estrella del campo peninsular, demuestra en los

rosados que es una todoterreno, y destaca igualmente cuando su color adquiere los delicados tonos rosáceos sin llegar a teñir la copa.

COSECHAS GENEROSAS

La bondad del año en muchas comarcas elaboradoras y amantes del rosado ha generado un buen número de vinos succulentos, graciosos, agradablemente carnosos, altos de color y generosamente alcohólicos. He catado algunos de estos vinos en diferentes concursos, exposiciones y también a pie de depósito antes de llegar a nuestras copas de cata. Así que me consta que sus elaboradores tienen un especial empeño en elevar este vino a la categoría que le corresponde, aunque alguno de ellos esté en estos momentos todavía por pulir, clarificar y embotellar, como es el caso de Docetañidos, el excelente vino de Cigales, o el Viña Pilar, de Félix Callejo, que ganó con bastante diferencia el concurso llamado «Envero» celebrado en Aranda de Duero. Como un rosado muy especial se presenta el Prado Rey, un vino tan rotundo que hay que domarlo en barricas. Sería bueno hacerse con alguna botella de más para seguirle la evolución a lo largo del año. Es uno de los que aguantarán cómodamente hasta bien entrada la siguiente campaña. De parecida consistencia es el Merlot de Urbezo, una bodega inquieta que cada cierto tiempo nos ofrece una novedad, como este rosado que, para ser el primero que elabora, nos ha parecido uno de los buenos. De Merlot son el de Bàrbara Forest, el Mas Comtal y el Roura. Uno de los mejores rosados que dan estas tierras están elaborados con Bobal. De esta uva es el Santerra, de Murviedro. El buen nombre de Somontano obliga a casas como Pirineos a elaborar tres rosados diferentes en una valiente apuesta por estos vinos. Viña Salamanca, metida en la Sierra de Francia, entrega uno de los paladares más peculiares, gracias a la originalidad de la escasísima variedad Rufete. Un Prieto Picudo de insólitos aromas es el Pardevalles, de Valdebimbre, León. Navarra es la que más rosado aporta a las estanterías de nuestros establecimientos. De ellos hay que destacar el de Príncipe de Viana Garnacha y el Viña Sardasol, que este año están muy equilibrados. El Marqués de Cáceres mantiene una regularidad envidiable y el Corcovo una viveza y una fuerza encomiables. En fin, en las siguientes páginas encontrará el lector una gran selección de rosados, una idea refrescante para la estación de los colores.



CATALUÑA

CRESTA ROSA PREMIUM AGUJA 2004 🍷🍷🍷🍷
Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011
Aromas finos de fresón, granada, con perfumes cítricos. Carbónico fino bien ensamblado, cremoso, con golosidad agradable y final ácido-amargo elegante.

D.O. ALICANTE

TERRETA ROSÉ MONASTRELL 2004 🍷🍷
BOCOPA. Tel. 966 950 489
Explosivos aromas de sandía y melón, ciruela en compota. Golosidad notable, carga frutal comedida y amplitud de sabores.

D.O. CARIÑENA

URBEZO MERLOT 2004 🍷🍷
Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968
No le ha salido nada mal en su primer año. Tiene carácter y madurez plena. Goloso, con la fruta bien definida y equilibrado.

D.O. CIGALES

CALDERONA 2004 🍷🍷🍷
Frutos Villar. Tel. 980 690 795
Mezcolanza entre la fruta roja y blanca, notas de boj, pomelo y frambuesa. Jugoso, fresco, con cuerpo y volumen frutal.

DOCETAÑIDOS 2004 🍷🍷🍷
Lezcano Lacalle. Tel. 983 586 697
De los mejores. Mucha fruta roja, ecos de mango y boj. Espléndido. Boca carnosa, envolvente, con ese deje goloso inicial que casa con el amargo elegante.

VAL DE LOS FRAILES 2004 🍷🍷
Valdelosfrailes. Tel. 983 485 024
Evoca las guindas en licor, notas de canela en rama y granada, con intensidad. Golosidad equilibrada, con cuerpo y fondo frutal.

D.O. JUMILLA

RODREJO 2004 🍷🍷
Huertas. Tel. 968 783 061
Maceración de hollejos que marca su carácter, notas de pera, mora, con un paso de boca estructurado, fresco y frutoso.

D.O. LA MANCHA

LADERO 2004 🍷
Centro Españolas. Tel. 926 505 653
Abundan las frutas rojas, maduras y con gran limpieza. Sabroso, envolvente en su justa medida, fresco y con buen recorrido.

CANFORRALES GARNACHA 2004 🍷
Campos Reales. Tel. 967166 066
Rosa púrpura, notas de regaliz rojo y grosella, fondo de lías y flor seca. Equilibrado, suave, de acento ácido.

CONDESA DE LEGANZA CABERNET 2004 🍷🍷
Bodegas Leganza. Tel. 925 564 452
Perfil de varietal maduro, notas de infusión de frutos rojos, ápices de hierba. Sabroso, estructurado, con fruta y amargor elegante.

D.O. LANZAROTE

BERMEJO 2004 🍷🍷
Los Bermejotes. Tel. 928 522 463
Original. Notas florales y de pimienta, con un deje de terruño. Boca penetrante, sabroso, con un toque amargoso elegante y fondo perfumado.

D.O. MÉNTRIDA

BASTIÓN DE CAMARENA 2004 🍷🍷
Coop. San Isidro. Tel. 918 174 347
Magnífica expresión de sus variedades, bien fundidas con notas de frambuesa, lácteos y pimienta. Espléndida entrada, armoniosa, estructurada y aromática.

CONDES DE FUENSALIDA GARNACHA 2004 🍷
Condes de Fuensalida. Tel. 925 784 823
Rosa con pinceladas violáceas. Aromas de sandía y notas de yogur y heno. Muy bien. Suave y equilibrado.

DON CECILIO 2004 🍷
La Cerca. Tel. 918 172 456
Muy completo por su buena conjugación de frutillos rojos, flores y rasgos especiados. Sabroso, fresco y muy perfumado.

D.O. MONTSANT

MARTIUS 2004 🍷🍷
Agrícola Falset-Marçà. Tel. 977 830 105
Roza casi el color del tinto. Frutosidad muy concentrada, negra (cassis-mora), heno, hollejo, guindas en licor. Con cuerpo, sabroso, envolvente y con vigor.

ROIGEN DECENNI 2004 🍷🍷🍷
Celler Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201
Color rosa casi fucsia. Notas de zarzamora, mora, rasgos vegetales y toques anisados. Completo. Sabroso, envolvente y radiante.

D.O. NAVARRA

CASTILLO DE IRACHE 2004 🍷🍷
Bodegas Irache. Tel. 948 551 932
Muy fresco tanto en nariz con recuerdos a cerezas, fresas y pétalos de rosas, como en boca, sabroso y con el carbónico todavía presente.

Mercado

El comercio en España de vino rosado ha sido bastante variable a lo largo de los años. Por ejemplo, según los datos facilitados por el MAPYA, en el año 97/98 las D.O. que más vino rosado elaboraban eran Navarra (171.508 hl.), Rioja Calificada (134.785 hl.) y Valencia (69.572 hl.). En el 99/00 las cantidades bajaron. En 00/01 se mantuvieron en Navarra, pero descendieron en Rioja, aunque aumentaron en otras zonas como Cigales (35.257 hl.), La Mancha (33.446 hl.) y Valdepeñas (35.081 hl.). En 01/02 hubo un pequeño incremento en Navarra, más notable en Rioja, Valencia y Ampurdán-Costa Brava con bajada notable de Valdepeñas. En 03/04, subida espectacular de Cigales y Utiel-Requena. Aunque la producción ha bajado desde el 97 en las principales zonas, en otras ha subido, equilibrando el abanico de rosados.



*Monte Real Crianza.
Una sensación sorprendente.*

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

MONTE REAL CRIANZA

BODEGAS RIOJANAS, SA

www.bodegariosjanas.com

CASTILLO DE JAVIER 2004 🍷🍷

Vinícola Navarra. Tel. 948 360 131
Muy expresivo, con finos aromas de frambuesa y moras, ápices de hierbabuena. Equilibrado, sabroso y fresco. Mejorado.

CASTILLO DE MONJARDIN MERLOT 2004 🍷🍷

Castillo de Monjardín. Tel. 948 537 412
Frutos del bosque y rasgos vegetales con notas de pimienta blanca. Goloso, con cuerpo, bien ligado con su amargo elegante.

GRAN FEUDO 2004 🍷🍷👍

Julián Chivite. Tel. 948 811 000
Algo más delicado que otros años, aun así disfruta de su frutuosidad madura, abundante, con un paso de boca carnoso, goloso y fresco.

HOMENAJE 2004 🍷🍷

Marco Real. Tel. 948 712 193
Fresillas muy bien enunciadas, fondo delicado de lías finas, lácteo y notas de retama. Muy bueno este año. Goloso, frutal y jugoso.

INURRIETA MEDIODIA 2004 🍷🍷

Inurrieta. Tel. 948 737 309
Perfume poderoso que recuerda la cáscara de la sandía, fresones y notas especiadas. Acento ácido, carbónico fresco y frutal.

MONTECRISTO 2004 🍷🍷

Herederos de Camilo Castilla. Tel. 948 781 021
Rosa cereza con buena intensidad y plenitud aromática (sandía, granada). Golosidad-acidez bien ligada, frutoso y muy aromático.

OCHOA LÁGRIMA 2004 🍷🍷

Ochoa. Tel. 948 740 006
Reducción que pronto desaparece, gominolas rojas, vegetal y sandía. Golosidad bien ligada con los amargos, fresco y frutal.

PRÍNCIPE DE VIANA GARNACHA 2004 🍷🍷👍

Príncipe de Viana. Tel. 948 838 640
Magnífica expresión, también arropan ápices de albaricoque y flores. Sabroso, equilibrado y con frescura que realza su paso.

ROSA DE AZUL Y GARANZA 2004 🍷🍷

Azul y Ganza. Tel. 948 823 861
Más maduro que el año pasado. Frambuesa, anisados, canela, con un paso de boca frutoso, envolvente y perfumado.

SEÑORÍO DE SARRÍA VIÑEDO Nº 5 2004 🍷🍷

Bodega de Sarría. Tel. 948 267 562
Algo más tímido que otros años, notas de guindas en licor, anís, y regaliz rojo. Goloso, de buen paso, y fresca acidez.

VIÑA SARDASOL 2004 🍷🍷

La Virgen Blanca, S. Coop. Tel. 948 530 058
Delicadas reminiscencias de frutillos rojos, toques de violeta y lías bien fundidos. Su paso resulta aún mejor, equilibrio dulzor-acidez y agradable paso.

D.O. PENEDES

BACH THALASSA AGUJA 2004 🍷🍷

Masía Bach. Tel. 937 714 052
Guindas en licor, notas de hierba y mermelada con un paso de boca fácil, goloso y agradable.

ALBET I NOYA PINOT-MERLOT 2004 🍷🍷👍

Albet i Noya, SAT. 992 Tel. 938 994 812
Noble expresión, notas florales y de regaliz rojo con buena concentración. Tiene volumen justo, fruta envolvente y ricas sensaciones goloso-amargas.

ALSINA & SARDÁ MERLOT 2004 🍷🍷

Alsina Sardá. Tel. 938 988 132
Frutillos de bosque y notas vegetales bien acompañados. Envolvente y equilibrado, fundido y afrutado.

