

¿ Te apetece?



y sabores a fresa, frambuesa...

REDACCIÓN

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 ARTE

Ramón Miguel Muñoz r.miquel@opuswine.es JEFATURA DE REDACCIÓN Ana Lorente a.lorente@opuswine.es COORDINADOR DE CATAS Javier Pulido j.pulido@opuswine.es

UNA PUBLICACIÓN DE



C/Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón Madrid Tel. 91 512 07 68 Fax. 91 518 37 83. mivino@opuswine.es PRESIDENTE Carlos Delgado c.delgado@opuswine.es EDITOR Manuel Saco m.saco@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAI

DIRECTORA GENERAL Cristina Butragueño c.butragueno@opuswine.es COORDINACIÓN Lulicar Minayo l.minaya@opuswine.es PUBLICIDAD Pilar García Solé opuswine@opuswine.es ADMINISTRACIÓN Nieves González n.gonzalez@opuswine.es Patricia Casanova p.casanova@opuswine.es RELACIONES EXTERNAS Juan Bureo i.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

AFS C/José de Andrés, 11, Bloque 3. Colonia San José 28280 El Escorial Madrid. TEL. 91 890 71 20 Fax 91 890 33 21 A-E-S-@telefonica.net

IMPRENTA

Altair Quebecor Autovía A-4, pk 36 a Seseña km.2,700 45223 Seseña (Toledo) Tel. +34 91 895 79 15 Fax +34 91 895 78 33 www.quebecor.es

Un varietal sin complei

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





14 CON MUCHO GUSTO

- 15 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 16 PRÁCTICA DE CATA
- 17 SEPA DE LO QUE HABLA
- 18 QUESO Y VINO
- 19 EL COLECCIONISTA
- 20 DÍAS DE VINO
- 21 AGUARDIENTES
- 22 ENOTURISMO
- 23 GENTE DE VINO
- **24** NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 30 SHOPPING
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO

BODEGAS EJEMPLARES Viñas del Vero

Por dinamismo y estilo, Somontano se considera una joven D.O. Pero allí perviven viñas centenarias, como la de Secastilla que ha restaurado prodigiosamente Viñas del . Vero, la bodega líder. Recorrer las estanterías de la tienda es una permanente sucesión de sorpresas, como la colección de los varietales de nuevo cuño, como los Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Gewürztraminer, Syrah...



VINOS DE VIURA/MACABEO Un lugar entre los grandes

Todavía permanece en el recuerdo aquella época en la que el único vino blanco de crianza era de Rioja y de Viura. Qué lejos nos parece aquella "travesía del desierto" en la que los vinos blancos embotellados en España eran escasos, raros y de un clasicismo agotador. Cuando los albariños eran promesas incumplidas la mayoría de las veces, cuando el Godello era solo una rareza, cuando los Verdejo de Rueda tenían los aromas de fruta en paradero desconocido. Aquellos años en que las variedades francesas todavía no asomaban por nuestros lares. La aparición de los nuevos blancos, y sobre todo de los elaborados con Chardonnay fermentada en barricas, los relegaron a un segundo plano. Pero como todo se recicla y cambia, ahora la Viura -o Macabeo- vuelve a recobrar un protagonismo del que nunca debió abjurar. Una de las virtudes más admirables es su versatilidad, utilizada como comodín para diversas elaboraciones.



D 0 R Α

Carlos Delgado

uando la "chardonitis" impone su gusto denso, amielado, y la crianza borgoñona se generaliza abusivamente hasta cansar al más afrancesado de los consumidores, es el momento de volver la vista a nuestros varietales blancos autóctonos de calidad. Porque, aunque apenas se puedan contar con los dedos de una mano, hay entre ellos algunos que encierran posibilidades extraordinarias, arrinconados injustamente por la producción abusiva, la mala práctica enológica, y la desinformación generalizada. Reivindicados ya el Albariño, Verdejo, Godello, Treixadura y Garnacha blanca, hay que romper una lanza por la Viura/Macabeo, uno de los varietales blancos más extendidos en nuestro país tras la manchega Airén. Sobre esta uva, los riojanos crearon un tipo de blanco con larga crianza en roble americano que durante años fue exponente de nuestro mejor logro enológico. En Cataluña, destinado hasta hace poco a un modesto papel en la producción masiva de cava, comienza a conquistar protagonismo, mostrando en solitario sus virtudes aromáticas, las notas florales ocultas, la acidez cítrica perdida, y el tacto agradable de su boca. Navarra, Aragón, Castilla-La Mancha, Madrid, Extremadura... el uso de la Viura/Macabeo se extiende y progresa. Y es que, bien cultivado y mejor elaborado, con la crianza adecuada en madera o en depósito, este varietal aporta al vino un contrapunto aromático -el plano de la fruta carnosa, y el punto de fuga herbáceocapaz de actuar como un eficaz resorte para la evocación de paisajes olorosos que se abren a la plenitud de un paladar fresco y ligeramente astringente. Uva de las cualidades evidentes, pero no fácilmente expresables, está originando una nueva oferta de vinos blancos españoles de buen nivel, que se unen a los logros incontestables del resto de las variedades nobles españolas antes mencionadas. Claro que todavía queda camino. Hay que generalizar lo que hoy es patrimonio de unos pocos: finura y sutil complejidad. Que el vino se afine y enriquezca en la crianza reductora, bien en el amplio vientre de los depósitos, bien en el claustro traslúcido de la botella. Solo entonces los blancos de Viura/Macabeo lograrán el caché de los grandes. Como demostró en su día el pionero Marqués de Murrieta. Como ya muchos pueden hacerlo hoy.



Vinos de la variedad Viura/Macabeo Un lugar entre los grandes

odavía permanece en el recuerdo aquella época en la que el único vino blanco de crianza era de Rioja y de Viura. Qué lejos nos parece aquella "travesía del desierto" en la que los vinos blancos embotellados en España eran escasos, raros y de un clasicismo agotador. Cuando los albariños eran promesas incumplidas la mayoría de las veces, cuando el Godello era solo una rareza, cuando los Verdejo de Rueda tenían los aromas de fruta en paradero desconocido. Aquellos años en que las variedades francesas todavía no asomaban por nuestros lares.

Eran tiempos duros para los amantes de los vinos blancos, atados de por vida a la Viura, la única variedad que podía soportar heroicamente esas crianzas en cualquier recipiente de madera. Y lo hacía con una dignidad digna de encomio, entregando grandes vinos elaborados, criados y domesticados por bodegas expertas, la mayoría de ellas de Rioja.

En la memoria quedarán vinos casi míticos, hoy muchos de ellos elaborados bajo un prisma diferente, si no desaparecidos, como el Castillo de Ygay, de Murrieta, Viña Paceta, de Bilbaínas, Viña Ardanza, de La Rioja Alta, Paternina Gran Reserva, Gran Fino Enológica de Rioja Santiago, Gran Condal, Monopole, de C.V.N.E., los Tondonia y Gravonia, y una larga lista de vinos que los nuevos vientos de la enología moderna han dejado casi obsoletos. La aparición de los nuevos blancos, y sobre todo de los elaborados con Chardonnay fermentada en barricas, los relegaron a un segundo plano. Pero como todo se recicla y cambia, ahora la Viura vuelve a recobrar un protagonismo del que nunca debió abjurar.

