

miVino

NÚMERO 101

OCTUBRE DE 2005

BODEGAS EJEMPLARES

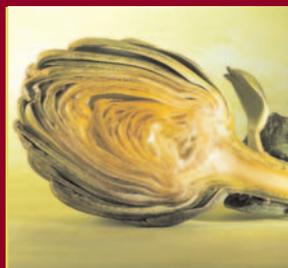
ENATE

SEPA DE LO QUE HABLA

VINOTERAPIA PARA LA SALUD

PRÁCTICA DE CATA

CASTILLO DE SAN DIEGO 2004



ARMONÍAS
ALCACHOFAS
CON VINOS
AMONTILLADOS

SYRAH ESPAÑOL
**EL NUEVO
GENIO DE
LA BOTELLA**

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

¿elegante o diferente?
Vinos del Condado de Huelva



VINO
BLANCO JUVEN
C.V. 2004



JUNTA DE ANDALUCÍA



CONSEJO REGULADOR DE DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA



DENOMINACIONES DE ORIGEN
CONDADO DE HUELVA
Y VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA

La uva Syrah está causando furor entre los bodegueros más inquietos de nuestro país, aunque todavía los consumidores no participan plenamente del mismo entusiasmo. Al menos con la devoción que esta cepa provoca en otras latitudes. Las razones son variadas y de peso: en primer lugar, la mayoría de los vinos elaborados con Syrah son buenos, cuando no excelentes. Y eso tanto si vienen de Cataluña o de Alicante, como si han crecido en los campos de las dos Castillas, o en el profundo Aragón vitivinícola. Por otra parte, el perfil organoléptico de los tintos de Syrah se corresponde con los gustos actuales de la mayor parte de la crítica especializada, aunque puedan resultar excesivos para el bebedor habitual.

Uva agradecida y generosa en nuestras tierras, que ya da buenos frutos en las primeras vendimias, parece tener asegurado un brillante porvenir en España. Como ya lo tuvo en Australia, donde fundamentó un impresionante y exitoso despliegue comercial por todo el mundo, convertida en su baza enológica más personal, con el fabuloso Grange de Penfolds a la cabeza, e imponiendo nombre y fama. Sin olvidar, naturalmente, su lugar de origen, el valle del Ródano, la gran región vitivinícola de Francia donde Auguste Clape elabora un Cornas de ensueño, Jean-Louis Chave un Ermitage de locura y Jean-Luc Colombo sienta cátedra con su ya clásico «Les Ruchets». Más modestos, pero con igual fe en esta uva de aromas gloriosos, unos pocos e imaginativos bodegueros españoles se lanzaron a elaborar tintos de Syrah, con un nivel más que aceptable, cuando no excepcional, pese a la juventud de las cepas. En Priorato primero, cultivada por el impagable René Barbier, que la utiliza para su Clos Mogador, luego en Toledo, de la mano de Carlos Falcó, y posteriormente en Jumilla y Alicante.

En apenas un lustro la Syrah ha extendido sus raíces por los sitios más insospechados de nuestra geografía. Pletórica de fruta, profunda de color, abundante de jugosos taninos, tal vez corra el riesgo de caer en la desmesura si los enólogos no son capaces de resistir la tentación fácil de los vinos aparentes. Porque si bien es cierto que la Syrah ha demostrado que se encuentra a gusto en España, donde muestra sus aromas frutales, concentración y sedosa carnosidad sin ningún pudor, también lo es que esta uva tiene un potencial mayor de notas aromáticas, cuyo resalte es imprescindible para escalar puestos en la difícil y concurrida espiral de la calidad. *Carlos Delgado*



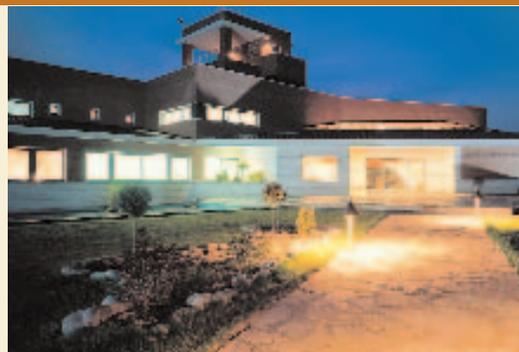
FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

Bienvenida lady Syrah

Mivino

DIRECTOR: Carlos Delgado (c.delgado@opuswine.es). SUBDIRECTOR: Bartolomé Sánchez (b.sanchez@opuswine.es). COORDINADORA GENERAL: Ana Ramírez (a.ramirez@opuswine.es). DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA: Ángel Becerril (a.becerril@opuswine.es). DIRECTOR DE DISEÑO: Ramón Miguel Muñoz (r.miguel@opuswine.es). JEFE DE REDACCIÓN: Ana Lorente (a.lorente@opuswine.es). COORDINADOR DE CATA: Javier Puliado (j.puliado@opuswine.es). UNA PUBLICACIÓN DE: OpusWine. C/ Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel. 91 512 07 68 Fax. 91 518 37 83. e-mail: mivino@opuswine.es. EDITOR: Manuel Saco (m.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: Lulicar Minaya (l.minaya@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES C/ José de Andrés, II, Bloque 3. Colonia San José 28280 El Escorial (Madrid). Tel. 91 890 71 20 • FAX 91 890 33 21. E-mail: A-E-S-@telefonica.net IMPRENTA: EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdeaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)

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



12 BODEGAS EJEMPLARES ENATE, VINOS DEL ALTO ARAGÓN

El Somontano es el reino del equilibrio, donde encuentra espacio para desarrollarse cada sueño. Enate eligió los caminos del arte y, en una labor admirable, ha vestido sus botellas y su bodega con tanto genio como el que encierran sus vinos. Enate está siempre abierta al visitante, con la secreta satisfacción de quien muestra al mundo su vástago querido, el más hermoso, tal como lo concibió su arquitecto, Jesús Manzanaras.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA -Casa del Pinar Reserva 2000 -Ariyanas 2004

Los vinos de esta bodega son diferentes, plenos de carácter. En este primer Casa del Pinar han conseguido ensamblar casi todas las variedades que hay en la región con un excelente acierto.

Los elaboradores del Ariyanas 2004 ya habían conseguido unos vinos que representaron una pequeña revolución en la zona, la Axarquía, blancos dulces que ori-

ginales, y un ensayo de tinto seco, elaborado con la uva autóctona Romé, que ofrece curiosos aires borgoñones.



14 UNIDOS POR EL PLACER ALCACHOFAS CON AMONTILLADOS

Llega la alegría de la huerta, también conocida como la verdura de sabios y poetas: la alcachofa. Los egipcios fueron los primeros en cultivarla, transformando el cardo silvestre en el producto que hoy conocemos. Llegó a Europa de la mano de los árabes, quienes mejoraron las variedades y sus cualidades culinarias. Por aquella época ya se le atribuían propiedades curativas y afrodisíacas. Hoy ocupa un lugar destacado en nuestra gastronomía. Difícil de armonizar con los vinos, inténtelo con un buen amontillado. Se sorprenderá.



Y LAS SECCIONES

18 PRÁCTICA DE CATA. 20 SEPA DE LO QUE HABLA. 22 QUESO Y VINO. 24 EL COLECCIONISTA. 26 DÍAS DE VINO. 28 NUESTRAS D.O. 30 EL VINO EN LA RED. 32 GENTE DE VINO. 34 VINO Y SALUD. 35 AGUARDIENTES. 36 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 40 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 42 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS.

SYRAH ESPAÑOL EL NUEVO GENIO DE LA BOTELLA

4

Plantar Syrah continúa de moda. La proliferación del viñedo de este varietal en España es un hecho, casi un centenar de vinos etiquetados lo confirman. Pero, ¿aporta realmente algo más que nombre y la novedad del momento? En el corto espacio de tiempo que lleva este varietal entre nosotros, ha mostrado su excelente disposición, combinando muy bien con cepas autóctonas, ofrece buena intensidad de color, de compuestos polifenólicos, alcohol, y aporta una adecuada acidez. Y los buenos aficionados lo agradecen. Hartos de probar cabernets con más sabor a pimiento verde que a fruta madura, hastiados de soportar merlots siruposos y ardientes que impregnaban el paladar de melosidad y ramplonería, nuestros sentidos acogerán con placer los valores de una variedad a la que le gustan los aires mediterráneos. Como buenos hijos de su tiempo, los Syrah españoles pueden ser más o menos equilibrados, más o menos aromáticos, incluso parecerse en muy poco a la variedad originaria del Ródano. Será el nuevo genio de la botella.



VINOS ESPAÑOLES DE SYRAH

El nuevo genio de la botella

P

lantar Syrah continúa de moda. La proliferación del viñedo de este varietal en España es un hecho, casi un centenar de vinos etiquetados lo confirman. Pero, ¿aporta realmente algo más que nombre y la novedad del momento? En el corto espacio de tiempo que lleva este varietal entre nosotros, ha mostrado su excelente disposición, combinando muy bien con cepas autóctonas, ofrece buena intensidad de color, de compuestos polifenólicos, alcohol, y aporta una adecuada acidez. Y los buenos aficionados lo agradecen. Hartos de probar cabernets con más sabor a pimiento verde que a fruta madura, hastiados de soportar merlots siruposos y ardientes que impregnaban el paladar de melosidad y ramplonería, nuestros sentidos acogerán con placer los valores de una variedad a la que le gustan los aires mediterráneos. Como buenos hijos de su tiempo, los Syrah españoles pueden ser más o menos equilibrados, más o menos aromáticos, incluso parecerse en muy poco a la variedad originaria del Ródano. Pero hay un principio que aúna sus caracteres: todos los elaboradores apuestan por vinos modernos. Cuando jóvenes, son carnosos y con una sensación frutal a flor de piel, y con crianza se aprecian las maderas muy bien dosificadas y regularmente con la fruta como protagonista. Es un ivarietal capaz de envejecer noblemente, de aromas sencillos, frambuesas, y la marca original de nota de flores (violeta). Ya con mayor edad resaltan sus notas de aceitunas negras que le distinguen del resto.

UNA VARIEDAD QUE GUSTA DEL MEDITERRÁNEO

Por los óptimos resultados habidos en tan corto plazo, parece que la Syrah ha crecido desde siempre en nuestra viña. Y curiosamente nunca se le ha prestado demasiada atención, hasta que nuestro buen amigo, el malogrado Joseph Anguera, de Tarragona, se dedicó a plantarla en proporciones significativas (puso los primeros plantones por los años setenta). Recuerdo la fe que profesaba a esta variedad y el éxito que tenían sus carnosos y jóvenes tintos llamados «Joan d'Anguera». En aquellas tierras, vitícolas por excelencia, la probaron los pioneros de los nuevos prioratos, con Josep Lluís Pérez de valedor incansable. Aunque donde se ha destacado desde los primeros ensayos ha sido en el Levante seco. Ya lo decía Adrián Martínez Cutillas, el ahora director del IMIDA, (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agroalimentario), que realizó una labor de lujo en la Estación Enológica de Jumilla, con el estudio a fondo de variedades foráneas que sirvieran para desarrollar e impulsar el vino de calidad en las denominaciones murcianas. En el año 87, se plantan clones de Syrah en Bullas, en la finca experimental, y proporciona excelentes resultados. En los ensayos de bodega, se comprobó la disposición natural para ensamblarse magníficamente con la levantina Monastrell, que ya los enó-

logos del Ródano sur sabían muy bien de sus buenos entendimientos en zonas como Châteauneuf du Pape y aledaños. El tiempo ha confirmado que esta variedad es digna compañera de la estrella de la comarca. Y ya sin mezcla, los vinos de Syrah murcianos se encuentran entre los mejores, como el que elabora Agapito Rico, llamado Canalizo, y el que hace José María Vicente, el Valtosca de Casa Castillo.

EL SECANO ES SU RETO

En los últimos tiempos el campo se ha poblado de plantas de Syrah. Y lógicamente la estanterías de los comercios y las bodegas de los restaurantes. Prácticamente todas las D. O. que acogen vinos tintos en sus estatutos han dado vía libre a su utilización. Sobre todo en la franja levantina desde Cataluña a Murcia y en el centro, en Castilla-La Mancha. En Extremadura, o en el otro extremo, Baleares, se pueden encontrar excelentes vinos con la savia de Syrah en sus venas, incluso muy buenos varietales, como antes dijimos a pesar de la juventud de las cepas. Un gran ejemplo es el «Finca Garvet» de Perelada, y también su «Ex-Ex», muestras de que se puede hacer un buen vino sin cepas ancianas. En este camino se encuentra el de Abadía Retuerta, Pago de la Garduña, un vino explosivo, pleno de finura y elegante maderera. El primero de Syrah en el Somontano es el Viñas del Vero que elabora Pedro Aibar. Una de las agradables sorpresas es el de Miquel Gelabert, que en el mismo corazón de Mallorca ha sacado un vino concentrado y espectacular. En la numerosa serie de tintos manchegos hay vinos que se pueden considerar de alta calidad, como el que ha logrado Uribe-Madero con su Calzadilla, expresivo y fresco. El descarado y lozano «Tierra Rubia», de Mariscal, salido de Mondéjar, una denominación de origen con grandes posibilidades que acaba de romper. Aquí aparece Ignacio de Miguel que parece especializado en esta variedad porque sus vinos son brillantes y a menudo espléndidos, como su Dehesa del Carrizal, el de Alfonso Cortina, Pago de Vallegarcía, que también asesora y firma. Pero el que ha sorprendido espectacularmente es el que hace en el Cigarral de Santa María, propiedad de Adolfo, un vino de capricho más que de garaje, porque existen acaso mil botellas, bien vestidas y mejor concebidas. El Syrah de Manzaneque es uno de sus vinos más regulares. Ruiz de Villanueva ha elaborado un tinto muy bien diseñado, con la extracción y la madera justas. Y por último en esta vasta región vinícola, dos completamente opuestos en el tiempo: el de Carlos Falcó, Dominio de Valdepusa, buen equilibrio y carnosio, el primero de esta comunidad que salió al mercado, y la novedad, Finca Los Aljibes, de Chinchilla. Para novedad total el tinto de López Hermanos: la tradicional bodega malagueña ha elaborado el primer tinto de su finca de Miraflores, Málaga, y ha sido de Syrah.



5 ALMUDES 2003 🍷

B. Coop. San Ginés Tel. 969 382 037 D.O. Ribera del Júcar. Sus pequeños detalles aromáticos nos acercan a la naturaleza del viñedo y sus alrededores: mora, lácteos, humo, lavanda, violeta que construyen hábilmente su paleta aromática. Bien elaborado.

ALBET I NOYA COL.LECCIÓ BARRICA 2000 🍷🍷🍷🍷👍

Albet i Noya. Tel. 938 994 812 D.O. Penedès. Algo menos de carácter que otros años, pero con impecable elaboración. Frutos negros, potencia balsámica y clavo. Gusta su frescor y calidad del tanino que cede la madera.

ALCEÑO 2003 🍷🍷

Pedro Luis Martínez. Tel. 968 780 142 D.O. Jumilla. Gran potencia aromática, con ilustrado perfume del varietal, delicados toques de mentol, grosella negra y tostados de la madera. Envoltente, de crujientes taninos y estructura.

ARRAYÁN 2003 🍷🍷🍷🍷👍

Finca la Verdosa. Tel. 607 857 628 D.O. Mérida. Para quien busque un Syrah moderno, este es un buen modelo. Concentrado pero de rasgos juveniles, especias, cacao. Maderas de calidad que enfatizan el paso de boca.

AULA CRIANZA 2002 🍷🍷🍷👍

Coviñas. Tel. 962 301 469 D.O. Utiel-Requena. Muy mediterráneo, con rasgos juveniles que no desentonan, zarzamora, cassis y especias. Golosidad que equilibra con la acidez, envoltente y con fondo de cacao-torrefacto.

BALDOR TRADICIÓN BARRICA 2003 🍷🍷🍷

Castiblanque. Tel. 926 589 147 V.T. Castilla-La Mancha. Un remanso de notas balsámicas (pino, eucalipto) que casi tiñen la hermosa fruta. Carnoso, con cuerpo y vigor tánico.

CALZADILLA 2001 🍷🍷🍷🍷👍

Uribes Madero. Tel. 969 143 020 V.T. Castilla-La Mancha. Color que cautiva. Madera bien enfundada. Un homenaje al paladar cuando el vino se pasea por la boca con nobleza y profundidad. El mejor, hasta la fecha, de la bodega.

CANALIZO 2000 🍷🍷🍷🍷👍

Bodegas y Viñedos Agapito Rico. Tel. 968 435 137 D.O. Jumilla. Adoramos estas evoluciones en el Syrah. Aromas en perfecta armonía. Su boca, aparentemente delicada, va dejando huella con sus diminutos taninos, lo que augura un futuro prometedor.

CANFORRALES 2003 🍷🍷

Campos Reales. Tel. 967 166 066 D.O. La Mancha. Tiene leves cicatrices de la añada 2003 que con buen tacto se han sabido conjuntar, notas de zarzamora, clavo. Sabroso, fresco y amplio en el final de boca. Buen resultado.

CASCO ANTIGUO 2004 🍷🍷

Enomar. Tel. 967 182 570 D.O. La Mancha. Apreciamos ese juego aromático entre la madurez y juventud que aporta un toque versátil, aunque se aleja del modelo Syrah. Su boca es para disfrutarla por su frescura y buenos parámetros gustativos.

CASTAÑO 2004 🍷🍷🍷

Castaño. Tel. 968 791 115 D.O. Yecla. Caracteriza a esta bodega su riesgo por apurar al máximo la madurez para obtener bombas frutales. En boca se perfila aún mejor, amplio y gozoso como una golosina.