DE CASTA 2004 🍷🍷

Miguel Torres. Tel. 93 8177 400.
Franco en aromas, notas de grosella-fresa y fondo lácteo. Con cuerpo, goloso, frutal, elegante final amargo.

JANÉ VENTURA 2004 🍷🍷

Jané Ventura. Tel. 977 660 118
Muy especiado, zarzamora, grosella, romero. Jugoso, con equilibrio e intensidad. Tiene personalidad.

PRIMEUR 2004 🍷🍷🍷

Gramona. Tel. 938 910 113
Mejor que el año pasado, aromas de grosella en sazón, anís, regaliz rojo. Buen equilibrio acidez-dulzor, con magnífico perfume floral de fondo.

D.O. RIBERA DEL DUERO

MOROZÁN 2004 🍷🍷

La Asunción de Ntra. Sra. Tel. 947 544 021
Grosella y fresones en sazón, muy potente y con gran limpieza. Sabroso, fresco y con frutuosidad en su paso, dejando un largo recuerdo.

PRADO REY FB 2004 🍷🍷👍

Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900
Magnífica elaboración y ensamblaje. Recuerdos de frutillos rojos (frambuesa-mora), hierbas. Muy concentrado. Envolvente, goloso y de amplio recorrido.

VIÑA PILAR 2004 🍷🍷👍

Felix Callejo. Tel. 947 532 312.
Uno de los mejores años. Derrocha potencia y finura, notas de sandía-frambuesa, balsámico y regaliz rojo. Goloso, con cuerpo, envolvente y amplio en su paso.

Azúcar

Cada vez más se pone de moda el dejar restos de azúcar sin fermentar, en el mejor de los casos, para aumentar su golosidad en el paso de boca. Para ser considerado vino seco, el límite legal deberá ser inferior a 5 gr/l. Como consecuencia de esos restos de azúcar, es necesario subir la dosis de SO2 para inhibir el desarrollo de las levaduras (microorganismos que transforman el azúcar en alcohol) y evitar riesgos de refermentación. La acidez será un factor imprescindible para alargar la vida de un rosado, además de equilibrar y hacerlo más bebible. Un consejo para alargar la vida de este noble vino es conservarlo a 12°C, tumbado para evitar que evolucione rápidamente.



Novedades Club del Gourmet Todo por la pasta

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

MÁLAGA

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

MURCIA

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

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

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

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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



La pasta es un fondo versátil que agradece desde el «pesto» más rústico y tradicional hasta el refinado aceite aromatizado con trufas.

La pasta es la presentación más versátil y variada del aporte de cereales necesario para una nutrición completa. Es un alimento básico que, con esa fantasía que se atribuye al pueblo italiano, ha cobrado las formas y colores más diversos. Formas que no son solamente un juego estético sino el diseño idóneo para usos diferentes: pequeñas y homogéneas, para cocer en caldo, planas o redondas, para rellenar, cintas gruesas, para que recojan salsas ligeras, o finas, para salsas envolventes. Colores, derivados de los ingredientes que enriquecen la masa básica de trigo duro y agua, como tomate, trufa, espinaca, huevo... Mucho para elegir, y El Club del Gourmet del Corte Inglés reúne siempre lo más novedoso y exquisito. Como muestra: La «pasta di semola di grano duro al nero di seppia», con un 1,5% de tinta para dar a nuestro plato un toque profundo de color y aromas de mar. A 3,65 € los 500 gr. O los Sombreroni de Il Pozzo del Re, para cocer al horno, una pasta multicolor que sin duda hará más divertida la mesa. Los 250 gr. de «sombregoni» cuestan 9,45 €.



O los Tagliarelle Cipriani, extra finos, con un 25% de huevo, es decir, la tasa canónica, 7 huevos categoría A por 1 Kg. de harina, y un amasado de 30 vueltas, lo que le da la suficiente sutileza para una cocción de apenas 3 minutos. 250 grs. (4 raciones): 7,30 €. Y para acompañar, salsas ricas ya preparadas: un clásico Pesto a la genovesa Gaia, con albahaca, anacardos y piñones, y queso Grana Padano, sin más conservante que el aceite. 150 grs.: 4,21 €. La picardía de Salsa Roquefort Molí de Pomerí, con unas gotas de vinagre de Chardonnay. A 3,40 € los 185 grs. O la profunda salsa de Hongos Rosara, con cebolla, ajos, vino blanco, caldo de carne, por 3,95 € 200 grs. Y para gustos exquisitos, un simple aceite aromatizado a la trufa negra, de La Rustichella Tartufi (Frascati), en una botellita donde luce su tono verde clorofilado y fresco. 100 ml. cuestan 13,15 €. El complemento imprescindible es espolvorear con Petali di Parma, escamas del mejor queso Parmesano envasadas en atmósfera controlada. Un formato muy cómodo para carpaccio, pizzas y pasta. Son 100 grs a 3,79 €.

Vinos mediterráneos

Leonardo 2002

D.O.C.G. Chianti (Italia). PVP: 8,50 €.

La región de Chianti, situada en la Toscana, produce uno de los vinos más populares de Italia. La variedad de uva dominante es la Sangiovese, pudiendo ir acompañada de la Canaiolo Nero o pequeños porcentajes de otras uvas blancas. Un vino que posee la suavidad y frutuosidad idóneas para combinar con platos de pasta. Servido a 14° C en copa tipo Chianti resultará aún más seductor.

Louis Roederer Brut Premier

A.O.C. Champagne (Francia) PVP: 22,15 €.

Una de las grandes casas de la Champagne, productora del más cotizado Champagne, Cristal, del que ya se bebía en la corte de los zares. Sus soberbios espumosos cautivan por su estilo purista y noble expresión. Esta botella de 375 ml. resulta una magnífica sugerencia para consumirla a 5-6° C, en copa tipo flauta o tulipa. Su moderado tamaño, apropiado para dos copas, resulta ideal para un brindis íntimo.



D.O.C. RIOJA

MARQUÉS DE CACERES 2004 🍷🍷🍷🍷
 Unión Vitivinícola. Tel. 941 454 000
 Aromas de sandía y grosella que se expresan con finura, notas lácteas. Sabroso, buena acidez y paso de boca agradable.

S. VILLARRICA MAC. CARB. 2004 🍷🍷
 Señorío de Villarica. Tel. 941 457 171
 Más asentado que en la muestra de Primer. Notas florales, lácteo, regaliz rojo. Goloso, mantiene restos de carbónico, con cuerpo y frutuosidad.

VIÑA TONDONIA CR. 1995 🍷🍷🍷
 R. López de Heredia-Viña Tondonia. Tel. 941 310 244
 Concepto diferente. Aromas de frutos secos, especias y fina madera. Complejo. Ligero, suave con un final de vainilla.

D.O. SOMONTANO

ENATE CABERNET SAUVIGNON 2004 🍷🍷🍷🍷
 Enate. Tel. 974 302 580
 Mantiene su buen hacer. Expresión varietal magnífica, maduro, con notas de mermelada y especias. Sabroso, frutal y elegante.

PIRINEOS MERLOT-CABERNET 2004 🍷🍷
 Pirineos. Tel. 974 311 289
 Sandía fresca, también fresones y pétalos de rosa, con ápices vegetales. Sabroso, con magnífico equilibrio y perfume frutal.

D.O. TARRAGONA

MAS COMTAL 2004 🍷🍷🍷
 Mas Comtal. Tel. 938 970 052
 Recuerdos de hierbas y piel de granada, gominolas rojas. Jugoso, armado con vapores frutuosos y elegante amargor final. Muy completo.

D.O. TERRA ALTA

BÀRBARA FORÉS 2004 🍷🍷🍷
 Celler Bàrbara Forés. Tel. 977 420 160
 Color casi de tinto. Aromas muy concentrados de frutos negros, cacao, anís y notas mentoladas. Envoltente, con cuerpo y frescura bien conjuntadas.

D.O. UTIEL-REQUENA

MURVIEDRO 2004 🍷🍷🍷
 Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.
 Inundado de recuerdos a mermelada de arándanos, pétalos de violeta y notas lácteas bien armonizadas. Sabroso, con cuerpo y golosidad agradable. Bien elaborado.

VIÑA CARMINA BOBAL 2004 🍷🍷
 Vera de Estenas. Tel. 962 171 141
 Notas almibaradas y de pera, muy fino y con expresión. Mejor boca, goloso, envoltente, con un agradable final fresco.

D.O. VALDEPEÑAS

CORCOVO CENCIBEL 2004 🍷🍷🍷
 J. A. Mejía e Hijos. Tel. 926 347 828
 Frutillos rojos y negros, regaliz rojo y pétalos de flor. Goloso, frutal y con radiante frescor.

LANDÓ DE ARÚSPIDE DULCE 2004 🍷🍷
 Arúspide. Tel. 926 347 075
 Syrah muy original. Destaca por su intensidad aromática de arándanos, lácteos y flores. Dulzor-acidez espléndidos, suave y muy agradable de beber.

D.O. VINOS DE MADRID

TAPÓN DE ORO 2004 🍷🍷
 Ricardo Benito. Tel. 918 110 097
 Notas de hollejo, hierbas y canela en rama. Golosidad moderada, estructurado y fácil de beber.

V.T. CASTILLA LA MANCHA

VIÑA ALJIBES 2004 🍷🍷🍷
 Finca los Aljibes. Tel. 670 424 675
 Todo frutuosidad, desde su potente nariz a frambuesa y fondo especiado, como la boca con golosidad marcada. Elegante final amargoso. Magnífico.

MESTA 2004 🍷🍷
 Bodegas Fontana. Tel. 969 125 433
 Rosa-fresa violáceo. Frutas rojas en sazón, sandía, notas vegetales. Llena la boca de fruta, con equilibrio y elegante final amargo. Bien elaborado.

D.O. CASTILLA Y LEÓN

MOLENDORES PRIETO PICUDO 2004 🍷🍷
 Villacezán. Tel. 987 758 031
 Grosella fresca, notas de flores silvestres y crema de yogur. Mantiene el carbónico y acentúa su frescor, frutoso y amplio.

PARDEVALLES 2004 🍷🍷
 Pardevalles. Tel. 987 304 222
 Perfume de frambuesa en sazón, regaliz rojo, con un punto balsámico. Goloso, con cuerpo y sabrosura. Final fresco.

VIÑA SALAMANCA RUFETE 2004 🍷🍷🍷
 Valdeáguila. Tel. 923 437 168
 Color de gema. Aromas delicados de frambuesa, heno y gominolas rojas. La boca es mejor, estructurada, envoltente y plena de sensaciones.

Variedad

La actual legislación habla del rosado como procedente de uva tinta o mezcla de uvas blancas y tintas, vinificado en blanco, es decir, sin las pieles que son las que transmiten al vino color y taninos. Está prohibida la mezcla de vinos blancos y tintos terminados; esto se considera un fraude. Existen diversas formas de elaborar rosado: están las tradicionales de sangrado (previa maceración en frío, el mosto fluye por su propio peso); prensado directo, en donde se obtiene el color mediante una corta maceración en la fase de extracción del mosto; de aguja; y lo último, la maceración carbónica.

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.





"Con Ysios me ha propuesto cuidar especialmente el ensamblaje de la madera, la capacidad de envejecimiento y la madurez del Tempranillo. Este especial otimo convierte a Ysios en un reserva elegante: un vino aterciopelado, amunao y persistente."