EL CÓMODO COMODÍN

Una de las virtudes más admirables de la Viura -o Macabeo- es su versatilidad. Resulta que esta variedad se usa como comodín para diversas elaboraciones. Forma parte intrínseca de los cavas, sea cual sea su procedencia, hay buena parte de su sangre en los modernos "Rueda", se usa desde hace años en La Mancha, donde curiosamente adopta el nombre de Macabeo (al igual que en Cataluña), y se ha extendido por las denominaciones de Murcia, Aragón o las tierras de Extremadura con buena fortuna. Solo le faltaba ese punto de trabajo que se suele hacer con otras uvas,

como la Chardonnay, para obtener de ella unos vinos modernos, de excelente expresión frutal y ese toque de madera que le proporciona atractivos aromas especiados y tostados. Y aquí debemos nombrar a vinos como los que elaboran los riojanos Palacios Remondo, Baigorri, Miguel Ángel de Gregorio, Viña Ijalba, Marqués de Cáceres, Conde de Valdemar, Muga, el nuevo de Marqués de Murrieta (Capellanía) y bastantes más como el Caudalía (ya con un estilo ligeramente distinto) que diseña Javier San Pedro. Pero este grupo no quedaría completo sin la aportación de algunos catalanes que por su complexión, cuerpo y estructura parece que no necesitan otras variedades famosas para para que se puedan guardar durante mucho tiempo en botella. Son los que hacen L'Olivera, Cellers Cercavins, Satirs de Arche Pagès, que además aporta unas valiosas notas minerales, Jané Ventura, que saca el llamado Els Camps, en el que se aprecia un gran trabajo de lías.

El fulgor de la juventud

Con la Viura -o Macabeo- se hicieron los vinos que hace años sorprendieron en La Mancha. Aquel Añil de Vinícola de Tomelloso marcó toda una moda en la extensa región reino de la Airén, la blanca más plantada del mundo. Ahora hay bastantes "macabeos" acompañantes del Añil, jóvenes, frescos, de aromática nariz y precio comedido. Como el Ilex, que elabora la bodega Castiblanque, el Finca Los Trenzones, elaborado por los riojanos expertos en Viura, del Grupo Faustino, o el Guadianeja, de Vinícola de Castilla. También se ha extendido por el levante, y de allí vienen algunos de los blancos jóvenes más expresivos como el Vega Infante de Bodegas Utelianas, en las denominaciones murcianas, en Bullas, Jumilla o Yecla, algunos muy interesantes.

Y tiene mucho mérito que los elaboradores sigan confiando en la Viura, «la vieja dama», que durante tantos años ha ofrecido unos vinos plenos de personalidad, capaces de aguantar el paso del tiempo sin que se desmorone ni uno solo de sus atributos, y que revindiquen con admirables trabajos en viña y bodega su sitio en el panorama español actual, donde excelentes blancos, de las más diversas variedades configuran todo un ejército de diferentes opciones para el consumidor exigente.



VINOS DE VIURA / MACABEO

D.O. BULLAS

LAS REÑAS 2006 🗐 🤤

Coop. Agro. Ntra. Sra. del Rosario. Tel. 968 652 075.

Aroma delicado con notas de albaricoque, espliego y un punto de gominola, exótico sello del Mediterráneo. En boca, bien construido equilibrado, gustoso y placentero.

D.O. CALATAYUD

ALBADA MACABEO VIÑAS VIEJAS 2006 🅯 🥯 🌬

Virgen de la Sierra, S. Coop. Tel. 976 899 015.

Naturaleza aromática fresca, radiante en su conjunto frutal: manzana verde, piña, piel de melón. Tacto bucal refrescante, cuerpo envolvente con un fondo frutal largo.

BALTASAR GRACIÁN V.S. 2006

San Alejandro. Tel. 976 892 205.

Ha desarrollado profundidad en sus aromas (viñedos de 25-50 años), notas de corteza de naranja, esencia de rosas, lima. Potente y nítido. Algo más delicado en boca aunque sigue siendo igual de seductor.

D.O. CAMPO DE BORJA

BORSAO 2006 © 🗪

Borsao. Tel. 976 867 116.

De gran nitidez y expresión aromática (pomelo, laurel, hierba fresca) en agradable armonía. Destaca, sobre todo, su magnífico equilibrio, muy apetitoso y cautivador.

Unidimensional en sus aromas con dominio de los recuerdos a piña y algo de pétalos de rosa. Grácil en su paso.

D.O. CARIÑENA

DISPARATES FB. 2006

Grandes Vinos y Viñedos. Tel. 976 621 261.

Se aprecia madurez, con un punto escarchado comedido. También hay lima e hinojo. Mantiene un carbónico que lo hace más lozano.

D.O. CATALUNYA

SYNERA 2006

Ramón Roqueta. Tel. 938 743 511.

Pinceladas de Moscatel de Alejandría que visten con gran respeto al Macabeo. Hay notas de mandarinas, rosas, hierba, pomelo. Muy nítido. En boca es menos impactante pero mantiene su frescura y placer.

D.O. CAVA

AGUSTÍ TORELLÓ MATA B.N. BARRICA 2003 ಿ 🗟 🕲 🕲 Agustí Torelló. Tel. 938 911 173.

Por ahora es la mejor expresión del Macabeo con espuma. Su tacto en boca es cremosa, con nervio y un equilibrio acidez-fruta magnífico. Delicado en su crianza y muy bebible.

BENITO ESCUDERO BRUT NATURE

Escudero. Tel. 941 398 008.

Espumoso de equilibrada acidez, carbónico moderado y fruta fresca. Domina su jovialidad, por encima de la crianza, logrando un conjunto muy refrescante.

BORDEJÉ BRUT NATURE © © © Bordejé. Tel. 976 86 80 80.

Paladár sencillo y algo templado. Discreto en su crianza con más notas de fruta madura blanca y rasgos escarchados.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

AGALIU FB. 2005 🕏 🕏 📀 📀

L'Olivera. Tel. 973 330 276.

Un trabajo de lías y de expresión frutal interesantísimo (humo, hoja de higuera, laurel, melón). Llena la boca con generosidad, tiene dimensión y armonía. Es un hermoso ejemplo de varietal.

Celler Cercavins. Tel. 617 619 915.

Nuevamente encontramos una interpretación de Macabeo que nos recuerda al Chardonnay moderno. Es contundente en aromas de membrillo crudo, ahumado, chirimoya, hinojo... no tiene desperdicio. Graso y penetrante en boca como pocos. Muy recomendable.

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

SÀTIRS 2005 @ @ 📥

Arché Pagès. Tel. 972 549 229.

Perfume noble, complejo, a lías finas, heno, mineral, con un paso de boca gustoso, pleno, envolvente.

D.O. LA MANCHA

AÑIL 2006 🗐 🥮

Vinícola de Tomelloso. Tel. 926 513 004.

Más reducido que otros años. Aún así, sigue manteniendo su magnífico perfume de chirimoya y pera que se manifiestan mejor en boca, apoyado por un conjunto grasa-acidez-golosidad muy logrado.

ARTERO 2006 🗐 🧐

Bodegas y Viñedos Muñoz Tel. 925 140 070.

Cierta exuberancia mediterránea que aflora pinceladas aromáticas de lima y mandarina, con un paso de boca atrevido, casi acerbo que equilibra su punto cálido.

