

miVino

NÚMERO 98

JUNIO DE 2005

BODEGAS EJEMPLARES
CAVAS LLOPART

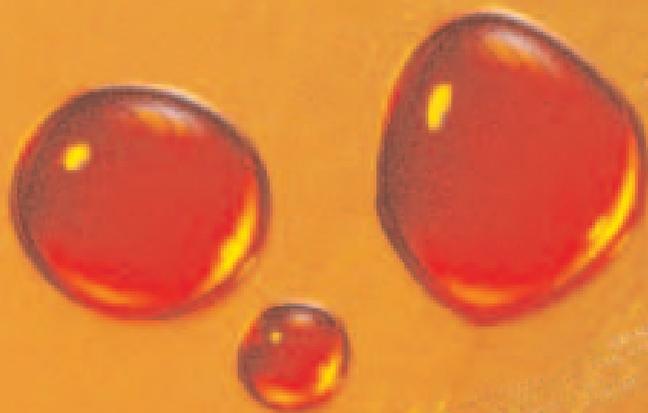
QUESO Y VINO
MONTEGUERRAS Y TARES P.3 '02

PRÁCTICA DE CATA
VIÑA URBEZO 2004



ARMONÍAS
ATÚN ROJO
Y BLANCOS
CON MADERA

EL INGENIOSO VINO DE LA MANCHA



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



RAIMAT

De tal Finca, tales Vinos EXCEPCIONALES

La finca RAIMAT es mucho más que una gran finca:
treinta y cinco parcelas cuidadas una a una con mimo artesanal.
De este enorme potencial nace la singularidad de nuestros vinos.
Diferentes y Únicos.



Cuando se dice Castilla-La Mancha, parece que todos pensamos en un mismo estereotipo: llanura, secano, nubes blancas en un horizonte azul, y mucho calor. Eso en verano; en invierno, un frío tremendo que corta como el acero (toledano, naturalmente). Y vino, mucho vino. Por algo aquí el viñedo se cubrió de desmesura, batió records mundiales e impregnó el alma castellano-manchega hasta convertirse en la vena vital de su cultura. Pero Castilla-La Mancha muestra caras muy diversas. Por ejemplo, esa Castilla-La Mancha que se encrespa en las Serranías de Albacete, por la sierra de Alcaraz, donde se desliza juvenil el río Segura, y en las alturas triscan las cabras y los corzos. Siguiendo los caminos del este albaceteño, la llanura no lo es tanto, que ondula a veces. Vibra el color verde del alcacel, rojo de la amapola y repica una esquila. Hay terrenos sobrios de encinar, espartizales y matorrales aromáticos de romero. Pero también está la cara plana de Castilla-La Mancha, poblada de casas hidalgas, blasones y balconadas. La Roda, la Gineta, Tarazona de la Mancha, Villarrobledo... Veamos otra. Es la ribera del Júcar. Este río tan verde se ocupa desde hace unos cuantos millones de años en hacerse un lecho precioso. Paisajes que se graban en la memoria junto al viñedo de suelos pedregosos. Una cara de agua: un espejo... Y esto nos lleva al Guadiana, un río caprichoso, que a veces se esconde como los niños en sus juegos, y del que se sabe donde termina, pero no muy bien donde comienza. Es un lío contar las lagunas de Ruidera. Nadie lo tiene seguro: trece, dieciséis... Unas de Albacete y otras de Ciudad Real... Unas verdes, otras azules... El agua pasa de unas a otras por misteriosos conductos subterráneos o salta en cascadas. Ruidera de ruido, es posible. Castilla-La Mancha juega al escondite con el Guadiana pero taja la piedra con el señor Tajo. Agua, viento, cepa y piedra. Y del agua, de nuevo al vino, que es el destino final. Tan diverso como las tierras que lo sustentan. Porque aquí el viñedo se ampara en siete Denominaciones de Origen, o va por libre en esa clasificación tan amplia como es la de Vinos de la Tierra de Castilla. Una categoría que resume el esplendor de una meseta que también es valle, que es sierra, que es cauce, y donde la cepa se expresa con la nitidez de sus gentes. Directa al grano, para dar algunos de nuestros mejores vinos -particularmente tintos- que ejemplarizan, mejor que nada y que nadie, la grandeza de estas tierras nacidas para el vino. *Carlos Delgado*



Nacida para el vino

miVino

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

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



12 BODEGAS EJEMPLARES CAVAS LLOPART

La heredad Can Llopart de Subirach se extiende a pocos kilómetros de Sant Sadurní. Con seis siglos de historia familiar, es una de las masías con más soleira del Penedés, pionera en la elaboración de cava. La masía, como todas las vecinas, era autosuficiente, con cereal, viña y olivos, y aun se conservan en los patios las ruedas de molino, las prensas de aceite, y los aperos de labranza y ganadería básica, la suficiente para la leche y el queso.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -Clavis 'oz -Vigna Casa Maté 'oi

El Clavis destaca por su originalidad. Poderoso, energético y estructurado pasa 18 meses en barricas francesas. Es tan original que la bodega ya ha solicitado la denominación de la parcela como "vino de pago". El Barolo Vigna Casa Maté procede de un pequeño majuelo del que solo sacan unos miles de botellas. Aunque en su bodega hay barricas francesas

de precios astronómicos, se ha pasado dos años en los clásicos toneles de roble eslovaco, para respetar su fruta firme y potente.



15 UNIDOS POR EL PLACER ATÚN ROJO Y BLANCOS CON MADERA

Estamos ante lo que algunos llaman la "ternera del mar". La carne del atún rojo (*thunnus thynnus*) es una de las más cotizadas por los gastrónomos de todo el mundo, aunque en Japón -allí curiosamente se le denomina "toro"- es donde más se valora y se consume. El mar Mediterráneo, en concreto los caladeros españoles, suministran, por suerte para nuestra economía y gastronomía, este magnífico ejemplar de intenso aroma, que ya era muy apreciado en la antigüedad. Los romanos, precursores de la actual mojama, dejaban secar al sol los lomos de atún rojo previamente salados.



Foto: Ángel Becerril

Y LAS SECCIONES

17 PRÁCTICA DE CATA. 18 QUESO Y VINO. 19 DÍAS DE VINO. 20 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 24 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 25 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 26 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS DONDE SE DISTRIBUYE *miVino*.

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA REVOLUCIÓN EN EL VINO

4

Desde hace unos años en Castilla-La Mancha se pueden encontrar, sin buscar demasiado, viñedos exóticos, las más variadas uvas del mundo, técnicas de conducción de la viña impensables hasta ahora, modos de elaboración novedosos, tecnología punta, enólogos de prestigio contratados en países remotos... En cualquier caso, una pequeña revolución, si lo comparamos con lo que ha supuesto para la zona la Indicación Geográfica "Vino de la Tierra de Castilla". Muy pocos imaginaban una acogida tan favorable por parte de las bodegas, tan apegadas históricamente a usos muy tradicionales. Cuando se puso en marcha, la mayoría creíamos que acogería solamente a una especie de vino de mesa ilustrado, como un limbo a donde irían a parar los buenos vinos que no tienen cabida en las D. O. Sin embargo, el efecto inmediato fue que la mayor parte de los vinos más sobresalientes de Castilla La Mancha ya llevan en la etiqueta de su envase el sello inequívoco de "Vino de la Tierra de Castilla" como garantía de procedencia.



VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

Revolución en el vino

Desde hace unos años en Castilla-La Mancha se pueden encontrar, sin buscar demasiado, viñedos exóticos, las más variadas uvas del mundo, técnicas de conducción de la viña impensables hasta ahora, modos de elaboración novedosos, tecnología punta, enólogos de prestigio contratados en países remotos... En cualquier caso, una pequeña revolución, si lo comparamos con lo que ha supuesto para la zona la Indicación Geográfica "Vino de la Tierra de Castilla". Muy pocos imaginaban una acogida tan favorable por parte de las bodegas, tan apegadas históricamente a usos muy tradicionales. Cuando se puso en marcha (por cierto, muy bien traída por aquella Consejería de Agricultura, presidida por Alejandro Alonso) la mayoría creíamos que acogería solamente a una especie de vino de mesa ilustrado, como un limbo a donde irían a parar los buenos vinos que no tienen cabida en las D. O. Sin embargo, el efecto inmediato fue que la mayor parte de los vinos más sobresalientes de Castilla La Mancha ya llevan en la etiqueta de su envase el sello inequívoco de "Vino de la Tierra de Castilla" como garantía de procedencia, como si su sello hubiese alcanzado mayor prestigio que las propias denominaciones de origen. Así que, con esta contraetiqueta ya se pueden encontrar los vinos más grandes de la comunidad y los menos expresivos, que al fin y al cabo para socorrer a éstos nació esta indicación geográfica.

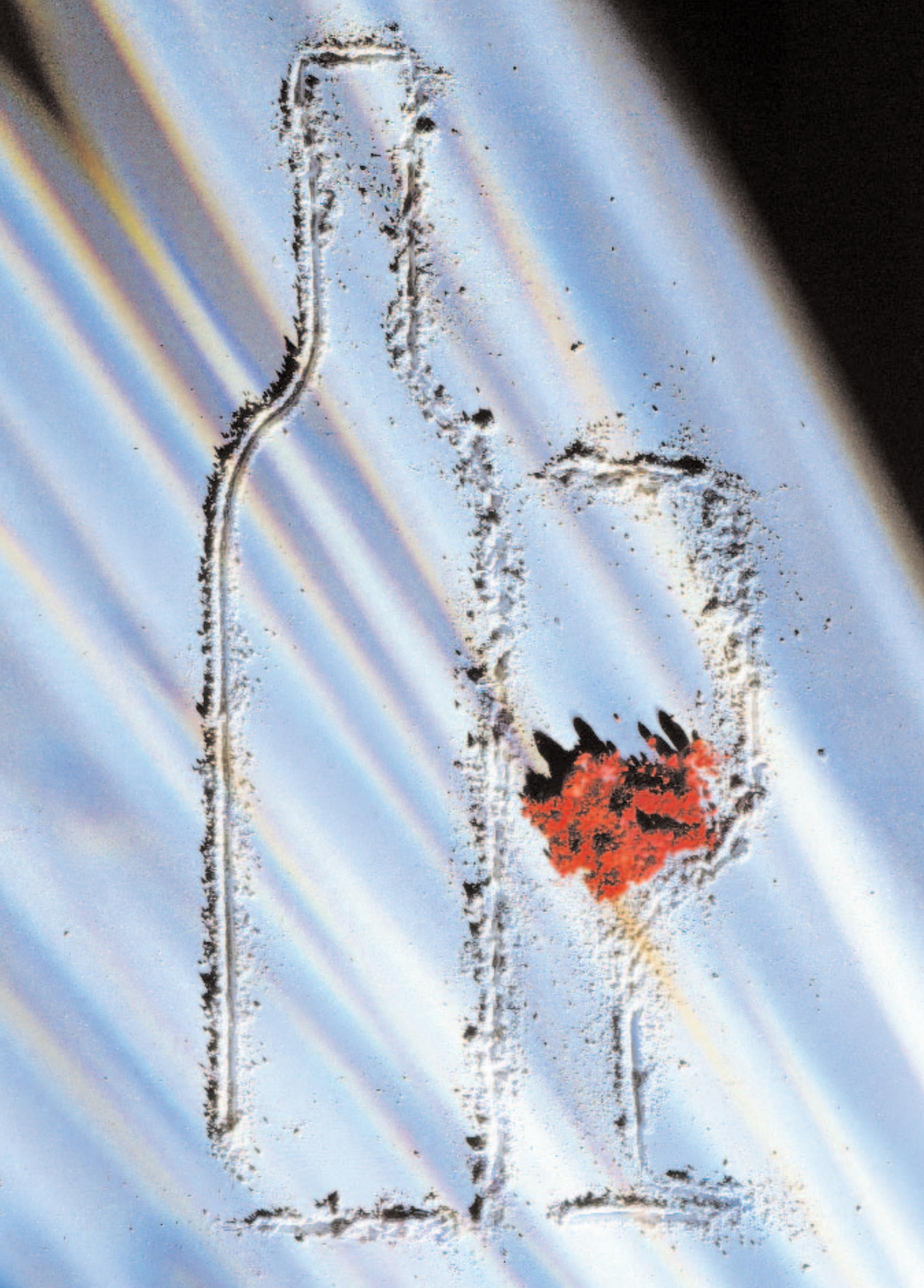
VIVIR EN BARATARIA

Bajo el amparo de la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra de Castilla, se pueden colocar, en teoría, todos los vinos que se producen en Castilla-La Mancha, una vez cumplidos los parámetros y control de calidad exigidos. El viñedo más extenso del mundo pide un puesto destacado en el sector. En la última cata llamada "Gran Selección" en la que concurren 260 vinos, y en la que tuve la oportunidad de participar, era más fácil descartar los escasos malos vinos que contar los buenos, que eran mayoría. Y que a nadie extraña, pues allí elaboran empresas y personas de otras zonas famosas, riojanos de postín, jerezanos o grupos internacionales. Sólo así es posible que en Villarrobledo, el que con toda probabilidad es el municipio con mayor concentración de viñedo, surjan vinos exóticos, brillantes, y desde luego impensables hace apenas unos años. La nueva bodega Aresan cosecha medallas con sus vinos tintos. Pero no solo hay excelentes ejemplos de tintos, lo sorprendente es que