Un vino moderno, pero claramente de Rioja."

Diego Pinilla, Enólogo de Ysios



YSIOS

www.bodegaysios.com

AVELINO VEGAS



Desde estas tierras nevadas o tórridas, desde estas cepas históricas viajan sus vinos en Lufthansa, triunfan en New York en cata ciega, y se beben en todo el mundo.

La familia y unos más

Tempranillo de 50 años para Fuentespina, tres millones de botellas de Rueda, 3.000 barricas para fermentación y guarda, cuatro bodegas que conforman el grupo, cuatro D.O., más Vinos de Castilla y León. Y las cifras no son lo más importante.

El timonel, el patriarca, la figura inolvidable de Avelino Vegas, se despidió hace poco, sin faltar un sólo día a su puesto de mando, a su relación con los visitantes, a su trato personal con los clientes, ilusionado y sorprendido como un niño, emocionado porque su vino estuviera en un restaurante de Finlandia, en una estantería de Cancún, o de que el ayuntamiento de Santiuste le dedicara una calle. Pero la familia, con la colaboración prematura de alguna nieta, sigue siendo una piña que acrecienta el imperio nacido de su esfuerzo y su visión, y extiende por el mundo la buena nueva. Que no es otra que una diversidad de vinos, perfeccionados vendimia tras vendimia, pero que no olvidan uno de los puntos fuertes de su oferta, la excelente relación calidad/precio que los sitúa como líderes en Rueda y entre los dos o tres primeros de Ribera del Duero.

LA ENOLOGÍA MÁS ACTUAL

En la búsqueda de esa perfección trabajan al alimón José María Vegas, que junto a su padre ha recorrido el periplo de la empresa y ha asistido como partero al nacimiento de los primeros vinos de marca y calidad, y José Manuel Corrales, un activo manchego capaz de simultanear, fresco como una rosa, dos o tres vendimias en puntos distantes, en la Ribera del Duero, en Cigales y en Rueda. Porque esas tres patas son los puntales de la empresa que, siguiendo la fórmula de la vinicultura

española se ha transformado en un poderoso Grupo. Los benjamines nacieron en La Rioja y en Galicia. Se trata de dos zonas y dos bodegas bien diferentes, elegidas con vocación expansiva y con el mismo criterio de profunda calidad que animó a sus hermanas mayores. En Rioja, El Medievo, muy próxima a Logroño, nació en 2002 alimentada por 200 has. de viñedo de baja producción; y en Galicia, Aires de Arosa, con albariños perfumados que ponen a prueba la larga experiencia de la casa a la hora de elaborar blancos.

LA VIÑA MÁS VIEJA

Ellos son los artífices, los artistas, pero lo que verdaderamente influye a la hora de elaborar es la materia prima, y esa, la uva, también ha ganado en experiencia. La privilegiada situación de la casa como pionera en Rueda les permite disponer de viña vieja para seleccionar a capricho. Y otro tanto ocurre en la Ribera del Duero, en Fuentespina, donde se asociaron con la cooperativa de la villa en 1994 y, aunque ahora son propietarios exclusivos, conservan como proveedores a los cien cooperativistas. Durante estos años, un estudio puntilloso, detallista, les permite conocer la antigüedad de cada parcela, algunas del año 1917, plantadas en pie franco, milagrosas islas prefiloxéricas. Esa documentación, junto con la exigencia de que se tratara exclusivamente de viñedos de Tempranillo, era la que impusieron hace cinco años para seleccionar la uva con la

que se elabora el Pagos Viejos. Y eso se nota en la copa.

Sobre la Verdejo de Rueda no hay duda, procede de viñedos de Santiuste, de su vecindario, que ya cuando Avelino empezó a elaborarla para mosto, hace más de medio siglo, y a embotellar vino en el 85, antes de nacer la D.O., se trataba de viñas viejas, salpicadas junto a los pinares, con raíces tan robustas que en los tórridos veranos de la zona, cuando no ha caído una gota, se ven verdes y frondosas, capaces de extraer cualquier resto de humedad de las profundidades de la tierra.

El resto lo hace el ingenio visionario y una inversión técnica que no escatima medios. Así, por ejemplo, fueron los primeros en Rueda en macerar en frío para extraer los delicados aromas de la Verdejo, o en combinar gigantescos depósitos, climatizados para resistir incluso las nieves de este invierno, con microvinificaciones, o, por encima de las exigencias del Consejo regulador, cambiar anualmente el 20% de su parque de barricas que ya ha superado las 3.000.

Y aún rescatan tiempo para los detalles. Fernando y Ana estudian minuciosamente la imagen, las botellas, la adecuación de las etiquetas para su Doña Beatriz, Valle de la Vega, Fuentespina, Ivin, Cerrosol, Arco Viejo, Corona de Castilla, Carpio... Estos son sus poderes, y sus satisfacciones.

BODEGAS AVELINO VEGAS

C/ Real del Pino 36
40460 Santiuste (Segovia)
Tel. 921 596 002
Fax: 921 596 035
Mail:AVEGAS@teletel.es
www.avelinovegas.com



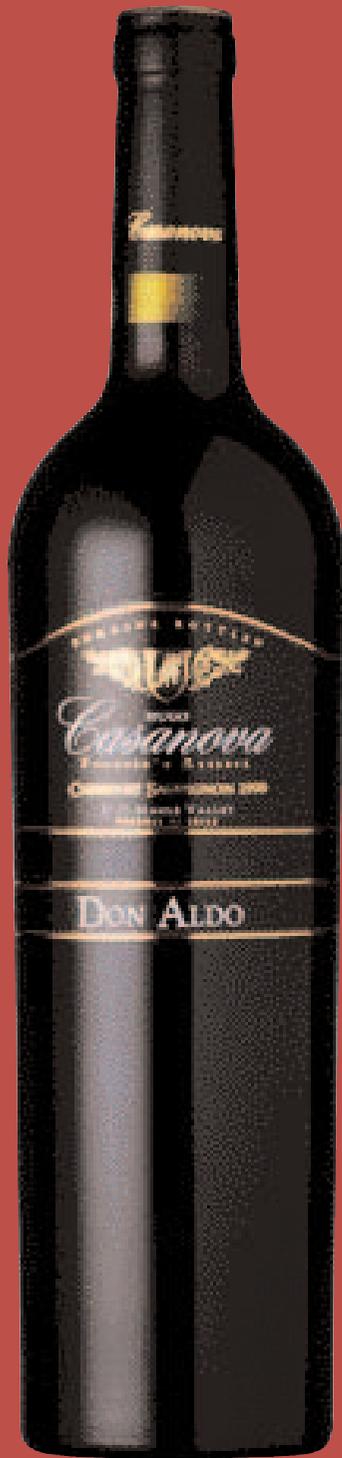
LA CESTA DE LA COMPRA

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.



Madrinova

una distribuidora que
"Importa"



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

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



M
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

NUESTRAS D.O.

CATALUNYA



La decisión de aglutinar todos los vinos de la Comunidad Catalana bajo un epígrafe, un control y promoción comunes ha dado sus frutos. Ya son más de 100 bodegas, muchas pertenecientes a otras denominaciones de origen, las que se suman a un apellido que, sobre todo en el extranjero, las ubica en el mapa mundi.



Cataluña es un variopinto continente que, desde el Mediterráneo a las cimas del Pirineo o el Montsant, ofrece paisajes de ensueño, microclimas diversos o suelos que cambian a cada paso. Íberos, griegos, fenicios o romanos marcaron su impronta y cincelaron la importancia económica, humana y lúdica de la viña, hasta el punto de que es la región española con mayor número de denominaciones de origen. Pero una conmoción sacudió ese panorama cuando se propuso una D.O. que acogiera bajo su protección todos los vinos nacidos en su geografía. La D.O. Catalunya es una mención de calidad genérica que ampara todo el territorio autonómico, permite la convivencia de vinos enmarcados en otras D.O. y admite 30 variedades de uva para vinificación. Fue aprobada por la Generalitat en Orden de 22 de junio del 1999, y un año después, ratificada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y, en consecuencia, reconocida entre los vinos de calidad producidos dentro de la Unión Europea (v.q.p.r.d).

Ya en el primer año concedió ocho millones de contraetiquetas y calificó 13 millones de litros. Desde entonces, son más de 100 las bodegas, grandes y pequeñas, que comercializan marcas de vinos con

Todos para uno

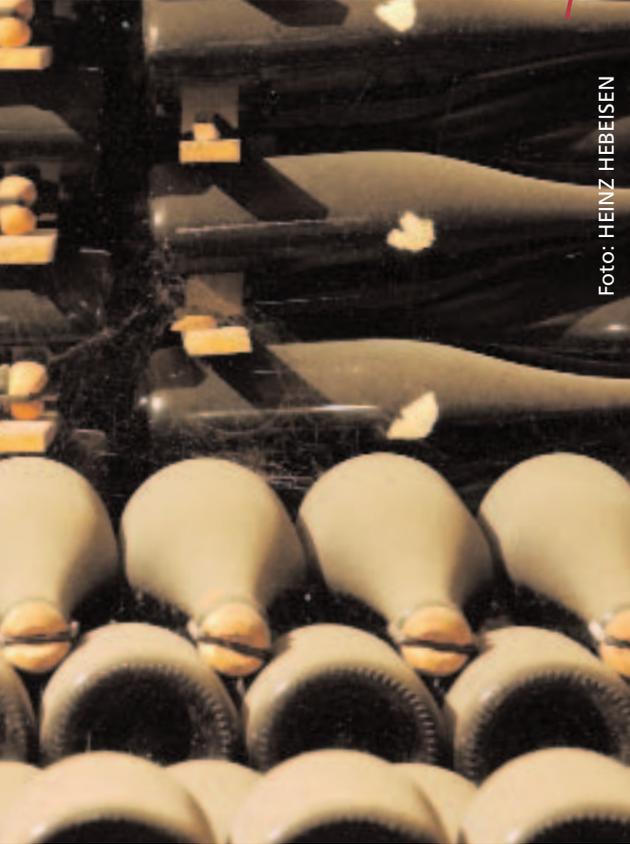


Foto: HEINZ HEBEISEN

los estudios más recientes han revelado que los suelos de Cataluña, excepto el Priorato, son muy similares. Eso y el clima mediterráneo imprimen a la D.O. unas características comunes, aunque los vinos procedan de 30 variedades.

contraetiqueta D.O. Catalunya, la mayor parte destinados a la exportación. Están acogidos 3.218 viticultores, con un total de 16.424 hectáreas de viñedo. Predominan las variedades de uva autóctonas catalanas como el Macabeo, el Xarel.lo, Ull de Llebre y las Garnatxas tintas y blancas, que conviven con variedades originarias de distintas zonas vitivinícolas, como Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, perfectamente aclimatadas a los suelos calcáreos y al clima suave Mediterráneo.