FINCA ANTIGUA 2006 @ @ ৯

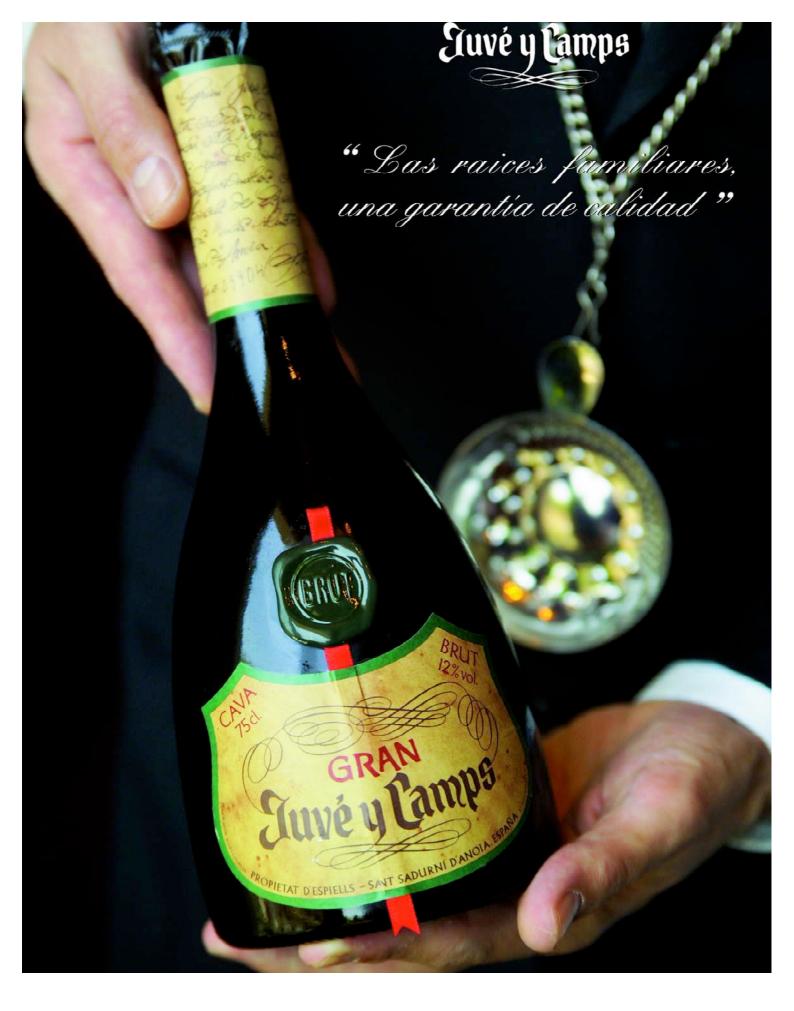
Finca Antigua. Tel. 969 129 700.

Perfume muy floral, de lilas, espino, con un fondo de piña en sazón muy sugerente. Gustoso, de fácil paso y placentero.

FINCA LOS TRENZONES VIÑAS VIEJAS 2006 © 🕏 🖈 Leganza. Tel. 925 564 452.

Perfil aromático delicado, con recuerdos de heno fresco, acacia y manzanilla que cobran menos protagonismo en un paso de boca, dominado éste por su acento ácido.





VINOS DE VIURA / MACABEO

SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2006

Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800.

Aunque más cálido que el año pasado, se ha trabajado bien pues logra un buen equilibrio en boca y nitidez frutal (piña-melocotón).

D.O. MANCHUELA

ALTOS DEL CABRIEL 2006 © 🕏 📥

Coop. San Antonio Abad. Tel. 967 483 023.

Es la sencillez bien concebida, donde abundan las notas frutales de melón, piña y pera en un paladar equilibrado y sabroso: conjunto muy armónico.

D.O. NAVARRA

FINCA LASIERPE 2006

Domino Lasierpe. Tel. 948 811 033

Todo está en su sitio, fruta blanca (melón, pera), un paso de boca equilibrado, delicado y sostenido por su elegante amargor final. Para no sentirse defraudado.

HOMENAJE 2006

Marco Real. Tel. 948 712 193.

Bañado por un halo fresco que envuelve el conjunto, paraguaya, melocotón y lilas en sencilla expresión. Gustoso y equilibrado.

D.O. PENEDÈS

FINCA ELS CAMPS 2005 © © ©

Jané Ventura. Tel. 977 660 118.

De los más personales. Un trabajo de lías al límite, notas de cardamomo, jengibre, laurel, piel de mango. Y en boca todavía con mucha fuerza, vigoroso tanto en fruta como en acidez. Largo y placentero. Uno de nuestros favoritos.

D.O. RIBERA DEL GUADIANA

VEGA ESTEBAN 2006 3

Ventura de Vega. Tel. 924 671 105.

Su perfil es floral, con algunas notas cítricas francas y un paso de boca agradable.

D.O. RIOJA CALIFICADA

ARABARTE 2006 © © Arabarte. Tel. 945 609 408.

Tiene reducción que pronto se esfuma. Recuerdos de pomelo, pera de agua, lías finas. Una sensación abocada que bien ligada con la acidez forman un paladar muy gustoso.

BAIGORRI FB. 2003

Baigorri. Tel. 945 609 420.

Un Viura que bien podría pasar por un Chardonnay del Nuevo Mundo, por su fuerza y expresión. Notas de humo, membrillo, ciruelas verdes y cedro. Potente y estructurado en su paso. Largo.

BARÓN DE LEY 2006 @ @ 🖈

Barón de Ley. Tel. 948 694 303.

Directo en aromas, su afilado perfume de saúco y maracuyá casi desconcierta. Al paladar sorprende por su robustez, mesura y placenteras sensaciones. Interesante.

BÉCQUER 2005 © ©

Escudero. Tel. 941 398 008.

Está en su momento óptimo para beber. Tiene cierta complejidad, notas de albaricoques, piel de plátano, mantequilla. De gran frescura, envolvente y comedido.

CAPELLANÍA 2003 🕯 🕯 🕯 🕪

Marqués de Murrieta. Tel. 941 271 370.

Potente, perfume abundante a cedro, cilantro, curry, mantequilla ahumada y también a la fruta madura. Finísimo. Graso, frescura bien ligada y largo. Su presente es bueno pero el futuro será mejor.

CASADO MORALES VEN. SELEC. 2006

Casado Morales. Tel. 945 607 017.

Su lozanía recuerda la pulpa del pomelo, la hierba, con una boca fresca, de cierta estructura y perfume final que acompaña el conjunto.

CAUDALÍA 2006 🕯 🥯 🕪

San Pedro. Tel. 945 121 204.

Fino de aromas. Exprime lo mejor del varietal, notas de acerola, mirabel, cardamomo, tiza... con un paladar vibrante, y textura grasa (fruto del buen trabajo con las lías); excelente; necesita afinarse en botella.

CONDE DE VALDEMAR FB. 2006 🗐 🥯 🔮

Valdemar. Tel. 945 622 188.

Su crianza en madera aporta aromas de gamas más exóticas de lo habitual, pomelo, tiza, papaya. Muy sugerente. Sabroso, de acidez casi acerba que hace vibrar el paladar en cada trago.

GENOLÍ 2006 🗐 🥯 ৯

Viña Ijalba. Tel. 941 261 100.

Demuestra tener un trabajo y calidad de lías envidiable. Muy expresivo, con recuerdos de tiza, corteza de limas, flor de almendro. Equilibrado en su paso, lleno, con un toque ácido-salino que deja el paladar bañado en jugos.

GRAN BOHEDAL FB. 2006

Heredad Baños Bezares. Tel. 941 312 423.

Se potencian tanto la fruta como la madera. Vainilla fina, lichis, pimienta blanca que nuevamente sobresalen en un paladar fiel a las expectativas creadas.

HEREDAD HUGARTE FB. 2006

Heredad Ugarte. Tel. 945 121 043.

Si en aromas nos ha seducido, en boca aún más. Tacto seductor, notas salinas-ácidas de su buena base de lías, estructurado, perfumado y con carácter. Ideal con pescados grasos y quesos cremosos intensos.







Martín Códax



VINOS DE VIURA / MACABEO

LUIS ALEGRE FB. 2006 © © © ©

Luis Alegre. Tel. 945 600 089.

Fruta y madera en sintonía, limpio, con magnífica madurez. Notas de ciruelas blancas, piña, espliego. Muy delicado. En boca muestra fuerza y estructura como para poder guardarlo sin problemas.

MARQUÉS DE CÁCERES FB. 2006 © © 🕪

Marqués de Cáceres. Tel. 941 454 000.