CLOS MONT-BLANC PREMIUM 2003 🍷🍷🍷🍷👍

Concavins. Tel. 977 887 030 D.O. Catalunya. Sorprende la agilidad con que fluyen los aromas a fruta y minerales que establecen una armonía con la madera. Su toque goloso culmina en elogios al equilibrio.

CULEBRÓN CRIANZA 2000 🍷🍷

Brotóns. Tel. 965 477 267 D.O. Alicante. Fuerte carácter de maceración bien ligado con la madera, trazas minerales que subrayan su buen hacer. Quienes lo prueben agradecerán la suavidad en todo su recorrido.

DARIMUS DULCE 2004 🍷🍷🍷🍷👍

Serrano. Tel. 968 556 298 V.T. Campo de Cartagena. Los amantes del vino dulce se sorprenden de la potencia y limpieza de aromas a confitura de arándanos, moras y especias. Es cautivador. Aunque sin duda el mayor logro es su acidez.

DEHESA DEL CARRIZAL 2002 🍷🍷🍷🍷👍

Dehesa del Carrizal. Tel. 914 841 385 V.T. Castilla-La Mancha. Qué carácter más bello, esas notas de espliego y lavanda que se hablan de la personalidad del terruño, y su fragante madera. La Syrah comienza a sorprender cuando pasan unos años, pero ya encontramos sedosidad y notas de reducción soberbias.

DOMINIO DE ONTUR CRIANZA 2002 🍷🍷🍷

Coop. del Campo San José. Tel. 967 323 029 D.O. Jumilla. El color anticipa a su nariz, concentrada, de fresca grosella en sazón, vainilla y un tenue toque de aceituna. Carnoso y fresco, con buen cuerpo.

ENRIQUE MENDOZA 2003 🍷🍷🍷🍷👍

Enrique Mendoza. Tel. 965 888 639 D.O. Alicante. Un escaparate del terruño, donde podemos encontrar, trufas, arcilla, y una exuberante carga frutal. La magnitud de su entrada en boca no oculta su origen mediterráneo, ni pierde la acidez. Equilibrado. Para disfrutar.

EX-EX 4 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011 D.O. Empordà-Costa Brava. Concentrado, tanto en color y aromas como en boca. Es una exhibición de poder que no le exime del encanto varietal, aunque necesita formarse. Arándanos en sazón, tostados y mineral que se ensalzan en boca gracias a su buena acidez.

FINCA GARBET 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

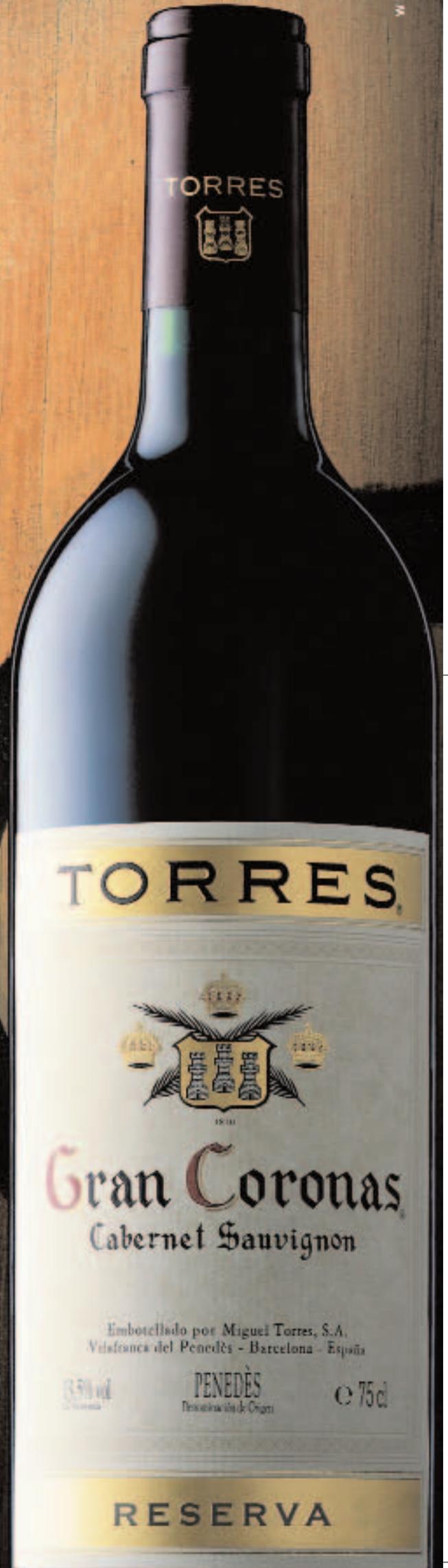
Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011 D.O. Empordà-Costa Brava. Lo realmente emocionante de este vino es el aluvión de sensaciones que produce tanto en nariz como en boca. A pesar de su enorme estructura, añade colosales taninos que se funden, fina acidez y arrebatadora persistencia.



TRANQUILIDAD

EL SILENCIO Y LA PENUMBRA.
EL AROMA DE UN VINO AÑEJO
QUE MADURA LENTAMENTE DURANTE
DIECIOCHO MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS, TOMANDO
INFINITOS Matices. ASÍ ES COMO
NUESTRO ATERCIOPELADO Y REFINADO
GRAN CORONAS ALCANZA PLENITUD.
CAPAZ DE DESCUBRIR LA NOBLEZA
EN NUESTROS PALADARES.

www.torres.es



TORRES



Un gran vino nace y se hace en casa

TRANQUILIDAD - TEMPERAMENTO - TRADICIÓN - TIERRA - TORRES

TORRES



Gran Coronas
Cabernet Sauvignon

Embotellado por Miguel Torres, S.A.
Vinos de la Penedès - Barcelona - España

13,5% vol

PENEDÈS
Denominación de Origen

e 75 cl

RESERVA

MONOVARIETALES DE SYRAH

FINCA LOS ALJIBES 2003 🍷🍷🍷👍

Finca los Aljibes. Tel. 967 890 020. V.T. Castilla-La Mancha. Este cultivo de altura en terreno pedregoso acusado confiere al vino identidad propia. Aromas de negra fruta, piedra lavada (mineral) y cedro. Acidez soberbia, peso de fruta y amargor.

FINCA MINATEDA 2002 🍷🍷

Cantó. Tel. 967 300 121 V.T. Castilla-La Mancha. Se aprecia un varietal inquieto, joven, con un buen trabajo de bodega que le otorga buenos atributos en la boca, ameno y bien desarrollado.

FINCA SANDOVAL 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Finca Sandoval. Tel. 696 910 769 D.O. Manchuela. Para los amantes de los Syrah concentrados y con peso de fruta abundante, esta es una buena elección. Tiene riqueza aromática y maderas muy elegantes con un paso de boca intenso pero fino.

FRODO 2004 🍷🍷

Romero de Ávila Salcedo. Tel. 926 631 426 D.O. La Mancha. Dominan las hierbas aromáticas (romero, espliego) con un fondo de lías y dulce golosina. Su boca es más modesta, jugosa y bien encajada por sus taninos aún latentes.

GADEA 2004 🍷🍷👍

Tierras de Mollina. Tel. 952 741 052 D.O. Málaga. Los seguidores de la maceración carbónica encontrarán ciertos rasgos que lo delatan, eso sí, en su justa medida. De esos aromas que embotan con un gusto goloso, amable y grato.

ICONO SYRAH 2004 🍷🍷👍

La Viña. Tel. 962 290 052 D.O. Valencia. Atesora plenitud y concentración. Uva que luce apetitosa fruta y carnosidad-golosidad en su paso, con sensación inmediata de granillo de hollejo muy afable.

LA ESENCIA 2004 🍷🍷🍷🍷

Mont-Reaga. Tel. 967 180 447 V.T. Castilla-La Mancha. Sus rasgos aromáticos recuerdan la maceración carbónica, desplazando así el perfil varietal. Fluye como una golosina, de comedia sabrosura y equilibrio. Su boca es magnífica.

LA ESTACADA 6 MESES 2003 🍷🍷🍷🍷👍

Finca La Estacada. Tel. 969 327 306 V.T. Castilla-La Mancha. Es la tercera cata este año, y su seguimiento demuestra la excelente capacidad de maduración de este vino. El volumen en boca intensifica su paso y excita las papilas. Espléndido.

LA NUNCIATURA 2004 🍷👍

Vinos y Bodegas. Tel. 926 531 067 D.O. La Mancha. Más oscuro que su sombra. Tiene las características aromáticas de un Syrah con el azote del sol que desprende ecos de mermelada de arándanos. Su paso es amable y sólido.

MAGNÍFICUS 2002 🍷🍷🍷🍷

Sánchez Multiterno. Tel. 967 193 222 D.O. Pago Guijoso. Su reciente inclusión en los vinos de pago no deja duda. Cargado de buena fruta negra con rasgos del terruño que baña la madera dosificada. Magnífica acidez que equilibra el conjunto.

MARQUÉS DE GRIÑÓN 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Dominio de Valdepusa. Tel. 925 597 222 D.O. Dom. Valdepusa. Un vino con mucho oficio, al estilo del nuevo mundo donde impera el color, su elogiada fruta madura y perfume balsámico de maderas. Jugoso, bien formado, con un tanino de disfrutar.

MARTÚE 2003 🍷🍷🍷🍷👍

Masía Vallformosa. Tel. 938 978 286 D.O. Penedès. Raíces mediterráneas que exaltan el ímpetu frutal (moras, ciruela) con un espectro del terruño que lo hace más complejo. Aci

MAS LA ROCA 2000 🍷🍷🍷👍

Masía Vallformosa. Tel. 938 978 286 D.O. Penedès. Raíces mediterráneas que exaltan el ímpetu frutal (moras, ciruela) con un espectro del terruño que lo hace más complejo. Acidez que vigoriza su paso y se funde con el conjunto.

MAS MONTASELL RESERVA 1999 🍷🍷

Mariol. Tel. 934 367 628 D.O. Terra Alta. Es el momento para disfrutarse con ese fino buqué, notas de fruta escarchada y puro que discurren con suavidad.

MAYORAL 2003 🍷🍷

Bodegas 1890. Tel. 968 758 100 D.O. Jumilla. Sencillo a la par que sugerente. Tiene aromas de frutillos rojos y especias que fluyen con agilidad en boca. Para beber ya.

MONASTERIO DE SANTA ANA 2004 🍷🍷

Casa de la Ermita. Tel. 968 783 035 D.O. Jumilla. Diseño discreto, de esos que gustan para picotear, mucha fruta de perfil sencillo y poca madera. Aires mediterráneos que aportan cuerpo, golosidad y perfume final.

MONTESINOS 2004 🍷

Bleda. Tel. 968 780 012 D.O. Jumilla. Concentración a fruta negra. Es goloso pero no ardiente, con buena fluidez en su paso de boca.

NEROLA 2002 🍷🍷🍷🍷

Miguel Torres. Tel. 938 177 400 D.O. Catalunya. Elaboración que cuida con habilidad la buena fusión madera-fruta. Bien construido, amable, sin aristas y muy agradable en boca.

NUESTRO SYRAH 2003 🍷🍷🍷🍷👍

Manuel Manzaneque. Tel. 967 585 003 D.O. Finca Elez. Este vino es el espejo del viñedo, el perfume de su terruño calizo y pedregoso, hierbas de campo con un fondo de frutas pleno. Su boca, algo menos potente por la añada, vaticina buen futuro.

PAGO DEL AMA BARRICA 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Viñedos Cigarral Sta. Mª. Tel. 925 252 991 V.T. Castilla-La Mancha. Personal y elegante, notas de aceituna, humus, trufa y delicada madera. Fluye como la seda, nítido y de abrumador final.

PAGO LA GARDUÑA 2003 🍷🍷🍷🍷

Abadía Retuerta. Tel. 983 680 314 V.T. Castilla y León. Virtudes de buen Syrah francés. Concentrado, mineral, de prodigiosas maderas que se funden en su perfume frutal. Taninos que acarician y se funden maravillosamente.



¡Vas a soñar!



BODEGAS
BALBAS

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

MONOVARIETALES DE SYRAH

PALACIOS REALES 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Miguel Ángel Verdúñez. Tel. 925 167 493 D.O. La Mancha. Exprime al máximo las notas de fruta: sandía, guindas rojas que se alejan de su origen aunque no disgustan. Goloso, amable y de sugerente beber.

PERNALES 2003 🍷🍷🍷🍷

López Hermanos. Tel. 952 319 454 D.O. Sierras de Málaga. Primera elaboración de tinto con nota. Aunque aún cerrado, ya se aprecian sus buenas formas, frutas negras maduras, madera bien trabajada con magnífico paso de boca, carnoso y equilibrado.

ROIGENC ROSÉ 2004 🍷🍷🍷🍷

Celler Capafons-Ossó. Tel. 977 831 201 D.O. Montsant. Su color rosáceo es cautivador. Con los ojos vendados casi caeríamos en el descuido de creer que es un tinto, por sus poderosos aromas. Sin embargo, su boca lo delata, aunque es más impactante que cualquier rosado habitual.

RUIZ VILLANUEVA FB. 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Bruno Ruíz Bodega Ecológica. Tel. 914 675 638 V.T. Castilla-La Mancha. Desde su primer proyecto de Syrah mucho ha cambiado. Ha sabido sacar más personalidad, lo ha armado y sobre todo ha inyectado la madera justa. Su boca confirma lo anterior. Bravo.

SANSTRAVÉ 2004 🍷🍷

Sanstravé. Tel. 977 892 165 D.O. Conca de Barberá. Juventud sostenida que muestra el cuidado en la vendimia. Oleadas de fruta madura y silvestre con jugosidad en la boca.

SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2004 🍷🍷

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800 D.O. La Mancha. Prometedora concentración de color. Alza sus aromas en armonía, con una carnosidad en boca que interfieren levemente sus taninos a punto de pulirse todavía.

SEÑORÍO DE NEVADA 2000 🍷🍷🍷🍷

Señorío de Nevada. Tel. 958 777 090 V.T. Granada S.O. Genuino por su riqueza aromática de hierbas campestres y grosella negra fresca. Tiene entereza en boca, sin aristas, con seductor discurrir, siendo esta su mejor virtud.

SIRÁ SELEC. FAMILIAR 2001 🍷🍷🍷🍷

Jaume Mesquida. Tel. 971 647 106 D.O. Pla i Llevant-Mallorca. Reúne todos los parámetros del clasismo, sus maderas y notas de fruta pasa se dibujan con gran tesón en nuestra mente. Está para disfrutarlo ya.

STAIRWAY TO HEAVEN 2003 🍷🍷🍷🍷

Castell Miquel. Tel. 971 510 698 V.T. Tramuntana-Costa Nord. Perfil menos goloso que su otra línea de Syrah, con más carácter del suelo. Boca apetitosa, con vigor tánico y amargor elegante.

SYBARUS FB. 2002 🍷🍷🍷

Torroja. Tel. 962 304 232 D.O. Utiel-Requena. Le intimida la madera por el momento. Nada grave. A pesar de ser un 2002, todavía necesita más tiempo para organizar su paleta aromática porque en boca ya pasa estupendamente.

SYRAH IIO 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Vins Nadal. Tel. 971 511 058 D.O. Binissalem-Mallorca. Aromático, notas minerales y de humo, mora y buena dosis de madera. Carnoso, de estupenda acidez. Brillante.

TIERRA RUBIA 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Mariscal. Tel. 949 385 138 D.O. Mondéjar. Más maduro que el 2003, gana en volumen de boca, más carnoso y largo en su recorrido. Un motivo de esperanza para esta D.O.

TORRENT NEGRE 2003 🍷🍷🍷🍷🍷

Vins M. Gelabert. Tel. 971 821 444 D.O. Pla i Llevant-Mallorca. Aromas de cassis, alquitrán, pino. Alcanza su cumbre en boca, con un 14% de alcohol prodigiosamente integrado.

TUDON'S CRIANZA PRIVADA 2003 🍷🍷

Dehesa El Carrascal. Tel. 967 240 458 D.O. Almansa. Contundencia aromática de hierbas campestres. Inmediatamente todo encaja, asoma su fondo de zarzamora-arándano que culminan en carnosidad y frescura alabando su excepcional madera.

VALCORSO 2004 🍷

La Purísima. Tel. 968 751 257 D.O. Yecla. Elaboración muy noble que no ha abusado de maceraciones excesivas simplemente ha escuchado al varietal para ofrecernos un vino fresco, jugoso y de fácil paso.

VALTOSCA 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Casa Castillo. Tel. 968 781 691 D.O. Jumilla. Al más puro estilo mediterráneo, con una uva magistralmente tratada; arándanos, cassis, mentolados, rotundo en boca. Hay que ser muy habilidoso para obtener un tanino tan brillante.

VALLEGARCIA 2001 🍷🍷🍷🍷🍷

Pago de Vallegarcía. Tel. 915 745 534 V.T. Castilla La Mancha. Profundo, guños minerales que confieren brillantez. La bodega no ha escatimado en las mejores maderas, y eso se nota. Poderoso en boca, deja entrever su excelsa calidad.

VERMADOR 4 MESES 2004 🍷🍷

La Bodega de Pinoso. Tel. 965 477 040 D.O. Alicante. Pese al carácter jovial de la nariz, el bodeguero ha realizado un buen trabajo, jugando con la madera para aumentar su estructura y tacto. Buena intuición.