El proyecto se gestó durante más de un lustro hasta que salió adelante con los parabienes oficiales, el escepticismo de la mayoría, y la oposición de un sector minoritario. Durante los cinco años de reconocimiento, la Denominación de Origen Catalunya ha tenido una aceptación muy favorable. El funcionamiento en el plano comercial se puede considerar un éxito, pues exporta ya el 51 % de sus productos. Su éxito se basa, sin duda, en la relación precio-calidad de sus vinos, así como sus características cualitativas que, aunque sea imposible generalizar, hacen que sus blancos sean frescos, afrutados y suaves al paladar, como los rosados, de una graduación alcohólica moderada entre 10 y 12% vol. Los tintos, intensos en color, de elevado contenido en acidez y extracto

seco, son idóneos, como exige actualmente el mercado de vinos tintos, para la crianza en botas de roble durante medio, uno o dos años, según sean vinos de crianza o de reserva. Son, además, vinos potentes en aroma y cuerpo, muy equilibrados, con postgusto prolongado, y de una graduación alcohólica alta entre 12 y 13 % vol. Hay variedades, como la Garnatxa, que vendimiada en altas graduaciones (15% vol.) es destinada también a la elaboración de vinos licorosos tradicionales catalanas, como son sus rancios, mistelas y los dulces naturales.

Uno de los mayores retos a los que se enfrenta es construir una imagen diferenciada y de calidad convincente. Para ello, además de un comité de cata riguroso que selecciona el vino que ha de merecer la contraetiqueta, también se han encargado estudios exhaustivos de la composición de suelos y microclimas de todas las D.O. catalanas para justificar el buen sentido de su existencia.

MAS INFORMACIÓN

CONSEJO REGULADOR.

Pº Sunyer, 4-6

Tel. 977 328 103. Fax 977 321 357

Mail: info@do-catalunya.com

www.do-catalunya.com

NUESTRAS D.O.

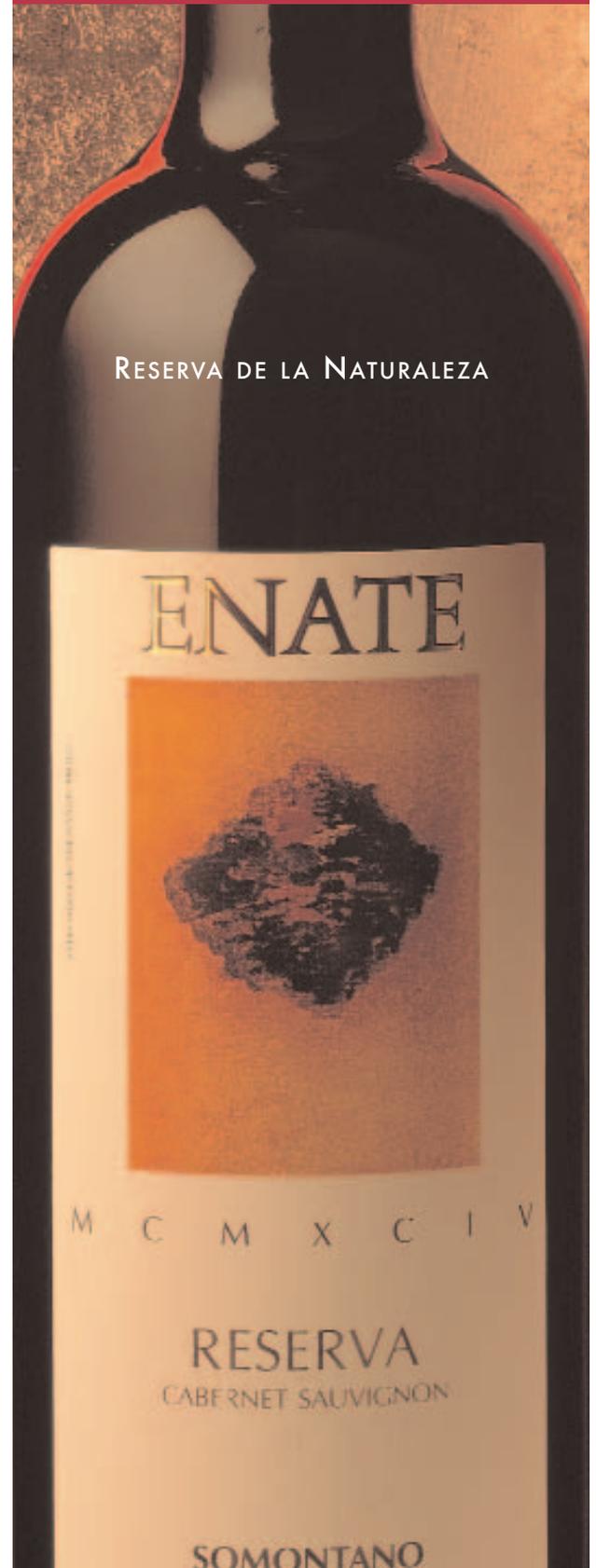
ORIGINAL DE ENATE



RESERVA NATURAL
DEL SOMONTANO.
SOBRAN LAS PALABRAS
CUANDO MANDA EL SILENCIO.

ENATE RESERVA,
COLOR, AROMA Y SABOR DE ENATE
EN CADA UNA DE SUS GOTAS.

ENATE 974 30 25 80



RESERVA DE LA NATURALEZA

ENATE

M C M X C I V

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON

SOMONTANO

ENATE



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!

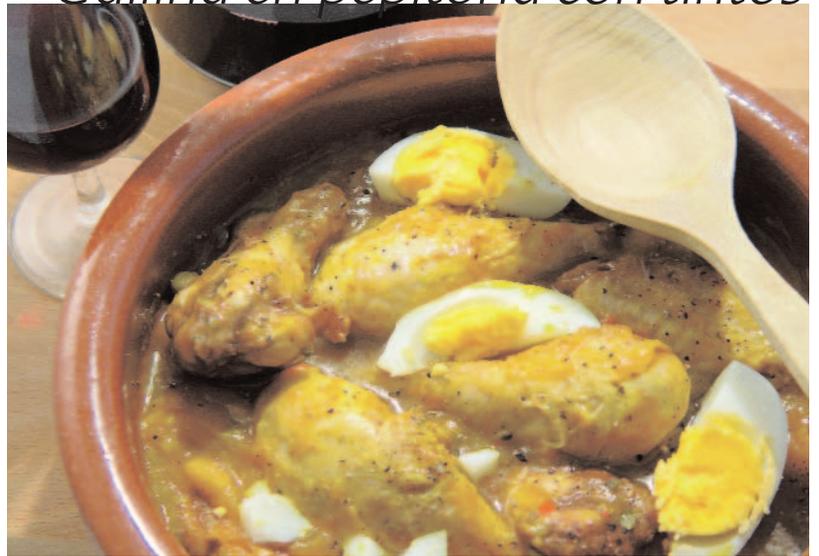
VINO ECOLÓGICO DE ALTA GAMA

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

UNIDOS POR EL PLACER

Gallina en pepitoria con tintos



La gallina es uno de los primeros animales domésticos que se mencionan en la historia. Se hace referencia a esta ave en antiguos documentos chinos que apuntan a que esta «criatura de Occidente» había sido introducida en China hacia el año 1400 a.C. Mencionadas también por escritores griegos, los romanos la consideraban un animal consagrado a Marte, su dios de la guerra. Hoy, las aves de corral (gallinas, pollos, pavos, patos, ocas...), más terrenales y comestibles, están distribuidas por todo el mundo e integradas de lleno en la coquinaría de cada país, con más o menos protagonismo. En el recetario popular español destaca un guiso genuino, aunque cada vez menos presente en nuestras casas y en los restaurantes: la gallina en pepitoria.

Por comodidad y disponibilidad se suele usar pollo en su elaboración, pero merece la pena buscar una buena gallina, mejor joven que vieja. Las que podemos encontrar en el mercado tienen más de 16 meses, lo que hace que su carne sea sabrosa, apetitosa pero más firme que la del pollo. Por eso es excelente para guisos de coccciones largas como la magistral pepitoria. Esta receta, como casi todas, admite variantes acordes con lo aprendido y con los gustos de cada uno, siempre encaminados a aportar más sabor y textura al plato. Para completar, acompáñela con alguno de los tintos jóvenes que les proponemos procedentes de una cosecha, la del 2004, plagada de color, aromas y estructura, atributos que redundarán en potenciar las cualidades sápidas de esta succulenta gallina.

NUESTRA SELECCIÓN

CASTILLO DE IRACHE 2004 ●●
 Bodegas Irache.
 Frutillos negros con un punto balsámico y de regaliz bien armonizados. Fresco, jovial, con buena carga frutosa.

FERNÁNDEZ GÓMEZ 2004 ●●
 Amurrio Bastida.
 Reducido, frutalidad concentrada y expresiva, con deje mineral. Goloso, equilibrado y envolvente, con un marcado final a flores.

GIBALBIN TINTILLA ROTA '04 ●●
 Antonio Barbadillo.
 Fondo de monte bajo y cuero muy delicado, algo de lías, bien armonizado. Lo mejor es su boca, goloso, con fruta e intensidad.

NASARAT MERLOT 2004 ●●
 Gaspar Santos e Hijos.
 Mantiene el carbónico, buena señal. Aromas de grosella en sazón, cacao. Sabroso, con cuerpo, estructura y amargo elegante.

SANSOFÉ 2004 ●●
 Himacopasa.
 Mantiene el carácter del terruño, con recuerdos de piedra de esmeril y pimienta asada. Potente. Sabroso, envolvente y suave.

VIÑA REY TEMPRANILLO 2004 ●●
 Castejón.
 Reducción noble, aromas de arándanos y notas de cacao. Envolvente y fresco, con un leve tanino que le asegura un buen futuro.





Vinedos y Bodegas Muñoz, S.L.

Visítenos en Fenavin
Pabellón Eneo. Selección Peñín - Stand 24
 Buscamos distribuidores para diferentes zonas

Vinedos y Bodegas MUÑOZ, S.L. Ctra. de Villarrubia, 11
 45350 NOBLEJAS (Toledo)
 Tel.: 925 14 00 70 Fax: 925 14 13 34 E-mail: vibomu@telecine.es

**Posiblemente uno de los mejores Ribera.
 Pruébalo. Te cautivará.**



D.O. Ribera del Duero

Medalla de Plata en el V Salón
 Internacional del Vino. Madrid

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

roMpiENDO moLdes

Faustino Rivero Ullacia lanza su nueva imagen.

Faustino Rivero Ullacia

www.faustinorivero.com

ESTAMOS EN FENAVIN, FERIA NACIONAL DEL VINO.
 DEL 9 AL 12 DE MAYO, CIUDAD REAL.

El Sabor de Toro en su Copa

SOBRENO
 BODEGAS - VINEDOS

SOBRENO S.A. Ctra. Nacional 122, Km 493
 Tel.: 0034 980 89 34 17 Fax: 0034 980 89 34 18
 Aptdo 62 - 49800 Toro - Zamora - España
 e-mail: sobreno@sobreno.com
 www.sobreno.com

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_lleirosso@hotmail.com

Vinos hijos del paisaje



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Uno de los viñedos más bonitos que he visitado es el que poseen los Chivite cerca de Estella, en el valle donde se encuentra el Señorío de Arínzano. La viña se halla tan bien integrada que no logro imaginar aquellos paisajes antes de llegar estos bodegueros. Desde lo alto del monte se aprecia la bodega realizada por Rafael Moneo. Ya hace años que considero el Chardonnay Colección como uno de los blancos más grandes del panorama nacional, pero los grandes tintos todavía estaban por llegar, como Fernando Chivite, el enólogo de la familia -un gran catador- advertía. Efectivamente, los últimos años demuestran una personalidad extraordinaria. Y es

que las instalaciones de la nueva bodega han facilitado mucho el trabajo. Este Reserva ha cautivado allá donde lo han presentado porque aún a dos cosas imprescindibles: la elegancia y el poder, cosa que se agradece en estos momentos de concentraciones supremas.