Un gran desfile aromático de lías finas (tiza), mermelada de ciruelas verdes, pomelo y pimienta blanca, bien hermanados. Muy conseguido y expresivo. Graso, con volumen en el paladar y, aunque puede mejorar con el tiempo, ahora ya está espléndido.

MONOPOLE 2006 © © CVNE. Tel. 944 243 000.

Muy varietal, sincero en aromas de piel de pomelo, ciruela blanca, incluso especias. Equilibrado, aunque breve.

MUGA FB. 2006 © © © № Muga. Tel. 941 311 825.

Aunque esta añada es menos poderosa que las anteriores, el vino es un ejemplo a seguir. Aroma muy fino, de ciruelas verdes, acerola, chirimoya, humo, mantequilla... es profundo y armonioso. Suculento, espectacular en su acidez, graso y envolvente.

ONDARRE FB. 2006 © © Ondarre. Tel. 948 645 034.

Por el momento la madera se impone aunque también sobresalen, cuando el vino reposa, las notas de níspero maduro y fresquillas, además de mantequilla, humo y cedro. Más vigoroso en boca, graso, para guardarlo unos meses o tomarlo ya.

OSTATU 2006 © © Ostatu. Tel. 945 609 133.

Todavía falta por formarse en aromas aunque ya se aprecia fruta de hueso muy expresiva. Su trago es fresco en todo el recorrido, si estridencias y bien arropado de fruta.

PLÁCET FB. 2006

Palacios Remondo. Tel. 941 180 207.

Muy aromático, de dimensiones táctiles en boca inusuales para este varietal. Un excelente trabajo. Aromas de paraguaya, melón, acerola y humo con gran nitidez y elegancia. Graso y estructurado.

RAMÓN BILBAO FB. 2006 © © 🏖 Ramón Bilbao. Tel. 941 310 295.

A las notas de puré de ciruelas blancas y melocotón se une su fina madera, especiada (vainilla, pimienta blanca). Tiene nervio, leve tanino y grasa que nos advierten de su posibilidad de guarda o, si se quiere, tomarlo con un queso de oveja graso y con crianza. Sorprendente.

RIBAGUDA FB. 2004 © 🕪 Fin de Siglo. Tel. 941 410 042.

Consigue este blanco aunar toda la magia de la crianza en botella (puré de membrillo, incienso, curry, tiza) con magnífica expresión y limpieza. Aromas que se enfatizan aún más en boca: graso, estructurado e intenso. Pletórico en todos los aspectos de la cata.

VALSERRANO FB. 2006 🏻 🕏 🕥

Viñedos y Bodegas de la Marquesa. Tel. 945 609 085.

Buena formación aromática, rica en matices que recuerdan al helecho, el albaricoque o el humo-mantequilla. Estructurado, envolvente y quizá algo cálido en el final de boca. Nada grave si se toma fresco.

VIÑA ALBINA FB. 2006 © © Riojanas. Tel. 941 454 050.

Más contenido en madera que otros años. Así se aprecia mejor la fruta (acerola, fresquilla) y su deje floral. Boca menos poderosa pero equilibrada de principio a fin.

VIÑA BERCEO FB. 2006 © © Berceo. Tel. 915 930 905.

Aroma contenido de fruta de hueso, heno y jugo de limas que, nuevamente, se muestran en boca, donde resalta su frescura.

VIÑA TONDONIA RVA. 1998 🎯 🥯 🕪

R. López de Heredia-Viña Tondonia, Tel. 941 310 244.

Es la máxima expresión de Viura en España. Un clásico renovado, más nítido en fruta y con menos madera. Complejo, potente, con aromas de incienso, espliego, dulce de membrillo, lima. Todo muy fundido. Elegante y todavía con nervio.

D.O. UTIEL-REQUENA

MARQUÉS DE REQUENA 2006 🕯 🗐

Torre Òria. Tel. 962 320 289.

Está para beber ahora. Tiene un punto de evolución comedido (pera madura, hinojo) y un paladar muy agradable, goloso y suave.

VEGA INFANTE 2006

Agrícola de Utiel, Coop. V. Tel. 962 171 157.

Derrocha potencia frutal, mandarina, piña, tiza, laurel. Espléndido, cristalino. Algo más delicado en boca pero igual de seductor.

VEGA INFANTE FB. 2006 🏻 🥏

Agrícola de Utiel, Coop. V. Tel. 962 171 157.

Crianza que por el momento se impone, aunque su carga frutal acompaña bien. En boca es más comprometido, se aprecia su dimensión, grasa, frescura y perfume frutal con mayor nitidez.

D.O. YECLA

VALCORSO FB. 2006 © © La Purísima. Tel. 968 751 257.

Más lácteo que frutal. Dominan las notas ahumadas de ciruela blanca

con un paladar menos intenso, aunque

agradable.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

ILEX 2006 **② ◎ ☞**

Castiblanque. Tel. 926 589 147.

Un trabajo con nota. Tiene rasgos de libro, notas de manzanilla, flor de almendro, nísperos, albaricoques... con un paladar gustoso entre golosidad-acidez. Muy agradable.

Buena relación calidad/precio
En recuadro, nuestra elección
Los vinos pueden ser encontrados cuya lista incluimos al final de esta revista.

CÓDIGO DE PRECIOS





ENTRA EN LA CULTURA DEL VINO



BARCELONA CENTRE CULTURAL DEL VI Tel. 93 200 87 63 e-mail: ccvbcn@torres.es

MADRID CENTRO CULTURAL DEL VINO Tel. 914 017 762 e-mail: ccvmdd@torres.es

STA CRUZ DE TENERIFE CENTRO CULTURAL DEL VINO Tel. 922 59 52 00 e-mail: ccvtfe@torres.es

PALMA DE MALLORCA CENTRO CULTURAL DEL VINO Tel. 971 777 254 e-mail: ccvpalma@torres.es

VALENCIA CENTRO CULTURAL DEL VINO Tel. 963 412 297 e-mail: ccvvalencia@torres.es

GIRONA CENTRE CULTURAL DEL VI Tel, 972 22 37 57 mail: ccygir@torres.es

BODEGAS EJEMPLARES

VIÑAS DEL VERO



Por dinamismo y estilo, Somontano se considera una joven D.O. Pero, escondidas en los collados, abandonadas al final de caminos de cabras, perviven viñas centenarias, como la de Secastilla que ha restaurado prodigiosamente Viñas del Vero, la bodega líder.



Bodegas Viñas del Vero es la mayor y la pionera del despertar del Somontano y de su reconocimiento actual. Reina sobre 1.200 has. de viña, y mima vinos como Blecua en su pequeña bodega (abajo).

Variedad de variedades

ecorrer las estanterías de la tienda, clara y ordenada, es una permanente sucesión de sorpresas. Por un lado, la colección de los varietales que tan bien se han ido acomodando a esta tierra a lo largo de los últimos lustros: Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Gewürztraminer, Syrah... Por otro, las combinaciones del año, parejas de hecho que gestan un blanco, un rosado y un tinto siempre correctos y siempre algo diferentes. Pero donde más se deja notar la mano del creador, Pedro Aibar, es en los dos sólidos pilares de Viñas del Vero, el Clarión y el Gran Vos, sus secretos, y también, por supuesto, en la joya de la casa, el Blecua, que ha merecido bodega propia, una amable casona amarilla, con aire de coquetón chateau francés.

Lo que da la tierra

En el Somontano presumen de que sus horas tienen al menos 60 minutos, de modo que hay tiempo para todo. Pedro, el enólogo, controla 1.200 has. de viñedo, elabora 6 millones de botellas que suponen el 44% de la producción del Somontano, y cuida la evolución de vinos en 8.000 barricas, pero aun saca un rato para echarse al monte -al somonte- con su bici de campo.