VINYES DEL GRAU 2003 🍷🍷

Josep Santiago Vicens Vallespi. Tel. 977 421 080 D.O. Terra Alta. Posee esa bravura de algunos Syrah franceses cuando son jóvenes, con énfasis en las notas de zarzamora y perfume arcilloso. Jugoso, frutal y ameno.

VIÑAS DEL VERO COL. 2003 🍷🍷🍷🍷

Viñas del Vero. Tel. 974 302 216 No hay duda de que hay excelente materia prima y suelo, aunque la añada hace justicia. Tiene aromas minerales, de arándanos y una boca bien armada. Seguramente el 2004 será aún mejor.

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.



Tierras surcadas por vino abren inexplorados caminos

VINOS RENOVADOS DE CASTILLA-LA MANCHA. EMPIEZA A SORPRENDERTE.
Caminos que nos descubren una nueva Castilla-La Mancha. Con mejores técnicas
de cultivo, con más variedades de uva y con unos vinos que no dejan a nadie indiferente.



ENATE, VINOS DEL ALTO ARAGÓN



La propia bodega es un manifiesto arquitectónico de la delicadeza con que tratan el vino. Arriba, mural «collage» del artista Vicente Gª Planas una alegoría a la elaboración del vino.

Un regalo para los sentidos

El Somontano es el reino del equilibrio, donde encuentra espacio para desarrollarse cada sueño. Enate eligió los caminos del arte y, en una labor admirable, ha vestido sus botellas y su bodega con tanto genio como el que encierran sus vinos.

ENATE está siempre abierta al visitante, con la secreta satisfacción de quien muestra al mundo su vástago querido, el más hermoso, tal como lo concibió su arquitecto, Jesús Manzanera. Ya el recibidor, en un perpetuo juego de luces, se asoma, por un ventanal, que es más que un cuadro, a los dos puntales esenciales: el viñedo y un bosquecillo de esculturas humanas que, como en danza ritual, celebran las estaciones, el verdor o el ocre rojizo de los pámpanos, el cuajado del fruto, el envero, la vendimia... El recorrido interior sigue las mansas curvas de un túnel que sorprende a cada recodo, un camino de luz, ladrillo y barro cocido que se adentra en los detalles de esa labor tan minuciosa, tan humana y tan tecnológica que es hacer vino.

CIENCIA Y TÉCNICA

Tecnología que descuella en la sala de elaboración, en los depósitos autovaciantes de acero, en las prensas delicadas o en la blancura del laboratorio, pero que aún se hace más patente en el proceso del campo, de las 100 has. de nueva plantación que completan las 500 de viña propia. El desmonte de barrancos y desniveles, tierra virgen y sana, se cubrió con un metro de otra, enriquecida exclusivamente con abono orgánico. Se ara, se rotura y se deja reposar hasta la plantación. Entonces, dos jinetes sobre una mágica máquina van depositando en surcos perfectos los vástagos parafinados, libres de

cualquier contaminación, al tiempo que la sembradora deposita junto a su raíz un par de litros de agua. Y así hasta el horizonte. Después se colocaron los palos y las redes de la espaldera y las varitas de caña para enderezar los tallos. Y nada de productos químicos para matar las hierbas sino una reja con sensor para que no dañe la planta ni las raíces, una prepoda mecánica y la definitiva manual, la que marcará los límites productivos. Porque ni siquiera con el riego por goteo, con agua de la balsa de agua de deshielo y lluvia, se pretende criar más uva, sino ayudar a mejorarla. Al fin y al cabo su misión es hacer buen vino.

Hacerlo y enseñar a disfrutarlo, de ahí que una de las recientes sorpresas de la visita sea una sala de aromas, mucho más que un juego, una experiencia para reconocer y memorizar las sensaciones olfativas puras que después se encontrarán combinadas complejamente en la copa.

PURO ARTE

Pero en Enate no solo juegan con los sentidos que atañen directamente a la degustación. De pronto el muro acoge una obra de Vicente García Planas, un ensamblaje mudable de cuadritos, collages en los que narra, con detalle y sutileza, cada uno de los parámetros que atañen al vino, desde el vidrio al tiempo, desde la tierra a las lunas, desde la raíz a las copas.

Es una de las 140 obras de arte contemporáneo que la bodega ha reunido, la peculiar visión del vino por parte de artistas tan

geniales como Tapies, Chillida, Eduardo Arroyo, Gustavo Torner, Broto, Lucio Muñoz. Sus obras se han convertido así en las etiquetas de cada vino, mientras los originales se reúnen en la sala de exposición, en el piso superior de la bodega, y en mudables muestras temporales. Además Enate convoca anualmente una beca de pintura y dibujo para nuevos artistas, dotada con 12.000 euros.

Pero el fondo sigue siendo el vino, el que se guarda en la sala de barricas que sugiere con sus espacios y pilares la eternidad del arte egipcio. El que un director tan pragmático y sabio como Adolfo de Dios concibe como acompañamiento del placer de la mesa, como bebida cotidiana y asequible, y no como obra de contemplación.

Y así les salen, hasta el punto de ser, según estudios oficiales, la segunda marca más conocida por los ejecutivos españoles. Un catálogo infalible de variedades, con grandes uvas foráneas perfectamente acomodadas a este terruño -Chardonnay, Merlot, Gewürztraminer, Syrah, Cabernet Sauvignon-. En total, 4,5 millones de botellas, siete tipos de tintos, un rosado y tres blancos, de los que exportan casi la cuarta parte.

Vinos que dejan con pena esta tierra, como el visitante, con la última imagen de las palabras de Lorca prendidas en el muro «Y un olor de vino y ámbar viene de los corredores».

VIÑEDOS Y CRIANZAS DEL ALTO ARAGÓN

Cr. de Barbastro a Naval, Km 9
22314 Salas Bajas (Huesca)
Tel. 974 302 580 Fax 974 300 046
www.enate.es

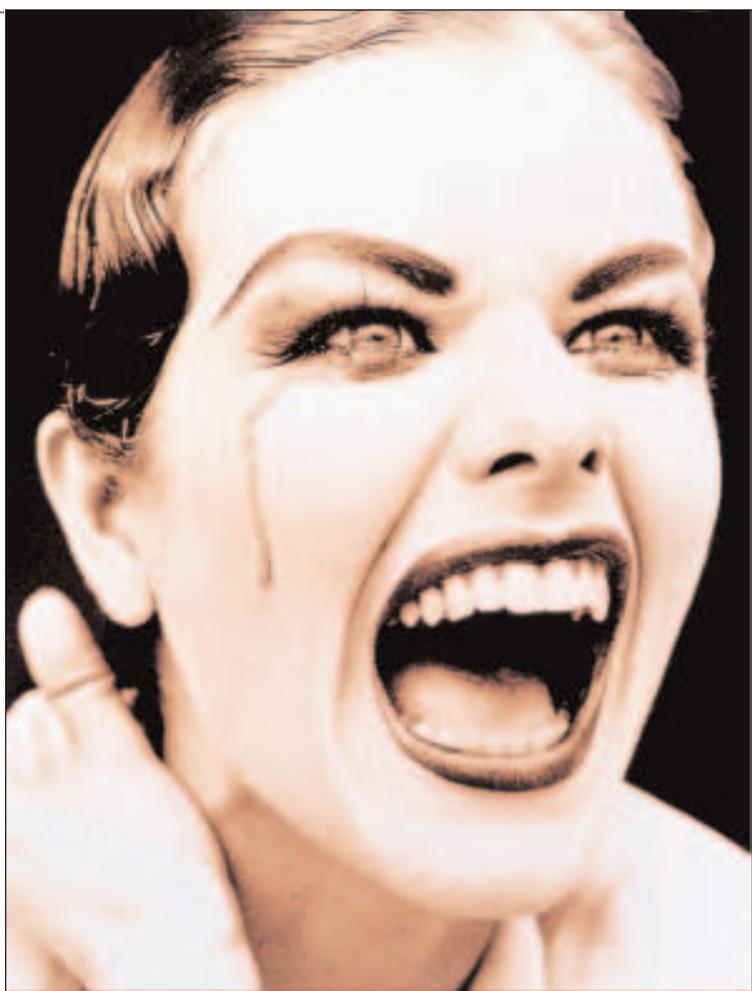


LA CESTA DE LA COMPRA

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.



S E L E C C I Ó N D E A L T A G A S T R O N O M Í A



NO HAY RAZÓN SIN PASIÓN



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

Plasencia Ibor
FINCA MARISANCHEZ
FINCA MARISANCHEZ
CIBRANA Ibor
VEGA IBÓN

UNIDOS POR EL PLACER

Alcachofas con amontillados

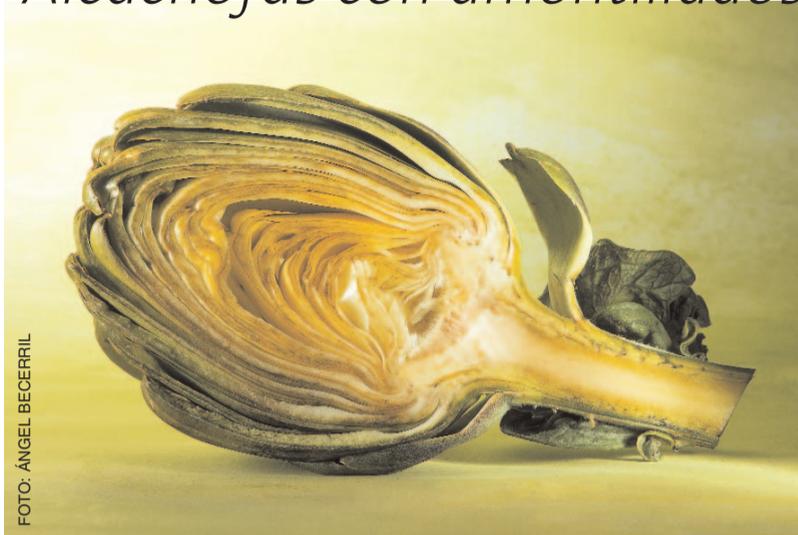


FOTO: ANGEL BECERRIL

Llega la alegría de la huerta, también conocida como la verdura de sabios y poetas: la alcachofa. Los egipcios fueron los primeros en cultivarla, transformando el cardo silvestre en el producto que hoy conocemos. Llegó a Europa de la mano de los árabes, quienes mejoraron las variedades y sus cualidades culinarias. Por aquella época ya se le atribuían propiedades curativas y afrodisíacas. Hoy ocupa un lugar destacado en la gastronomía y es una excelente fuente de salud.

La temporada de otoño-invierno es la mejor época para consumirlas, es decir, en la que estamos. Los mayores países productores son Italia, España y Argentina. Las variedades más cultivadas son la Blanca de Tudela, Madrileña, Violeta de Provenza, Camus de Bretaña, Romanesco, Californiana... cuyas principales diferencias radican, junto con su origen, en la forma, el tamaño y el color. Están exquisitas simplemente cocidas y aliñadas, pero admiten más preparaciones: rellenas, en menestra, rebozadas, guisadas, a la plancha... Es un alimento difícil de armonizar con los vinos, por causa, en parte, de la cinarina, un compuesto de la alcachofa culpable de ese singular amargor que inunda la boca y eclipsa todo lo demás. Un gran reto el elegir el acompañamiento, que en esta ocasión es una selección de olorosos del Condado de Huelva, conocidos como Condado Viejo, capaces de neutralizar ese sabor amargo y complementarse con destreza con esta sutil «flor de otoño».

NUESTRA SELECCIÓN

CONDADO VIEJO 1955 ●●
Díaz. Tel. 959 410 340.
El más contundente de la cata, no solo por su desparpajo aromático, sino por el proyectil de perfumes que provoca una vez tragado. Sensacional.

CONDADO V. AVELLANERO ●●
Raposo. Tel. 959 410 565.
Fondo de cedro, ceniza, y cáscara de pera. Su boca glicérica y seca se liga muy bien con el amargor elegante.

CONDADO V. DOCEAÑERO ●●
Andrade. Tel. 959 410 106.
Marcado por la esencia de sus botas viejas, el carácter de avellana tostada, albero y palulú. La acidez, provocada por su crianza, ensalza su paso.

CONDADO V. LETRADO '92 ●●
Iglesias. Tel. 959 410 439.
Limpísimo, fina crianza, definición de los aromas, dátiles, piel de membrillo, aldehydos. En boca su frescura resulta inagotable, muy calibrada, que maquilla sus 18%.

CONDADO VIEJO MISTERIO ●●
Privilegio Condado. Tel. 959 410 261.
Cierta fondo oscuro, notas de regaliz negro, almendras crudas y fruta escarchada. Con cuerpo, seco y de delicados aromas finales.

CONDADO VIEJO OLIVEROS ●●
Oliveros. Tel. 959 410 057.
Color de libro. Sus aromas se desligan de la tónica habitual, notas balsámicas, de uva pasa y membrillo. Sin embargo el paso de boca está magnífico, con un misterioso embaucador.





Grupo Faustino
Personalidad Reconocida



Los Elegidos

MATICES PARTICULARES, PERSONALIDAD PROPIA
ESTRUCTURA BIEN DEFINIDA.

Una historia de amor y vino

100% FAMILIAR, 4 GENERACIONES ELABORANDO VINOS
DESDE 1861

MAYOR PROPIETARIO DE VIÑEDOS DE RIOJA

PRESENTE EN 5 DENOMINACIONES DE ORIGEN

LÍDER EN EXPORTACIÓN Y ELABORACIÓN DE VINOS
DE ALTA GAMA

RESPETO POR EL MEDIO AMBIENTE Y POR LAS
PRÁCTICAS CULTURALES VINÍCOLAS LOCALES

MENCIONES

FAUSTINO de AUTOR
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN BURDEOS. PLATA

CAMPILLO RESERVA ESPECIAL
WINE INTERNATIONAL CHALLENGE. ORO

ELITE de FORTIUS
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN BURDEOS. ORO
CONCOURS MONDIAL BRUXELLES. PLATA



D.O. Ca. RIOJA
TEMPRANILLO

D.O. NAVARRA
TEMPRANILLO-CABERNET S.

D.O. Ca. RIOJA
TEMPRANILLO

Me gusta guardar
pequeñas cosas que me
traen buenos recuerdos



El viaje
a Rusia



Fin de semana
en Cádiz



Campeonato de Golf
de Marbella



Las Cenas
de los Viernes

LA

Los Aljibes

BODEGA LOS ALJIBES: Chinchilla de Montearagon (ALBUCELA)
OFICINA CENTRAL MADRID Tel: 91 884 34 72
www.aljibes.com • info@fincalosaljibes.com
Te decimos dónde adquirirlo en: encuentramos@aljibes.com

Mediterráneo con otro acento



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

El matrimonio formado por Ana del Castillo y Phillip Diment se sintió atraído por la luz mediterránea allá en su Londres querido. Con la vida resuelta profesionalmente (Phillip ha sido el mejor cocinero joven de Inglaterra, propuesto varias veces para representar a su país en el trofeo Taittinger) encontraron un pequeño caserío en la comarca de Requena donde dedicarse a lo que en realidad anhelaban: vivir la emoción de hacer vino. La Casa del Pinar reunía las condiciones ideales para sus propósitos; un buen lagar y un grupo de casitas que después de arregladas resultó un precioso refugio rural, bajo la sombra de los grandes pinos. Solo para que acudan a curarse de los males urbanos amigos, conocidos y los seducidos por la justa fama que da el boca a boca. Tanta buena disposición tenía que dar resultados ventajosos. Sus vinos son diferentes, plenos de carácter. En este primer «Casa del Pinar» han conseguido ensamblar casi todas las variedades que hay en la región con excelente tino.

AROMAS DE LA AXARQUÍA. La viña no resistirá mucho tiempo más la presión urbanística en la comarca. A pesar de que las condiciones vitivinícolas son equiparables a las de una zona de gran calidad, cada año que pasa se abandona más viñedo. Posee un suelo duro, esquivo, seco y pizarroso, difícil de trabajar por sus empinadas cuestas, pero un microclima amable y claro. En esas condiciones la Moscatel de Alejandría manifiesta su gran personalidad a base de finura. Por ello el matrimonio holandés formado por Clara Verheij y André Both se esfuerza en demostrar que la juventud no precisa emigrar de su tierra para vivir dignamente de la viña. Ellos llegaron hace diez o doce años a la Axarquía, y desde su Utrecht natal traían el amor por el vino. Elaborarlo con sus propias manos significaba un sueño para ellos. Ya han conseguido unos vinos que representan una pequeña revolución, blancos dulces muy originales y un ensayo de tinto seco, elaborado con la uva autóctona Romé, que ofrece curiosos aires borgoñones.

Ellos llegaron hace diez o doce años a la Axarquía, y desde su Utrecht natal traían el amor por el vino. Elaborarlo con sus propias manos significaba un sueño para ellos. Ya han conseguido unos vinos que representan una pequeña revolución, blancos dulces muy originales y un ensayo de tinto seco, elaborado con la uva autóctona Romé, que ofrece curiosos aires borgoñones.



CASA DEL PINAR RESERVA 2000

B. Casa del Pinar. 46310 Los Cojos. Venta del Moro (Valencia). Tel. 96 213 91 21
diment@wanadoo.es. D.O. Utiel-Requena. Precio: 20 €. Tipo: Tinto de crianza.
Variedades: 50% Cabernet Sauvignon, resto Tempranillo, Merlot, Bobal y Syrah.
Crianza: 15 meses en roble americano de 400 litros. Fecha de entrada: 22/7/2005
Consumo óptimo aproximado: Cinco años a 16/18° C. Puntuación: 8,7/10.