PANORAMA DESDE EL MONTE Hace años que conozco a Juan Fuente. Enólogo de larga experiencia. Sus vinos poseen el don de ofrecer la cara más expresiva. La última aventura la ha emprendido en tierras de Cuenca, en el inmenso altiplano de Monreal del Llano, a unos 800 metros de altitud. La finca tiene más de 200 hectáreas de las que hay plantadas de viña 83. En ellas abunda el Merlot, pero tiene patria el Tempranillo, un muy buen Cabernet y un valioso Syrah muy prometedor. Con ilusión enseña la bien equipada bodega, cuenta sus proyectos y explica detalladamente la labor que realiza en el campo: piensa, con buena lógica, que sin una buena materia prima es imposible hacer un buen vino. Al parecer ese entusiasmo lo ha transmitido a Mari Carmen Fernández Montes y Rafael Cisneros, propietarios y de momento «sufridores» del negocio. Isola es el primer vino embotellado en esta bodega, que ha sorprendido en Primer, la muestra de maceración carbónica que se celebra en Madrid. Tanto, que ha sido uno de los finalistas.



ISOLA 2004

B. Mont-Reaga. Ctra. Nal. 333-16649 Monreal del Llano (Cuenca) Tel. 645 769 801
mont-reaga@mont-reaga.com. Vino de la Tierra de Castilla.

Precio: 4,5 €. Tipo: Tinto joven. Variedades: Tempranillo y Sirah. Crianza: no tiene.
Fecha de entrada: 22/3/2005. Consumo óptimo aproximado: un año a 14/16° C.
Puntuación: 8,2/10

1ª Cata: Es vino jugoso y fragante, con una maduración muy ajustada, para eso Juan Fuente ha jugado con la fruta jugosa, resaltan los aromas inconfundibles de la mora y la ciruela, el recuerdo de regaliz y un toque de canela que aporta notas dulces. La entrada en la boca es ligeramente golosa, una acidez que ajusta el entorno y es muy rico en matices. Discurre fresco armonioso, el final tiene la esencia floral que aporta la maceración carbónica, limpio e intenso, aunque no es nada pesado.

CHIVITE COLECCIÓN 125 RESERVA 2000

Julián Chivite. Ribera, s/n 31592 Cintruénigo (Navarra). Tel. 948 81 10 00
bodegas@chivite.com. D.O. Navarra. Precio: 36 €. Tipo: Tinto crianza.

Variedades: Tempranillo, Merlot y Cabernet sauvignon.
Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble Allier. Fecha de entrada: 5/4/2005
Consumo óptimo aproximado: diez años a 16/18° C. Puntuación: 9,4/10

1ª Cata: Hay que agradecer a su creador el gusto por la elegancia. Porque a pesar de su gran potencia y su esperanza de vida, nunca se muestra agresivo. Desde su color, rojo cereza, a sus aromas delicados y frutuosos, una madera levemente especiada, los elegantes tostados y los recuerdos minerales, se muestran intensos y de gran limpieza. Es muy equilibrado, y envuelve el paladar con un tanino muy delicado que crece, se hace amplio y exuberante al final de boca. Un sueño con acento francés, por la incidencia de las variedades y la madera.

Aromas básicos del vino



El olfato es el sentido que nos brinda la mayor información sobre el vino, nos aporta las sensaciones más complejas, en ocasiones difíciles de definir por el aficionado. Dicen los entendidos que una nariz ejercitada puede llegar a distinguir hasta 4.000 olores distintos, pero para empezar nos centraremos en tres tipos principales de aromas: primarios, secundarios y terciarios, que nos simplificarán y ayudarán a valorar la intensidad olfativa del vino y su calidad y finura.

Los aromas primarios, también llamados varietales, son la base fundamental sobre la que se construye el edificio aromático de un vino. Son la seña de identidad de la uva o las uvas que le han dado origen. El aficionado debe buscar la frutalidad original, notas florales, recuerdos herbáceos, incluso algunas notas exóticas. En esta categoría se pueden apreciar, además, ciertas técnicas de elaboración, sobre todo las maceraciones y, en concreto, la maceración carbónica de carácter muy afrutado y floral.

Los aromas secundarios provienen y dependen del tipo de elaboración, de los que se originan en la fermentación alcohólica y maloláctica. Aunque parezca que están en un segundo plano, nunca mejor dicho, dan consistencia y profundidad al aroma del vino. Los principales que podemos percibir son aromas a levadura, fermento, miga de pan y productos lácteos como queso, mantequilla o nata.

Los vinos alcanzan su máxima expresión aromática en la fase de crianza, si es que la tienen; aquí es donde se originan los aromas terciarios, conocidos también como «bouquet». El vino se enriquece con nuevos matices aportados, fundamentalmente por el roble y la lenta oxidación-reducción. Encontraremos balsámicos, maderas, especias, aromas animales (cuero, caza...) y empireumáticos (tabaco, café, cacao...). Esta trilogía de aromas determina el paisaje oloroso de un vino. Para poder apreciarlo conviene educar y entrenar la nariz, un ejercicio que se puede realizar con soltura gracias a propuestas (ver foto) como las del catador profesional Jean Lenoir, que ha diseñado un básico e instructivo alfabeto olfativo.

¿Cómo se adiciona azúcar al vino?

Hay tres métodos: chaptalización (adición de sacarosa procedente de caña de azúcar o remolacha); mosto concentrado (obtenido por evaporación del agua mediante calentamiento); y mosto concentrado rectificado (es un líquido incoloro obtenido por tratamientos físico-químicos para eliminar todos los compuestos a excepción de los azúcares).

¿Por qué el vino tinto toma color amarillo?

Es debido a la polimerización de los taninos, que con el tiempo envejecen tomando tonalidades marrones o amarillentas. Las causas pueden ser tanto por ausencia del oxígeno como por la presencia de este.

SEPA DE LO QUE HABLA



HIJOS DE RAINERA PEREZ MARIN
BODEGA FUNDADA EN 1852
www.laguita.com



Acierto seguro



Primera
Manzanilla
con fecha
de embotellado
en la
contraetiqueta



Di vinos



Bodegas Vinícola Real

Ctra. de Nalda, Km. 9 - 26120 Albelda de Iregua - La Rioja - España.
Telf/Fax 941 441233 - info@vinicolareal.com - www.vinicolareal.com

PRÁCTICA DE CATA

Manzanilla bien criada



Fundada en 1821 en Sanlúcar de Barrameda, Bodegas Barbadillo cumple una tradición centenaria como bodega cien por cien familiar productora en las DD.OO. Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez, Brandy de Jerez y Vinos de la Tierra de Cádiz. Propietaria de más de 500 has. de viñedos, controla todos los procesos desde la viña, crianza, embotellado y distribución. En 1975 Barbadillo lanza al mercado su blanco Castillo de San Diego, un ejemplo de innovación aplicada a la enología, que en pocos años se convierte en un gran éxito de ventas. Han acometido un fuerte proceso de diversificación que les ha llevado a la internacionalización de sus principales marcas y al desarrollo de un tinto andaluz, entre otros proyectos. Dentro de la selecta gama de vinos y brandies que elabora y comercializa destacan sus manzanillas, el producto estrella de Barbadillo, entre las que brilla con luz propia Solear, protagonista de esta práctica. Es la manzanilla con más años de crianza biológica que se presenta en el mercado. Un vino generoso, elaborado con la variedad Palomino Fina al cien por cien, criado en "Soleras" en las bodegas situadas en distintas zonas de Sanlúcar de Barrameda, tanto en el Barrio Alto como en el Bajo, y en las que las levaduras que intervienen en su crianza le dan el carácter autóctono tan peculiar y singular que define a las manzanillas de esta zona andaluza.

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.

| MANZANILLA SOLEAR | |
|---------------------|---------------------------|
| COLOR | ASPECTO AROMA GUSTO |
| LIMPIEZA | |
| INTENSIDAD | |
| TIPO | |
| ATAQUE | |
| EVOLUCIÓN | |
| DESCRIPCIÓN GENERAL | |
| | |
| | |

JADE COMUNICACION

Juan Valera: un excelente catador de la vida (I)

Es su primer centenario (1824-1905), y a buen seguro quedará casi sepultado por el otro gran centenario de este año que es El Quijote, al cual Valera tanto contribuyó a revalorizar. Y Valera sí que merece, también, un gran homenaje nacional. Se le ha colgado el sambenito de conservador, y con él queda sepultado en el olvido en muchos ámbitos. Pero es mucho Valera para quedar sepultado. Su vitalidad impetuosa y arrolladora, tromba difícil de domeñar con etiquetas facilonas, dominó los pocos alifafes vitales que a lo largo de su vida tuvo. Se mantuvo siempre fiel a la frase de Lutero: «El que no ama a las mujeres, el vino y la música es un mentecato toda su vida».

Fácil deducción es, pues, que el vino y la comida estén presentes en la vida de Juan Valera, o, lo que lo mismo en este caso, en su obra.

Su personaje más famoso, Pepita, era una fina experta en vinos: «Habló conmigo de las cosas del lugar, de la labranza, de la última cosecha de vino y de aceite y del modo de mejorar la elaboración del vino; todo ello con modestia y naturalidad, sin mostrar deseo de pasar por muy entendida.»

Valera, como Pepita, aunque con más sutileza y sabiduría vinícola, no se queda atrás en cuanto a buen catador: «En el palacio, cuyas habitaciones estaban iluminadas, nos habían preparado una magnífica cena. Los



vinos eran exquisitos: Jerez, Málaga, Champagne, Catea la Roce de 1841, Catea Laffitte de 1846 ed altri tali. Los demás almuerzos y comidas han seguido siendo por el mismo estilo, y aun mejores». Y es ésta una comida, como muchas otras, que pudo disfrutar en lugares de ensueño: «Lindísimos primores artísticos de antigua porcelana de Sajonia, pastores y zagalas Pompadour, figuras alegóricas y divinidades del Olimpo cubrían la mesa. La comida no hay más que decir sino que, como otras de que ya he hablado a usted, y aun acaso mejor que otras, fue la quinta esencia de todo lo fungible y grato al paladar.»

No se para en mientes Valera a la hora de disfrutar de los placeres de la mesa, aun-

que, en ocasiones, sienta un pudor mitigado por el placer: «Estos días no hemos hecho otra cosa más que comer y hacer la digestión. Esto será grosero, pero es la verdad. Que no lo sepa el público. De comida en comida y de cena en cena, y acostándonos tardísimo, no hemos tenido tiempo de ver nada en estos días. Y de las comidas, ¿qué he de decir a usted, sino que casi todas son exquisitas? Lo único que he echado de menos son las ostras; y las he echado de menos por amor de lo perfecto, no porque a mí me gusten. Los helados aquí son excelentes. Escuela napolitana, como en París, pero llevada a tal extremo de delicadeza, que ni en Tortoni ni en el café de Europa, en Nápoles, hacen tales helados como éstos. Los frutos, deliciosos; sobre todo, las uvas de Astracán. Y los vinos, los mejores del mundo entero, que vienen aquí para que esta gente se los beba. Los vinos del país juzgan estos señores que aún no son dignos de servirse en las mesas elegantes; pero dicen que los hay muy buenos en Crimea, en el Cáucaso y en Besarabia. Por lo demás, la cuna del vino está en Rusia». La sutil advertencia respecto a las ostras, «las he echado de menos por amor de lo perfecto», es todo un catálogo de sabiduría y elegancia gastronómicas, que condensa la serenidad olímpica de Valera, pocas veces igualada.