En una de esas correrías sus ojos de conocedor descubrieron algunas hileras desdentadas de cepas leñosas abandonadas. Y en ese circo, mirando a la solana, han hecho revivir entre olivos y almendros, garnachas prefilo-

xéricas, supervivientes gracias al castigo de un clima seco y a una tierra de piedras glaciares, restos de morrena. Salvadas a pesar de sus golosos enemigos, el jabalí y el corzo, que obligan a vallar las fincas o a dejar encendida en el campo una radio para espantarlos. El paraje ha dado nombre al vino: Secastilla, una abreviatura de "siete castillos" ya desaparecidos. Lo que sí se contempla desde un ara sombreada que preside el viñedo, son dos pantanos, rebosantes esta primavera, del color de la turquesa y la esmeralda, y la amenazante silueta de ladrillo de Torre Ciudad, centro de peregrinación religiosa.

MONTE ARRIBA

Es un paisaje ameno de siembras y bosquecillos al que se llega por el Puente del Diablo, por el pantano de Barahona "la playa de Barbastro", a través de túneles cincelados a pico en la montaña, en Ansá, ya casi en plenos Pirineos. No puede entrar más máquina que un tractorcillo oruga. Las cepas crecen en vaso, rodeadas de hierbas y flores. Nada se ha tocado para preservar el milagro de la tierra y la naturaleza, ni desmontes, ni abonos químicos, solo la sabiduría para volcar esa garnacha avara en la copa.

El resultado es tan caprichoso como la elaboración anual de un "enólogo invitado". Pedro selecciona personalidades tan diferentes como el chileno Milton Toy o el borgoñón Brumo Lorenzón para hacer 3.000 botellas, capricho exclusivo de curiosos y coleccionistas, vestidas con un estilo rompedor,

muy diferente a la sobria línea habitual de los Viñas del Vero o del excelso Blecua.

Es un juego y a la vez la riqueza de compartir trabajo y experiencia con grandes profesionales de todo el mundo. Pero es, sobre todo, el reflejo de la filosofía de la casa, de una trayectoria en la que el liderazgo en cantidad no significa rutina o monotonía sino abundancia para poder elegir, seleccionar, diversificar, atendiendo a los detalles, para atrapar y reflejar la personalidad de cada uva y cada terruño. Así viene siendo, desde la construcción "en vertical" de la bodega primitiva a la humedad natural de la roca en la primorosa sala de barricas de Blecua.



VIÑAS DEL VERO

Ctra. Barbastro-Naval , Km.3.700 22300 Barbastro (Huesca) Tel. 974 30 22 16 Fax 974 30 20 98 www.vinasdelvero.es www.bodegablecua.com



Premios Baco 2006



GRAN BACO DE ORO PREMIO LUIS HIDALGO

Bodegas As Laxas S.A. (D.O. Rías Baixas)

BACO DE ORO ESPECIAL DE NUEVAS MARCAS

Bodegas Federico Paternina S.A. (D.O.Ca. Rioja)

BACO DE ORO

GUITIÁN SOBRE LÍAS

Bodegas A Tapada S.A.T. (D.O. Valdeorras)
ALBARIÑO DO FERREIRO

Bodegas Gerardo Méndez S.L. (D.O. Rías Baixas)
LAUS BLANCO FLOR DE GEWÜRZTRAMINER
Bodegas Laus S.L. (D.O. Somontano)
ARADÓN ROSADO

Vinicola Riojana de Alcanadre S.Coop. (D.O.Ca. Rioja) AQUILICE PETIT VERDOT

Tierra de Calatrava S.C.C.M. (Vino Tierra de Castilla)

VALDEQUEMAO TINTO
Soc. Coop. San Isidro de Villafranca (D.O. Ribera del Guadiana)
SA VALL SELECCIÓN PRIVADA

SA VALL SELECCION PRIVADA
Miquel Gelabert Fullana (D.O. Pla i Llevant)
ÄGORA BARRICA
Bodegas Arúspide S.L. (D.O. Valdepeñas)
ALBET I NOYA XARELLO CLASSIC
Albet i Noya S.A.T. (D.O. Penedés)
JOSE L. FERRER VÉRITAS DOLÇ
FERDIA PLA S.L. (D. P. Bidissalem Mallorea)

Franja Roja S.L. (D.O. Binissalem-Mallorca)

BACO DE PLATA

ALMA DE BLANCO

Adegas Pazo das Tapias S.L. (D.O. Monterrei)
TERRA DE CÁLAGO
Sucesores de Benito Santos S.L. (D.O. Rías Baixas)

sucesores de Benito Santos S.L. (D.O. Ri FINCA LA COLINA SAUVIGNON BLANC Vinos Sanz S.A. (D.O. Rueda) ESENCIA VALDEMAR ROSADO Bodegas Valdemar S.A. (D.O.Ca. Rioja) LAS REÑAS MONASTRELL TINTO Bodegas del Rosario (D.O. Bullas) PREDILECTO TINTO

PREDILECTO TINTO
Bodegas y Viñedos de Gómez Cruzado S.A. (D.O.Ca. Rioja)
BLAS MUÑOZ CHARDONNAY
Viñedos y Bodegas Muñoz S.L. (D.O. La Mancha)
JUAN GIL MONASTRELL
BODEGAS HUMB (E. D. L. HUMBILD)

Bodegas Juan Gil (D.O. Jumilla)
SABATACHA TINTO ECOLÓGICO
Bodegas San Isidro BSI (D.O. Jumilla)
SOL DE ALICANTE

Bodegas Bocopa Coop.V. (D.O. Alicante)

BACO DE BRONCE

A COROA

A COROA
Adega A Coroa S.A.T. (D.O. Valdeorras)
EL YUGO BLANCO
Sdad. Cooperativa Cristo de la Vega (D.O. La Mancha)
PRADOREY VERDEJO
Real Sitio de Ventosilla S.A. (D.O. Rueda)
VIÑA CIMBRÓN RUEDA SAUVIGNON
Bodegas Félix Sanz S.A. (D.O. Rueda)
LA ROSA DE RAVENTÓS
Josep Mª Raventós i Blanc S.A. (D.O. Penedés)
ALTOZAMO SYRAH

ALTOZANO SYRAH
González Byass S.A. (Vino Tierra de Castilla)
COFRADE JOVEN TINTO
Bodegas del Medievo S.L. (D.O.Ca. Rioja)

GRAMONA SAUVIGNON BLANC
Gramona S.A. (D.O. Penedés)
FINCA SOBREÑO ROBLE
Bodega Sobreño S.A. (D.O. Toro)
GARMENDIA ROSADO
PORTORO Y VISAGO COMPANDO DE LA COMPANDO DE

Bodegas y Viñedos Garmendia (Vino Tierra de Castilla y León) CASTELO ÂMBAR

Bodegas Castelo de Medina (D.O. Rueda)

Con la colaboración de















3 MEDALLAS DE PLATA

Maior de Mendoza

New Wave Spanish Wine Awards, Reino Unido Medalla de Bronce, Cata de las Añadas de Rías Baixas Cuadro de Honmor de los meiores vinos de España, Guía Gourmets



y vinagreta de cítricos

a armonización del rodaballo, de sabor marino acentuado, textura carnosa y sabor intenso, nunca es fácil, pues es capaz de intimidar a grandes vinos. Todo un reto de armonización. Hemos hecho el experimento en el nuevo restaurante madrileño Dominio de Antargü, de la mano de Jaled Alsweid, el jefe de cocina.

Ingredientes para 2 personas: 220 grs. de rodaballo salvaje; 25 grs. de zanahorias; 25 grs. de vainas de judías verdes; 4 espárragos trigueros verdes; almendra y pistacho tostados; el zumo de un limón y una naranja; aceite de oliva virgen extra.