en esta Indicación se encuentran los mejores blancos de toda la región. En esa localidad, el joven Antonio López trabaja para demostrar que en estas llanuras rotundas, soleadas y secas se puede hacer un buen blanco a base de Riesling, Chardonnay, Viognier y otras rarezas cuya fama pertenece y glorifica a las tierras de frías latitudes. Su vino se llama Cueva del Fraile, y es muy original. Sujeto a la atracción que ejerce la Riesling sobre sus sentidos, el Dr. Pinto ha plantado varias hectáreas en Villatobas, en la Cañada de El Valle, en el lugar más fresco de la comarca. Ignacio de Miguel ha conseguido uno de los mejores blancos de España precisamente de Viognier, de la finca que posee Alfonso Cortina en los Montes de Toledo, ya en Ciudad Real, cerca de donde elabora su ya clásico Dehesa del Carrizal. También me gusta su "vino de autor" más bien su juguete "Zumaque de Broteas", un nombre que puede recordar a uno de aquellos caballeros de los libros de caballería que mermaron la salud mental de Alonso Quijano.

VINOS MODERNOS

En esta provincia se pueden encontrar muy buenos ejemplos de tintos modernos y sustanciosos, como el que hace Vicente Sánchez-Migallón, el presidente nacional de los enólogos. Otro vino de enólogo es el "Fructuoso" que diseña Fructuoso López jugando con el Tempranillo y la Syrah. En Chinchilla, Manuel Lorenzo ha establecido una bodega, dotada de todos los adelantos técnicos, para albergar las uvas de sus casi 200 has. Curioso es el vino que elabora la familia suiza Egolf cerca de allí, en Almansa: se llama Ego Primus. Si desean buscar vinos elaborados con la biodinámica, los de Ruiz Villanueva son los indicados. Distintas variedades que salen con este sello como solución momentánea, hasta que posiblemente decidan solicitar otra superior, por ejemplo "vinos de pago". Cuenca aporta buenos vinos. Impresionantes los que posee la familia Cantarero, de donde surge su poderoso "Quercus" o su exótico "Duetto". De original se puede tildar el "Casa Gualda" hecho sobre la base de una Bobal energética. Sin salir de esas tierras, lleva años con su lidia particular la familia Uribes Madero para que su "Calzadilla" sea conocido aunque ya está bien reconocido. Sólo puedo hablar de algunos de los muchos que nos han gustado, cuestión de espacio, pero más de ochenta vinos hemos disfrutado, de los que únicamente podemos publicar una selección. Los buscadores de novedades, esos que no se dejan impresionar fácilmente por renombres ni origen prestigioso, cuentan aquí con una guía para cuidar la salud de sus cuerpos, de sus almas y de sus bolsillos.



ALBOR TEMPRANILLO 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Cadevi. Tel. 943 445 700.
Muy varietal e intenso en aromas de grosella-fresas en mermelada, flores y un toque lácteo. Goloso, con cuerpo, y muy frutal.

AMIGOS 2000 🍷🍷🍷🍷

Torre de Barreda. Tel. 925 207 223.
Principio tímido, buena señal. Notas bien definidas de frutillos del bosque, hierbas y ápices balsámicos. Goloso, amplio, con tanino de hollejo fundente, marcada frutuosidad. Mejorar.

AQUILICE PETIT VERDOT 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Sdad. Coop. Agrícola Ganadera. Tel. 926 240 101.
Aroma frutoso con cierta identidad del varietal, recuerdos florales y de cacao. En boca se muestra sabroso y con buena acidez, dejando un final de fruta bien macerada con sus hollejos.

ARDALES DE ARÚSPIDE 2001 🍷🍷🍷🍷👍

Arúspide. Tel. 926 347 075.
Moderno, con abundante fruta negra que acompaña la madera de tostado notable, notas balsámicas y de pólvora. En boca, la fruta es muy fresca, perfecto recorrido y taninos que la sostienen.

ARESAN NUEVE MESES 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Hnos. Arenas Sánchez. Tel. 902 110 510.
Perfume muy fino de fruta, de gran limpidez y expresión. Barrica bien trabajada. Acaricia el paladar, golosidad-acidez espléndida, taninos fundentes. Permanece en el recuerdo.

AVALÓN TEMPRANILLO 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Arva-Vitis. Tel. 969 125 433.
Delicada frutuosidad que goza de buena expresión, notas de nuez moscada y fino roble. Goza de excelente frescura, cuerpo bien medido y recorrido frutoso homogéneo.

BALDOR TRADICIÓN TEMPR. 2002 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Castiblanque. Tel. 926 589 147.
Buena definición de Tempranillo, notas frescas de fresón, toque lácteo y barricas noblemente ensambladas. Frescura que estimula el paladar, con cuerpo, leve tanino y frutuosidad final.

BERBERANA SELECCIÓN ORO 🍷🍷

Berberana. Tel. 941 453 100.
Aroma intenso, con predominio de las notas ahumadas y de pimienta. Suave, paso en boca delicado, con rico buqué final.

BIAZU ECOLÓGICO 2004 🍷🍷🍷🍷👍

S.A.T. Pérez Arquero. Tel. 659 912 507.
Perfume delicado de buena construcción por su madurez óptima, fondo de hojarasca y terruño. Conjuntado. Reina la suavidad sin perder cuerpo y frutuosidad.

CABEZA DE BUEY TEM-CAB. 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Cabeza de Buey Viñedos. Tel. 926 260 000.
Higos, canela, tabaco de pipa, con buena dosis de madera. En boca gusta su tanino jugoso, golosidad y equilibrio, dejando un grato final perfumado.

CAÑADA DE EL VALLE RIESLING 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Pinto Polo. Tel. 925 152 360.
Un puñado de hierbas y de frutillos frescos, sin caer en sensación vegetal. Ligero y fresco, franco, con acento ácido bien ligado a su entrada golosa.

CARRIL DE COTOS CENCIBEL 2002 🍷🍷🍷🍷👍

S. Coop. Agro-Vitivinícola S. Isidro. Tel. 926 586 057.
Precio con calidad. Fruta madura abundante, humo. Carnoso, frutal, envolvente y bien elaborado.

CASA GUALDA SINGULAR 2004 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Nuestra Señora de la Cabeza. Tel. 969 387 173.
Menos intenso que el 2003, mantiene su perfil frutoso bien ligado con la madera. En boca, goloso y suave.

CONDADO DE EGUREN TEMPRANILLO 2003 🍷

Eguren. Tel. 945 282 844.
Grosella, vainilla y pólvora. Deleite de suavidad frutal sin perder tanino de madera.

CONDE DE ORGAZ MERLOT 2003 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Peces-Barba. Tel. 925 380 375.
Buena fusión fruta madera, notas maduras y finas de fruta negra, tabaco y cacao. En boca disfruta de buena acidez, taninos solubles y amabilidad en su paso.

CORPUS DEL MUNI «VIÑA LUCIA» '02 🍷🍷🍷🍷🍷👍

Bodegas del Muni. Tel. 925 152 511.
Color magnífico por su intensidad y brillo. Tímido en sus inicios, frutas rojas en sazón, cuero y fondo de lías. Madera por ensamblar. Sabroso, fruta notable y buen recorrido.

CUEVA DEL FRAILE BLANC 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Viñ. y Bod. El Castillo. Tel. 926 541 498.
Perfumes florales poderosos, limpio, armónico y con personalidad. Graso, envolvente, largo, sin perder la frescura.

DEHESA CARRIZAL COL. PRIV 2000 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Dehesa del Carrizal. Tel. 914 841 385.
Poca evolución del color. Notas de fruta todavía fresca, fondo maduro, potente, con maderas bien trabajadas. Muy entero en la boca, envolvente y con carga frutal que augura futuro.

DON SIMÓN SELECCIÓN 2004 🍷

J. García Carrión La Mancha. Tel. 968 758 100.
Abunda la fruta en sazón roja, regaliz, con un fondo de retama. Sabroso, con golosidad y estructura. Deja un grato final frutoso.

Nacimiento

El 26 de mayo de 1999 nace la Indicación Geográfica de "Vinos de la Tierra de Castilla". La región de Castilla-La Mancha, que cuenta con 600.000 hectáreas de viñedo, la mayor extensión del mundo de viña plantada, supone el 6% de la superficie vitícola mundial y la mitad de la española. Produce en torno a 20 millones de hectólitros, es decir, la mitad del vino producido en España. El viñedo ocupa más del 50% de su superficie, distribuido en 28 municipios de la región. Con estos datos uno puede suponer las enormes e inagotables posibilidades que encierra, tanto por su especial clima soleado como por sus suelos específicamente indicados para el cultivo de la vid.



VINOS DE JEREZ Y MANZANILLA.
EN BOCA DE LOS QUE SABEN



*"Mi ventresca de atún confitada
ha encontrado a su pareja ideal
en la Manzanilla".*

Paco Roncero. Restaurante La Terraza del Casino,
Madrid.



Manzanilla

LOS AIRES ATLÁNTICOS DE LA MANZANILLA LA CONVIERTEN EN EL ACOMPAÑANTE PERFECTO A LA HORA DE DISFRUTAR DEL MARISCO Y LOS PESCADOS BLANCOS. A SU TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO, ENTRE 7° Y 9°, PODRÁ EXTRAER DE ELLA TODOS SUS MaticES ORGANOLÉPTICOS: COLOR PAJIZO, AROMA PUNZANTE, SECO Y LIGERO AL PALADAR. EL PLACER ESTÁ SERVIDO.

CONSEJO REGULADOR
DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
JEREZ-XERÉS-SHERRY,
Y MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

JEREZ
XERES
SHERRY
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

www.uvco.es



EGO PRIMUS 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Dionisio de Nova «Dionisos». Tel. 926 313 248.
Color impenetrable. Mucha maceración y extracción, fruta negra y tinta china, con toque balsámico. Envoltente en su justa medida, carnoso, con taninos de hollejo finos. El mejor de la bodega.

ÉPICO TEMPRANILLO 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Dominio de Eguren. Tel. 945 600 117.
Marcada frutuosidad, notas delicadas de cuero, cacao. Su paso es carnoso, equilibrado, con buena acidez y amargo elegante.

ERCAVIO TEMPRANILLO ROBLE 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Mas que Vinos Global. Tel. 941 302 606.
Color intenso. Hay mucha fruta negra madura, arándanos, finos tostados, lácteo y maderas aromáticas que acompañan. En boca es sabroso y con todos los elementos bien concertados.

ESCALONIA CABERNET 2000 🍷🍷🍷🍷🍷

Hacienda Villarta (Agrovillarta). Tel. 925 740 027.
Punto de madurez bueno, notas lácteas, balsámicas y de vainilla, con ápicos minerales. Completo. Boca sabrosa, suave y con largo buqué final.

ESTIVUS BARRICA 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Garva. Tel. 918 177 304.
Ensalada de frutas rojas, granada, fresón, violeta, con la madera bien ensamblada. Tiene cuerpo, tanino y buen paso de boca. Frutal.

FINCA LORANQUE SYRAH-TEMPRANILLO 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Finca Loranque. Tel. 669 476 849.
Mantiene su línea de calidad. Hay una profundidad frutal difícil de conseguir, maderas de calidad por integrar. Frutoso, envoltente, con golosidad y longitud.

FINCA MINATEDA SEL. P. SARRIÓN '00 🍷🍷🍷🍷🍷

Bodegas Canto. Tel. 967 300 121.
Desarrolla con buen talante los aromas terciarios (tabaco, gama animal, aldehídos), higos. Complejo y potente. A pesar de su tacto suave, mantiene un tanino magnífico, finalizando con un buqué extendido.