1ª Cata: Mantiene un atractivo color rojo picota y prolonga los tonos violáceos hasta la densa lágrima. Complejo y sutil, ofrece aromas de frutillos de bosque (frambuesas y arándanos) junto a tonos minerales, notas de fruta madura sin llegar a la sobremaduración y un toque especiado de la madera sencilla. Es potente y bien estructurado, con un tanino firme, y en conjunto afianza la sensación de su buen equilibrio con la acidez. En conjunto destaca la armonía entre las distintas variedades, tan difícil de lograr.

ARIYANAS 2004

B. Bentomiz. Andalucía, 6. 29754 Cómputa (Málaga). Tel. 952 55 36 66
bodegasbentomiz@spa.es. D.O. Málaga. Precio: 20 €. Tipo: Blanco naturalmente dulce.
Variedades: Moscatel de Alejandría. Crianza: No tiene. Fecha de entrada: 14/8/2005.
Consumo óptimo aproximado: Cuatro años a 10° C. Puntuación: 8,8/10.

1ª Cata: Es atractivo, de un color amarillo dorado, leves reflejos alimonados, límpido. Agradecerá un aireado antes de tomarlo; inmediatamente aparecerán los aromas a mandarina, el clavo, la flor de azahar o el jazmín que surgen a la primera olfacción, aunque sus aromas te encaminen mucho más allá: hay atisbos de hierba y pomelo, un toque de pizarra, un recuerdo de almizcle... la boca es placentera porque todo está perfectamente calculado, desde la untuosidad a la frescura, tanto su brillante acidez como su lección magistral de lo que debe ser el dulzor sin empalago.



*Colección
Costeira*

TREIXADURA DO RIBEIRO

Fermentación tradicional.
 100% de uva Treixadura, cultivada nos lagares das vides de tradición familiar, que os ríos Miño e Avia forman na conca do río do Ribeiro, capital do Ribeiro, histórica zona vinícola de Galicia.
 Colección Costeira, Primeira Colección de Ribeiros seleccionados.
 "Treixadura 100% fermentación tradicional", "Treixadura fermentada en barrica" e o "Primeiro Albariño do Ribeiro".
 Tres Ribeiros únicos. Ribeiros para gourmets.

*Colección
Costeira*

ALBARIÑO DO RIBEIRO

100% de uva Albariño, cultivada nos lagares das vides de tradición familiar, que os ríos Miño e Avia forman na conca do río do Ribeiro, capital do Ribeiro, histórica zona vinícola de Galicia. Único tradicionalmente en coupage con outras variedades (Bosqueira, Treixadura) que en elaboración monovarietal come a primaría Albariño do Ribeiro.
 Colección Costeira, Primeira Colección de Ribeiros seleccionados.
 "Albariño 100% fermentación tradicional", "Treixadura fermentada en barrica" e o "Primeiro Albariño do Ribeiro". Tres Ribeiros únicos. Ribeiros para gourmets.

*Colección
Costeira*

TREIXADURA BARRICA

Fermentación en barrica de castiño.
 100% de uva Treixadura que fonde os seus aromas e sabor con un proceso de vinificación fermentación en barrica de castiño. Colada nos lagares das vides de microclima privilegiado, que os ríos Miño e Avia forman na conca do río do Ribeiro, capital do Ribeiro, histórica zona vinícola de Galicia.
 Colección Costeira, Primeira Colección de Ribeiros seleccionados.
 "Treixadura 100% fermentación tradicional", "Treixadura fermentada en barrica" e o "Primeiro Albariño do Ribeiro". Tres Ribeiros únicos. Ribeiros para gourmets.

• Primeira Colección de Ribeiros seleccionados. • Tres Ribeiros únicos. • Ribeiros para gourmets.

Vitivinícola del Ribeiro, S.C.G.

Tel. 988 477 210. Fax 988 470 330 • 32417 Valdepereira - Ribadavia - Ourense • www.vinoribeiro.com

Sólo el tiempo sabe, de un modo tan intenso, dar sabor a la huella fugaz del sol, la tierra y el viento.

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



CARRAMIMBRE
ALTAMIMBRE



BODEGAS PINGÓN

CTRA. NACIONAL 122 • KM. 311
47300 PEÑAFIEL - VALLADOLID - SPAIN
TELF. Y FAX: +34 983 88 06 23

www.bodegaspingon.com

PRÁCTICA DE CATA

El Castillo de Sanlúcar



Más de 180 años de historia sustentan la sabiduría y experiencia de Bodegas Barbadillo, una firma cien por cien familiar, auténtico escaparate de los vinos blancos afrutados andaluces. Ubicada en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), es productora en las DD.OO. Jerez-Xeres-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez, Brandy de Jerez y Vinos de la Tierra de Cádiz. Propietaria de más de 500 has. de viñedos, supervisa todos los procesos, desde la viña, crianza, embotellado y distribución. Barbadillo no ha cesado en su empeño de diversificar su actividad, proceso que le ha llevado a la internacionalización de sus principales marcas, al desarrollo de un tinto andaluz (Gibalbín) y a su incursión en la D.O. Ribera del Duero a través de Bodegas y Viñedos Vega Real, entre otros proyectos.

Pero, sin duda, esta centenaria bodega ha sido pionera en la elaboración y embotellado de vinos blancos de mesa (ahora denominados de la Tierra de Cádiz), y su vino Castillo de San Diego es todo un alarde de innovación aplicada a la enología, que en pocos años se convirtió en un gran éxito de ventas. Hoy en día, tras 30 años desde su salida al mercado, es uno de los blancos más vendidos de España. La última cosecha, la del 2004, sigue fiel a la cuidada elaboración de sus comienzos. Un vino que demuestra la versatilidad de la variedad Palomino Fino, repleto de juventud y jovialidad.

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.

CASTILLO DE SAN DIEGO 2004

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

ASPECTO
AROMA
GUSTO

CONDE
DE VALDEMAR

CUANDO LA RIOJA
SE HACE VINO.





El primer vino en su mesa

Exquisito con aperitivos, ensaladas, frituras, pescados, carnes blancas... Le será muy difícil vencer la tentación de seguir con él hasta el final.



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

SEPA DE LO QUE HABLA

Vinoterapia para la salud



El vino, del que es sabido que su ingesta moderada beneficia a la salud y sirve para la prevención de diversas patologías, ahora se emplea, junto con otros derivados de la uva, en cosmética, a través de la vinoterapia. Esta disciplina consta de una serie de tratamientos en los que se utilizan distintos tipos de uva, mostos, vinos o aceites derivados de la uva. Todo se debe, principalmente, a los polifenoles que contienen las uvas, que actúan como antioxidantes y regeneradores de las células muertas de la epidermis. Con estos tratamientos se puede reducir el abdomen, reafirmar glúteos y músculos, rejuvenecer la piel, eliminar las arrugas, en definitiva: combatir el envejecimiento del cuerpo de una manera saludable y relajante.

Es un auténtico furor el que ha causado la vinoterapia en Francia, Italia, Estados Unidos, Argentina y, ahora, en España, alcanzando un sorprendente número de seguidores. Prolifera una nueva generación de balnearios, centros de belleza, "wine spas" que abren sus puertas ofreciendo una nueva y seductora terapia de belleza. Los inventores de la vinoterapia fueron los franceses Mathilde Cathiard y Bertrand Thomas, quienes en 1999 inauguraron el primer establecimiento de esta especialidad en Burdeos. Sin embargo, fue en Italia donde crecieron de forma acelerada las llamadas "granjas de belleza" y hoy en día están a la vanguardia en todo tipo de tratamientos relacionados con el vino. La vinoterapia se aplica a través de distintos métodos: baños termales, envolturas de sudación, masajes corporales, "peeling" faciales... Según los entendidos no existe mejor cura contra el estrés que el hidromasaje con agua termal y vino tinto y los masajes con vino caliente y extractos de semillas de uva. Para cada caso hay un tratamiento. Asesorarse es lo primero, después, darle culto al cuerpo.

Hotel&Wine Spa Golf Perelada

C/ Rocaberti, s/n. 17491 Perelada (Girona)
Tel. 97 253 88 30.
E-mail: hotelwinespa@golfperelada.com

Centro Wellness O2

C/ Don Ramón de la Cruz, 33. 28001 Madrid
Tel. 91 431 40 43
E-mail: ramondelacruz@wellness-experts.com
C/ Eduardo Conde, 2-6. 08034 Barcelona
Tel. 93 205 39 79
E-mail: o2cw@wellness-experts.com

Balnearia-Spas Urbanos

C/ Pintor Ricardo Verde, 10 Bajo. 46010 Valencia
Tel. 96 361 91 22
E-mail: balnearios@hidrobox.es

*Monte Real Crianza.
Una sensación sorprendente.*

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

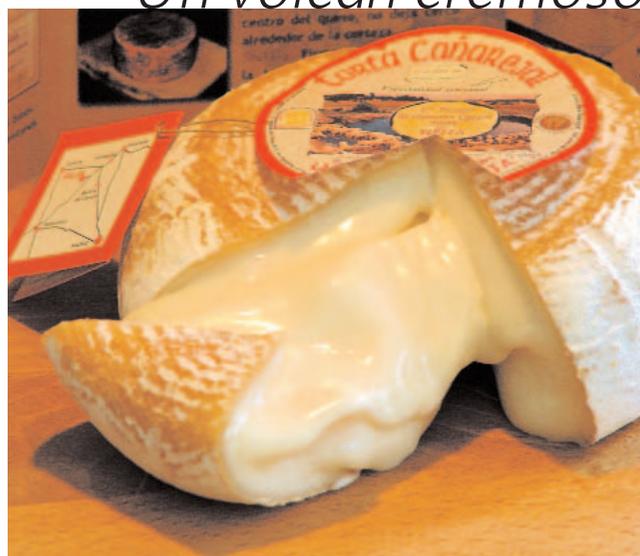
MONTE REAL CRIANZA

BODEGAS RIOJANAS, SA

www.bodegariosjanas.com

Un volcán cremoso

QUESO Y VINO



Resulta curioso hablar de un queso atortado que no sea de Extremadura, y que además no exhiba su peculiar amargor. Este fue el objetivo de la familia Santos, Luis y Carlos Santos, agricultores y ganaderos de toda la vida, que heredaron de su familia el oficio. Situados en el pueblecito vallisoletano de Pollos, a orillas del Duero, donde corretean y pacen las 2.000 ovejas de su propiedad. Su entorno rebosante de plantas aromáticas (romero, ajedrea, tomillo, etc.) confiere a la leche un inconfundible carácter que se transmite al queso.

El queso

TORTA ARTESANA CAÑAREJAL
Cañarejal, S.L. Cl Cárcava, s/n
47116 Pollos (Valladolid)
Tel. y Fax: 983 793 058
e-mail: vausala@terra.es

ELABORACIÓN

La leche se conserva a 4° C. En su elaboración se calienta a 30° C durante 20 minutos. Después se añade el cuajo vegetal y cuando solidifica se corta la cuajada gruesa, como el tamaño de una alubia. Se lava la cuajada y se introduce en los moldes para prensarla ligeramente. Se mantiene en estos moldes durante 24 horas pero sin prensar. Se extraen del molde y se introducen en salmuera 12 horas para finalizar su proceso de maduración y afinación en el secadero. Este periodo, obligatorio por sanidad, es de dos meses. El resultado es colosal.

D.O.: No tiene. **Tipo:** Pasta blanda. **Cuajo:** Vegetal.
Forma: Cilíndrica. **Peso:** 900 gr. **Cabaña:** ovina.
Curación: 70 días. **Precio pieza:** 11 euros.

El vino

ALSINA & SARDÁ BRUT NATURE GRAN RVA. 2000
Bodegas Alsina & Sardá
Barrió Les Tarumbes, s/n
08733 Pla del Penedés (Barcelona)
Tel: 938 988 132 Fax: 938 988 671
E-mail: alsina@alsinasarda.com

DO: Cava. **Tipo:** espumoso gran reserva. **Varietal:** Xarel.lo y Chardonnay. **Grado alcohólico:** 12% vol. **Precio:** 20 euros.



Resulta enrevesado seleccionar un vino para acompañar con la delicadeza y textura sublime de este queso. No abusa de amargos y posee un equilibrio brillante. Aun así, nos hemos atrevido con un cava magnífico, de finos aromas de crianza y acidez bien ligada. Entre ambos, cava y queso, se inventan nuevos aromas (el colmo de un buen matrimonio bien llevado), del que despunta el perfume final del queso.

OFICINAS

AVDA. MENÉNDEZ PELAYO, 2
3º DCHA
28009 . MADRID
TFNO. 915 783 197 . FAX. 915 783 072

BODEGA

EXTRAMUROS S/N
FUENTE DE PEDRO NAHARRO
16411 . CUENCA
TFNO. 969 126 433 . FAX. 969 126 387

bf@bodegasfontana.com



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. CORNELLA, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLA DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACÍ, 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. VILLAVERDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADÚ, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)

MÁLAGA

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

MURCIA

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

Novedades Club del Gourmet

La vuelta al mundo en ocho salsas

Pues claro que nos hemos quedado con ganas de vacaciones. ¡Pasaron tan deprisa, y el mundo que nos llama es tan grande! Pero no hay por qué resignarse, un par de trucos sirven para prolongar el recuerdo, el placer vivido. La comida -los aromas y el paladar- es un vehículo infalible para transportar el espíritu, para convocar un recuerdo, para evocar o fantasear con un lugar. Una vuelta con los ojos bien abiertos por el Club del Gourmet nos hará revivir los recuerdos gastronómicos más placenteros y originales.

LEJANO ORIENTE La salsa oriental más típica es la soja, la japonesa el wasabi, de rábano picante, una sensación explosiva pero evanescente, una furtiva lágrima de placer. Las dos se encuentran en una estantería especial del Club de Gourmets, pero la salsa que hemos seleccionado es más original, un ligero aderezo ya combinado para ensaladas, -Mi tsukan wafu- en práctica botellita de 150 ml, a 3,80 €.



Exóticas o tradicionales, las salsas estimulan los sentidos y convierten en una aventura cualquier plato aburrido.

ORIENTE PRÓXIMO En realidad el Tahine es el sabor del mediterráneo sur y oriental, del magreb y el entorno árabe. Es una densa crema de semillas de sésamo (que aquí llamamos ajonjolí) tostadas y molidas, de modo que sueltan su aceite y hay que mezclar bien el sólido y el líquido antes de usarla. Sirve para componer aliños y para dar cuerpo a cremas de legumbres y de berenjenas, el famoso «baba ganush» o simplemente para untar pan «pita». El de Conserves Modernes Chtaura viene de Líbano, en tarro de 450 grs, es decir, para todo el año, al precio de 4,95 €.

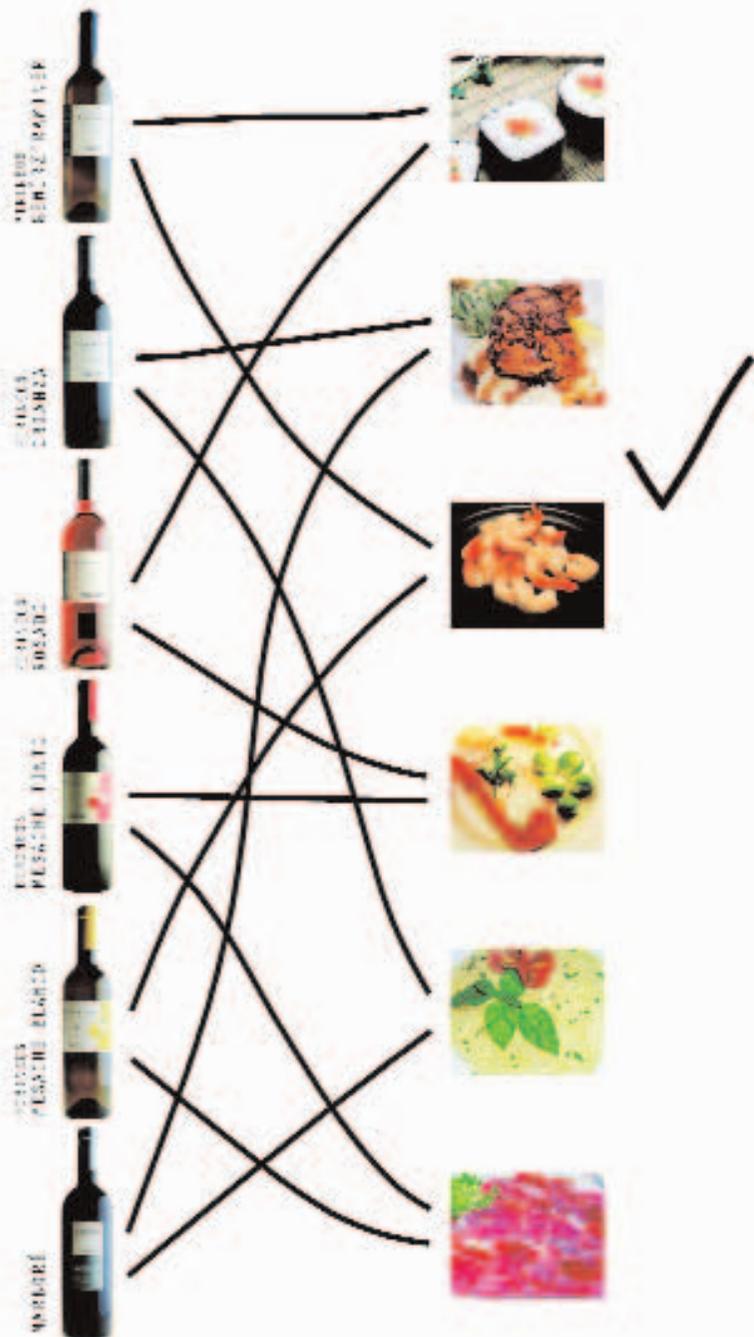
INDIA Después del curry, los «chutneys» definen el exótico sabor de la India. Son sofisticadas combinaciones agrídulces o delicadas agripicantes, basadas en fruta madura. En este caso elegimos uno de los más típicos, el de mango, suave, con un excitante punto de jengibre y nueces, que alegra como guarnición cualquier plato de carne cocida o a la plancha. El frasco de 340 grs de Patak's cuesta 4,99 €.