Preparación: Cada ingrediente se prepara por separado. Primero se pasa el lomo de rodaballo por la plancha, vuelta y vuelta. Previamente se habrá cocido la verdura hasta conseguir un punto al dente. Para la vinagreta de cítricos se pondrá una parte de cítricos (naranja y limón) y tres partes de aceite de oliva. A esta mezcla se añaden los frutos secos y se remueve enérgicamente.

Montaje: Se extiende en un plato ancho, una cama de verduras, encima se pone el lomo de rodaballo y los espárragos. Finalmente se cubre éste con la vinagreta de cítricos. EL MEJOR ACOMPAÑANTE:

El rodaballo no es un pescado fácil de armonizar por su intensidad. Los vinos blancos, como cabía esperar, casan bien, sobre todo los que aportan aromas exóticos, como el Albariño, de entrada golosa. Pero, cuidado, porque han de tener cierta estructura, no sirven los blancos ligeros. Las versiones con madera con exceso de tostados acentúan los amargos de la piel del pescado. Los tintos que mejor casan tienen que ser frescos, de zonas frías del norte de España, de taninos jugosos y madera comedida. Los espumosos serán preferiblemente con crianza y estructura, tipo Brut Nature, Extra Brut y Brut.

NUESTRA SELECCIÓN

EL MOCANERO 2006 ** El Mocanero.

Tras el vino asoma el rodaballo. A las notas marinas se une la personalidad aromática del vino (pimienta, ceniza, clavo).

FULGET ALBARIÑO 2006 *** Coto de Xiabre.

Una alianza excelente. El perfume exótico y golosidad del Albariño se ciñen como un guante, incluso con las verduras.

ITSAS MENDI Nº 7 2005 *** Itsas Mendi.

Txakolí aromático, con acidez que arropa al rodaballo y lo envuelve. El final es muy aromático y jugoso. Sorprendente.

ORGANZA FB. 2005 * Sierra Cantabria.

Domina la madera. Aunque en boca el rodaballo gana en textura y lozanía.

PETREA FB. 2003 ** Mas Comtal.

Ensalza la frescura del pescado y desaparece su sensación grasa. Aromas sugerentes a miel, membrillo y mandarina.

REGINA EXPRESIÓN 2005 * Regina Viarum.

Concentración frutal justa. Los taninos del vino son atrapados por la grasa del pescado, con un resultado muy suave.





Joyas de pizarra

a búsqueda de lo raro y exclusivo te saca del tedio y la rutina, y sirve para descubrir vinos que por su limitada tirada nunca llegaríamos a conocer. Dos joyas traigo a esta sección, descubiertas tras un golpe de fortuna. Una es de La Vilella Alta (Priorat), donde Juan José Escoda, de estirpe de antiguos bodegueros, posee unas hectáreas de viña dispuesta en terrazas de llicorella (pizarra). Tiene Jou (así se le conoce en familia) la obsesión por la uva de gran calidad, y sus técnicas de aclareo de racimos asustan a propios y extraños. La bodega, también heredada de su familia, se halla en un bello edificio de piedra del siglo XVIII, que por necesidades técnicas ha tenido que ser remodelado en su interior. En ella Toni Coca, el excelente enólogo implicado en el proyecto, realiza un buen trabajo, muy de su estilo, vinos con armonía, suavidad tánica y potencia bien temperada.

CÁLIDAS LADERAS El otro descubrimiento se debe a un encuentro a ciegas en el XIII concurso de Ribeira Sacra, donde resultó ganador. Y es que lleva Pío Domínguez toda la vida cuidando su preciada viña, casi siete hectáreas, en Quiroga (Ourense) una de las subzonas mejores de la D. O., pero quizás la más desconocida. En las empinadas, pizarrosas y graníticas riberas del río Bibei (el afluente más importante del Sil en Ourense) y sobre sus carasoles, el viñedo no tiene demasiada dificultad para dar uvas que alcancen los trece, -o más- grados posibles de alcohol. Para las tareas del lagar, Pío recurre a la experiencia de Luis Buitrón, enólogo que trabaja en la zona desde los inicios de la Denominación. Del resultado final hablan los premios recibidos en cuantos concursos se presenta, aunque las poco más de 8.000 botellas producidas resultan insuficientes para atender las expectativas que genera. El estilo del Soutullo 2006 se aparta un poco del Mencía clásico de la Ribeira Sacra, merced a la utilización de técnicas enológicas como largas maceraciones, entre otras.

PRIOR PONS 2004

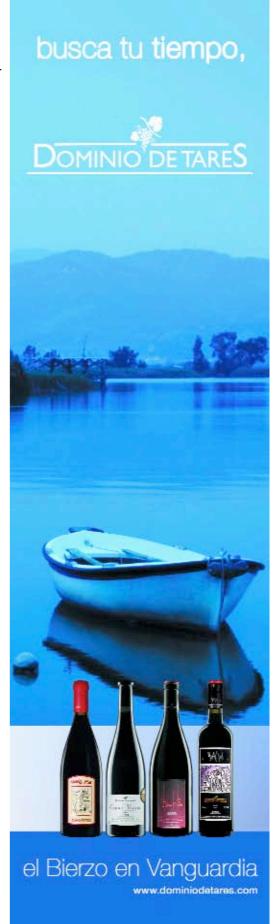
Cellers Escoda Ribero. Calvari, 4. 43375 La Vilella Alta (Tarragona). Tel. 680 99 48 15. D.O.Q. Priorat. Precio: 30'60 €. Tipo: Tinto crianza. Fecha de entrada: 15/5/2007 Variedades: Cariñena, Cabernet Sauvignon, Garnacha. Crianza: 12 meses en roble francés y americano. Consumo óptimo aproximado: 5 años a 16/18°C. Puntuación: 9,2/10

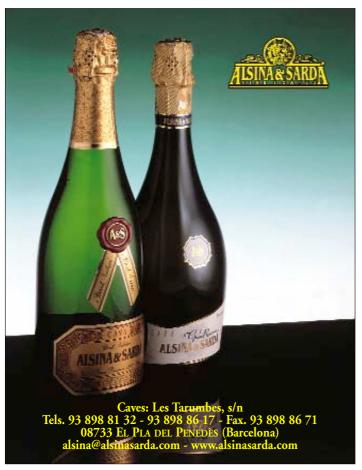
lª Cata: De color rojo picota, lágrima teñida, cubierto. Ofrece en nariz aromas de frutillos de bosque, un recuerdo de frutos maduros (albaricoque), tostados y cacao, tonos especiados y ese carácter pizarroso tan especial. En la boca resulta goloso, muy suave, de un tanino tan sedoso como un guante de terciopelo. El final se balancea entre la pátina pizarrosa y el toque de cacao -o mejor chocolate amargo-, pero tan fino y leve que incita a repetir la experiencia inmediatamente.

SOUTULLO 2006

B. Chao do Couso. O Cobo - Piñeiro. 32789 Pobra de Trives (Ourense). Tel. 988 33 01 62 D.O. Ribeira Sacra. Precio: 5'5€. Tipo: Tinto joven. Variedad: Mencía. Crianza: No tiene. Fecha de entrada: 12/6/2007. Consumo óptimo aproximado: Dos años a 14/16° C. Puntuación: 8,7/10.

la Cata: No es un Ribeira habitual, ni en el color ni en el paladar -más tirando a la capa media el clásico- al contrario, está bien cubierto y sus tonos son totalmente picota, azulados y violáceos. Desde el primer sorbo muestra su disposición a la limpieza, a los frutillos rojos como hilo conductor de una nariz sugerente repleta de matices. En boca es atípicamente carnoso, concentrado, de agradable viveza gracias a la fresca acidez. Tiene un final espléndido, pleno de fruta y armonía.