FINCA MUÑOZ RVA. FAMILIA 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Bodegas y Viñedos Muñoz. Tel. 925 140 070.
Abundantes notas balsámicas y minerales de buena intensidad. Jugoso, con cuerpo y buen tanino de uva, fondo frutal y con futuro.

FRUCTUOSO 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Fructuoso López Vaquero. Tel. 607 533 610.
Su estancia en botella ha sido vital para ensamblar fruta y madera. En boca destaca una entrada golosa prudente y firmeza de los taninos que le auguran un buen futuro. Buena elaboración.

GRAN CALZADILLA 2000 🍷🍷🍷🍷🍷

Uribes Madero. Tel. 969 143 020.
El más mineral de la cata. Además, fruta y madera están perfectamente fundidos. En boca, goza de soberbio equilibrio y longitud. Magnífico.

HACIENDA CASA DEL VALLE CAB. 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Casa del Valle. Tel. 925 147 019.
Tiene aires mediterráneos, notas de pimiento asado, caja de puros, terruño y almizcle. Complejo. En boca resulta ligero, suave, con grato buqué final.

HACIENDA CASA QUEMADA ROBLE '03 🍷🍷🍷🍷🍷

Casa Quemada. Tel. 926 569 046.
Moderno. Imperan los recuerdos de fruta negra, de maceración, chocolate y finas especias. Envoltente, vigoroso, con peso de fruta y buena acidez. Bien elaborado y discreto en madera.

INFINITUS SYRAH 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Cosecheros y Criadores. Tel. 945 601 944.
Cerrado, buena señal. Notas de casís y fruta negra, potente y maduro con un deje de terruño. Sabroso, glicérico y estructurado. Buena expresión.

LA ESTACADA SYRAH 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Finca La Estacada. Tel. 969 327 306.
No han escatimado en sacar todo lo mejor: abundante color, fruta en sazón, con fondo de humo y paso de boca envoltente; fresco y muy carnoso. Todo un hallazgo.

LÓPEZ PANACH 12 MESES 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Acciones Hortícolas. Tel. 967 573 140.
Color estable. Se aprecia buen ensamblaje fruta-madera, aromas de confitura y cacao con intensidad. En boca aumenta el volumen sin perder frescura. Bien diseñado.

LUAN SUMUN BARRICA 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Luan. Tel. 649 888 668.
Fruta roja y negra que se ciñe a las maderas nuevas sabiamente dosificadas. Suave, goloso, buen desarrollo y largo buqué final.

MARTÚE CHARDONNAY 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Martúe. Tel. 925 123 333.
Tiene corte mediterráneo en la abundancia de aromas, pero en boca mantiene frescura, untuosidad bien medida y postgusto amplio.

MIGUEL CALATAYUD SELEC. 1999 🍷🍷🍷🍷🍷

Miguel Calatayud. Tel. 926 348 070.
Leve evolución de color. Aromas complejos de higos, almizcle e incienso. En boca demuestra que tiene fuerza, peso de fruta y proyección de futuro por su tanino y acidez.

Invertir

Está claro que la zona estaba sedienta de nuevos inversores, y éstos, a su vez, de dar rienda suelta a sus sueños. La nueva mención de Vinos de la Tierra nace con voluntad de mejorar el sector vitivinícola y como instrumento de una política de calidad abierta a todos los sectores públicos o privados que quieran agruparse bajo esta mención. En otros países de Europa ya tienen más rodaje con este tipo de vinos, como los Vins de Pays de Francia, Vinho Regional de Portugal, Landwein de Alemania, Indicazione Geográfica Típica de Italia, etc. En España, este tipo de denominación de origen está todavía en proceso de adaptación.





MADRID, CON LOS 5 SENTIDOS

El Grupo Faustino pone en marcha durante el mes de junio la Ruta de Vinos y Tapas de Madrid más sorprendente. Un total de 21 establecimientos de la capital van a ofrecer un lujo para nuestros sentidos: sus mejores tapas se maridarán con un vino del Grupo Faustino a un precio muy especial. Ocio y gastronomía al alcance de la mano por el corazón de la capital.

A lo largo del mes de junio las especialidades más selectas de los 21 restaurantes seleccionados se ofrecerán con una de las marcas de las bodegas del Grupo: Faustino, Bodegas Campillo, Marqués de Vitoria, Bodegas Valcarlos y Bodegas Leganza. Su amplia gama asegura el perfecto maridaje con cualquier tipo de tapa, desde la más clásica hasta la más sofisticada. Una oportunidad única de probar platos de cocina en miniatura, donde la imaginación, la técnica y la estética alcanzan el rango de delicatessen, y todo ello regado con los mejores vinos.

Faustino se alía así con la costumbre tan nuestra del tapeo, de origen incierto, que procede de aquella costumbre atemporal de cubrir el vaso de vino con una loncha de jamón, queso o una rodaja de embu-

tido. De aquella simplicidad, hoy se ha hecho de la tapa un arte y un fenómeno internacional. Estos mini-platos ofrecen la riqueza, variedad y calidad de la materia prima, unidas al valor añadido de una creatividad desbordante en la cocina. Hoy es el protagonista del comer itinerante, "un deporte de gusto" que fusiona gastronomía y diversión. Rutas gozosas donde los taberneros se van a enfrentar al reto de dar lo mejor en lo más pequeño, ofreciendo al comensal un universo de contrastes de sabores y texturas. Tapear invita al diálogo, a la amistad y rehuye de los formalismos: es una filosofía de vida, una forma única de compartir.

El vino es, desde antiguo, la bebida perfecta para acompañar las tapas. Por eso, Grupo Faustino los asocia en una ruta que es un auténtico placer para los cinco sentidos.

Establecimientos seleccionados por Grupo Faustino en Madrid

RESTAURANTE	DIRECCION	VINO	TAPA
El Capirriño de la Cañería	Ducanr Casteln, 14	Fortius Merlot Crianza	Tosta de Puljo
Taberna Los Lotos	Ayala, 99	Marqués de Vitoria Crianza	Flabizos tomas con croquetes
El Brea-Tabernas Jacobinas	General Parodiñas,26	Fortius Crianza	Solomillo San Lorenzo
Utrero-Tabernas Jacobinas	Príncipe de Asturias,5	Fortius Crianza	Solomillo San Lorenzo
Casa Lucherna	Utopía de Rueda,44	Marqués de Vitoria Crianza	Carillada de ternera
Oraciono Restaurante	Jorge Juan, 69	Fortius Crianza	Tubo a la gallega
Puzosillos Misión	Utopía de Rueda, 3	Fortius Crianza	Puljo a la gallega
La Vaca Leganes	Fuente del Bero, 23	Fortius Crianza	Cedra de León
Taberna Pual	Puerto batall II, II	Marqués de Vitoria Crianza	Chipirones de Anzuelo a la plancha
Las Nieves Misión	Porto Cristo, 11 Parque de Libros	Marqués de Vitoria Crianza	Rollitos con molejas lechal
Cantina Sidrona Ovecciona	Vina Grande, 27 Pasadizo	Marqués de Vitoria Crianza	Molletes de lancha
La Taberna de Rudy	Marqués de Alvaro Melina,11	Marqués de Vitoria Crianza	Huevos Matarnon con queso
La Cantora	Ciudad, 4 y 6 Pl. Santa Ana Ldf. Silos II	Marqués de Vitoria Crianza	Morcilla de pueros con alitas baby y mango horneado
La Lumbre Taberna	Ponzano, 51	Fortius Posado Selección	Ensalada de codorniz y jamón ibérico
La Cima del Rezo	Acalá, 493	Fortius Merlot Crianza	Rollitos finos de queso de cabra y nueces
El Balcón de Alcalá	Alcalá, 462	Fortius Merlot Crianza	Corno macerado con salsa de pimienta verde
Fortius Guesu	Guri Verde (Irujo), 65A	Fortius Posado	Frito a la plancha con manzana caramelizada y reducción de moscato
Casa Adikoro	Martopata 111 (Monibay)	Fortius Blanco	Simbora galantina
Taberna Miranda	Plaza Conde Miranda, 4	Fortius Posado	Delicias de gambas
Puros Bar	El Encanto, 14	Marqués de Vitoria Crianza	Café de la Sultana Garnish
Ranchos Tapas y Vinos	Avenida de Monaster, 144 Tuxerías	Marqués de Vitoria Crianza	Tosta de frie con salsa de frambuesa

MONAGÓS 2003 🍷🍷🍷🍷

Pago del Vicario. Tel. 926 211 401.
Buena alianza del Syrah y la Garnacha, notas abundantes de frutillos silvestres y maderas aromáticas. Sabroso, tanino vivo, con estructura longitud.

PAGO DEL AMA TEMPR. 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Viñedos Cigarral Santa María. Tel. 925 252 991.
Abundante capa de color. Moderno con personalidad y excelente alianza fruta-madera, minerales y fino roble. Tanino granuloso fino, carnoso y envolvente.

PAGO FLORENTINO 2003 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

B. y V. La Solana. Tel. 983 681 146.
Mantiene la misma potencia aromática a frutas negras, tostados elegantes y perfume de lavanda. En boca tiene menos estructura que el 2002, aunque sigue seduciendo su base frutal y sus taninos fundentes.

QUERCUS 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Bodegas Fontana. Tel. 969 125 433.
Frutosidad radiante, fina, con la madera impecable. En boca busca la elegancia, su granillo fino delata la excelente base frutal; largo y pleno de sabores.

QVIXOTE VEND. SELEC. 2001 🍷🍷🍷🍷

Pago Casa del Blanco. Tel. 917 480 606.
Color intenso sin apenas evolución. Lácteo, frutillos silvestres, maderas aromáticas bien ensambladas con potencia. Goloso, con tanino soluble de calidad y magnífico recorrido.

REQUIEBRO 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Amadís de Gaula. Tel. 630 876 774.
Base frutal bien concebida, fruta roja en sazón y también silvestre con un toque de terruño. Sabroso, frutal y con buen aroma final a regaliz.

RUIZ VILLANUENA ROBLE 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Bruno Ruiz Bodega Ecológica. Tel. 606 991 915.
Ha encontrado el equilibrio entre madera y fruta, apreciándose en esta última más personalidad y expresión. En boca resulta aún mejor por la finura de la fruta y gratos taninos.

SELECCIÓN MARTÍNEZ SAEZ 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Martínez Saez. Tel. 686 929 648.
Sabio ensamblaje de sus variedades que apoyan las maderas en su dosis justa. Lo mejor, su paso de boca en busca de la jugosidad, fruta notable que se alarga hasta el final. Buen diseño.

SOLAZ SYRAH-TEMPRANILLO 2003 🍷🍷

Osborne Selección. Tel. 956 869 000.
Notas maduras de fresillas y vainilla, también de pimienta. Acertada combinación de varietales que ofrecen cuerpo y frutuosidad.

TEMPO DE MONT-REAGA 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Mont-Reaga. Tel. 967 180 447.
Aromas todavía por afinarse, aunque con frutuosidad. En boca agradece su jugosidad, volumen de fruta y taninos bien formados que se funden en delicioso final de cacao.

TIERRAS DEL MEDIODÍA 2002 🍷🍷🍷🍷

Ampelos. Tel. 630 602 732
Tiene carácter del terruño, notas balsámicas y de monte bajo. En boca gusta su estructura, acidez y delicioso buqué final.

VALLEGARCÍA VIOGNER 2002 🍷🍷🍷🍷

Pago de Valle García. Tel. 914 841 385.
Oro intenso. Logra extraer la personalidad de esta uva blanca, trabajo de lías impecable. Untuosidad delicada, cuerpo-acidez radiante y largo.

VEGA GUIJOSO 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

B. Sánchez Muliterno. Tel. 967 193 222.
Amalgama aromática muy personal, seguramente cedida por su entorno (hierbas de campo), mineral. Equilibrado, jugoso, sin aristas y largo.

VEGA IBOR BARRICA 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Bodegas Real. Tel. 926 338 001.
Su trabajo de viñedo otorga resultados excelentes, más fruta y expresión (grosella, mora), fina madera y paso de boca carnoso, fresco y con persistencia frutal.

VINUM CLASIC CAB-MER. 2004

Félix Solís. Tel. 926 322 400.
Vino exclusivo para hostelería. Trazas florales y de buena madurez, fresones en sazón, cacao. Goloso, fresco y de buen paso. Muy limpio. Varietales maduros.