Carlos Iglesias

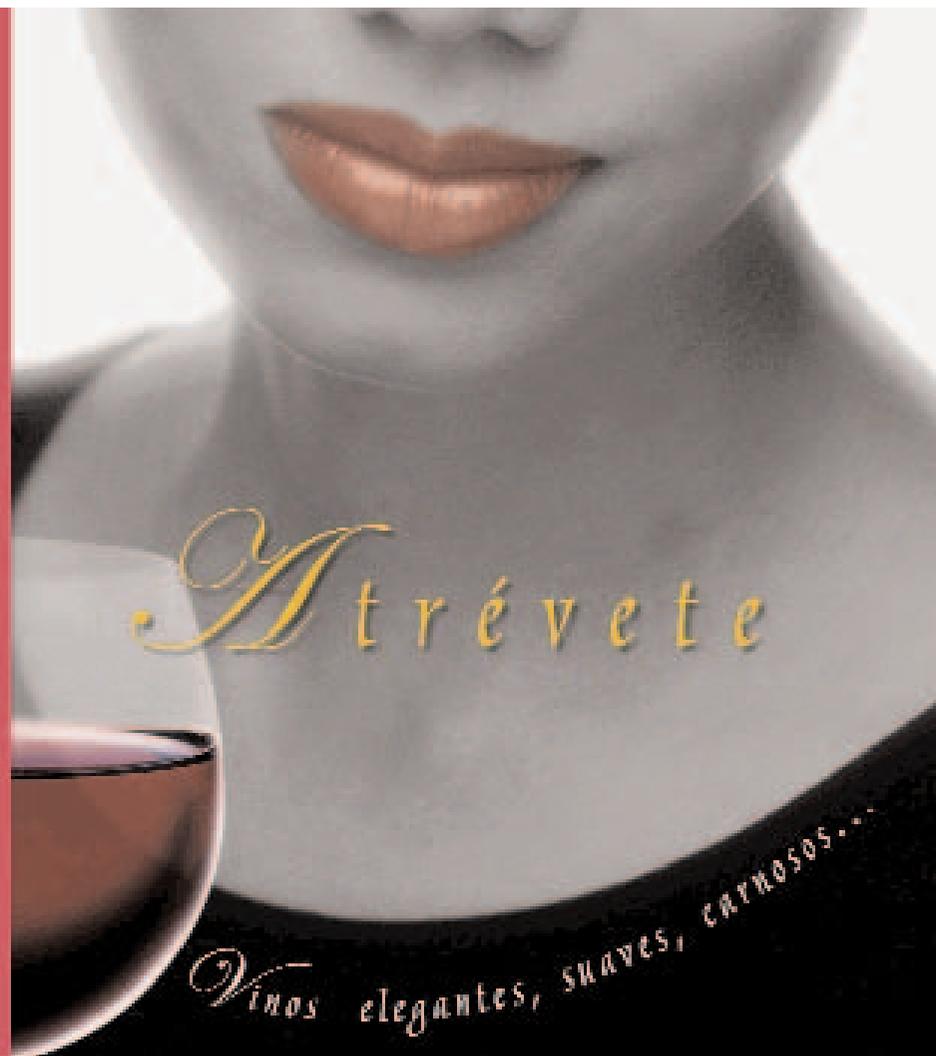
DÍAS DE VINO

ERIBERA
JÚCAR

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

Av. España, 21
16611 Casas de Haro (Cuenca)
Tfno.: 969 380 840
Fax: 969 380 518

e-mail: do@vinosriberadeljucar.com



Atrévete

Vinos elegantes, suaves, carnosos...



• 300 variedades
 • Pisco Fresco
 • Campañas
 • Huevos Rotos
 • Macabros...
 C/Generala y 14
 MADRID
 91467 04 58

vinola

vinola

vinola

vinola

vinola

vinola

Gran Medalla de ORO, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
 "Canforrales Roble" unico 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, Peñin 85/100.



www.bodegascamporreales.com

Hotel Botánico

C/ Timoteo Padrós, 16 San Lorenzo del Escorial
 MADRID Telfs.: 918 907 879

La Buganvilla

C/Almagro, 12 MADRID
 Telfs.: 913 197 550

C/Lanzarote, 19
 San Sebastian de los Reyes
 MADRID

C/del Rey, 41 San Lorenzo del Escorial
 MADRID Tif.: 918 906 669

Tif.: 916 586 755

QUESO Y VINO

Placer untuoso

Acariciado por el parque natural de la Sierra de Espadán se encuentra Almedijar, un pequeño pueblecito de la provincia de Castellón. Aunque la zona no es muy tradicional en la elaboración de quesos, Ángel Valeriano y su familia decidieron apostar por este noble arte en 1990, bajo la filosofía de un respeto escrupuloso por la materia prima. Su carácter casi artesanal se observa sobre todo en la irregularidad y aspecto del queso. La leche de oveja la compran a ganaderos de la zona de Teruel que poseen una raza de origen francés denominada Lacaune. Su leche es diferente, delicada y suave. Y el resultado, soberbio.



El queso

PEÑA BLANCA DE LOS CORRALES (OVEJA-LECHE CRUDA)
Quesería Artesana Los Corrales
 C/ Extramuros, 33.12413 Almedijar (Castellón)
 Tel. y Fax 964 137 050
 E-mail: queseria@queserialoscorrales.com
 Web: queserialoscorrales.com

ELABORACIÓN

Se caracteriza por ser de coagulación láctica, poco habitual en España. Se parte de leche de oveja que se calienta a 26° C durante 24 horas. Se añade el cuajo de cordero. Una vez cuajada la leche no se corta, se introduce en moldes con rejilla superior para que escurra mejor. Al cabo de un día se prensa ligeramente durante dos horas. Se sala en superficie y se ventila durante dos o tres días con un 50% de humedad. Su curación se divide en dos fases: 60 días en una cava a 10° C, y 30 días en una cámara a 4° C. El aspecto de la corteza se debe a la alta humedad de conservación desarrollando aromas de hongos y humus muy poderosos.

Tipo: Pasta blanda. **Cuajo:** Animal.
Forma: Cilíndrica. **Peso:** alrededor de 2 kg.. **Cabaña:** ovina.
Raza: Lacaune. **Curación:** 2 meses. **Precio:** 14 euros.

El vino

PALO CORTADO ANTIQUE
Rey Fernando de Castilla
 Jardinillo, 7-11. 11404 Jerez (Cádiz)
 Tel: 956 182 454 Fax. 956 182 222
 Web: fernandodecastilla.com

DO: Jerez. **Tipo:** palo cortado. **Varietal:** Palomino Fino.
Grado alcohólico: 20% vol. **Precio:** 32 euros.

Después de combinar más de diez vinos, sin duda este apoteósico palo cortado ha resultado magistral. Sus aromas punzantes, a frutos secos, cereales y fina madera se complementan con este queso poderoso. En boca dos colosos se hermanan desplegando todo su potencial: parecen uno solo por su perfecto complemento. El alcohol queda enmascarado por la untuosidad del queso.



Azúcar en color



En la Sierra de Higuera remueve el aire con rítmicas brazadas uno de los más grandes parques eólicos de Europa. Allí, a más de mil metros de altitud, las "molinetas" (que es como son llamados los molinos en la comarca) acompañan y juegan con el viñedo, en el límite de donde se pueden ver viñas en La Mancha. La cepa reina del color, la Garnacha tintorera, pugna por sobrevivir en aquellos terrenos secos, pobres y calizos. Y a fe que lo consigue. No solo se mantiene bien viva, sino que ofrece racimos de una calidad extraordinaria, aunque de producción cicatera. De aquellos majuelos, uno de ellos fue elegido para servir de experimento a Pedro Sarrión (enólogo de la cooperativa) y su equipo. Gracias a las condiciones que confiere aquel microclima, un considerable contraste de temperatura entre la noche y el día, y la finura que otorga aquel terreno, las uvas maduran lentamente, madurez que llega a extremos de deshidratación, aunque asombrosamente conservan una gran acidez. Mientras las demás viñas se vendimiaban, allí se mantenían aquellas bayas plenas de dulce néctar, a merced de los pájaros y demás golosos, hasta que el 15 de octubre se recogían los racimos, sanos pero muy menguados. Y como un trabajo de orfebres, se pusieron los granos de uva en pequeños depósitos de dos mil litros, con nieve carbónica para que se maceraran y soltaran su intenso color, hasta diez días, en los que la temperatura no subió de 2-3° C. Después fermentó muy lentamente hasta que el vino alcanzó los 10° alcohólicos y 12° Baumé (unos 215 gramos de azúcar por litro). Solo en ese instante se decidió parar la fermentación. Fue el momento más difícil, porque el ambiente dentro de aquellos tinos tenía todo a favor para que las levaduras, ahítas de azúcar, renunciaran a su presa. Tanto, que se rebelaron once de los doce depósitos dispuestos para la ocasión. Con el recipiente dócil se realizó un centrifugado y después un filtrado amicrobico. El vino estuvo listo en ese momento para su embotellado y consumo, con un resultado muy original. Un precioso color rojo picota, nítidos aromas de cacao armonizan con las notas de cassis, que prolongan el final de boca. Se paladea la sensación de uva tinta sin rodeos ni artimañas, de suave complexión y ligero de cuerpo. Pero lo que iba a ser un producto casi popular, destinado a muchos amantes de los vinos golosos, por culpa de la rebelión de aquellas levaduras insumisas solo unas 1.200 botellas verán la luz, con lo que la posibilidad de llegar a una sola botella se reduce considerablemente.

DULCE TINTORALBA
Coop. Agrícola Santa Quiteria
Baltasar González Sáez, 34. 02694 Higuera (Albacete)
Tel. 967 28 70 12
D.O. Almansa
Precio aproximado: 17 euros.

EL COLECCIONISTA



OFICINAS

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO, 2
3º DCHA

28009 . MADRID

TFNO. 915 783 197 . FAX. 915 783 072

BODEGA

EXTRAMUROS S/N

FUENTE DE PEDRO NAHARRO

18411 . CUENCA

TFNO. 969 126 433 . FAX. 969 126 387

bf@bodegasfontana.com



NO HAY RAZÓN SIN PASIÓN



VEGA IBOR



www.bodegas-real.com
Tel. 91 457 75 88

SON NOTICIA

Gran Final Primer 2004, Viña Urbezo, el mejor joven

Viña Urbezo, de la firma aragonesa Solar de Urbezo, ha sido elegido el mejor vino de maceración carbónica en la final de Primer 2004, un evento que organiza, por séptimo año consecutivo, OpusWine con el patrocinio del Gobierno Vasco. Un galardón que los responsables de la bodega han perseguido con ahínco, dado que han estado presentes en todas las ediciones de la muestra y en cada una de las finales que se han celebrado. En el marco de la Escuela de Hostelería Diocesanas de Mendizorrotza, en Vitoria, tuvo lugar la gran final donde competían los doce finalistas de la votación popular realizada durante la celebración de la VII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, Primer 2004, el pasado mes de diciembre: Arabarte Tempranillo (D.O. Ca. Rioja), Castaño (D.O. Yecla), Eneas (D.O. Ca. Rioja), Erre Punto R. (D.O. Ca. Rioja), Hollera Monje (D.O. Tacoronte-Acentejo), Isola (D.O.C. Tierra de Castilla), Luberri (D.O. Ca. Rioja), Luis Alegre (D.O. Ca. Rioja), Primero (D.O. Toro), Viña Norte (D.O. Tacoronte-Acentejo), Viña Urbezo (D.O. Cariñena) y Viñas del Vero Tempranillo (D.O. Somontano).