Diamante Una joya centenaria

ranco-Españolas marcó su impronta en la historia de los vinos riojanos. Su creación es el resultado indirecto de uno de los más desgraciados incidentes en la historia vitivinícola francesa. Durante la segunda mitad del siglo XIX una plaga de filoxera arruinó casi por completo los viñedos de Francia. Esta situación motivó que bodegueros de Burdeos se trasladaran a España en busca de tierras y climas más idóneos en los que continuar su actividad. Frederick Anglade Saurat, de la firma Anglade de Burdeos, funda en 1890, junto con asociados españoles, Franco Españolas. Hoy el personal inquieto de esta firma, perteneciente al grupo Marcos Eguizábal, no es ajeno a la evolución, y compagina el respeto por la tradición y la innovación tecnológica como fin para la obtención de los grandes vinos que avalan una trayectoria de más de cien años.

Precisamente cien años cumple su blanco Diamante, un semidulce que desde sus inicios ha sido un excelente representante de los buenos vinos de Rioja. Se trata de un C.V.C. (conjunto de varias cosechas en las cuales el técnico de la bodega selecciona los mejores vinos de las últimas vendimias). Está elaborado con las variedades Viura y Malvasía que le aportan, como podrá comprobar, excelentes y sugerentes cualidades aromáticas y gustativas.

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.

| | DIAMANTE C.V.C. | | | | |
|---------------------|-----------------|--|--|--|--|
| COLOR | | | | | |
| LIMPIDEZ | | | | | |
| INTENSIDAD | | | | | |
| TIPO | | | | | |
| ATAQUE | | | | | |
| EV OLUCIÓN | | | | | |
| DESCRIPCIÓN GENERAL | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |





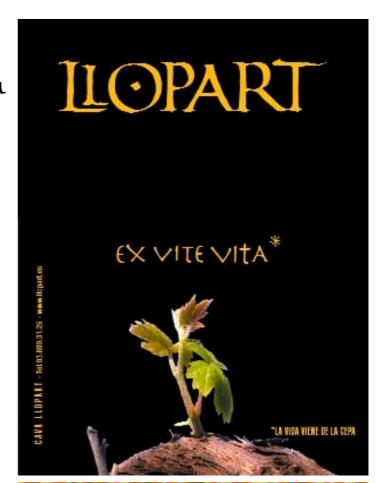
Sulfitos No sólo en los vinos

a mención «contiene sulfitos» hace alusión a la cantidad de anhídrido sulfuroso, o dióxido de azufre, o antioxidante E-220 o sencillamente SO2 que se puede encontrar en el vino. Es un aditivo indispensable por su efecto antioxidante y antiséptico. Su utilización es muy antigua pues ya se utilizaba para desinfectar las bodegas en Roma o en Grecia. Incluso hay documentos de su utilización para la sidra desde 1664 como conservante, y en agricultura, para combatir el oidio, los hongos, arañas y otras plagas.

Pero no fue hasta finales del siglo XIX cuando la técnica de añadir azufre a las uvas prensadas, antes de empezar la fermentación, fue introducida en el proceso de vinificación. Esta innovación, una de las más revolucionarias e importantes en la historia del vino. Si no se añadiese SO_2 (comercializado en forma de gas), los vinos resultarían menos coloreados y aromáticos, y más inestables. Con su correcta utilización los vinos son mejores y presentan menor acidez volátil.

Sin embargo, su exceso podría alterar el aroma y el sabor del vino e incluso ser perjudiciales para la salud, pues un uso excesivo presenta cierta toxicidad: reacciones alérgicas (alrededor de seis casos/año para 270 millones de americanos según la FDA 1995), migrañas o fatiga. Aproximadamente entre el 3 y el 8% de los asmáticos son sensibles a los sulfitos, aunque las dosis peligrosas están muy por encima de las cantidades máximas fijadas por la Ley. Con las nuevas tecnologías los vinos contienen menos SO2 que antaño. Los niveles han bajado, afortunadamente, pero permanecen en otros productos alimenticios, como los zumos, la cerveza, la sidra, las conservas vegetales, las aceitunas de mesa, cefalópodos congelados, crustáceos y vegetales. Incluso muchas verduras contienen más cantidad de sulfitos que los vinos.

Una última cuestión: ¿se puede hacer vino sin SO₂? No, por una sencilla razón: las raíces de la viña toman los sulfatos de la tierra, estos pasan a las uvas, y durante la fermentación los sulfatos pasan a sulfitos. Por este motivo el vino elaborado de forma natural tendría un contenido de entre 10 y 20 mg/l de SO₂ total. Por lo tanto, se puede hacer vino sin añadir sulfuroso pero no sin que lo contenga. Y, aquellos vinos que presenten más de 10mg/l, expresado en SO₂, con fines a la exportación, a partir del 19 de noviembre de 2004, deben poner ya en sus etiquetas la mención de: "contiene sulfitos".



TOQUE MAESTRO

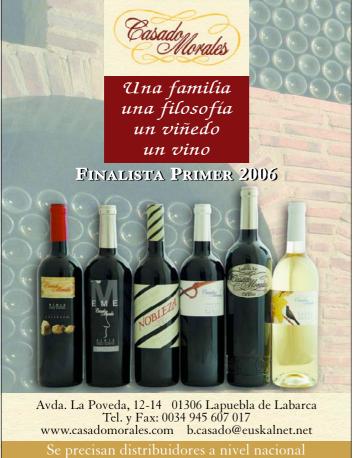


LUBERRI-MONJE

Tel. 945 606 010 luberri@luberri.com

Camino de Rehoyos, s/n 01340 ELCIEGO ÁLAVA Fax: 945 606 482 www.luberri.com







El Juncal Paraíso caprino

La quesería se localiza junto a la Fuente de El Juncal, en el norte de la isla de La Palma. Elabora queso a partir de la leche de cabra de la propia explotación. Las 174 cabras de su propietario, Gil Marino Lorenzo Castro, conocido como "Felo", se alimentan de la rica vegetación de la zona: brezos, fayas, retamas, vinagreras, tuneras, tederas, hinojo... y en el establo reciben un complemento de cereales. En este lugar tan apartado y dentro de unas cuevas excavadas en la toba volcánica, nos encontramos con una quesería moderna que se sirve de la tecnología y de los nuevos materiales para obtener un producto tradicional con la máxima calidad.

EL QUESO

"EL JUNCAL", QUESO DE LECHE CRUDA ARTESANO C/ Sor Josefa nº 8 (Santo Domingo)
38728 Garafía (Isla de La Palma).
Tel. 922 400 470. Móvil. 606 642 566
E-mail: quesopalmero@quesopalmero.esj

Elaboración

Las cabras se ordeñan una vez al día. A la leche cruda, recién ordeñada, se le añade cuajo natural de cabrito y se espera 45 minutos hasta que cuaje. Luego se corta con una lira hasta conseguir el tamaño de un grano de arroz. Se introduce la cuajada en los moldes con malla plástica fina para facilitar el desuerado. Se prensa al día siguiente durante 2-3 horas. Seguidamente se sala en seco con sal marina de la isla, para pasar al cabo de unas horas a la sala de oreo en la que permanece unos 4 días. Los quesos pasan luego a la cámara de maduración para afinarse.

D.O.: Queso Palmero. Tipo: Pasta semidura. Forma: Cilíndrica. Peso: 2-2,5 kg. Cabaña: Caprina. Raza: Cabra Palmera. Curación: aprox. 2,5 meses. Cuajo: natural, de cabrito lactante. PVP/kilo: 13 €.