MÉXICO Los jalapeños son esos diabólicos pimientos pequeños que los mejicanos engullen como caramelos. Son la base de la salsa tabasco donde el picante se puede diluir hasta una intensidad humana y grata. Frente a la habitual salsa colorada elegimos la de jalapeños verdes, de sabor más fresco, donde no domina el picante y se puede añadir como deliciosa picardía a muchos guisos, sopas y aliños. La botellita de Casa Fiesta, de 85 grs. vale 1,90 €.

INGLATERRA La herencia colonial india aficionó a los anglosajones, de uno y otro lado del atlántico, a las combinaciones de dulce y salado. La salsa Cumberland es una gelatina ligera basada en el sabor de naranja que se acomoda a los patés de aves y a los grandes platos de caza. Tacklements la elabora al modo más clásico, y la presenta en frasco similar a las mermeladas, de 250 grs., que cuesta 4,04 €.

MEDITERRÁNEO Tres muestras de tres culturas muy próximas: Hummus griego, una crema de garbanzos para untar, de Grecian Delight, de 160 grs. a 3,50 €.

Salsa de almejas italiana, en nueva presentación, fresca en pack de dos tarritos para alegrar una pasta, los más simples spaghetti. La elabora en Milán Biffi, y los 170 grs. (4 raciones) salen por 4,75 €. Y, como vuelta al hogar, una mayonesa española, con receta del gran chef Martín Berasategui y una presentación cómoda y portátil, en brick de 125 ml. Es un invento de Santa Teresa, los de las yemas, y cuesta 1,39 €.



ÉSTAS SON SÓLO ALGUNAS DE LAS POSIBILIDADES...

PERO HAY MUCHAS MÁS. DESCÚBRERLAS. CON NUESTROS VINOS TODAS LAS COMBINACIONES SON POSIBLES. VINOS QUE MUESTRAN LA DIVERSIDAD DE SUELOS Y CLIMAS DEL SOMONTANO. VINOS EQUILIBRADOS, CON UNA FUERTE PERSONALIDAD, CAPACES DE REFLEJAR LA IDENTIDAD DE CADA UNO DE LOS VIÑEDOS. CRIADOS PARA BEBER Y DISFRUTAR.

B O D E G A
P i r i n e o s
S O M O N T A N O

EL COLECCIONISTA

Artesanía en las alturas



Q Nadie recuerda cuando se plantó la vieja viña que poseen los Escudero en el pago de Cadarroyo. Y eso que por aquellos pequeños pueblos de Burgos abunda la gente longeva. Se trata de una hectárea de Tinto fino que ennoblece y embellece las afueras de Olmedillo, camino de la Cuesta de Manvirgo, el monte más elevado de la comarca, en una de las zonas más altas de la Ribera del Duero burgalesa. Ellos son viticultores con experiencia de generaciones, pero cuando en 1999 inauguraron su pequeña bodega todavía no vieron la necesidad de hacer un vino especial con la preciada materia prima de esa viña. Fue en el 2002 cuando Eloy, el representante de la última generación de los Escudero intuyó que aquellas uvas darían un tinto diferente de su amplia gama si se elaborasen por separado. No le faltaba razón, por que en el microclima de aquel paraje, donde del calor del sol se pasa a la noche refrescada a conciencia, proporciona finura y aromas en abundancia, que, unido a la sabia experiencia que adquiere la cepa con la edad, ofrecen un fruto cuasi perfecto. En ese estado entró a la bodega la exigua cosecha del majuelo, a pesar de ser un año muy problemático en toda la región. El pequeño depósito donde fermentaron las uvas recibió los cuidados propios de un vino moderno. Frecuentes bazuqueos, hundimiento del sombrero y largas maceraciones. Después estrenó barricas de roble americano para realizar en ellas la fermentación maloláctica, a continuación comenzó asimismo su crianza y educación en francesas de Radoux, completamente nuevas.

Este tinto es un manual de expresividad, en él se aprecia el complejo entramado de barricas, de aromas especiados y el toque mineral tan escaso de distinguir entre nuestros vinos. Los frutillos de bosque muy claros dominan en general y de entre sus sabores resalta con eficacia la fresca acidez que abrillanta y engalana el paladar. Como se ha embotellado recientemente todavía ganará con el tiempo, es un vino que puede aguantar años en el fondo de nuestra bodega. Y bien viene esta fortaleza, sobre todo a los indecisos. Porque si nos hacemos con una de las 842 botellas que salieron al mercado nos entrarán las más que razonables dudas de cuál será el momento idóneo para su apertura y disfrute. Mientras tanto, el tiempo, tan sabio él, pulirá, afinará, perfeccionará en fin, el complejo buqué que ya se adivina.

ELOY ESCUDERO 2002

Bodegas y Viñedos Escudero
Camino El Ramo, s/n. 09311 Olmedillo de Roa (Burgos)
Tel. 947 551 070
D. O. Ribera del Duero
Precio: 42 €.



LA HISTORIA EMPEZÓ EN EL SIGLO XV. HOY CONTINÚA.

El 8 de octubre de 2001, tras un cálido mes de agosto y un septiembre lluvioso, iniciamos la vendimia de nuestras viñas situadas en las laderas de los Montes Obarenes, entre 600 y 700 metros de altitud. La exhaustiva selección manual de los mejores racimos de esta añada histórica y su posterior noble crianza en barricas de roble francés y americano otorgan a este vino un aroma único junto a un excepcional sabor suave y envolvente.



**BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA**
RIOJA ALTA - ESPAÑA

No es la primera vez que viene a esta página el papel del vino entre los árabes y, en esta ocasión, es Abu Nuwas, uno de los mayores poetas árabes, quien lo representa en todo su esplendor. Su vida transcurre entre los años 747 y 817, un periodo de tiempo que coincide con la edificación de la dinastía abbasie que reinaría sobre el mundo árabe y musulmán hasta el siglo XIII. Toda su vida y, sobre todo, su obra no viene a ser sino un canto a la prosperidad de Bagdad, ciudad de las artes y de las ciencias. Y es, sin duda, este ambiente propicio lo que permitió a Nuwas desarrollar una poesía «licenciosa e inmoral» sin tener, en general, mayores problemas con el sultán al-Amin.

El vino, la embriaguez, la belleza y el amor carnal son elevados a categoría suprema de la vida humana. «Lloro pero no es por los campamentos abandonados ni porque el amor me atormente y haya renunciado. Lloro a causa de las palabras de nuestro profeta Mahoma... Esas palabras prohíben beber el vino... Ya que lo ha prohibido lloro por el vino. Y después lo bebo bien puro. Sé que por haberlo bebido seré castigado a recibir ochenta azotes en la espalda». El tema báquico y el

Abu Nuwas o la exaltación del vino



erotismo alcanzan un vigor y una espontaneidad rara vez alcanzados en la historia. Su desenfado al tratar las bebidas y los temas eróticos se convirtieron desde muy pronto en proverbiales, y Nuwas pasó a convertirse en un personaje novelesco de equívoca conducta (por ejemplo en Las mil y una noches). Todos los que prohíben los placeres terrenales, para él comparables a una exaltación religiosa, quedan

ridiculizados por Nuwas: «Oigo decir que los amantes del vino serán castigados. / No existen verdades, pero sí mentiras evidentes. / Si los amantes del vino y del amor van al Infierno, / el Paraíso debe estar vacío.»

Sus descripciones están aferradas a la vida porque: «La descripción de las ruinas es la retórica de la antigüedad. / ¡Dedica tus descripciones a la hija de la vid!» una vida que tiene a las tabernas como uno de sus puntales básicos: «Un desgraciado se detuvo a interrogar a unas ruinas y yo hice alto para preguntar por la taberna del país.» Sólo por medio de el «Dawq» (el sabor) el mundo que nos rodea se puede transformar en una suerte de milagro, sobremanera cuando ese Dawq se topa con un: «Vino limpio de tinaja, / Sol de noche negra. / Lágrima en la mejilla, / Vino del paraíso.»

Un arte de vivir, el «Mujun», que bien se puede resumir en estos versos suyos: «Alabanzas a Dios. / Nadie sabe de mi alegría. / Mi agua es el vino que bebo, / y mis refrigerios / son los besos. / Apenas tengo tiempo / de cerrar los ojos y adormecerme / al llegar la hora de dormir: / Una nueva grupa / me hace salir de mi sopor.»

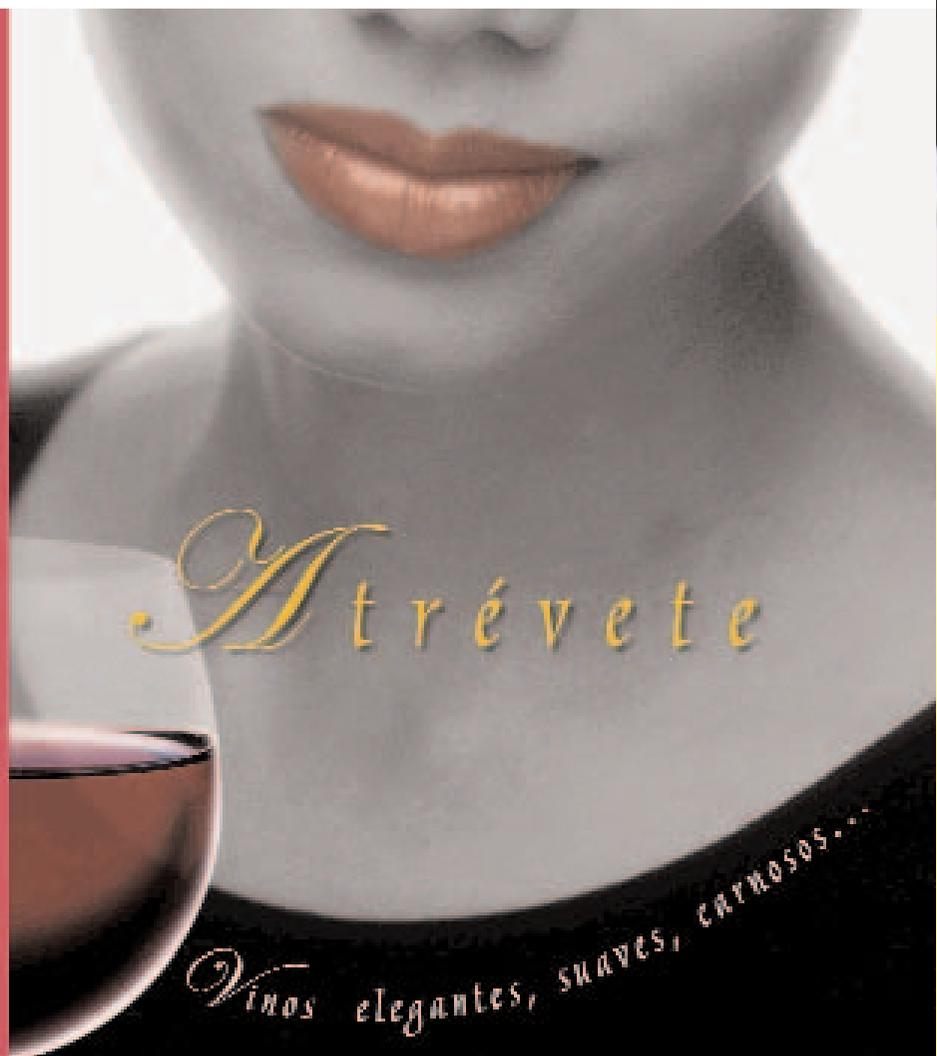
Carlos Iglesias

EL RIBERA
DEL JÚCAR

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

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

e-mail: do@vinosriberadeljucar.com



Atrevete

Vinos elegantes, suaves, carnosos...

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. A SU TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO, ENTRE 7º Y 9º, 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-XÉRES-SHERRY,
Y MANZANILLA SANLÚCAR DE BARRAMEDA

JEREZ
SHERRY & XÉRES
MANZANILLA
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

www.bodega.com



Hacemos seis cosechas al año



Una revista
para beber
y navegar

www.vinum.info

La edición española de Vinum, la Revista Europea del Vino, editada en cuatro idiomas, y con difusión en los cinco continentes, ofrece cada dos meses la mejor información sobre el sector, con cientos de catas de vinos de todo el mundo. Puede consultarla en nuestra página de Internet o adquirirla cómodamente en su domicilio. El precio de la suscripción por un año para España es de 30 €, y de 50 € para el resto de Europa.

Vinum

La Revista Europea del Vino

Puede suscribirse llamando al 918 907 120 o por e-mail a «suscripciones@vinum.info» o rellenando el formulario que encontrará en «www.vinum.info/es/suscripcionanual.jsp»

NUESTRAS D.O.

Uclés, La Mancha tinta

El pasado 15 de mayo se aprobó oficialmente una nueva Denominación de Origen, la novena de la Mancha, que viene a reconocer un territorio con características especiales de suelo, clima y elaboración.



Tierras altas, a 900 metros de altitud, suelos frescos y más ricos que La Mancha de la que se desgajan, y vinos tintos, macerados, frutales, plenos. Aun no hay en el mercado botellas vestidas con la contraetiqueta del Consejo Regulador -será una U muy característica- pero sí vinos calificados de la cosecha 2004 y 2005 de las que en la primera hornada saldrán 150.000 hasta alcanzar en el futuro un millón y medio.

La flamante D.O. comprende 25 municipios de Cuenca y tres de Toledo, las parcelas fronterizas donde se cultivan las uvas admitidas, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah, Garnacha y Tempranillo. Se han diferenciadas en tres grupos: los viñedos que han cumplido 40 años, los de más de 15 y los mayores de 6, edad mínima para poder adscribir los vinos en la D.O. Otra exigencia es que los vinos alcancen los 12º como mínimo, y un rendimiento de la prensa que no supere el 70%. El territorio controlado ocupa 170.000 has. de las que están en producción 1.600 que se elaboran en cuatro bodegas privadas y cuatro cooperativas.

El resultado, bien conocido por la fama de tres de las bodegas pioneras, ya clásicas -Fontana, Calzadilla y Finca La Estacada- son vinos carnosos, con cuerpo y personalidad y, en las crianzas un delicado equilibrio entre la madera y la frutalidad. Se clasifican en:

Vino Joven: con maceración de mosto con hollejos al menos durante 4 días.

Vino joven roble: dos meses como mínimo en barricas de roble de capacidad máxima de 330 l.

Vino de crianza: maceración mínima de 7 días. Período de envejecimiento no inferior a dos años naturales, y a seis meses en barrica de roble.

Vino de reserva: el período de envejecimiento tendrá lugar en un plazo no inferior a 36 meses, de los cuales deberá permanecer en barricas como mínimo durante doce meses.

La sede y el apelativo elegido es Uclés, no sólo por neutralidad, ya que no tiene bodegas, sino por villa emblemática y cargada de historia, de prehistoria, con vestigios celtíberos, romanos, árabes, el castillo medieval, las vecinas ruinas de Segóbriga, la Torre de Albarrana y el monumental monasterio de la Orden de Santiago que tuvo como regidor a Jorge Manrique. Visita obligada junto con la Fuente de los Cinco caños y la Puerta del agua que se abre a calles laberínticas y casas solariegas.

Los bodegueros que impulsan la Denominación Uclés cuentan ya con una gran experiencia en el sector vitivinícola y tienen probada su capacidad para elaborar vinos de gran calidad, de modo que la nueva D.O. encumbrará la imagen de La Mancha en el mercado nacional y extranjero.

LA DO EN CIFRAS

SEDE DEL CONSEJO REGULADOR: Pza. Pelayo Quintero 1, 16450(Cuenca)

Tel. y Fax 969 13 50 56 Mail: doucles@manchanet.es

Presidente: Jesús Cantarero

Gerente: Víctor Zaballos

SUPERFICIE DE VIÑEDO EN PRODUCCIÓN.....1.600 Has.

REGISTRO DE BODEGAS Y COOPERATIVAS..... 8

VARIETADES TINTAS: Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha.

PRODUCCIÓN PREVISTA: 1,5 millones de botellas.

son sabios

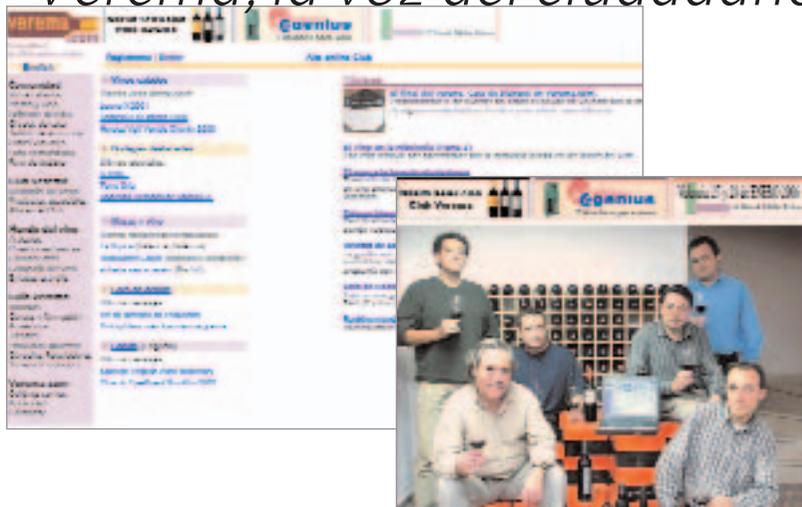


GRUPO YLLERA
www.grupoyllera.com

la sabia elección

EL VINO EN LA RED

Verema, la voz del ciudadano



No se la pierdan: www.verema.com es una página que cuenta con un palmarés muy apetitoso avalado por la empresa Alexa: tercer portal en el ranking mundial, primer portal informativo y, como página web consagrada a los vinos, la número 18 por delante de otras como Wine Enthusiast, Parker, etc., aunque a los integrantes de este portal, en su modestia, no les gusta alardear de tales méritos.