VIÑA ALJIBES VA 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Finca los Aljibes. Tel. 670 424 675.
Rojo picota profundo. Balsámico de eucalipto, fruta negra del bosque bien madura, cacao. A pesar de su cuerpo no pierde jugosidad, fresca y longitud de fruta.

VITIS TERRARUM TEMP. 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Vitis Terrarum. Tel. 913 656 001.
Complejo y potente. Fruta negra en sazón, cedro, gama animal noble. Sin duda lo mejor lo expresa en boca por su finura, jugosidad y seda frutal. Tiene una magnífica evolución.

ZUMAQUE DE BROTEAS 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Duela Maestra. Tel. 915 745 534.
No es sólo fruta, se aprecian nítidos rasgos minerales, de terruño, y balsámico de la madera. Poderoso. Envolvente en su justa medida, tanino de grano fino, elegante y persistente.

Requisitos

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima de los vinos será de 11% para los vinos blancos y rosados, y de 12% para los tintos. Cuando los azúcares residuales no superen los 5 g/l la cantidad máxima de anhídrido sulfuroso total será de 180 mg/l para los blancos y rosados, y de 150 mg/l para los tintos. Las variedades utilizadas en tintas son muchas, destacando las Bobal, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Moravia agria y dulce, y Negra. Y en blancas, Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling y Viognier, entre otras. El abanico de varietales entre los que elegir resulta muy sugerente.

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.



FERIA DE LA TAPA MADRID

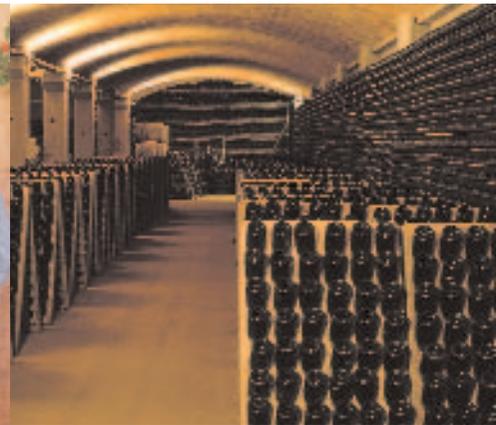


La cita gastronómica
de los platos más pequeños.

MADRID DEL 9 AL 12 DE JUNIO. RECINTO FERIAL
DE LA CASA DE CAMPO, PABELLÓN ANEXO ARENA
Horario de 12 a 16:30 y de 19 a 23 horas



CAVAS LLOPART



Bodega familiar, cuyos miembros posan con el orgullo de elaborar uno de los mejores cavas del Penedès.

Sobre la piedra madre

La heredad Can Llopart de Subirach se extiende a pocos kilómetros del corazón de la región del Cava, Sant Sadurní. Con seis siglos de historia familiar, es una de las masías con más solera del Penedès, pionera en la elaboración de cava y en la viticultura de calidad.

Enmarcado en el recibidor de la nueva bodega, un testamento en letra gótica remite a los ancestros de la familia, cuando aún escribía su apellido en latín: Leopardi. Está fechado en 1375, y es la documentación inmobiliaria de los terrenos donde se alza la masía, que se perfila en otra inscripción de 1490, antes de que Colón tropezara con América y, por supuesto, antes de que se inventara el cava. Pero también el espumoso tradicional cuenta aquí la historia en primera persona, en primera botella, la que Jaume, el bisabuelo de la actual generación, encorchaba atando el tapón con cordel y etiquetaba en 1887 con una litografía de la finca. Es la misma etiqueta que ahora ha recuperado la casa, aunque ya no precisa, como entonces, anunciar que se trata de «vi legitim» para distanciarse de las prácticas fraudulentas usuales en los tiempos del ataque de la filoxera a las viñas.

La masía, como todas las vecinas, era autosuficiente, con cereal, viña y olivos, y aun se conservan en los patios las ruedas de molino, las prensas de aceite, y los aperos de labranza y ganadería básica, la suficiente para la leche y el queso. El añoso edificio de piedra es hoy la casa familiar de uno de los biznietos, José María, que junto a su padre, su hermano Pere y las dos hermanas, se encargan de todos los aspectos de la bodega y la empresa. Es una hermosa y humana construcción, con suelos de barro y amplios arcos de piedra,

que desde su otero privilegiado mira al Norte, a las alturas de Montserrat y, en días claros, hasta el Pirineo. Y contempla, sobre todo, su viña que la circunda -tres pagos diferenciados: Clos del Rocallís, Clos dels Costers y Clos dels Fosils- y la nueva bodega construida hace una década a sus pies, a la orilla de la carretera, para facilitar las labores. Junto al edificio se alzan los cimientos de una nueva nave, ahora descarnada pero que, como la anterior, se cubrirá pudicamente con tierra y viña, de modo que disfruta de climatización natural y sólo exhibe la elegante fachada de metal oxidado. Es un doble guiño arquitectónico, los arcos como símbolo de la construcción tradicional de las masías y el metal como evocación de la industria.

LA BODEGA ES UNA JOYA

En la vieja masía, a través de un cristal en el comedor se contempla la bodega histórica subterránea, una construcción gótica, del S. XIV, los bocoyes de roble de más de 700 litros, y los de castaño para las mistelas y vinos dulces. Es un amable museo que conecta con la actual nave de elaboración del vino, la tolva, la delicada prensa neumática, los brillantes depósitos en que se elabora por separado cada variedad de uva. Cuando los vinos están acabados, allá por enero, se combinan en la proporción que marca el estilo de la casa para cada una de sus marcas y pasa a la cava nueva, donde se le incorporan las levaduras, se embotella y se coloca cuidadosa-

mente formando esos mágicos muros que se llaman rimas. Así reposan 1.200.000 botellas, el resultado de sus 70 has. de viña que equivalen a unas 390.000 botellas anuales. Se guardan una media de tres años, ya que los Llopart piensan que, con el tiempo de maduración que permite la legislación, el cava está «verde». Y ellos buscan que luzca, maduro y profundo, el recuerdo frutal y el de la tierra pobre anclada en una losa mineral, la «piedra madre» que es el subsuelo de la zona. Lo consiguen, tanto en la gama de cavas, a la que se ha sumado recientemente un semi-seco para postres -"Néctar Terrenal"- como en los dos vinos tranquilos, el delicado Chardonnay y el intenso y cálido tinto Castell de Subirats que combina Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon criado 14 meses en roble Allier y Tennessee, y 20 en botella. Porque aquí, al cuidado de la familia, a la sombra de la herencia y la tradición, no se escatima tiempo ni mimo. El trabajo artesanal se aplica a la vendimia manual, al removido paciente de las botellas, a la vigilancia del campo, a la decisión del coupage conveniente en cada cosecha y cada línea. Incluso a la colección de piezas artísticas y botellas históricas para la exposición que abre sus puertas a las visitas cada fin de semana.

LLOPART

Heredad Can Llopart
Ctra. San Sadurní d'Anoia
a Ordal Km. 4.
Subirats (Barcelona)
Tel. 93 899 31 25
Fax 93 899 30 38
mail: llopart@llopart.es
www.llopart.es



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.



Novedades Club del Gourmet Zumo virgen del mejor olivar

La misma pasión que recorre el sector vitivinícola empieza a contagiar al mundo del aceite. Hoy por hoy, los elaboradores de aceite han conseguido elevar el listón de los aceites de oliva virgen que, como el presente, es el verdadero zumo de olivas maduras, sin más intervención que los avances tecnológicos que permiten minimizar la pérdida de las propiedades de las aceitunas que se molturan.

La procedencia de las olivas, los factores climatológicos de dichos lugares y el tipo de elaboración influyen en las características que presentan, y su sabor depende de todos estos factores y de cómo se han relacionado entre sí. Pero si antes el acento estaba puesto en las almazaras, hoy, cada vez más, se mima el olivar, puesto que del correcto cultivo se obtiene un fruto idóneo para el aceite de alta gama. Se eligen con sumo cuidado las variedades de aceituna, buscando que sus características definan el aceite a elaborar.

El aceite de oliva virgen extra es el zumo extraído de una fruta fresca. Como tal, para asegurar su conservación y su correcta apreciación sólo hay que vigilar los siguientes aspectos: sólo cuando los alimentos «flotan» en abundante aceite en la sartén, absorben menos grasa y no se apelmazan; el punto de fritura fluctúa alrededor de los 180° C, que es justo antes de que comiencen a emerger a la superficie tenues columnas de humo; los alimentos deben freírse en tandas para no rebajar la temperatura del aceite; y al

concluir la fritura conviene filtrarlo para que las partículas que han quedado atrás no se quemen en la próxima fritura, lo que daría malos sabores en frituras sucesivas.

El aceite de oliva ofrece un magnífico rendimiento y resiste sin degradarse reiteradas frituras, pero no debe utilizarse más de cuatro o cinco veces si se desea evitar su deterioro prematuro.

CALIDAD AVALADA POR EL CORTE INGLÉS

En el aceite marca El Corte Inglés del Club del Gourmet se han unido las variedades de tres de los más prestigiosos olivares de la Península, para crear una mezcla que ofrezca una personalidad y calidad más que destacables. Así, el aceite revela un ensamblaje perfecto entre las variedades "arbequina" de la zona del Alt Empordà en Girona y del Valle de Queiles en Navarra, con la "picual" de Toledo, concretamente de Malpica de Tajo. La primera es una prestigiosa aceituna de reconocida calidad que, junto con la picual, que alcanza gran finura en estas latitudes, da un aceite sedoso y suave, muy limpio en nariz, con las características notas de tomates verdes, hierbas frescas y un ligero toque almendrado. La magnífica boca, agradable, amable y dulce, le hacen un aceite idóneo para sazonar y condimentar en crudo, porque permite que podamos apreciar toda su poderosa intensidad.

Verdadero oro verde, el aceite mejora gastronómicamente los alimentos y permite alcanzar el punto óptimo en numerosos platos y preparaciones de nuestra mejor cocina.



CENTROS CLUB DEL GOURMET

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)
- E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N

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)
- E.C.I. FRANCESC MACIÀ, AVDA. DIAGONAL, 471-473

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)
- E.C.I. AVDA DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)

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. VILLAVEVERDE, 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 (ALCERCÓN)
- 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
- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTÓN, 52 (CARTAGENA)

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
- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37

VALLADOLID

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

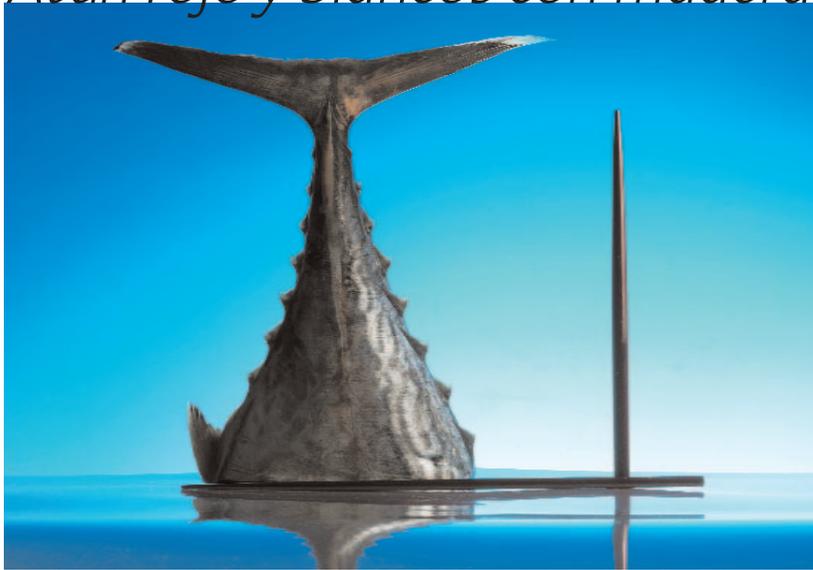
VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

Atún rojo y blancos con madera



Estamos ante lo que algunos llaman la "ternera del mar". La carne del atún rojo (*thunnus thynnus*) es una de las más cotizadas por los gastronomos de todo el mundo, aunque en Japón -allí curiosamente se le denomina "toro"- es donde más se valora y se consume. El mar Mediterráneo, en concreto los caladeros españoles, suministran, por suerte para nuestra economía y gastronomía, este magnífico ejemplar de intenso aroma, que ya era muy apreciado en la antigüedad. Los romanos, precursores de la actual mojama, dejaban secar al sol los lomos de atún rojo previamente salados. Los árabes elaboraban su "mussama" con los atunes que entraban a desovar desde el Atlántico al Mediterráneo entre mayo y junio, cuando sus carnes estaban cargadas de grasa.