Momento de la entrega del premio a Santiago Gracia, de Solar de Urbezo (en el centro) por parte del consejero vasco, Gonzalo Sáenz de Samaniego, en presencia de Carlos Delgado.

La final, controlada por el notario de Vitoria, D. Miguel Mestanza, contó con un jurado de excepción, integrado por prestigiosos especialistas del sector: Manuel Ruíz Hernández, Andrés Proensa, Mayte Santa Cecilia, Mikel Ceberio, Javier Pascual, José Ramón Aguiniano, Jesús Solana, Bartolomé Sánchez y Carlos Delgado. Junto a ellos, también participaron en la cata, aunque sin emitir su valoración y votación, profesionales del mundo del vino y personalidades del Gobierno Vasco, encabezado por el consejero de Agricultura, Gonzalo Sáenz de Samaniego, quien entregó el premio a Santiago Gracia, propietario de Bodegas Solar de Urbezo.

Verona objetivo promocional Vinoble 2006 en Vinitaly

La 39ª edición de Vinitaly, uno de los certámenes, junto con Prowein y Vinexpo, más importantes del panorama vinícola internacional, reunió en Verona, del 7 al 11 de abril, a cerca de 4.500 productores de vino de más de 30 países, y más de 2.000 profesionales de la comunicación de todo el mundo. Una cita ineludible a la que acudió Vinum España con el objetivo de continuar su tarea de promoción y presentación de Vinoble, el V

Salón Internacional de los Vinos Nobles que se celebrará el año



que viene en Jerez de la Frontera (Cádiz), y que suscitó el interés de los bodegueros italianos y del público asistente.

Campaña de Félix Lorenzo Cachazo Una pica en Flandes

Félix Lorenzo Cachazo ha sido seleccionada para las prestigiosas catas que anualmente celebran las firmas Hosman holandesas Vins y Stevens Vijnimport en el Real Club Náutico de Rotterdam y en el Snow Planet de Amsterdam (la pista de nieve artificial más larga de Europa). Al evento asistieron más de 400 personas entre las que se encontraban autoridades, prensa especializada y profesiona-

les que pudieron catar los vinos Carrasviñas Rueda Verdejo y Larrúa Rueda. El acto fue presentado por Félix Lorenzo Cachazo, propietario de la bodega, y su hijo Eduardo Lorenzo Heras, director de exportación. Esta cata se enmarca dentro de la campaña promocional que durante el 2005 llevará a responsables de la casa castellano-leonesa a visitar varios países europeos, entre otros destinos comerciales.



Muestra vinícola en Gijón Cumbre con los grandes

El recinto «La Riega» (Palacete de los Figaredo) de Gijón acogerá la I Muestra de los Grandes Vinos, «Cumbre», los días 25 y 26 de mayo. Este evento, organizado conjuntamente por Fenicia y OpusWine, reunirá la selección de bodegas más exhaustiva hecha en España hasta el momento.

En «Cumbre» estarán presentes destacados bodegueros del país, como Alejandro Fernández, Mariano García, René Barbier, Telmo Rodríguez, Miguel Ángel de Gregorio, Pedro Aibar, Fernando Remírez de Ganuza, Marcos Eguren... y presentarán sus mejores vinos a los profesionales de la hostelería del norte de España, que tendrán una oportunidad única de degustar y conocer las cimas enológicas españolas más



innovadoras. En el marco de esta muestra se celebrará, por primera vez, el I Congreso Nacional de Críticos Gastronómicos, en el que participarán especialistas procedentes de todo el territorio nacional. Asturias será durante dos días el centro neurálgico de la enología y la gastronomía.

Enoforum 2005 Creatividad y expresividad

La enología española está en su mejor momento. Así ha quedado reflejado en el VII Encuentro de Enólogos, Enoforum, celebrado en el hotel Rafael Atocha de Madrid, donde se ha dado cita una nutrida representación de los técnicos más creativos e inquietos de nuestro país.

Organizado por OpusWine, con el patrocinio de Vinum, Seguin Moreau, Sartorius, Euroselección, Oeneo Bouchage, Agrovin y Vetri Speciali, Enoforum ha sido una plataforma perfecta para analizar el fenómeno de la enología desde una perspectiva general, como país productor de grandes vinos, y para socializar más esta profesión. «Globalización versus terroir», «Filtrar o no filtrar» y «Taponar, a qué precio» son los temas que se han debatido en este séptimo encuentro, cuestiones y desafíos que impone la enología moderna, haciendo especial hincapié en la necesidad de aportar más expresividad y creatividad a

nuestros vinos. A lo largo de Enoforum se intercalaron cinco catas-concurso en las que participaron un total de 85 vinos. Los vencedores fueron: Pago de Tharsys, Pago de Tharsys (en la categoría de cavas); Tío Mateo, Marqués del Real Tesoro (finos); Barón de Rivero, López Hermanos (blancos); Vizcarra Senda de Oro, Vizcarra Ramos (añada 2004) y Remírez de Ganuza (tintos con madera).

Como otros años, Enoforum contó con el auxilio de los alumnos del Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, además de la colaboración de los Consejos Reguladores de las DD.OO. Jerez y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Málaga, Condado de Huelva, Cava y Rueda cuyos vinos acompañaron, junto con el vino sudafricano Luddite de la importadora Puerto Tabar, cada una de las comidas y cenas que se celebraron durante Enoforum 2005.



Cuatro de los ganadores con sus trofeos: una escultura de Rafael Muyor. De izda. a dcha., José Medina (López Hnos.), Isabel Estévez (Real Tesoro), Estanis Peciña (Remírez de Ganuza) y José Vizcarra (Vizcarra-Ramos). Falta en la foto el quinto ganador, Vicente García, de Pago de Tharsys)

Guía de Viños, Augardentes e Bodegas Galicia en intensidad

La Asociación de Sumilleres Gallaecia presenta su «Guía de Viños, Augardentes e Bodegas de Galicia 2004-2005». Esta publicación recoge la más exhaustiva y rigurosa información realizada hasta ahora sobre el panorama vinícola gallego. Concebida como un libro de consulta, dirigido tanto a los profesionales del sector y la hostelería, como al público aficionado, proporciona datos de más de setecientas marcas comerciales de vinos y aguardientes, cuatrocientas bodegas y más de cuatrocientas notas de cata. La guía, escrita en gallego, se completa con diversos ensayos divulgativos sobre las características de los vinos, un vocabulario especializado y datos de producción de cada una de las DD.OO. de Galicia.



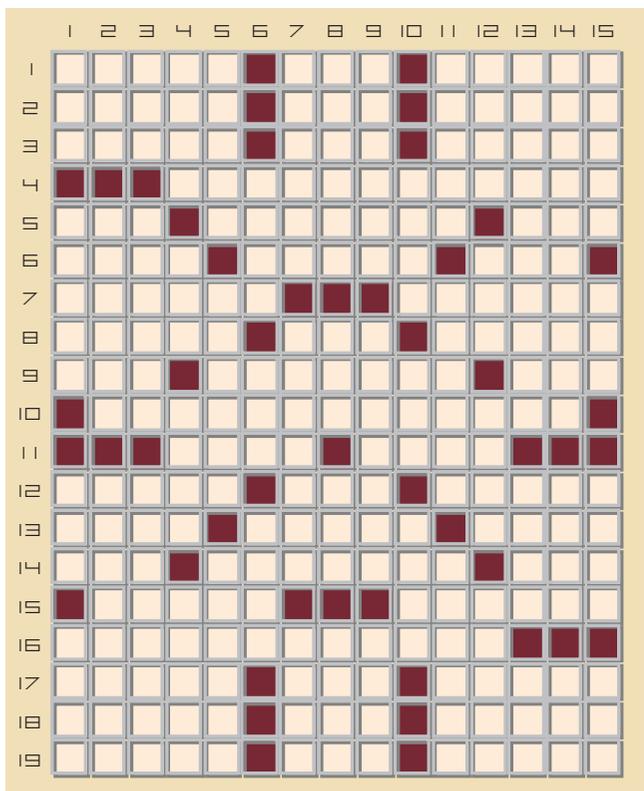
HAY VINOS QUE MERECE UN RESPETO

Viña Mayor ha obtenido más de 10 medallas de oro, y ha sido seleccionado como uno de los mejores vinos españoles por guías como Wine Spectator, Wine Enthusiast, Guía Proensa y Guía Campsa. Viña Mayor, un referente en la Ribera del Duero.



Vida contemplativa

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. Alimento clarificador de vinos. Sujete en corto. Arbustos riojanos. 2. Componente del bouquet. Compañía de vuelo sueca. Utensilio de San Isidro. 3. DO murciana. Índice del INE. ___ vinífera, vid primigenia. 4. Albariño de Adegas Moure. 5. Memoria veloz. Como las memorias de empresa. Símbolo de realeza. 6. Parecido. Madre de Nemo, en Buscando a Nemo. Gemelo de Pin. 7. Núñez de ____, descubridor español. Soltar amarras. 8. Empleas tus pies. Papel lúdico. Volcán canario. 9. Chi saludable. Ligeramente dulce al paladar. Alegría de la huerta (?). 10. Vino con un mínimo de 75% de verdejo. 11. Creación cómica (?). Donde se lleva el chador. 12. Postura del gurú. Máx. nivel de digitalización. Tranquilizar. 13. Señor de la danza. Multinacional fotográfica. Retratada de Goya. 14. Poníase en camino. Resultar una carga. Bodega de Gourmet. 15. Sumar fuerzas. Alumbrada. 16. Vino de Castillo de Perelada. 17. Casar versos. Opuesto a WSW. Espectacular derby inglés. 18. No acentuada. Botón de VCR. El Congo Belga, a partir de 1971. 19. Lector de barras. Creativa Yoko. Sensación estomacal.

VERTICALES. 1. Éxito de Julio. Capital de Marruecos. De semejante guisa. Mando de las FF AA. 2. Saque partido. Robar. Amante de la buena vida. 3. Y algunos más... Hongos de la viña. Damos nuestro respaldo. 4. Deporte de Doreste. Liga de USA. Punto de referencia en Sicilia. Ridículo. 5. Recitaba con fervor. Reverso de la prudencia. Sellar. 6. Pierna de Gustavo. Lugar de chateo. Marx materialista. 7. Habitual. Prestigiosos vinos navarros. Comienzo de línea (?). 8. Levantar una cerca. Org. de consumidores. Pariente del Baygon. Tienden puentes. 9. Secuencia de notas. Apedrear. Como el extracto del vino. 10. Rival de IBM. Artículo alemán. Vip de la Filosofía. 11. Sección de la enoteca. Obstruyes. Búsqueda del coleccionista. 12. Clapton de Layla. Prefijo con contrato. Letras laborales. Acaparar. 13. De natural enfermizo. Seguidor de Breton. Mr. Vicious. 14. Clarividente. Deteriorad. Amarillo de Ricitos. 15. Apagadas de carácter. Cristianismo o judaísmo, brevemente. Familiar del tritón. La Méditerranée, par exemple.