Su creación se remonta al año 90, cuando un grupo de amigos aficionados al vino, que trabajaban juntos en la Universidad de Valencia, decidieron crear una peña para poder catar y compartir sus inquietudes. En aquella época, según nos relata uno de sus componentes, se consideraba cierto tabú. De manera que apenas eran un grupo clandestino. Con el apoyo y referencia de guías como la de Peñín o Gourmets cataban un reducido grupo de veinteañeros que poco a poco engendrarían el futuro embrión de Verema. Fue en el año 99 cuando decidieron trasladar toda esta pasión e inquietud a la red.

De la original peña formada por un grupo de 15 personas, sólo cinco apostaron por la web. En noviembre de 2000 abrieron sus puertas a todos los internautas del planeta. Su objetivo: dar a conocer al público todo lo que habían aprendido. Los primeros visitantes eran amigos y algunos curiosos seducidos por la novedad. El rodaje durante el primer año fue vertiginoso, lo que hizo replantearse a los socios el siguiente paso. Una inversión más seria que reestructuraría toda la empresa. Se añadieron nuevas secciones y sobre todo se cuidó uno de los motores de Verema, las catas vertidas por los socios del club. Esta oportunidad es realmente uno de los éxitos del portal porque se brinda la oportunidad de expresarse al aficionado y opinar siempre de manera constructiva. Para ello, los componentes del grupo Verema tienen especial cuidado en revisar todas las catas que se publican, para que se haga un buen uso de la libertad en la Red. Por otro lado, el comité de cata de la web, con más de 11.000 vinos catados, trata siempre de difundir contenidos constructivos, para lo que goza del beneplácito de numerosas bodegas. Aseguran que muchas de sus puntuaciones son similares a las que otorga la crítica especializada.

«Los Encuentros Verema» fue una idea que trataba de trasladar el entorno virtual a la realidad, donde los usuarios pudiesen poner rostro y voz a las amistades creadas en la web. Este motivo fue el que impulsó a la directiva de Verema a crear un Salón del Vino para poder fortalecer esta afinidad. Se invitó gratuitamente a las bodegas, y allí se cataba, se escuchaban conferencias y se disfrutaba de las comidas, el mejor amigo del vino, en un ambiente de cordialidad.

Otro aspecto que nos ha llamado especialmente la atención de esta web es la escasa publicidad. Aunque a simple vista el portal parezca vender armarios climatizados, copas u otros accesorios o cursos de cata, solamente se trata de colaboraciones en las que ofrecen a los socios del club descuentos si optan por comprar cualquiera de estos artículos. Por el momento la publicidad está muy seleccionada, tan sólo la de las empresas que les ofrece una mayor credibilidad.

Por el momento los proyectos de futuro se cimientan en mejoras técnicas debido al alto crecimiento anual, entre un 20 y 25%, más de 150.000 visitantes públicos al mes y 120.000 mensajes. En fin, todo un lugar de encuentro, un referente a consultar.



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 esmerada crianza en barricas nuevas de roble francés, lo convierten en un vino especial. ¡Descúbralo!

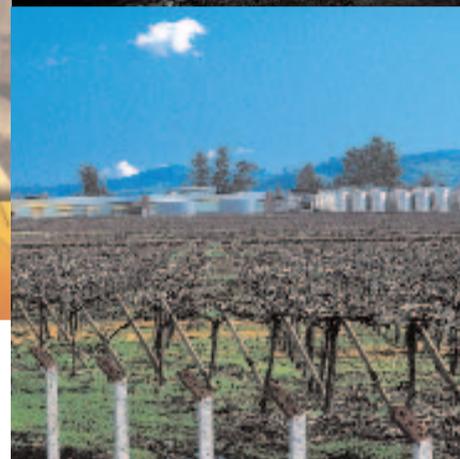
VINO BIODINÁMICO DE ALTA GAMA

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

CAMPOS GÓTICOS - 08012 Anguix / Burgos / España
 Tel.: 979 16 51 21 - Fax: 979 71 23 43
bodega@camposgoticos.es - www.camposgoticos.es



VIÑA SAN PEDRO, CHILE



Las viñas se extienden por el valle de Lontúe, un privilegiado llano en el paralelo 35 sur, con clima y tierra que parecen diseñados para criar vino de calidad. La bodega histórica donde se elabora es un ejemplo de adaptación al futuro, de empuje y conocimiento, desde su fundación en 1865.

Las vendimias de marzo

Poco a poco las cartas de vinos de los restaurantes y tiendas más interesantes se enriquecen con vinos extranjeros, descubriendo al comensal nuevas experiencias.

Los Vinos del Mundo - François de Graeve- se ocupa desde hace nueve años de una impecable selección y distribución de copas venidas de todos los territorios enológicos del globo. Esta vez destacan de su amplio catálogo las elaboraciones de una histórica bodega chilena, Viña San Pedro, exquisito contrapunto mediterráneo en el paralelo 35 del hemisferio Sur.

LOS VINOS DEL MUNDO

FRANÇOIS DE GRAEVE
C/ NIL FABRA 34- EN-2
08012 BARCELONA
TEL. 93 486 42 42 FAX 93 486 42 49
WWW.LOSVINOSDELMUNDO.COM

El fundo de Molina es un territorio varipinto, asentado en el chileno valle de Lontúe, en suelos de origen diverso -volcánicos y aluviales- y diferentes texturas, de modo que permite expresar, en su cuna idónea, el máximo potencial a cada variedad de uva.

Allí asentaron, en 1865, los hermanos Bonifacio y José Gregorio Correa Albano lo que serían los cimientos de Viña San Pedro, la Compañía Vitivinícola del Sur, que ya en 1940 exportaba a Estados Unidos, Canadá, Alemania y Japón. A partir de esa experiencia, Viña San Pedro se empieza a negociar en Bolsa en 1990 y emprende una expansión que, por encima del comercio, ha venido a repulir la bodega con inversiones en investigación y tecnología de vinificación, embotellado, capacidad de guarda y nuevos viñedos.

MILLONES DE LITROS

De modo que la bodega principal, la de Fundo de Molina, puede presumir de instalaciones vanguardistas, con capacidad para elaborar 36 millones de litros, mientras se asienta en una cava subterránea construida en el siglo XIX con la primitiva técnica de «cal y canto», cuando la cal se mezcla con clara de huevo para amalgamar la piedra de los muros y arcadas.

El diseño y el cuidado de los vinos es hoy obra de una experimentada enóloga, Irene Pavía, enamorada del vino desde que reco-

rría con su abuelo las viñas, y con una espectacular carrera profesional en la que ha trabajado con genios como Mondavi. Siente pasión por lo que hace, le gustan los desafíos y sabe que cada año es diferente al que viene. Disfruta del hecho de ser mujer en el vino, porque su trabajo requiere de mucha sensibilidad, dedicación y gusto para que los vinos de San Pedro sean percibidos como francos, bien hechos, alegres y elegantes.

VINOS PREMIADOS

Su obra en Viña San Pedro dibuja una gama amplia de vinos, aunque los más conocidos son los Castillo de Molina, de gusto europeo -Chardonnay, Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon-, y la Gama 35 South que hace referencia a la privilegiada situación geográfica, de clima templado de estaciones marcadas y contrastes de temperatura entre día y noche, es decir, las condiciones para ver hacer vinos excelsos.

La gama incluye un especiado Cabernet Sauvignon 100%, otro en que se combina con 85% de uva Carmenère; un varietal Merlot rojo rubí que evoca ciruelas secas y exóticas vainillas; y entre los blancos, un pleno Chardonnay vendimiado a finales de marzo y el 35 South Sauvignon Blanc que permanece tres meses con sus lías.

Los premios internacionales han reconocido, sin excepción, la calidad y el gusto actual de cada uno, de una bodega añeja.

GENTE DE VINO

El mar dentro de una sidrería restaurante

Manolo y José, hermanos y propietarios de La Zamorana, han logrado, desde 1970 (aunque la sidrería fuera fundada en 1955), ser un punto de referencia inexcusable para todos aquellos que quieran degustar marisco y pescados de alta alcurnia, de muy alto nivel. Y, siempre, sea el día que sea de la semana, o bien cualquier mes, uno va a estar seguro de que, cuando vaya a comer, encontrará lo mejor y más exquisito que pueda ofrecer la mar. Algo que sólo se consigue con el esfuerzo, día a día, de mantener un listón muy alto, pase lo que pase. Y esto es de muy agradecer en este oficio.

Bugres espectaculares, cigalas que no parecen serlo por su tamaño, centollos del Cantábrico en toda su plenitud de sabor y tamaño, percibes que te llevan a ensoñaciones. Ostras y berberechos que bien pueden ir acompañados por unas almejas y mejillones; o bien nos acercaremos a unos langostinos o unas gambas, siempre frescas, de Huelva.

No tenemos que olvidar esas parrilladas de mariscos y pescados del Cantábrico, o bien un arroz con bogavante. El rey en su jugo, el besugo en su época. Y si alguien no se



rinde ante este «jardín de las delicias marinas», cambiaría de tercio e iría a una paletilla o unas chuletillas de lechal, o bien saltaría a una carne asturiana.

Si usted lo visita de noviembre a marzo no deje de degustar sus callos caseros.

Y termine con la crema de arroz con leche o bien con un biscuit de higos.

Tiene donde escoger a la hora de sentarse: un comedor popular para 50 personas y uno más clásico para 60.

Pero todo esto deberá, es evidente, ir acompañado bien de una sidra (suelen tener varios palos seleccionados, de primera

calidad) o bien de las 750 referencias de vino que poseen (con un cupo privado, por ejemplo, de Vega Sicilia), que van desde vinos clásicos hasta vinos de última generación.

Ocho brandies, 4 cognacs de primera, 15 güisquis, amén de variados destilados, escogidos con mimo, nos harán la digestión más llevadera.

No está mal para soñar, pero para soñar varias veces, una vez que uno haya visitado este lugar. A buen seguro serán unos sueños gastronómicos

que perdurarán largo tiempo.

Carlos Iglesias

BLANCOS: Chivite 125 aniversario, Belondrade y Lurton, Fransola, Fillaboa.
 TINTOS: Roda I, Cirsio, Barón de Chirel, Vega Sicilia Único (90)
 SIDRAS: Menéndez, Canal, Cortina, Gobernador, Peñón.
RESTAURANTE LA ZAMORANA.
 Av. Hermanos Felgueroso, 38 y 40. Gijón. Asturias.
 Tlfs.: 985380632. Fax: 985149070.
 Email: www.zamorana.net

equilibrio de sensaciones

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

Protos

www.bodega3pfc.es



ÁGORA

lo natural

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



ALSINA & SARDA
 CAVES

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

Casa Gualda
 Gran Vino para Guardar
SELECCION C&J
 UNFILTERED



PRODUCIDO POR
 BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.
 POZOAMARGO (CIENÇA) ESPAÑA
 TEL.: 34 9693 871 73 FAX: 34 969 387 202
 casa.gualda@retemail.es

*Desde el Quijote
 nunca la Mancha
 hizo nada mejor*

*Calidad, tradición
 y modernidad*

**Vinos y
 Cavas**




Tels.: 93 891 03 18/ 33 27
 mail: info@canalsimunne.com
 http://www.canalsimunne.com

La eficacia del resveratrol, probada

Un estudio realizado por la Universidad de Barcelona confirma una vez más, que el resveratrol, producto presente en la uva y en el vino, es un potente antioxidante, a la vez que describe sus mecanismos de acción.

El estudio llevado a cabo por esta universidad y publicado en la revista *Analytical Chemistry*, es el primero que describe la unión de los polifenoles del vino a las LDLs (Lipoproteínas de baja densidad) humanas in vivo, identificando a su vez las LDL como estructuras diana para el resveratrol de la dieta. De este modo, se han abierto nuevas perspectivas para resolver las incógnitas sobre la acción antioxidante del resveratrol en el organismo humano.

El resveratrol es un componente del vino con demostrados efectos no sólo antioxidantes, sino también con propiedades antiinflamatorias, antitumorales y de ayuda en la prevención de enfermedades cardiovasculares. Este trabajo de investigación abre, así, una nueva visión acerca de la interacción entre los efectos antioxidantes de los polifenoles y las LDL humanas.

El principal objetivo de este estudio ha sido demostrar que el resveratrol presente en la dieta es capaz de llegar, unirse y actuar en las LDLs humanas. Para ello, se ha desarrollado un método riguroso y sensible para detectar el resveratrol y sus metabolitos en las LDL de un grupo de voluntarios tras la ingesta moderada de vino.

INVESTIGACIÓN EN VOLUNTARIOS

Para realizar la investigación se reunió a un grupo de once personas voluntarias, las cuales fueron sometidas previamente y durante 10 días a una dieta especial que excluía alimentos ricos en antioxidantes y compuestos fenólicos como café, té, vegetales, cacahuetes, soja, mosto, vino y aceite de oliva. Tras estos



FOTO: ANGEL BECERRIL

diez días, a los voluntarios se les extrajeron muestras de sangre al inicio y a las 24 h. de una ingesta única de vino (250 ml). Para analizar los resultados, los investigadores elaboraron un método de cromatografía de líquidos acoplado a la espectrometría de masas en tándem de elevada sensibilidad para detectar y cuantificar la presencia de resveratrol y sus metabolitos provenientes de la dieta.

El estudio revela otra novedad; tras realizar los análisis de sangre, se constató que no todos los voluntarios absorbían los polifenoles de manera similar. El estudio manifiesta que hay diferencias entre los individuos, y esto supone que existe una cierta variabilidad que podría determinar los efectos positivos del consumo moderado de vino en cada persona.

Nacido en Elciego



Viña Salceda
ELCIEGO - D.O. Rioja

Whiskys con terroir



Esparcidas como pequeñas piezas de un puzzle, a lo largo de la vertiente oeste de Escocia, se encuentran sus diminutas islas. Un paisaje salvaje, de difícil acceso, que antaño dió cobijo a un gran número de elaboradores clandestinos. Sus sinuosos campos llenos de inagotable turba, con una calidad soberbia, acogen las destilerías de Arran, Jura, Skye, Orkney, Mull e Islay. Pero, realmente ¿qué diferencia existe entre los Whiskies de las Highlands (tierras altas) -donde se concentran el mayor número de destilerías de whisky de malta- y los de las otras islas?

Para marcar verdaderas diferencias nos centraremos en los whiskies de la isla de Islay que poseen un carisma único en el mundo. Es la gran isla del Oeste, que define un estilo particular, marcado por la potencia, el gusto ahumado y la brisa marina. Las tres cuartas partes de la superficie de Islay están alfombradas de turba, un humilde combustible que debe su origen a la descomposición vegetal de las marismas en la época cuaternaria. El contenido de carbono es de un 60% con respecto al mejor de los carbones. Por lo tanto, aunque como combustible es completamente inapropiado por su lenta combustión, su desprendimiento de humo, combinado con su exclusivo perfume a turba (ahumado, yodo, alga, musgo, resina, madera chamuscada, alquitrán) ha servido para que los escoceses hayan sabido sacarle el mejor partido a este aparente contratiempo.

Una vez extraída la turba necesita como mínimo un año para perder su grado de humedad y secarse. Así que la práctica de secar el cereal después de su germinación para obtener maltosa, con el único combustible barato que se conocía en Escocia dio como resultado un estilo de whiskies genuino y con identidad arrebatadora. Antiguamente, también se utilizaba turba para la transformación de la cebada en malta, por su lenta combustión, ideal para estos menesteres.

ELEGANTES AROMAS A TURBA

De las ocho destilerías que componen la isla de Islay, destacan tres por su potencia a turba: Laphroaig (con más aroma a turba que ninguno), Lagavulin (significa: el molino del valle), una de las más antiguas, y Coal Ila (el segundo con más cuerpo); el resto de destilerías elaboran whiskies con aroma a turba más discreto: Ardbeg, Bowmore, Bruichladdich, Bunnahabhain y Port Ellen.

Se consume de muy diversas maneras, pero si deciden tomar un whisky de aperitivo que sea blend o blend de Lux (más porcentaje de malta), se aconseja hacerlo rebajado con agua gasificada fresca en la misma proporción que la cantidad de destilado, un aperitivo refrescado con el carbónico. Un buen whisky de Islay debería tomarse con agua mineral (débilmente mineraliza y neutra) o solo. Deberíamos abstenernos de ingerir un whisky tan dominado por la turba antes de la comida pues rompería el protocolo aromático y gustativo.