Hoy, los japoneses son los mayores importadores de este pescado, y ajustan su precio antes de que se pesquen los atunes. Suelen, como bien saben, prepararlo y tomarlo crudo en sus conocidos sashimi o sushi, aunque nuestros creativos cocineros superan las tradicionales preparaciones de este túnido (con tomate, encebollado...) y sacan su máximo partido de su carne en marinados, tartar o carpaccios. La idea de esta armonía es degustarlo en crudo, apreciar su intenso sabor y rica textura grasa en compañía de unos blancos fermentados en bodega donde las variedades Viura, Albariño, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Listán muestran sus sutiles armas organolépticas para arropar y potenciar este nutritivo manjar.

NUESTRA SELECCIÓN

BAIGORRI FB. 2002 ●●●●●

Baigorri.
Varietal de Viura bien trabajado, tanto con la madera como con las lías.
Equilibrado, fresco, con cuerpo y elegante amargor.

CAPRICHIO DE MORGADÍO 2002

●●●●●

Morgadío-Agromiño.
Maracuyá y chirimoya con finas notas de miel, potente y expresivo. Goloso, fresco, envolvente y con mucha fruta.

DEHESA CARRIZAL FB 1999 ●●●●●

Dehesa del Carrizal.
Perfumado, envolvente: trigo, lías finas y mantequilla. Sabroso, frutal, bien ligado con la madera. Cítricos en el final.

PALACIO DE BORNOS SAUVIGNON BLANC V.S. 2002 ●●●●●

Crianza de Castilla la Vieja.
Finas lías, chirimoya, hoja de higuera, fina madera. Intenso en su paso, llena la boca y culmina con frescura.

VALLEORO TRADICIÓN 2003 ●●●●

Valleoro.
Tiene aromas de hierba fresca y pera de agua que emergen con elegancia. Fresco, con cuerpo y delicado final amargo.

VEGALFARO MADURADO EN ROBLE 2003 ●●●●

Vegalfaro.
Carácter del Chardonnay, con notas cítricas y de humo. Fresco, leve untuosidad y largo recorrido.



UNIDOS POR EL PLACER

COSECHA DE PREMIOS

LLEIROSO 2002 · Tempranillo de Oro
LUZMILLAR 2003 · Tempranillo de Plata
LUZMILLAR 2004 · Zarcillo de Oro 2005



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_lleirosos@hotmail.com

SE PRECISAN DISTRIBUIDORES

UNIDOS POR EL PLACER



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 nuestros vinos.

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

VINO BIODINÁMICO DE ALTA GAMA

COSECHA: 2002
 VARIEDAD: TEMPRANILLO
 10 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@ingather.es



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Rigurosamente novedosos

La familia Martínez Bujanda viajó a La Mancha en busca de nuevas aventuras vitivinícolas. Lauren Rosillo fue el enólogo elegido para sacar el proyecto adelante. Después de mucho mirar apareció una preciosa hacienda de mil hectáreas, donde ya hay plantadas de vid cerca de 420. La Finca Antigua se encuentra en uno de los parajes mejor aireados y frescos de la zona a unos 850 metros de altitud. En ella crecen Tempranillo, Cabernet, Syrah y otras. En otra parcela de apenas cuatro has., de tierra más arcillosa, plantaron un "poupurri" de variedades que van desde el Cabernet al Sangiovese pasando por la Pinot y alguna más, mezcladas incluso entre los líneas.

Como todas las parcelas se elaboran por separado, desde el primer momento destacó por su originalidad, y el vino siguió solo el camino, poderoso, energético y estructurado para pasar 18 meses en barricas francesas. Es tan original que la bodega ya ha solicitado la denominación de la parcela como "vino de pago". Razones no faltan.

LOS JARDINES DEL PIEMONTE Esa suerte de colinas sucesivas que forman Las Largas componen uno de los paisajes vitivinícolas más hermosos del mundo. Es la patria natural del Nebbiolo, uva de fuertes taninos y, en aquellas tierras, plena de acidez, elementos que juntos originan una faz agresiva. Solo cuando se le conoce a fondo se pueden plasmar esos vinos tan asombrosamente poderosos y elegantes a la vez. Es el hecho de la familia de Elio Grasso, muy comprometida con su tierra, con el medio ambiente y naturalmente con el vino. Sus viñas son cuidados jardines, de donde sacan la materia prima para sus vinos. Elaboran tres Barolo de distintas viñas, que alcanzan la categoría de "vino de pago" o "cru", así como un Barbera, un dolcetto y algún vino más. Este que aquí traemos es de un pequeño majuelo que mira al sur, del que solo sacan unas cuantas miles de botellas. Aunque en su bodega se pueden ver barricas francesas de precios astronómicos, este "Vigna Casa Maté" se ha pasado dos años en los clásicos toneles de roble eslovaco, para que respete su fruta firme y potente.



CLAVIS 2002

Finca Antigua. Ctra. Quintanar, km. 8. 16417 Los Hinojosos (Cuenca). Tel. 969 12 97 00
 D.O. La Mancha. Precio: 60 €. Tipo: Tinto crianza.
 Variedades: Cabernet sauvignon, Garnacha, Mazuelo, Sangiovese y otras.
 Crianza: 18 meses en barricas de roble francés. Fecha de entrada: 15/5/2005
 Consumo óptimo aproximado: diez años a 16/18° C. Puntuación: 8,8/10

1ª Cata: Cereza picota y tonos violáceos hasta en la lágrima, sin embargo no es particularmente cubierto. Hay una potente fruta madura, frutillos de bosque, (arándanos) notas florales (rosa) pimentón y un fondo de falsa pimienta, buena madera todavía sin integrar totalmente. Es muy vivo en la boca, adecuada acidez y discurre con carnosidad, muy expresivo debido al tanino maduro que envuelve el paladar. Un final pleno de matices abre todo un mundo aromático, pero de momento necesita mucha botella todavía.

BAROLO GINESTRA "VIGNA CASA MATÉ" 2001

Elio Grasso. Via Garibaldi, 17. 12065 Monforte D'Alba CN. Dist. en España: Negri
 Tel. 91 601 14 40. D.O.C.G. Barolo. Precio: 55 €. Tipo: Tinto crianza.
 Variedades: Nebbiolo. Crianza: Dos años en toneles de roble esloveno de 25 hectolitros.
 Fecha de entrada: 9/5/2005
 Consumo óptimo aproximado: 15 años a 18° C. Puntuación: 9,5/10

1ª Cata: Por ahora hay que decantarlo previamente. Y no por que presente reducción alguna: es que nos perderíamos muchos de sus aromas que tardan en aflorar. Aunque es bastante más cubierto que un barolo de otros años mantiene ese color cereza y esa media capa tan elegante. Es un volcán en nariz, de donde surge el toque mineral, los frutillos rojos intensos (destaca el cassis) además de lavanda, notas de cacao y un toque especiado muy original (canela). Elegante en boca, su equilibrio emociona, y los finos taninos enamoran.

Juventud exultante



PRÁCTICA DE CATA

Santiago Gracia Ysiegas, tras una dilatada experiencia gestora en el cooperativismo de Cariñena en el que desempeñó un importantísimo papel de renovación, decide fundar en 1995 Solar de Urbezo con sus 100 has. de viñedo ubicadas en el Somontano ibérico, en las que conviven cepas viejas de Cariñena, Garnacha y Tempranillo, con espalderas de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Chardonnay. Su afán ha sido siempre innovador, siendo pionero en la introducción y adaptación en la zona de variedades francesas.

Su formación química y enológica lleva a Santiago a apostar por métodos alternativos en el cultivo y la elaboración que incidan en las propiedades del terreno. "El vino nace en la viña" es el estandarte de este viticultor que procura que sus viñedos se cultiven con esmero, aplicando podas exhaustivas y llevando un seguimiento del ciclo vegetativo de la planta para realizar una vendimia en el punto óptimo de maduración. El control de todos los procesos productivos permite a esta firma ofrecer una reconocida garantía de calidad. La apuesta es clara, despertar el interés sobre una de las zonas productoras con más potencial latente e innovar con unos vinos expresivos de marcada personalidad como el Viña Urbezo 2004. Un vino de gran complejidad, reconocido como el mejor tinto joven de la última cosecha en la séptima Muestra de Vinos de Maceración Carbónica, conocida como «Primer».

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.

VIÑA URBEZO 2004	
COLOR	ASPECTO
LIMPIEZA	
INTENSIDAD	
TIPO	AROMA
ATAQUE	GUSTO
EVOLUCIÓN	
DESCRIPCIÓN GENERAL	

BLANCO PÁLIDO,
COMO AMARILLO, CASI LUNAR,
FRESOR JUSTO, REPOSO **QUAN XAREL·LO** *fc*
el mejor VINO, CAVA es
... el que a ti te gusta **ferRé i CataSús**
MONOVARIETALES 04

VINO DE FINCA CASADO el amasado y resacas con en la puzuelo de Alarcón (Madrid)

901 34 93 897 45 38 castellabimballi.com

No hay mejor compañero de mesa

ÁNGEL LORENZO CACHAZO
C/Estación, 53 / 47220 Pozáldez (Valladolid) / Tel. 983 82 24 81 / Fax 983 82 20 12
e-mail: bodegamartivilli@jet.es

QUESO Y VINO

Oveja desnuda

Esta empresa familiar tiene antecedentes queseros desde hace más de tres o cuatro generaciones, aunque se instalaron por primera vez en el pueblecito de Herencia, provincia de Ciudad Real, en el año 1990. Discreta quesería que cuenta con un amplio palmarés de medallas y diplomas obtenidos por su buen hacer. Y es que, como cuenta Pedro Corrales, no hay secretos: si la leche es de una calidad excepcional se pueden elaborar quesos de leche cruda soberbios. Parte de la leche que obtienen proviene de sus propias ovejas, de raza manchega como manda la denominación de origen a la que están acogidos.



El queso

MONTEGUERRAS CURADO
Quesera Herenciana Cofer, S.L.
 C/ Gómez Montalbán, 28
 13640 Herencia (Ciudad Real)
 Tel. y Fax. 926 571 411

ELABORACIÓN

Se recepciona la leche todos los días, se filtra y se enfría a 4° C hasta el siguiente día. Se calienta a 32° C para obtener la temperatura óptima y añadir fermentos y cuajo animal durante un periodo de 35 a 45 minutos, dependiendo de la acidez. Una vez obtenida la cuajada, se corta con una lira hasta obtener el tamaño de un garbanzo, y se vuelve a calentar a 36-38° C durante 30 minutos para que desuere mejor. Se introduce en moldes y se prensa durante tres horas hasta que alcance un pH de entre 5,20-5,30. Después se introduce en salmuera durante 24 horas, se pasa al secadero alrededor de un mes y, finalmente, permanece en la cámara de conservación entre siete y ocho meses para su afinamiento.

G.O.: Queso Manchego. **Tipo:** Pasta prensada. **Cuajo:** Animal.
Forma: Cilíndrica. **Peso:** alrededor de 2,5 kg. **Cabaña:** ovina.
Raza: Manchega. **Curación:** 7-8 meses. **Precio:** 11 euros.

El vino

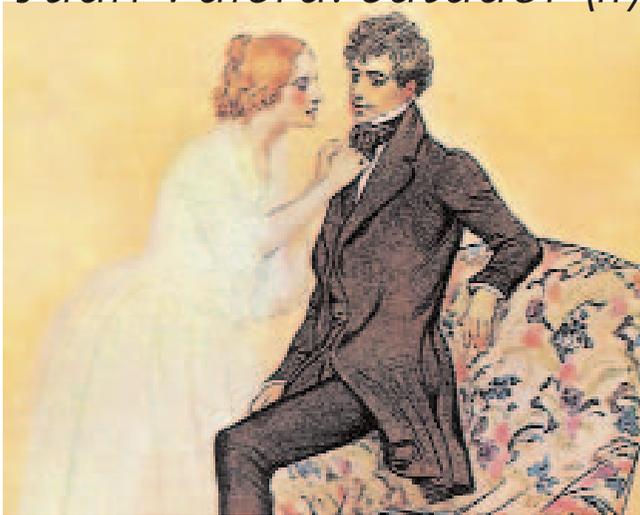
TARES P.3 2002
Viñedos y Bodegas Domino de Tares, S.A.
 Los Barredos, 4. Polígono Bierzo Alto
 24318 San Román de Bembibre (León)
 Tel: 987 514 550 Fax. 987 514 570
 E-mail: info@dominiodetares.com
 Web: www.dominiodetares.com

DO: Bierzo. **Tipo:** tinto con madera. **Varietal:** Mencía.
Grado alcohólico: 13,8% vol. **Precio:** 37 euros.