* 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 95

TXAKOLI TXOMIN ETXANIZ 2004

José A. Bernal
Velazquez, 11- 4º B
37005 Salamanca

María López Aguado
Plaza María de Pineda, 7 -
3º B 28038 Madrid

Migueltxo Goñi
C/ Lerín, 31-3º C
31013 Ansoaín (Navarra)

Omar Amorós
Plaza María Auxiliadora, 4
2º Derecha 03400 Villena
(Alicante)

Teógenes Barbero
Plaza de Loaisa, nº 2
10600 Plasencia
(Cáceres)

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 96

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 96

Álvaro Ambrona Pérez, Mª Elena Barba Sampedro, Luis Moreno Muñoz, Juan Fontana de la Morena, Sebastián Salvador F. Pinto, Luis Romero Estacada, José Mª Sanz Perdiguero, Leonor Navarro Mateos, Silvino Castresana Guillén, Adolfo Orellana Campos.



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
BBVA:
0182/6196/63/0010201149

Con cargo a mi Tarjeta de Crédito
VISA / MASTERCARD nº _____

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

Fecha ___ / ___ / ___
Firma del titular: _____

Caducidad ___ / ___ / _____

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

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



| RESTAURANTES/TIENDAS | BLANCOS | TINTOS | ESPECIALES |
|--|--|---|---|
| BAR O'GAITEIRO La Coruña | Can Feixes F.B. '01 Gallocanta '03 Coto de Gomariz '04 | La Cueva del Contador '02 Finca Terrazo '01 Lynus '02 | Bollinger Special Cuvée Huguet '01 Rappenhoff Beerenauslese '99 |
| ENOTECA BAROLO Madrid | Naia '03 Blas Muñoz F. B. Chardonnay '03 Nora '03 | Baltazar Gracián '02 Dominio de Tares Cepas Viejas '02 Mano a Mano '03 | Vi de Gel Gewürztraminer Manzanilla San León Casta Diva Cosecha Miel '03 |
| JAMONES JUAN ARGALLO Valencia | Vega Infante F.B. '04 José Pariente '04 Venta D'Aubert '03 | Les Alcusses '02 Vegalfaro Cr. '02 Mestizaje '03 | Casa de la Ermita Dulce '01 Moscatel de La Marina '04 Casta Diva Cosecha Miel '03 |
| LA VINOTECA Pamplona (Navarra) | José Pariente Verdejo '04 Castillo de Monjardín Chard. '00 Lusco '03 | Ochoa Tempranillo '01 Señorío de Ury Selección Cr. '01 Quaderna Vía M.Carb. '04 | Moscatel Ochoa '03 Moscatel Laudate Dominium '04 Don PX '02 |
| MAITRE Y SOMMELIER Madrid | Fefiñanes '03 Viña Ocre '04 Cantosán '03 | Fructuoso '02 Martín Berdugo Joven '03 Selección Martínez Sáez '02 | Leyenda Oro PX Cava Mont Ferrant Agustí Vilaret Manzanilla La Barbiana |
| NICOLÁS Bilbao | Señorío Otxarán '04 Pierola F.B. '03 Mar de Frades '04 | Vittium '00 Monje Amestoy '00 Lealtanza '98 | Coto de Hayas Moscatel Candau PX Don PX |
| PARAÍSO Punta Umbría (Huelva) | Privilegio del Condado '04 Viña Barredero '04 Gran Privilegio '04 | Marqués de Cáceres Cr. '01 Montecillo '00 Protos '03 | Canasta Cream Noé PX Oremus Aszú 4 Puttonyos |
| VINOS DE AUTOR Tabernes Blanques (Valencia) | 3 Olmos Verdejo '04 Vegalfaro Chardonnay '04 Oliver Contí '00 | Vallobera Cazador Rva. '96 La Capilla Cr. '01 Viña Sastre Cr. '01 | Dominio del Arenal Dulce Bobal PX 1730 Loxarel Rva. Familia |

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN



Vientos áridos, ambiente caluroso y seco.
Acusadas diferencias de temperatura entre el día y la noche que provocan un perfecto equilibrio del fruto durante su maduración.

Nuestra naturaleza es inimitable. Nuestros vinos también.

Circunstancias extremas que dan origen a una uva de excelente calidad.
Puede parecer un milagro. Nosotros creemos que lo es.

Unas condiciones únicas y singulares. La voluntad del hombre que ha sabido cuidar y trabajar esta tierra irrepetible. Todo se conjuga a la perfección para convertir a nuestros vinos en algo excepcional.

Y de ello es jurado y testigo la Denominación de Origen Ribera del Duero.

La exigencia y el rigor de sus controles son claves a la hora de asentar una auténtica certificación de garantía en todos los vinos Ribera del Duero, desde el más joven hasta los grandes reservas.

Porque si hay algo de lo que estamos realmente satisfechos es de la altísima calidad lograda por todas y cada una de nuestras bodegas, más de 200, que se extienden a lo largo de 115 kilómetros de ribera, la más preciada del Duero.



El Corazón del Duero



AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES **Álava:** ALBATROS (Vitoria), ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), COLA DE GALLO (Amurrio), HOTEL ANTIGUA BODEGA, MESÓN LA BELLOTA (Vitoria), OLEAGA (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). **Almería:** BELLAVISTA, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Andorra:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMO, A. HOTELS PIOLET, HOTEL GRAU ROIG. **Asturias:** BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADA (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). **Avila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN, TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **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 (Argentona), CA L'ANNA (Sant Martí Sarroca), CENT DIVUIT (Castelldefels), 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 VELERO (Sitges), ELS CAÇADORS (Argentona), ESADE SANT IGNACI, GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VIA VENETO. **Burgos:** EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA. **Cáceres:** ATRIO, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SAN TI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Sta. María). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO-LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), LA CASONA, LA CÚPULA DEL RHIN (Santander) SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel). **Córdoba:** BODEGAS Campos, EL CHURRASCO. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empúria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puigventós), MIRAMAR (Llanca), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERSATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbria). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O'CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** VINISSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, ALOQUE, ALQUITARA, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR BODEGA LA CANTERA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, CABO MAYOR, CAFÉ CENTRAL, CAFÉ DE ORIENTE, CASA CIRILO, CASA DE LAS AMÉRICAS, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA MATUTE, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SORIA, CASA SOTERO, CASA VILA, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPA, DE VINIS, DON GIOVANI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATAICALDOS, EL CHAPLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón, Madrid), EL OBRADOR DEL CAFÉ DE ORIENTE, EL OLIVAR DE AYALA, EL PAJAR (Horcajuelo de la Sierra), EL PALACIO DE NEGRALEJO, EL PASEO (El Escorial), EL PELOTARI, EL PUNTITO (El Molar), EL VIDUEÑO (S. S. de los Reyes), EL 5º VINO, EL 26, ENTRECAJAS, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), GILDA, HOTEL PÍO XII, JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA HACIENDA, LA MEZQUITA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA SAVIA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALCÓN, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, LAS NIEVES (Alcorcón), LOS CEDROS, LOS CIEN VINOS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRINCIPE, NICOLÁS, ORIXE, PARADÍS, PARADÍS CASA AMÉRICA, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L' OBRADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SOROLLA, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFÍ (Alcorcón), TABERNA LA CARPANTA, TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, TABERNA SARMIENTO, VINO GULA, VIRIDIANA, WEST GATE INVERSIONES, ZALACÁN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), D' VINOS, MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHÉS (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). **Palestina:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), MESÓN DEL CONCEJO, ORO NEGRO (Saldaña), RESTAURACIÓN CASA PEPE'S. **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), LA BRASA (Ciudad Rodrigo), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarriz), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CRISTÓBAL (Sepúlveda), CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA FLORIDA (Cuéllar), LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guardia), LA TABERNA DEL ALABARDERO, EGAÑA ORIZA. **Tarragona:** CAN GATELL (Cabrils), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cabrils), 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), PELEGRÍ, RASCANYA, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONCENTRAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), CAFETERIA HAMAIKETAO (Santurce), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), RESTAURANTE VEGETARIANO ARMONIA (Gexto), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). **Zamora:** EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). **Alicante:** A CATARLO TODO (Teulada), ABADÍA DEL VI (Benissa), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SAN JOSÉ (San Juan), BODEGA SELECCIÓN (EL Campello), DIVINO (Jávea), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), NEFERITTI (Aspe), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ADALMIRO DIAZ (Orihuela), VI DE VINS (Alcoy), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Iván). **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 (Ariondas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERIA, LA VINATERIA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** BONS VINS, ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ENSENYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (San Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VIÑA-COLA 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 BALBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER MIKEL, CELLER NOU DE PREMIÁ (Premiá de Mar), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA PADRO&ESTEVE, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, ROSTISSERÍA LLOP, TARRIDA SOLÉ, TALLA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VREDE GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Río), 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), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Frontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santolía). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), INSTITUTO I.E.S. STA. Mª DE ALARCOS, TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA, LA DESPENSA DE SERRANO. **Cuenca:** LA LICORERÍA. **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgrí), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERIAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRO-NES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA 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 VINATERIA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** Tierra Nuestra. **Huesca:** LA BODEGA ISABEL (Binefar). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Audiájar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (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, BOCAY 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, BODEGAS ANVICTRA (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), CUENLLAS, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GOLD GOURMET, HISPAVAL (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA DESPENSA ARTESANA (Getafe), LA JOYA DEL VINO, LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VINOTECA PELAYO 48, LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERIA ALAMEDA DE OSUNA, LICORES ROMA, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, SIGUERO, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuencalabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATAADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVEVERE 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), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churrriana). **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 (Puentetocinos), 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 ARDOTEKXA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAPONA, NEW PALACIO DE LOS LICORES. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS (Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOTEMPE. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERIA DEL BOLI (Scala Dei), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINATERIA DOMÉNECH QUEVIURES (Reus). **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), 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.

Sólo tienes que decir una
palabra para evocar el alma;
di vino...



GRUPO
GALICIANO

GALICIANO, S.L. Meder s/n • 36457 Salvaterra de Miño (Pontevedra) Tel.: 986 657 400 • Fax: 986 657 371

ADEGAS GALEGAS S.L. D.O. RIAS BAIXAS Meder s/n - 36457 Salvaterra de Miño (Pontevedra)

DEHESA DE RUBIALES S.L. V.T. CASTILLA LEÓN Carretera de Villafel s/n - 49670 Fuentes del Ropel (Zamora)

ADEGAS DÍA-NOITE S.L. D.O. VALDEORRAS Ctra. do Carballal s/n - 32355 Petín de Valdeorras (Ourense)

TERRES DE CODOLS I LICORELLA S.L. D.O. MONTSANT Complic de Rius, 2 - 43360 Comudolla (Tarragona)

VITICULTORES BERCIANOS S.L. D.O. BIERZO Ctra. San Miguel - Congosto San Miguel de Las Dueñas - 24400 Ponterrada (León)

E-mail: galiciano@galiciano.com • Web: www.galiciano.com



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



CAVEDUKE la marca de la torre / CAVEDUKE the mark of the tower / CAVEDUKE le marque de la tour

LA MANERA MÁS PERFECTA DE ENVEJECER, CONSERVAR Y SERVIR SUS VINOS
(Vinotecas, pureras, climatizaciones de espacios y dispensadores climatizados de vinos por copas)

www.caveduke.com

(Se precisan distribuidores a nivel nacional e internacional)