AGUARDIENTES

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_lleiroso@hotmail.com

SON NOTICIA

I Feria del Queso Artesano Patrimonio gastronómico

Entre los días 13 y 16 de octubre, el Centro Comercial Príncipe Pío (Paseo de la Florida, s/n) de Madrid va a acoger la I Feria del Queso Artesano, un certamen creado con el fin de ensalzar un patrimonio gastronómico y alimentario de todos. Cerca de una treintena de pequeños productores de todo el país aportarán el mayor número de variedades posibles de quesos artesanos, entre las 120 existentes y reconocidas por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (M.A.P.A.), garantizando así la diversidad y la riqueza organoléptica del evento. Los visitantes podrán degustar los productos expuestos por 1 euro la porción, o con un boleto de 6 degustaciones a 5 euros. Además, dichos boletos llevarán de regalo acompañamientos de quesos con distintos panes, queso-zumo, queso-vino... Asimismo,

y para todos los que quieran llevarse el sabor de la tradición a casa, incluso se podrán adquirir de manos de los productores todas las variedades para llevar. Durante la feria se van a organizar actividades paralelas, como el «Taller de Quesería para Escolares», «Análisis Sensorial» de los distintos quesos presentes en la feria y «Maridaje con Vino y Otros Productos».



Los visitantes podrán degustar los productos expuestos por 1 euro la porción o con un boleto de 6 degustaciones a 5 euros.

Leganza - Finca Los Trenzones Línea monovarietal

El Grupo Faustino ha sacado al mercado dos nuevos vinos de su bodega de La Mancha, Leganza, Tempranillo 2004 y Shiraz 2003. Son el principio de una línea de variedades que en el futuro irán destinados a ser vinos de parcelas diferenciadas de la Finca de Los Trenzones. Vinos con un marcado acento de Nuevo

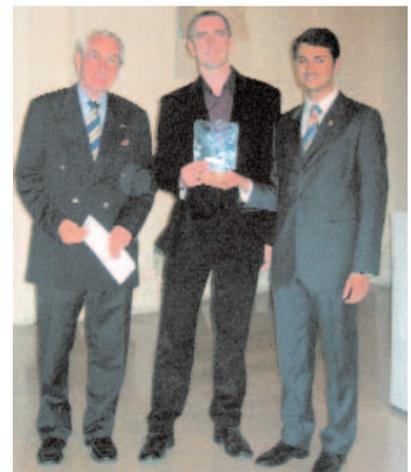
Mundo, que se aprovechan de las virtudes y las variedades del clima y el suelo del viñedo más extenso del mundo, La Mancha, características muy similares a las australianas y que se reflejan en esta nueva línea de monovarietales. Finca de Los Trenzones está situada en Quintanar de La Orden (Toledo) y cuenta con una superficie de 524 hectáreas de viñedo en las cuales hay plantadas variedades tanto autóctonas (Cencibel y Tempranillo) como internacionales (Merlot, Cabernet Sauvignon y Shiraz).



Trofeo para Dinastía Vivanco en París Audiovisual homenaje a la tonelería

A la XII edición del Festival Internacional de Oenovideo, celebrado en París, dedicado a realizaciones en cine y video sobre las artes y oficios de la viña y el vino, se han presentado 11 países con 81 películas y 8 canales de televisión. Solo ocho películas han conseguido obtener el máximo galardón, entre los cuales se encuentra el audiovisual español «Tonelería», producido por el Museo de la Cultura del Vino Dinastía Vivanco y realizado por Fernando Landaluce,

de la empresa Matiz Audiovisuales. El audiovisual galardonado se exhibe en la sala «Industrias Auxiliares del Vino», uno de los cinco espacios que configuran la exposición permanente del Museo, ubicado en Briones (La Rioja). El premio fue recogido por Rafael Vivanco y Fernando Landaluce, artífice de la película (en la imagen) y supone un reconocimiento a la labor de difusión de la cultura del vino tan importante que está realizando Bodegas Dinastía Vivanco.



Organizado por la UEC Curso de cata de uvas

La Unión Española de Catadores (UEC), en colaboración con el Instituto del Frío (CSIC) y la Finca Experimental «El Socorro», programa el «I Curso Superior en Cata de Uvas», que dirigirá José Ramón Lisarrague, profesor titular del Departamento de Viticultura de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid. El curso, de 10 horas de duración, se desarrollará en la sala de cata de la UEC (C/ Lope de Vega, 27, de Madrid) los próximos 20 y 27 de octubre y 3 y 10 de noviembre, en horario de 19:00 a 21:30 horas. Para más información, llamar al 91 4293477.

D.O. Somontano Vendimia de calidad

Somontano es uno de los primeros territorios vinícolas de España en iniciar la vendimia. Esta D.O. da por finalizada la campaña, con una cifra total de 17 millones de kilos de uva recogida. En cuanto a previsiones de calidad, los técnicos auguran unos resultados muy buenos. La reducción en la producción, el adecuado grado de maduración y el buen estado sanitario de la uva son -junto al control técnico de las plantaciones realizado por los viticultores y las bodegas de esta zona vinícola aragonesa- factores determinantes a la hora de pronosticar una vendimia de calidad.

Bodegas Cepa 21 de los hermanos Moro Ribera de corte moderno

El Palacio de Miraflores de Madrid fue el escenario elegido para la presentación en sociedad de Bodegas Cepa 21, el nuevo proyecto adscrito a la D.O. Ribera del Duero, gestionado y liderado por los hermanos José y Javier Moro, de Bodegas Emilio Moro S.L., y que cuenta entre sus accionistas con importantes personalidades del mundo del cine y del deporte. Los responsables de esta bodega, ubicada en la localidad vallisoletana de Castrillo de Duero, quieren elaborar un vino moderno que se sitúe a la vanguardia de las bodegas de la Ribera del Duero.

Va dirigido a un consumidor con conocimientos sobre el mundo del vino, culto, abierto a descubrir nuevas sensaciones organolépticas. Inicialmente, Cepa 21 producirá 30.000 botellas de su primera añada de 2002, mientras que de las del 2003, 2004 y 2005 saldrá una producción de unas



José y Javier Moro se han embarcado en este innovador proyecto.

60.000 botellas. En 2006 se espera poder elaborar ya un total de 250.000 botellas.

Acuerdo Renfe-Valdepeñas Enoturismo en el tren

El Ayuntamiento de Valdepeñas y Renfe han puesto en marcha el «Tren del Vino» para la promoción de los importantes valores culturales, patrimoniales y vinícolas que ofrece esta localidad manchega. Este tren especial incluye un completo recorrido por bodegas, museos y establecimientos hosteleros de la localidad, que permitirá al visitante conocer en profundidad la historia, la gastronomía y el patrimonio de Valdepeñas, al mismo tiempo que

adquiere una completa visión sobre el proceso de elaboración de sus afamados vinos. El convenio contempla la creación de dos modalidades de viaje, consistentes en paquetes turísticos de uno o dos días de duración, con distintas ofertas. Los viajes de un día se llevarán a cabo los próximos sábados 15, 22 y 29 de octubre; 12 y 26 de noviembre; y 3 de diciembre del presente año. Los de dos días comenzarán los sábados 1, y 8 octubre; y 5 y 19 de noviembre.



Frutos del Duero



www.bodegasfrutosvillar.com



*De cada botella,
una obra de arte*

Ribera del Duero
Monasterio
San Miguel
Cruce 2000

Bodegas Prado de Olmedo S.L.
Tel y Fax: 947-546960
pradodeolmedo@pradodeolmedo.com
www.pradodeolmedo.com

*Y es un pozo de sueños cada vino
que desgrana en soledad
todas sus matrices,
que suaviza en silencio
todas sus aromas,
que absorbe lentamente
el corazón del rollo.*

Ribera del Duero
Hoyo de
La Vega
Cruce 2000

Bodegas Valle de Manzón S.L.
Tel y Fax: 947-5115694
bodega@vallemanzon.com
www.vallemanzon.com

Ribera del Duero

SON NOTICIA

En la XXVI Fiesta de la Vendimia Cata popular en Cigales

Cigales celebró su XXVI Fiesta de la Vendimia, durante los días 16,17 y 18 de septiembre de 2005, la misma semana en la que comenzó la vendimia en la D.O. Un hecho de gran repercusión en la comarca cigaleña, que contó con un nutrido programa de festejos, entre los que destacó la cata popular que organizó el Consejo Regulador. Varios enólogos y enólogas de bodegas acogidas a la D.O. fueron los encargados de dirigir estas catas con sus propias elaboraciones. Además, se celebró el tradicional



pisado y degustación del primer mosto del año; una Feria del Vino, la Muestra de Oficios Castellanos y una ruta de pinchos. Distintas actuaciones musicales y deportivas completaron el programa de una celebración que está declarada de Interés Turístico Regional.

Salón de Vinos y Aguardientes Galicia casi al completo

La primera edición del Salón de Vinos y Aguardientes de Galicia, celebrado en A Coruña entre los días 2 y 4 de septiembre, reunió en el nuevo Palacio de Exposiciones y Congresos coruñés (Palexco) a cerca de medio centenar de los principales productores de vino, alcanzando lo que, hasta el momento, es la mayor representación de bodegas gallegas en un espacio común. Debido a esa importante representación de bodegas, el certamen generó una importante respuesta entre profesionales del sector del vino y público en general, ya que, durante los tres días pasaron por Palexco más de 7.000 visitantes. Paralelamente a la celebración del salón, y como actividad complementaria, se celebró la segunda edición del Campeonato Internacional de Sumilleres Ganímedes

que organizó la Asociación de Sumilleres Gallaecia. En esta ocasión compitieron un total de 75 sumilleres de los establecimientos más prestigiosos de toda España. Javier Jaime Gila, sumiller del Hotel Ritz de Madrid, resultó ganador de esta primera edición del campeonato, y como premio recibirá un viaje de estudios a la región de Champagne, para aprender su elaboración dentro de los viñedos propiedad del grupo de bodegas Allied Domecq, patrocinador del Campeonato junto a la Diputación de A Coruña. Esta primera edición del salón obtuvo un importante respaldo de las instituciones autonómicas, provinciales y locales, contando con el apoyo de la Xunta de Galicia, la citada Diputación y el Ayuntamiento de A Coruña, así como de las empresas Cabreiroá y Riedel.



En primer plano, Salvador Fernández, presidente de la Diputación, visitando stands en compañía de Alfredo Suárez, conselleiro de Medio Rural, y Luis Paadín, director del Salón.

Jornadas de El Corte Inglés La patata en la alta cocina

Grandes cocineros de Castilla y León ofrecen, del 17 al 29 de octubre, lo mejor de su saber hacer en los fogones en las «Jornadas Gastronómicas de la patata en la alta cocina», organizadas por El Corte Inglés. Además de los cocineros castellanoleoneses seleccionados, dos más (uno de Bilbao y otro de Gijón) participarán en calidad de invitados especiales. Un auténtico reto que afrontan con imaginación para sorprender al comensal con cuatro platos y un postre donde la patata es la más absoluta protagonista. En estas jornadas la base sla

formarán las afamadas «Patatas del Abuelo», de venta en exclusiva en Hipercor, Supercor y supermercados de El Corte Inglés. Los restaurantes elegidos para las jornadas son: El Perro que fuma (Gijón), Casa del Abad (Ampudia, Palencia), El Rincón de Antonio (Zamora), El Ermitaño (Benavente, Zamora), Fábula (Burgos), El Divino (Segovia), Vivaldi (León), El Pecado (Salamanca), Alvargonzález (Vineusa, Soria), El Milano Real (Hoyo del Espino, Ávila), Milvinos (Valladolid) y el restaurante de El Corte Inglés de Bilbao.

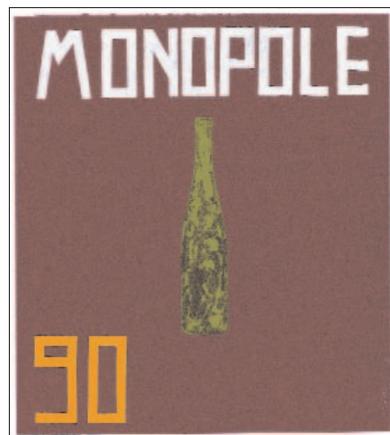
SON NOTICIA



Colección del artista Eduardo Arroyo Monopole de aniversario

C.V.N.E. (Compañía Vinícola del Norte de España) celebra este año el 90 Aniversario de su vino blanco Monopole. Para esta ocasión, la mítica bodega riojana cuenta con un colaborador de honor, el pintor y escritor madrileño Eduardo Arroyo. El artista ha creado para esta fecha tan destacada la 'Colección Monopole', formada por 10 dibujos exclusivos inspirados en C.V.N.E. y la ya larga historia de Monopole, el vino blanco más antiguo de España. Tanto la colección como el libro que la recoge se presentaron el pasado mes de septiembre en la Galería Metta de Madrid, escenario habitual de las obras de Eduardo Arroyo.

El espíritu vanguardista e innovador de Eduardo Arroyo y su trayectoria llena de éxitos encajan a la perfección con la filosofía de C.V.N.E., una compañía que cuenta con más de 125 años de historia a sus espal-

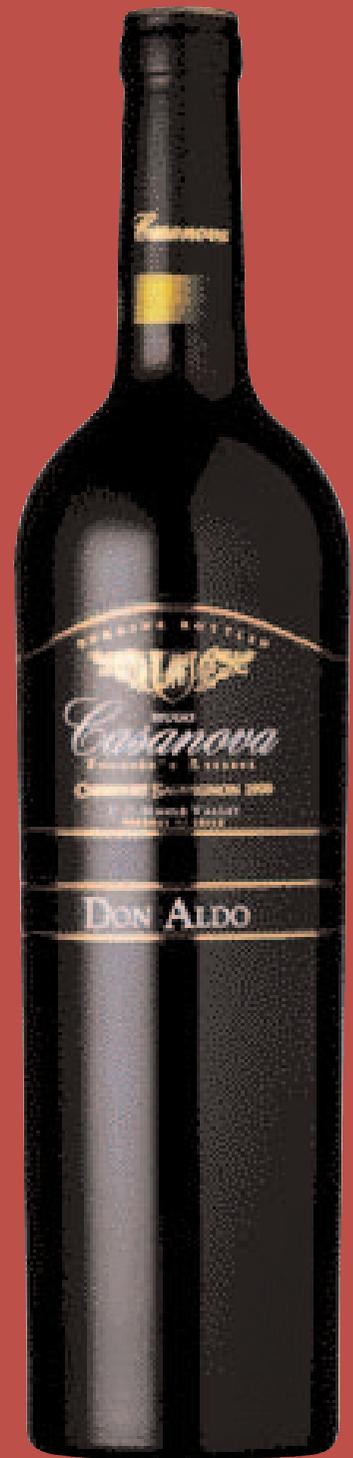


das, pero que ha sabido combinar a la perfección desde su nacimiento las tradiciones bodegueras con su afán de innovar constantemente en todos los ámbitos. Monopole, por su parte, es el otro gran protagonista de esta fecha única e irrepetible. Este vino blanco se elabora desde 1915 en Haro. Monopole se caracteriza por un sabor joven, afrutado, seco, ligero y fresco.



Madrinova

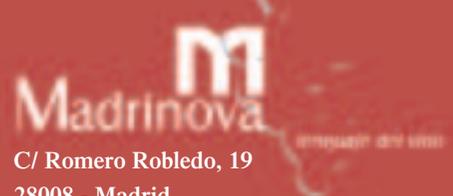
una distribuidora que
"Importa"



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



XV ANIVERSARIO



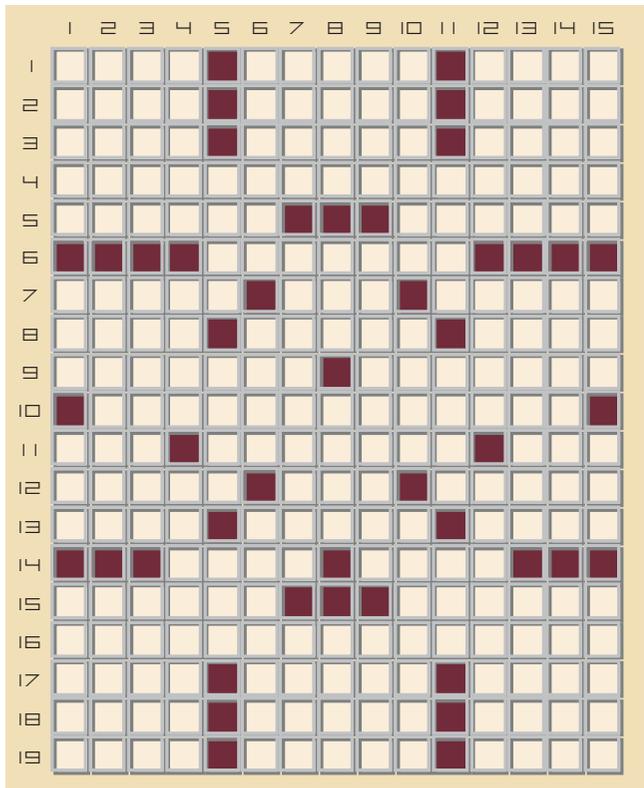
C/ Romero Robledo, 19
28008 - Madrid
Tel.: 91 455 00 62 / 63
Tel./Fax: 91 455 00 64

E-mail: madrinova@madrinova.com
www.madrinova.com

Se precisan distribuidores

¡Qué bien huele!

Diviértase poniendo a prueba sus conocimientos enológicos completando nuestro crucigrama. Envíenos, antes de final de mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista*. Entre los acertantes se sortearán diez suscripciones a la revista Vinum, La Revista Europea del Vino, durante un año.