El poder de la Mencía hace posible esta difícil alianza con un queso poderoso. Vino elegante, de aromas finos a pizarra, humo y especias. En boca a pesar de su fuerza los taninos terminan acariciando, es fresco y envolvente. El queso no hace de menos y es una lucha de poder culminando en gloria para nuestros sentidos. Lo del pan es otra historia.

Juan Valera: catador (II)



DÍAS DE VINO

Habíamos dejado a nuestro gran personaje con los vinos de Crimea y habíamos puesto de relieve su grandeza como gran catador de la vida; pero es necesario decir que además de catar la vida hay que conocerla.

El texto que sigue demuestra su preocupación por uno de los graves problemas que afectaron al vino durante el siglo XIX: «Esta rica aunque pequeña población de Andalucía estaba muy floreciente entonces, porque sus fértiles viñedos, que aún no había destruido la filoxera, producían exquisitos vinos, que iban a venderse a Jerez para convertirse en jerezanos.» Y sus conocimientos no se quedan en aspectos puramente técnicos; ve con nítida clarividencia la parte económica: las beneficiosas ventajas que tendría para España que nuestros productos se pudieran instalar en Rusia. Uno no hace sino lamentar que no se hiciera un poco de caso a estas palabras que vienen: «Sólo en el puerto de San Petersburgo hemos importado en 1856, 25.758 cajas de azúcar, 2.481 pipas de vino de Jerez, de Málaga y de Benicarló, sin contar los toneles, botellas y otras vasijas que han entrado también con el mismo líquido, y 4.248 barras o galápagos de plomo... Del de vinos no digo nada. Esta gente es aficionadilla a empinar el codo y a tener caliente el estómago, para lo cual no hay como nuestros vinos... También han entrado en San Petersburgo, durante el último año, de 200 a 300 pipas y muchas botijas y pipotes de aceite; higos, pasas, limones, naranjas, almendras, cebollas, y otras frutas frescas, secas y en dulce. Cosas de más peso y sustancia, como, verbigracia, jamones de Galicia y de Trevélez ya empiezan a apreciarse aquí.» Ya veía Valera dónde había que hincar el diente: en las exportaciones.

Eso sí, sin perder de vista que estos conocimientos están en función del gozoso disfrute corporal, de su regocijada visión del mundo: «Anoche, Florentino Sanz y yo hicimos de Fausto y Mefistófeles con dos modistillas muy guapas, y nos regocijamos en grande en una taberna, donde todo el gasto de vino del Rin y comida no pasó de un duro de nuestra moneda. Allí las introdujimos en la cámara del vino, in cellam vinariam, y el nardo dio su olor. ¡Ojalá que orégano sea y no alcarabea!» Una visión que, como su personaje central, se vuelca en amar la vida material sin ninguna clase de remilgo sentimentaloides: «Amo en usted no ya sólo el alma, sino el cuerpo, y la sombra del cuerpo, y el reflejo del cuerpo en los espejos y en el agua, y el nombre, y el apellido, y la sangre, y todo aquello que le determina como tal don Luis de Vargas: el metal de la voz, el gesto, el modo de andar, y no sé qué más diga.»

Su vitalidad desbordante, su mundaneidad, se rebela contra todo lo que se pueda oponer a la vida. Y cuando la inteligencia interviene en sus lances amorosos es un simple refinador de la voluptuosidad. Donde esté una Beatriz, complaciente y dadivosa, que se aparte el idealismo erótico. Antes el camino del infierno que el tedioso aburrimiento. **Carlos Iglesias**

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

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

Premios de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell Una variedad con marcado carácter internacional

Los salones del Palacete La Seda (Murcia), fueron el escenario de celebración del I Concurso Internacional "Premios de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell" que organiza esta Cofradía junto con la Unión Española de Catadores y el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario de la Consejería de Agricultura y Agua de Murcia. Este certamen, oficialmente reconocido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con carácter nacional en las cuatro ediciones anteriores, nace con el objetivo de destacar las características y cualidades de los vinos elaborados con la uva Monastrell a nivel mundial. En esta primera edición han participado un total de 72 muestras de diferentes regiones vitivinícolas, incrementando sensiblemente (más de un 40%) el número de vinos participantes con respecto a la edición anterior. Han obtenido premio 22 de los vinos

presentados. Las medallas de oro por categorías recayeron en los siguientes vinos: Finca Luzón 2004 (Finca Luzón), en tintos añadas 2003 y 2004 sin madera; Vegandal 2003 (Bodegas Viña Campanero), en tintos añadas 2003 y 2004 con madera; Viña al lado de la Casa 2002 (Bodegas Castaño), en tintos añadas anteriores; Fondonet (Bodegas Coop. de La Algueña), en vinos de licor. En la categoría de uvas sobremaduras sólo hubo una medalla de plata para Casa de la Ermita (Bodegas y Viñedos Casa de la Ermita), mientras que en rosados y espumosos sólo



Un momento de la sesión de cata de un concurso que reflejó la buena evolución de los vinos de la variedad Monastrell.

se concedieron medallas de bronce que fueron para Torresviñas 2004 (Bod. Coop. de La Algueña) y Comte Arnau Brut Rose 2002 (Roger Goulart) respectivamente.

D.O. Condado de Huelva Celebración a lo grande



El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva ha celebrado en Bonares su día grande con la entrega de la insignia de oro al grupo de investigación "Calidad y color de alimentos" de las Universidades de Huelva y Sevilla, que dirige el profesor de la Facultad de Farmacia de la US, Francisco Heredia. Este profesor ha trabajado desde principios de la década de los noventa en importantes proyectos de I+D en la zona del Condado, y en la actualidad se ocupa de la búsqueda de nuevas variedades de uvas tintas

para la obtención de vinos amparados en las Denominaciones de Origen. El acto contó, además, con la conferencia del periodista especialista en vino, Carlos Delgado (en el centro de la imagen), quien resaltó "las potencialidades de la comarca del Condado de Huelva para triunfar en el panorama vinícola internacional". Para el crítico del diario El País y director de las revistas Vinum y MiVino, "Condado de Huelva cuenta con una uva autóctona, como es la variedad Zalema, y con un entorno único en el mundo para abrirse grandes canales de mercado".

Premios Zarcillo Castilla y León arrasa

El Museo del Vino, sito en el Castillo de Peñafiel (Valladolid) acogió durante cuatro días la XII Edición del Concurso Nacional y IV Edición Internacional de los Premios Zarcillo 2005, un certamen que ha ido creciendo hasta convertirse en uno de los más célebres del calendario internacional. De los 145 galardones, España obtuvo 130, de los que 52 fueron para vinos de Castilla y León, y el resto,



recayeron en bodegas de Italia, Uruguay, Alemania, Portugal, Chile, México y Argentina. Los Gran Zarcillos de Oro han sido para Abadía de San Quirce Reserva 1999 (Bodegas Imperiales), Albarroble Reserva 2000 (Santa Cruz de Alpera), Carmelo Rodero Viñas de Valtarreña 1998 (Bodegas Rodero) y Sandeman Royal Ambrosante Old Solera PX Sherry (Sandeman).

Zarcillo de Oro para Lleiroso Premio codiciado

Una de las primeras firmas que nos ha hecho partícipes del galardón logrado en en la última edición de los Premios Zarcillo 2005, del que damos referencia, ha sido Bodegas y Viñedos Lleiroso, de Valbuena de Duero. Su vino Luzmillar tinto 2004 obtuvo un Zarcillo

de Oro en este renombrado concurso. Este año contó con la participación de 1.990 muestras procedentes de todo el mundo, con la particularidad de que se eliminó la categoría de Zarcillo de Bronce, endureciendo de esta forma la obtención de los codiciados galardones.

Hermanos Pérez Pascuas Cumple 25 años

La bodega de los Hermanos Pérez Pascuas cumple 25 años. Benjamín, Adolfo y Manuel comenzaron su gran viaje vinícola cuando ya eran expertos viticultores, aprendido el oficio de su padre. Su Viña Pedrosa siempre es un vino fiable y garantía de larga vida. Destaca de todos ellos el Pérez Pascuas Gran Selección. La continuidad de esta excelente bodega está bien asegurada gracias a que la generación más joven trabaja desde hace años en el oficio, de la cual José Manuel Pérez Ovejas es el más conocido.

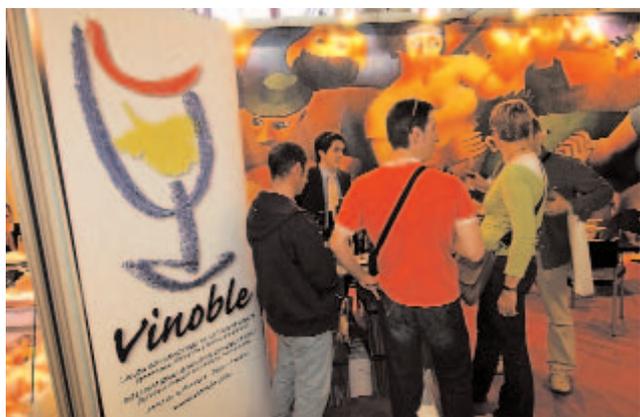


SON NOTICIA

En el Salón del Gourmets Vinoble de promoción

Vinoble, el V Salón Internacional de los Vinos Nobles, que se celebrará el año que viene en Jerez de la Frontera (Cádiz), continúa sus acciones de promoción en los certámenes vinícolas y gastronómicos más relevantes del calendario internacional. La última ha sido en el XIX Salón Internacio-

nal del Club de Gourmets de Madrid, donde Vinum España presentó un espectacular stand que atrajo el interés del público asistente. Una muestra donde se exhibieron más de 30.000 productos delicatessen y que contó, según la organización, con la presencia de cerca de 45.000 profesionales del sector.



La otra Rioja Valle de Sadacia

Se presentó en Madrid el Vino de la Tierra Valle de Sadacia, una indicación geográfica que acoge vinos blancos elaborados con uva Moscatel de grano menudo y de Alejandría, principalmente. La zona de produc-

ción se sitúa en la comarca suroriental de la comunidad de La Rioja y se podrá elaborar en unos 42 municipios. De momento solo dos bodegas están acogidas a sus estatutos: Marco Fabio y Castillo de Maiterra.

Castell Sant Antoni
Pequeña Bodega,
Grandes Cavas

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

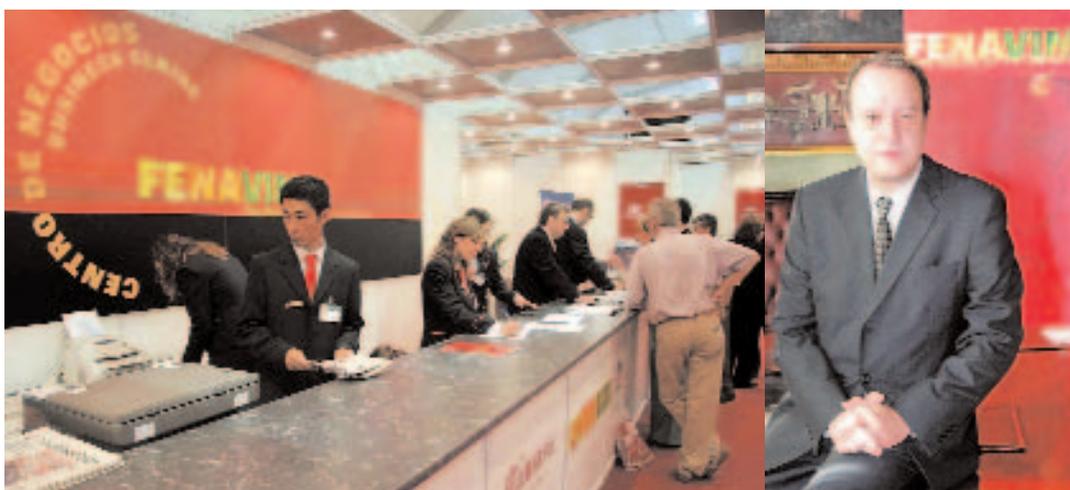
CUVÉE MILLENNIUM, GRAN BRUT, GRAN RESERVA, GRAN BARRICA, GRAN RESERVA ROSAT

Nuestros tempranillos están de enborabuena.