Por TARKUS

HORIZONTALES. 1. Hermano del champagne. Descargar el viñedo. Dios enológico (?). 2. Clapton rockero. Coloca pavimento. No creyente. 3. Tejido veraniego. Caballo de mala traza. Bueno para el cuerpo. 4. Aromático grupo productivo (?). 5. Notara la pista. Puso rojo. 6. Ejemplares de la enoteca. 7. Diga: ¡Hasta aquí!. Agua de Vichy. Libro cantado en el Purim. 8. Palo medidor. Enemigo del gnomo. Alojamiento rural. 9. Ilegítimo. Tenso. 10. Aromática calificación del amarillo (?). 11. Bodega de Fuenmayor. Segregar baba. Noche de Sant Joan. 12. Mancha facial. Impide moverse libremente. Acobarda. 13. Aparenta catarro. Objeto electrizado. Coplas canarias. 14. Nombre de moda. Se pirran. 15. Cansancio espiritual. Solicitar con cortesía. 16. Aromático miembro del reparto (?). 17. Tergiversar. Elaboró una pasta. ____ Aventura. 18. Prefijo de presente. Propuestas senderistas. Planta trenzable. 19. Diluyente del whisky. Preparada en el espetón. Ser supremo (?).

VERTICALES. 1. ____ Emilio Ferreiro, poeta. Saludo imperial (?). Virtuoso de Sodoma. Círculos religiosos. 2. Sharon de Israel. Sobrante de peladuras. Falto de levadura. 3. Cuna de Leonardo. proyectiles balleneros. Puesto de feria. 4. Fije límites. Mueble del desván. Departamento universitario. 5. Urbi et _____. Tono pastel. Disfrutar del vinilo. 6. Soporte de la viña. Grupo de viñetas. Atosigara. 7. Localidad gerundense. Avión ligero. Avestruces de Australia. 8. Número apostólico. Ni soñarlo, en Lisboa. Secuencia sagrada. Examen del somelier. 9. Tomar por el mango. Educada. Servíos. 10. Demasiado anticuado. Metròpoli peruana. Plagada de malos presagios. 11. Hacer mutis. Ni común ni ordinaria. &, para muchos. 12. Fundamental. Malvado de El Rey León. Bosque típico de Ronda. 13. Competidor de Nintendo. Astringentes del vino. Silla palaciega. 14. Punto estelar. Como la filosofía de Séneca. Parte de Bs As. 15. Quinteto binario. Máxima aut. lingüística. Yunque del crucigramista. Partidas.

* Solo se admitirán las contestaciones llegadas hasta el día 25 de cada mes (fecha de cierre de cada ejemplar de MiVino). Por favor, no olvide incluir su dirección y número de teléfono.

GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 99
YLLERA CRIANZA 2000

- Francisca Juarez Vasallo
C/ Cortinas de San Miguel,
6 - 5º B 49015 Zamora
- Jesús González Ramos
Avda. Jesús Galíndez,
24-7º C
48004 Bilbao
- José Ángel Glez. Carbajosa
C/Escultor Laviada, 3- 2 C
33012 Oviedo
- M. Ángel Hdez. Paniagua
C/Nieremberg,
28002 Madrid
- Mª Pilar Campos
C/Velázquez, 2 - 1º A
47100 Tordesillas
Valladolid

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 100

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

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 100

- Arsenio Trujillo Menéndez, Ramón S. Trapero, Fernando Uceda Vázquez, Samuel López Villarino, Elena Martín Gómez-Alba, Sebastián Rojas Cordero, Javier Fernández Pérez, Inés Hijelmo de la Rúa, Esteban L. Santayana-Lozano, Antonio Moreno Ortiz.



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

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

- Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)
- Transferencia bancaria
BBVA: 0182/6196/63/0010201149
- Con cargo a mi Tarjeta de Crédito
VISA / MASTERCARD nº _____

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

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

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

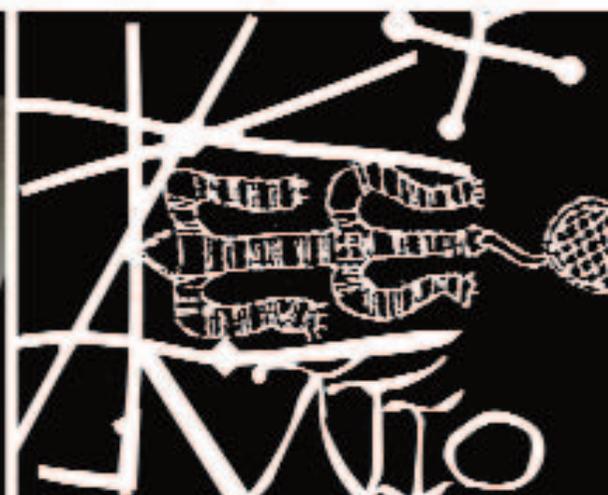
Sondeo realizado entre distintos restaurantes y tiendas especializadas de toda España sobre los vinos más solicitados durante el último mes, ordenados de acuerdo a su mayor aceptación. Este muestreo aleatorio no pretende tener carácter científico, sino meramente indicativo de cuáles pueden ser las preferencias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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
BOUQUET Valencia	Verdil '04 Carrasviñas '03 Blanc de Blancs de Naverán '03	Eusebio Lacaste Cab. Sauv. '03 Viña Ijalba '00 Marmiton '00	Reymos Espumoso Moscatel Moscatel la Cartuja de Cheste Vi Dolç de Elda
CASA GOYO Manzanares El Real (Madrid)	Viña Mocén '03 Gran Bazán Ámbar '03 Ermita Désiels Blanc Flor '03	Alión '01 Martúe '03 Figuro Vendimia Seleccionada '01	Manzanilla Papirusa PX San Emilio Oporto Vintage Silbal '00
COLA DE GALLO Amurrio (Álava)	Enate Chardonnay '03 Terra do Gargalo '04 Cantosán Verdejo '04	Finca Monteveijo '02 Marqués de la Concordia '01 Remelluri Rva. '00	
EL CHHAROLÉS El Escorial (Madrid)	Marqués de Riscal '04 Valdamor '04 Viña Esmeralda '04	Marqués de Riscal Rva. '00 Viña Ardanza Rva. '94 Pesquera Cr. '0	Fino La Ina Pedro Ximénez Alvear Málaga Virgen '00
ENOTECA BAROLO Madrid	Naia '03 Blas Muñoz Chardonnay f.b. '03 Nora '03	Baltasar Gracián '02 Dominio Tares Cepas Viejas '02 Mano a Mano '03	Vi de Gel Gewürztraminer Manzanilla San León Casta Diva Cosecha Miel '03
MARACAIBO Segovia	Nieva Pie Franco '04 José Pariente f.b '04	Tierras de Luna '01 Dominio Tares Cepas Viejas '02 Viña Sastre '02	PX Exquisita Moscatel Naranja López Hnos. Olivares
PARAÍSO Punta Umbría (Huelva)	Privilegio del Condado '04 Viña Barredero '04 Gran Privilegio '04	Marqués de Cáceres Cr. '01 Montecillo '00 Protos '03	Canasta Cream PX Noé Tokay Oremus Aszú 4 Puttonyos
MONCLUS LICORS Tortosa (Tarragona)	Morgadío '03 Manuela Naveran Chardonnay '01 Can Rafols Xarel-lo Pairal '02	Valenciso Rva. '99 Enate Cr. '01 Millenium Cr. '01	Vi de Gel Gewürztraminer '04 Nadal Salvatge '98 Oloroso Don José

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

EMINA
VINO | ARTE | CULTURA



www.emina.es



RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

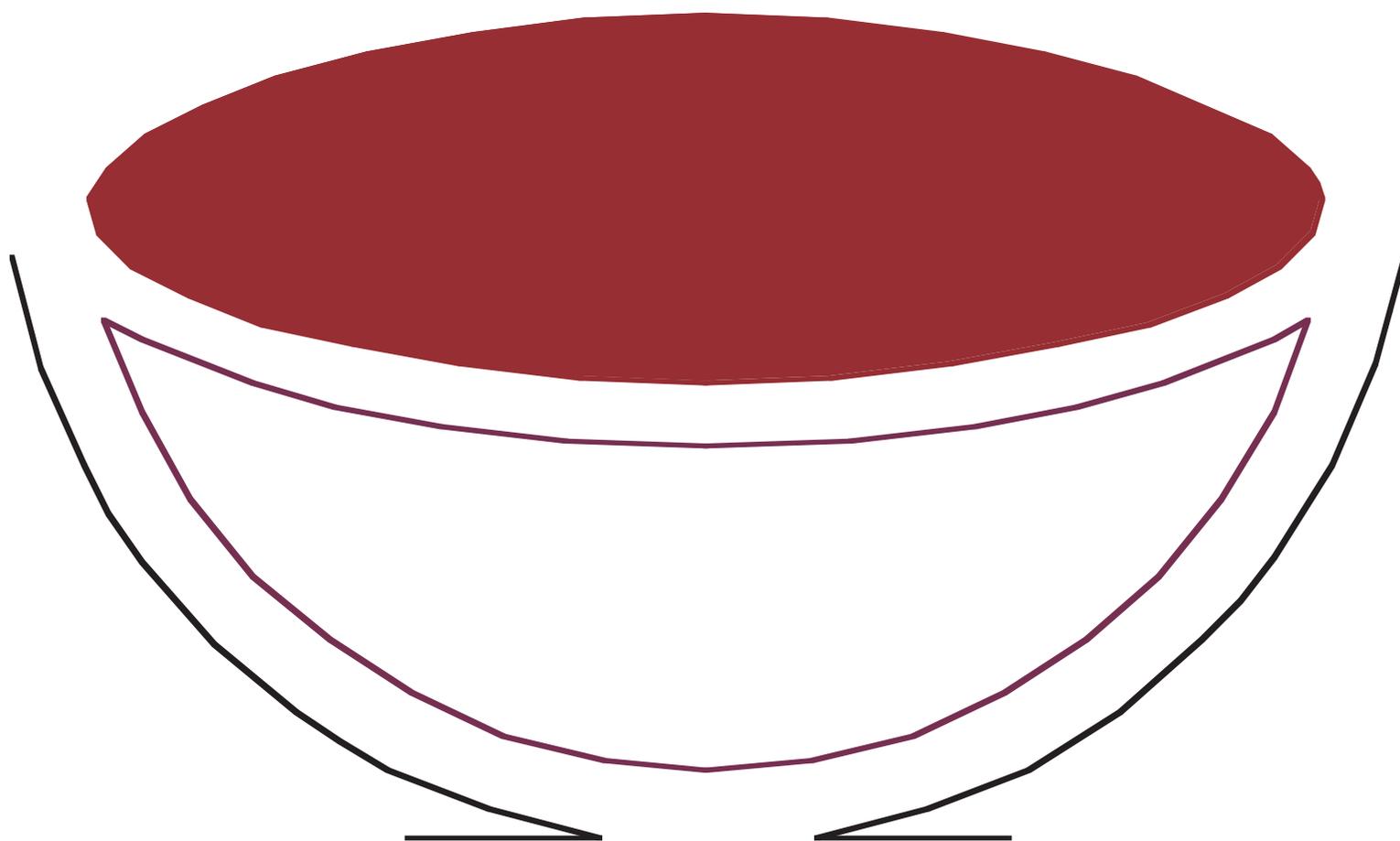
RESTAURANTES Álava: ALBATROS (Vitoria), ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), COLA DE GALLO (Amurrio), HOTEL ANTIGUA BODEGA, MESÓN LA BELLOTA (Vitoria), OLEAGA (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). **Albacete:** EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** 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 FERMIÑ (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), KOLDO MIRANDA (Castrillón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA RESERVA (Avilés), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), PALADARES (Gijón), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). **Ávila:** CLUB VINO ÁVILA GOURMET, LA TABERNA DE BOCHE-RINI (Arenas de San Pedro), EL MILANO REAL, EL ALMACÉN, TOROS DE GUISSANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARÁN, LA ARAUCANA (Almendralejo). **Baleares:** KOLDO ROYO, LUNA (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 (Argentina), CENT DIVUIT (Castelldefels), EL CELLER DE LA PASTISSERIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL RACO DE CAN FABES (San Celoni), EL RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EL VELERO (Sitges), ELS CAÇADORS (Argentina), 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:** ANTAIVIANA (Figueras), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empúria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puigventós), MIRAMAR (Llanca), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Granada:** LA RUTA DE LA VELETA. **Gran Canaria:** ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). **Guadalajara:** EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). **Huelva:** EL PARAISO (Punta Umbría). **Huesca:** LAS TORRES. **Lleida:** RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). **La Coruña:** ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O'CARRO, TONI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. **Las Palmas:** ESTRAGÓN. **León:** BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. **Logroño:** VINISSIMO. **Lugo:** MESON ALBERTO. **Madrid:** EL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, ALOQUE, 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 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, CORAZÓN LOCO, 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 PUNTI (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, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRINCIPE, NICOLÁS, OXICE, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRINCEPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L'OBRAADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFÍ (Alcorcón), TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, 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, PLAZAOLA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palestina:** BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), ORO NEGRO (Saldaña). **Pontevedra:** CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILLO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). **Salamanca:** EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), LA BRASA (Ciudad Rodrigo), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarráz), PATA NEGRA. **Segovia:** BAR LA TASQUINA, 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 (Cambriels), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambriels), 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 AMBODES, 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 MENDI (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), NEFFERTITI (Aspe), PALADAR (Altea), SUPERBAEZA, TIENDA GOURMET ADALMIRO DIAZ (Orihuela), VI DE VINS (Alcoy), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). **Asturias:** BEBORA (Oviedo), CAFETERIA ESCUELA DE FUTBOL REAL SPORTING-MAREO (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LICORES SAN JOSÉ, LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriónas), 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:** BONIS VINS, ISLA CATAVINOS (Palma de Mallorca), ENOTECCUM (Ibiza), ESENSYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera, Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GEUDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE RIVES (San Pere de Ribes), EL CELLER DEL RAVAL, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL NOU CELLER DE PACO (Pera), EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, ENOTECA DIVINS (Martorell), ER THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), FRAILEJÓN (Granollers), GUY MONREPOS, LA BODEGA, LA CHARCUTERÍA REDÓN, LA GARNACHA, LA LLONESA, LA MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (Sant Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRO&ESTEVES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, ROSTISSERIA LLOP, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINTECA, VINACOTECA, VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASALBA (Villamayor del Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santolía). **Castellón:** BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), 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 (Torreella de Montfrió), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalric), DESTILERIAS GERUNDA, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafruguell), VINS GUILLAMER (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafruguell). **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 ARDOTEGIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** GAVIN-VINOS (Biescas-Gavin), TIERRA NUESTRA. **Huesca:** LA BODEGA ISABAL (Binefar). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga), VINACOTECA. **La Coruña:** AQUA TERRAE, AQUA TERRAE (Santiago de Compostela), COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.), León: ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. **Logroño:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARACÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. **Madrid:** BACCHUS (La Moraleja), BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS GALIANA, BODEGAS GALVE (Alcobendas), BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CENTRO CULTURAL DEL VINO (Centro milenium), CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENLNAS, DEHESA DE SOLANA, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, DELICATESSEN SITARCA LA CABRERA (La Cabrera), ECOLICOR, EL RINCÓN DEL VAGO (Alcorcón), EL RINCÓN DEL CAVA, ENOTECA BAROLO, GOLD GOURMET, HISPALVE (Fuente el Saz de Jarama), L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA DESPENSA ARTESANA (Getafe), LA JOYA DEL VINO, LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VINOTECA PELAYO 48, LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERIA ALAMEDA DE OSUNA, LICORES ROMA, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAIKO SA, 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, VINOMANIA, 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), VINCALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churrinana). **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 FERMIÑ, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** DON MORAPIO (Burlada), HORNO ARTESANO (Pamplona), LA VINOTECA, MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor) MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). **Ourense:** TENDA SANTORUM. **Pontevedra:** AQUA TERRAE (Vigo), CIA DE VINOS CATALINA BAGAZO (Campelo-Poio), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). **Portugal:** 4KNOWHOW (Porto). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA, NEW PALACIO DE LOS LICORES. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, LOS ALCARENOS (Tomares), RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOTEMPO. **Soria:** EL ALMACÉN DE PEPE. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERIA DEL BOLI (Scala Dei), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINATERIA DOMÉNECH QUEVIVRES (Reus). **Tenerife:** LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alicorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca), VINATERIA LA RIOJA (Talavera de la Reina). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, DIST. FÉLIX MORENO (Sedaví), EL MOSTAGÁN, JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Valguicia). **Valladolid:** SOMMELIER, VINOVAL VIZCAYA: CLUB SIBARITAS, COFRADÍA EUROPEA DEL VINO (Bilbao), EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). **Zamora:** LA BODEGA DEL SUMILLER. **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona).

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

PRIMER2005

OCTAVA MUESTRA DE LOS VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA



Almansa, Bierzo, Cariñena, La Mancha
Navarra, Rías Baixas, Rioja, Sierra Norte de Sevilla
Tacoronte-Acentejo, Toro, Utiel-Requena
Valdeorras, Valdepeñas, Valle de la Orotava
Vinos de la Tierra de Castilla
Vinos de la Tierra de Castilla y León
Vinos de la Tierra de Extremadura
Vinos de Madrid, Yecla

16, 17 y 18 de diciembre de 2005

PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID
PASEO DE LA CASTELLANA, 99
28046 MADRID

Viernes (de 18 a 21 h.) sólo profesionales.
Sábado (de 12 a 15 h. y de 18 a 21 h.) abierto al público.
Domingo (de 12 a 15,30 h.) abierto al público.

vinum

miVino



RIOJA ALAVESA



Organiza **OPUSWINE**

C/Teruel, 7. Col. Los Ángeles. 28223 Pozuelo. Madrid. España. Tel. 915120768 Fax 915183783 • c.butragueno@opuswine.es



N100
Muga



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