Bodega Aresan quiere celebrar con todos los amantes del buen vino, el rotundo éxito que han cosechado sus vinos (Medalla 3 años en Burdeos 2002 y Ageda 4 meses en Burdeos 2002) en el I Concurso Internacional "Tempranillo al Mundo" celebrado en Copenhague (Dinamarca, Febrero 2005), donde han obtenido 2 Medallas de Oro y la recompensa a su dedicación, selección y pasión por el vino.

www.bodegaaresan.es

Vinos de autor



Más de 400 importadores de 23 países se dieron en Ciudad Real. Para Manuel Juliá (a la derecha), director del salón, FENAVIN se ha consolidado en tan sólo tres ediciones.

Hacer negocio, objetivo cumplido

En tan sólo tres ediciones la Feria Nacional del Vino se ha convertido en el punto de referencia nacional e internacional del sector. A su vez se ha consolidado como la mejor feria monográfica del país y una de las primeras de Europa. El éxito ha sido rotundo y se ha alcanzado el principal objetivo de la feria: hacer negocio.

Según el director de la feria, Manuel Juliá "este cóctel que es FENAVIN, todo esto se ha conseguido con varios ingredientes. En primer lugar, ha sido la lucidez política de los responsables de la Diputación de Ciudad Real, en especial del presidente Nemesio de Lara que ha estado en el día a día de la feria. En segundo, el concepto de profesionalidad en su desarrollo, que aunque FENAVIN está organizada por una administración pública, su función sea casi de una institución privada (tenemos comité de dirección, conceptos de competitividad, etc). En tercer lugar, inteligencia creativa para superar las dificultades, generando en Ciudad Real, lo que de manera natural pueda existir en Madrid o Barcelona, es decir, insistir con profundidad en el concepto de los programas de compradores internacionales y nacionales".

Juliá también destacó el trabajo realizado durante estas tres ediciones. "El trabajo de la primera edición fue distinto, ya que nadie conocía la feria y nuestra labor fue convencer al sector vitivinícola de que estaban haciendo algo importante. En la segunda edición esta capacidad de seducción se produjo en menor medida y en esta tercera prácticamente no se ha originado, ya que FENAVIN, a diferencia de otras ferias que tardan en consolidarse unas siete u ocho ediciones, nosotros lo hemos hecho tan solo en tres".

PLANTEAMIENTO SOLIDARIO

El principal objetivo de esta edición se ha cumplido: hacer negocio. Más de 400 importadores de 23 países se dieron cita en la feria. Importadores procedentes de Alemania, países nórdicos, Reino Unido,

Estados Unidos, Japón, China, República Checa, Polonia, Países Bajos y México, entre otros, operaron desde el Centro de Negocios, conscientes de que estaban en la feria monográfica más importante de España. Los datos de la encuesta que ha hecho la organización entre los expositores desprenden un alto grado de satisfacción. Asimismo, han dejado claro que están dispuestos a volver a la próxima edición de FENAVIN.

La Feria Nacional del Vino es un claro ejemplo de planteamiento solidario para con el resto de territorios de España, puesto que se trata de defender un sector que en la actualidad atraviesa una situación de crisis en el ámbito nacional.

Se han acreditado 627 periodistas, de los que 213 han pasado por la sala de prensa; y se han recibido 36.250 visitas profesionales en la feria. FENAVIN, desde sus inicios, ha apostado siempre por una clara vocación de profesionalización para el sector, por la proyección internacional, por potenciar la oferta vinícola española y por la mejora continua del certamen.

ÉXITO EN LA GALERÍA DEL VINO

FENAVIN 2005 albergó una impresionante Galería del Vino, a lo largo de 1.400 metros cuadrados del pabellón Dionisos, la más extensa que se ha mostrado en España. En ella se presentaron, ordenadamente y con un riguroso control de las temperaturas, más de 700 marcas de vino. Fueron centenares las personas que diariamente, y provenientes de muy distintos países, visitaron la Galería y disfrutaron de los caldos que allí se expusieron.

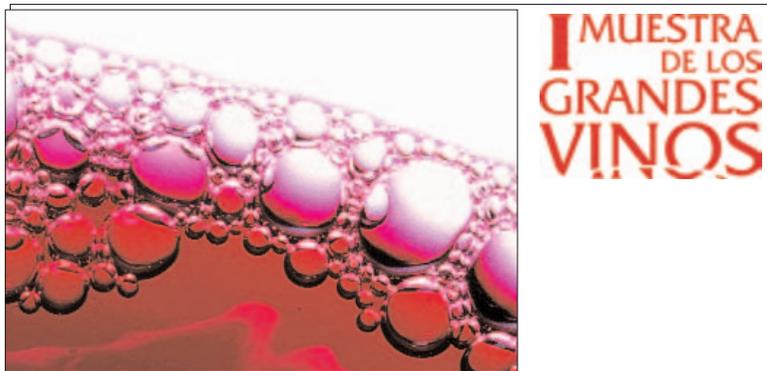
Por otra lado, la organización ha dotado este año al evento de un componente

novedoso, inteligente y muy aprovechable por parte del bodeguero: una Sala de Innovación Vitivinícola, iniciativa con la que el certamen se ha abierto al mundo de la investigación y de la innovación tecnológica. La sala, por un lado, puso proyectos a disposición de los bodegueros que no encuentran solución a los problemas de su empresa porque no saben dónde acudir. Y, por otro, el salón sirvió de marco para la difusión y actualización de cara a la opinión pública de los últimos logros conseguidos por la ciencia con el objetivo de mejorar la actividad profesional en el sector vitivinícola.

FENAVIN ha acogido multitud de actividades relacionadas con la cultura del vino, jornadas técnicas, reuniones de organizaciones sectoriales y catas de vino, a las que han asistido prestigiosos profesionales del mundo vitivinícola, así como periodistas nacionales e internacionales, deportistas, directores de cine, escritores, filósofos...

La cultura del vino fue expuesta en diferentes charlas y mesas redondas como "La alegría de vivir: elogio al vino", "El vino y el arte", "Vino y deporte" o "El placer de los sentidos: el vino en el restaurante", en las que intervinieron, entre otros, el sumiller Custodio Zamorra, el director de cine José Luis Garci o los deportistas Pato Clavet y Manuel Sanchís. También se celebraron jornadas técnicas como "Estrategias de comunicación entre España y Japón"; "El vino español en Finlandia, Noruega, Suecia y Reino Unido", a las que asistió numeroso público y que fueron expuestas por el mejor sumiller, Andreas Larsson, por el escritor noruego Arne Ronold o por el periodista británico John Radford, entre otros.

I MUESTRA DE LOS GRANDES VINOS VINOS EN LA «CUMBRE»



Asturias, paraíso natural por excelencia, se ha convertido también en centro de atención vinícola. La falta de productores de vino, si exceptuamos a las seis bodegas de Cangas del Narcea, junto con un consumo per capita que sitúa a la comunidad a la cabeza del país, han hecho posible que 29 de las bodegas más representativas de España hayan estado presentes en este evento.

«Cumbre», la I Muestra de los Grandes Vinos, ha elevado a Gijón a la categoría de capital enológica, centro neurálgico de debate, deambular de sumilleres y hosteleros. Estamos posiblemente ante la selección de bodegas más exhaustiva que se haya hecho hasta el momento en todo el territorio nacional.

«Cumbre» se celebró los días 25 y 26 de mayo en Gijón (Asturias), en el recinto «La Riega» (Palacete de los Figaredo). La organización corrió a cargo de OpusWine y Fenicia, empresa de marketing gastronómico, y con-

tó con la inestimable colaboración del Ayuntamiento de Gijón y del Gobierno del Principado.

En «Cumbre» estuvieron presentes algunos de los bodegueros más destacados del país, que acudieron a presentar sus mejores vinos a los profesionales de la hostelería del norte de España (Asturias, Galicia, Cantabria, País Vasco y Castilla y León). Por el Palacete La Riega desfilaron más de dos mil hosteleros, tras un acto inaugural que estuvo presidido por la alcaldesa de Gijón, Paz Fernández Felgueroso, acompañada en las intervenciones por la Directora General de Agroalimentación, Tomasa Arce, el presidente de la Academia de Gastronomía Asturiana, Eduardo Méndez Riestra, el presidente de Opuswine, Carlos Delgado y el director general del evento, Iván González de la Plata. La alcaldesa de Gijón destacó la importancia del vino y la gastronomía para una región como Asturias, ya en los puestos de cabeza de la restauración.

Los productos asturianos también fueron protagonistas del evento, con la presencia de las sidras de nueva expresión y los quesos de la D.O. Gamoneu. Paralelamente, se celebró el I Congreso de Críticos Gastronómicos, que debatieron sobre el pasado, presente y futuro de su profesión. Además de 50 periodistas, críticos y escritores gastronómicos procedentes de todas las regiones del país se dieron cita los representantes de Aalto, Castaño, Clos Mogador, Telmo Rodríguez, Artadi, Enate, Enrique Mendoza, Familia Martínez Bujanda, Fariña, Remírez de Ganuza, Fillabo, Murúa, Finca Allende, Fontana, Grupo Eguren, Grupo Galiciano, Matarromera, Pesquera, Hermanos Sastre, Julián Chivite, Luberrri Monje Amestoy, Manuel Manzaneque, Miguel Torres, Muga, Marqués de Griñón, Roda, Terras Gauda,

SON NOTICIA

Fe de errores

El pasado mes de abril, la revista MiVino dedicó su sección «Bodegas Ejemplares» a Bodegas Sonsierra, la segunda mayor cooperativa de Rioja. «Los duendes de imprenta» crearon cierta confusión con los nombres del equipo de la bodega. Los correctos, según ven en la imagen de izquierda a derecha, son: Rafael Usoz (enólogo), Jordi von Krenski (gerente) y Félix Mato (presidente).



Madrinova

una distribuidora que
«Importa»



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



XV ANIVERSARIO

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

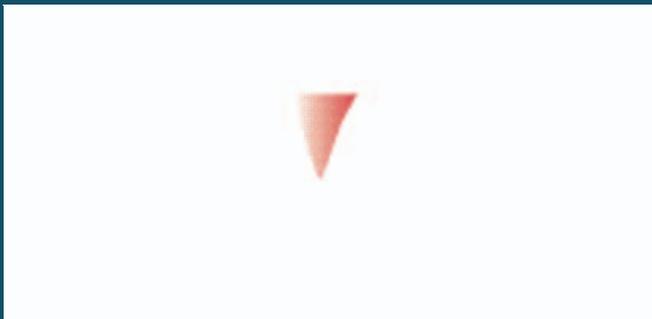
Se precisan comerciales

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
AKELARRE S.Sebastián (Guipúzcoa)	Guitián sobre Lías '03 Naia Verdejo '03 Pazo de Señorans '03	Remelluri Rva. '99 Emilio Moro '02 Finca Terrazo '01	MR Moscatel '03 Chivite C. 125 Moscatel V.T Clos Baste '03
CASA LEÓN Villamayor del Río (Burgos)	Viña Tondonia Rva. '87 Palacio de Bornos '04 Enate Gewürztraminer '04	Pago de Carraovejas Rva. '01 Viña Tondonia Rva. '96 Solar de Ayala Cr. '00	Exxencia Castilla La Vieja Moscatel Montecristo PX Alvear
CASA PEPE'S Palencia	José Pariente '04 Martivilli '04 Aura '04	Mauro '01 San Román '01 Pago de Carraovejas Rva. '99	PX Noé
MESÓN EL CORDERO Segovia	Prius de Moraña '03 Martin Sancho '03 Blanco de Nieva '03	Avan Concentración '02 Vizcarra Senda del Oro '03 Mibal Selección '02	Olivares '00 Don PX Toro Albalá 1972 Pago El Pulpito
MUNDI VINOTECA Vilanova del Valles (Barcelona)	Jané Ventura F. El Camps Mac. '02 Vallformosa Claudia '04 Petit Ivori Chardonnay '04	Jaros Cr. '02 Canforrales Clásico Tempranillo '04 Dinastía Vivancos Cr. '02	Llopart Canals Brut Nature Bertha Lounge Brut PX Murillo Lustau
PALACIO DEL NEGRALEJO Coslada (Madrid)	Milmanda '02 Guitián Sobre Lías '03 F.B. Belondrade y Lurton '02 F.B	Dalmau Rva. '98 Prado Enea G. Rva. '94 Valbuena 5º año Rva. '99	PX Gran Orden Ochoa Moscatel Tawny 20 Años Noval
VINOS Y CAVAS Valle de San Lorenzo (Tenerife)	Ca'Nestruc Blanco '04 Terras Gauda '04 José Pariente '04	Avan Concentración '03 Neo '01 Altos de Luzón '02	Humboldt Tinto Dulce '00 Mataró Violeta Tinto Dulce '03 MR Moscatel '02
VINOTECA DEL GRAN GOURMET San Juan (Alicante)	Marqués de Riscal Verdejo '04 Príncipe de Viana '03 F.B Pazo de Señorans '04	Toscar Monsatrell '03 Coto de Hayas Garnacha Cent '03 Riscal 1860 '03	Insignum Riesling Eiswein '02 PX Rva. de Familia López Hnos. Moscatel de La Marina '03

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN



www.mivino.info



Ahora también
en Inglés

La revista de vinos para consultar
en la Red

Mivino vuelca en su nueva web todo su fondo documental. El lector encontrará de forma amena el contenido de la revista con un fácil acceso a las secciones habituales, un acceso gratuito, previo registro. Un buscador posibilita buscar en todos los números publicados hasta la fecha: el apartado «Hemeroteca» muestra todas las portadas, y con un simple click puede acceder al contenido de cada uno de los números. Un formulario en «Práctica de Cata» permite la participación online en esta sección de la revista, que ofrece la posibilidad de ganar seis botellas de vino. «Quiénes somos», «Publicidad», «Súscribase» y «Contáctenos» completan la página.



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). **Aragón:** A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET, HOTEL GRAU ROIG. **Asturias:** BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), CHIQUITO (Oviedo), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (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 TABLA (Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), MONTE-RRÉY (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), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** 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, LUA (Puerto de Soler, Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argenton), 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 VELLERO (Sitges), EL CAÇADORS (Argenton), ESADE SANT IGNACI, GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, LA SANTA (El Masnou), SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VIA VENETO. **Burgos:** EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA. **Cáceres:** ATRIO, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Sta. María). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO-LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), LA CASONA, LA CÚPULA DEL RHIN (Santander) SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). **Castellón:** CASA RABITAS (Nules). **Ciudad Real:** EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel). **Córdoba:** BODEGAS Campos, EL CHURRASCO. **Cuenca:** EL MIRADOR DE HUECAR, LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puiguentos), MIRAMAR (Llanca), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BÉRASATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbria). **Huesca:** LAS TORRES. **Leida:** 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 AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, CABO MAYOR, CAFÉ CENTRAL, CAFÉ DE ORIENTE, CASA CIRILO, CASA DE LAS AMÉRICAS, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA MATUTE, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SORIA, CASA SOTERO, CASA VILA, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPA, DE VINIS, DON GIOVANI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATAICALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL 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 5º VINO, EL 26, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), FINOS Y FINAS, GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), GILDA, 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 CIEN VINOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRINCIPE, NICOLÁS, OXIE, PARADÍS, PARADÍS CASA AMÉRICA, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAIDOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLLILERO (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, ZALACAÍN. **Málaga:** CAVE DUQUE (Marbella), D' VINOS, MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), EL LECHUGUERO (Cascante), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, TUBAL (Tafalla). **Palencia:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña), RESTAURACIÓN CASA PEPE'S. **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), LA BRASA (Ciudad Rodrigo), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarráz), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, CRISTÓBAL (Sepúlveda), CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA FLORIDA (Cuéllar), LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guardia), LA TABERNA DEL ALABARDERO, EGAÑA ORIZA. **Tarragona:** CAN GATELL (Cambrils), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambrils), L'ASPIC (Amposta). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY, LOS CORALES. **Teruel:** EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite). **Toledo:** ADOLFO, BAR EL RINCÓN, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilera), DE AMBOADES, EL BOHÍO (Illescas), HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). **Valencia:** GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ, RASCANYA, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA. **Valladolid:** CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MEN- DI (Baracaldo), CAFETERIA HAMAIKETAKO (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), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGU (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁN-DULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERIA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. **Baleares:** BONS VINS, ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECUM (Ibiza), ENSENYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINO-TECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAINI (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÁ (Premiá de Mar), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (San Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RAVAL, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL NOU CELLER DE PACO (Pera), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, ENOTECA DIVINS (Martorell), ER THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), FRAILEJÓN (Granollers), GUY MON-REPOS, LA BODEGA, LA CHARCUTERÍA REDÓN, LA GARNACHA, LA LLONESA, LA MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M.B. LA BODE- GUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRO&ESTE- VES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, ROSTISSERIA LLOP, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (San Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiell de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LIUSOL (Chiclana), MACERIT VINS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Frontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santoña). **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 GALIA- NA, 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 Montfrió), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERIAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGAT- MUNDI DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafreguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafreguell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO. **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordizia), DUQUE DE MANDAS (S. Sebastián), GURE ZUBIA DELICATESSEN (San Sebastián), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** GAVIN-VINOS (Biescas-Gavin), TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABEL (Binefar). **Jáen:** BODEGA DON SANCHO- CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). **Leida:** 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, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONES, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL POR- TAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Leida:** BODEGAS ROVIRA, EL GOUR- MAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCHUS (La Moraleja), BODEGA ABAS- CAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS GALVE (Alcobendas), BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CARNICERÍA CHAR- CUTERIA ANGEL, CASA ESTHER DELICATESSEN, CENTRO CULTURAL DEL VINO, CENTRO MILLENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENLLAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLOR, EL RINCÓN DEL CAVA, ENO- TECA 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 VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LICORES ROMA, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVEDE VINOS, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANÍA, VINOS COLOR Y AROMA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASSO, ANDREVM (Marbella), LICORES JJ (Benalmádena Costa), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCAL- DAD, VINOS CALDERÓN (Churriana). **Mallorca:** CASA DEL VINO (Manacor), MALVASÍA (Palma de Mallorca). **Menorca:** DE VINS MENORCA (Maó). **Murcia:** BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, ENOTECA ALIADA (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 ARDOETXEA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Zizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA, NEW PALACIO DE LOS LICORES. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHU DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCAREÑOS(Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINO TEMPO. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LICOSTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERIA DEL BOLI (Scala Dei), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINATERIA DOMÉNECH QUEVIU- RES (Reus). **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASONS (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'OCÉANOGRÁFIC, VINO DE AUTOR (Valguacía). **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, IS- DRO MONÉVA, 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.

Ganadores Premios Zarcillo 2005

PREMIADOS

GRAN ZARCILLO DE ORO

**ABADIA DE SAN QUIRCE
RESERVA 1999**
BODEGAS IMPERIALES S.L.
GUMIEL DE IZAN
Burgos - ESPAÑA

ALBARROBLE RESERVA 2000
S.C.A. SANTA CRUZ DE ALPERA
ALPERA
Albacete - ESPAÑA

**CARMELO RODERO VIÑAS
DE VALTARREÑA 1998**
BODEGAS RODERO S.L.
PEDROSA DE DUERO
Burgos - ESPAÑA

**SANDEMAN ROYAL
AMBROSANTE.
OLD SOLERA PX SHERRY**
SOGRAPE VINHOS S.A.-
SANDEMAN S.A.
JEREZ
Cadiz - ESPAÑA



PREMIADOS

ZARCILLO DE ORO

ALTANZA 1989
BODEGAS ALTANZA
FUENMAYOR
La Rioja - ESPAÑA

**ANSELMANN GEWÜRZTRAMINER
BEERENAUSSLESE 2003**
WEINGUT WERNER ANSELMANN
EDESHEIM
ALEMANIA

ATTELEA 2001
BODEGAS RUIZ TORRES S.A.
CAÑAMERO
Cáceres - ESPAÑA

CALDERONA ELITE 2001
BODEGAS FRUTOS VILLAR S.L.
CIGALES
Valladolid - ESPAÑA

CAMPORA 1999
AZIENDA AGRÍCOLA CASALE DI FALCHINI R. -
"CASALE FALCHINI"
SAN GIMIGNANO
ITALIA

CASTILLO DE AYUD RESERVA 1996
BODEGAS LANGA
CALATAYUD
Zaragoza - ESPAÑA

COROLILLA CRIANZA 2002
BODEGAS MURVIEDRO S.A.
REQUENA
Valencia - ESPAÑA

ENCOMIENDA TEMPLARIA 2002
BODEGAS Y VIÑEDOS AGRIBERGIDUM
PIERÓS - CACABELÓS
León - ESPAÑA

FINCA LUZÓN TINTO JOVEN 2004
BODEGAS LUZÓN
JUMILLA
Murcia - ESPAÑA

GRAN ARZUAGA 2002
BODEGAS ARZUAGA NAVARRO S.L.
QUINTANILLA DE ONÉSIMO
Valladolid - ESPAÑA

GRAN BARQUERO AMONTILLADO
PÉREZ BARQUERO S.A.
Córdoba
ESPAÑA

GRAN BARQUERO PEDRO XIMENEZ
PÉREZ BARQUERO S.A.
Córdoba
ESPAÑA

LA CAÑADA PEDRO XIMENEZ
PÉREZ BARQUERO S.A.
Córdoba
ESPAÑA

LALANNE RESERVA 1998
BODEGAS LALANNE S.A.
BARBASTRO
Huesca - ESPAÑA

LUZMILLAR TINTO ROBLE 2004
BODEGAS Y VIÑEDOS LLEIROSO S.A.
VALBUENA DE DUERO
Valladolid - ESPAÑA

MARQUÉS DE VITORIA 1998
BODEGAS MARQUÉS DE VITORIA
OYÓN
Álava - ESPAÑA

MIRTO DE RAMÓN BILBAO 2002
BODEGAS RAMÓN BILBAO
HARO
La Rioja - ESPAÑA

MONTE TORO 2000
BODEGA RAMÓN RAMOS
VENIALBO
Zamora - ESPAÑA

MONTE TORO 2003
BODEGA RAMÓN RAMOS
VENIALBO
Zamora - ESPAÑA

MONTES TOSCANINI 2004
MONTES TOSCANINI
LAS PIZARRAS
URUGUAY

**PAGO DE LOS CAPELLANES TINTO RESERVA
2001**
PAGO DE LOS CAPELLANES
PEDROSA DE DUERO
Burgos - ESPAÑA

PAGÓS DE LABARCA AEX 2001
BODEGAS COVILA S. COOP. LAPUEBLA DE
LABARCA
LAPUEBLA DE LABARCA
Álava - ESPAÑA

PIEDEMONTA MOSCATEL 2004
BODEGAS PIEDEMONTA S. COOP.
OLITE
Navarra - ESPAÑA

PRADOREY RESERVA 1999
REAL SITIO DE VENTOSILLA S.A.
GUMIEL DE MERCADO
Burgos - ESPAÑA

RÓZES WHITE RESERVE
SPR VINHOS S.A.
VILA NOVA DE GAIA
PORTUGAL

TANIS RESERVA 2000
BODEGAS J. RAMÍREZ S.L.
VALDEPEÑAS
Ciudad Real - ESPAÑA

TORREMORÓN 2004
BODEGAS TORREMORÓN S.C.
QUINTANAMANVIRGO
Burgos - ESPAÑA

YLLERA 1988
GRUPO YLLERA
RUEDA
Valladolid - ESPAÑA

YLLERA 2001
GRUPO YLLERA
RUEDA
Valladolid - ESPAÑA

Si eres

un amante

del vino, conoce

los mejores

vinos del mundo

según los más

prestigiosos

catadores.



PREMIOS

Zarcillo

2005



Nacido para triunfar.



Barón de Rivero 2004
1^{er} puesto en Enoforum.
Un blanco para recordar.

INOXI

Pálido, brillante,
aroma floral,
frutas frescas,
ligero, sedoso,
equilibrado
y largo postgusto,
con 60%
Moscatel Morisco
y 40%
Chardonnay.



Visite nuestra tienda en la web:
www.lopezhermanos.com

Bodegas López Hermanos
C/ Canadá, 10. 29006 Málaga. Tel. 952 319 454. Fax. 952 359 819. e-mail: bodegas@lopezhermanos.com