EL VINO

PAGO DE CIRSUS 2006

Pago de Cirsus Bodega de Iñaki Núñez Ctra. de Ribaforada, km. 5,3. 31523 Ablitas (Navarra) www.pagodecirsus.com • hotel@pagodecirsus.com

D.O. Navarra. Tipo: Blanco joven. Grado: 14% vol. Variedad: Chardonnay. PVP. 8,5 €

Alianza de necesidades. Por un lado el queso despierta las papilas con su intensa acidez, textura granulosa y limpias notas de leche fresca. El vino, de aromas mediterráneos a fruta de hueso, paladar corpulento y amargo encuentra su aliado perfecto. En boca, la frescura del queso atempera la calidez del vino, dejando un final armonioso y perfumado.





Enate Uno 2003 Un riesgo bien asumido

no habla por sí mismo. A este excelente vino blanco no le hacen falta vestidos, etiquetas ni estuches de lujo. Pero en Enate ya se sabe lo perfeccionistas que son. Y ese perfeccionismo comienza en la viña, donde el director técnico, Jesús Artajona, no pierde ocasión de divertirse, si a complicarse la vida de semejante manera se le puede llamar así.

Uno procede de una pequeña parcela del pago de Planador, en el Somontano, bien orientada y de suelos pobres, donde plantaron las primeras cepas de Chardonnay. Año tras año produce una uva muy sana, de mucha calidad, alto contenido en azúcares y de escaso rendimiento; vamos, esa clase de producto capaz de arreglar cualquier "entuerto enológico".

La cosecha del 2003 resultó tan lozana y equilibrada que Jesús decidió dedicarle más atención y elaborar esas uvas aparte. Para ello dejó que el tiempo pasara hasta hallar la maduración completa de la baya (en agosto). Después de un deburbado meticuloso pasó a fermentar en barricas nuevas de roble francés, donde permaneció siete meses, al cabo de los cuales se acomodó en un pequeño depósito hasta agosto del año siguiente, y se embotelló contradiciendo la norma de la casa por vez primera: sin filtrar ni clarificar.

Nada se dejó al albur. Una impresionante botella bien vestida con la etiqueta una obra de E. Bechtold, el artista alemán de dilatada historia en España, que ya en los años 50 contactó con los pintores vanguardistas de "Dau al Set". Suya es una preciosa frase acerca de la pintura que parece conectar con el vino: "un cuadro nunca está acabado, y eso es una maravilla, porque en cierto modo tiene vida". De momento este Uno sí ha concluido la fase primera. Ahora procede guardarlo en el fondo de nuestra bodega, pues le falta toda una vida de evolución en botella.

Se trata de un blanco musculoso, poderoso, glicérico, con muchísimo cuerpo y estructura, con una amalgama de matices que se complementan. Los clásicos aromas varietales, la manzana golden, la miel o el melocotón se amplifican e integran con tonos de nata, de tostados, de especias como la vainilla o la falsa pimienta. Después de su degustación, todavía queda en el retrogusto ese toque de lías bien trabajadas que aportan mayor complejidad.

Todos sus parámetros, así como sus elaboradores, aseguran que aguantará el paso del tiempo como si aquello no fuera con él. Pero... sólo 700 veces lo podremos comprobar, y eso obteniendo toda la producción, cosa totalmente imposible porque ya han causado baja bastantes ejemplares, para gozo de sus degustadores.

ENATE UNO 2003

Enate. Avda. de las Artes, 1. 22314 Salas Bajas (Huesca) www.@enate.es Precio: 300€





"L'Encyclopédie"... del vino (II)

ecíamos el mes anterior lo asombroso que resulta, aún hoy día, comprobar el esfuerzo que supuso llevar a acabo una obra de las características de la L'Encyclopédie francesa. Y, en concreto, la cantidad de información que sobre los vinos contiene.

Casi siempre, al hablar de propiedades o clases de vinos, se utilizan consideraciones relativas a las virtudes del vino para la salud. Así, «los vinos que tienen un olor agradable, que se siente la frambuesa, son más espirituosos que los otros; ayudan a recuperar más prontamente las fuerzas y contribuyen eficazmente a hacer la digestión: son vinos muy convenientes para los viejos».

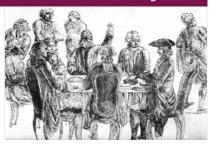
En cuanto a los beneficios generales del vino, se cuentan muchas de sus ventajas que hoy conocemos con certeza, aunque el modo de expresarlas sea un tanto peculiar: «La cualidad propia del vino, cuando se bebe moderadamente, es reparar los espíritus animales, fortalecer el estómago, purificar la sangre, favorecer la transpiración, y ayudar a todas las funciones del cuerpo y del espíritu. Su consistencia, color, olor,

gusto, edad, savia, país, hacen que las diferencias en cuanto a sus efectos salutíferos sean notables».

Referencias históricas sobre los beneficios del vino tampoco escasean. Se recoge cómo Dioscórides y Avicena, siguiendo a Hipócrates, consideran que es útil para la salud beber alguna vez hasta emborracharse, pues ya incluso los estoicos consideraban la ebriedad como algo necesario cuando de remediar penas y abatimientos y enfermedades del alma se trata.

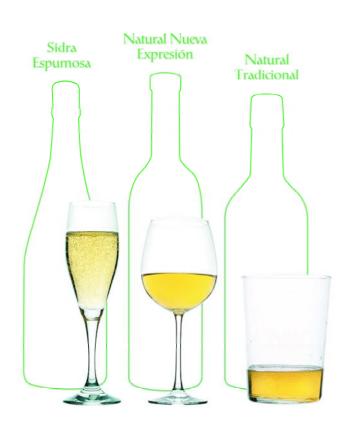
No es poco el espacio que se dedica a los vinos de nuestro país. Y es que «los excelentes vinos que nos envían de España, no solamente son diferentes al resto por su calidad que obtienen del clima, sino por la manera de elaborarlos... Tenemos el vino de Canarias. El vino de malvasía hecho con gruesos racimos redondos, y que se conserva durante tanto tiempo que se le puede transportar a todas las partes del mundo. El vino de Málaga es mucho más graso que el de Canarias. El vino de Alicante, en el reino de Valencia, es rojo, espeso, agradable al gusto y, además, fortifica el estómago».

No se descuida el análisis de la calidad de



las tierras y su contribución a "la bondad del vino", tierras abundantes en piedras y arena, hacen que el calor del sol se conserve durante largo tiempo y permita que los nutrientes se distribuyan por todas las partes de la planta. «La salubridad, por ejemplo, de los de Tokai y de Hungría dependen de la sutileza de los nutrientes que las viñas reciben, y también de los componentes etéreos y aeróbicos que se mezclan con su jugo».

Un meticuloso y extenso repaso se hace a todo aquello que tiene que ver con la elaboración del vino y sus derivados, así como a todas las posibles enfermedades de la viña y sus remedios. La incipiente química, que por entonces comenzaba, debe ser uno de los factores esenciales a tener en cuenta tanto para elaborar un buen vino como para prevenir daños colaterales.





Denominación de Origen

Existe una etiqueta que significa calidad, historia, tradición, cultura. Una etiqueta 100% asturiana. Garantía de autenticidad y origen. Expresión del gusto por lo más natural. Una etiqueta

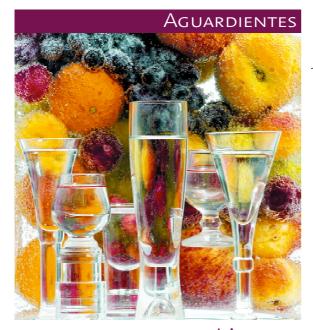
que te acompañará en todos los buenos momentos. Elige tu sidra tradicional, de nueva expresión o espumosa y llámala por su nombre.











Licores El arco iris del alcohol

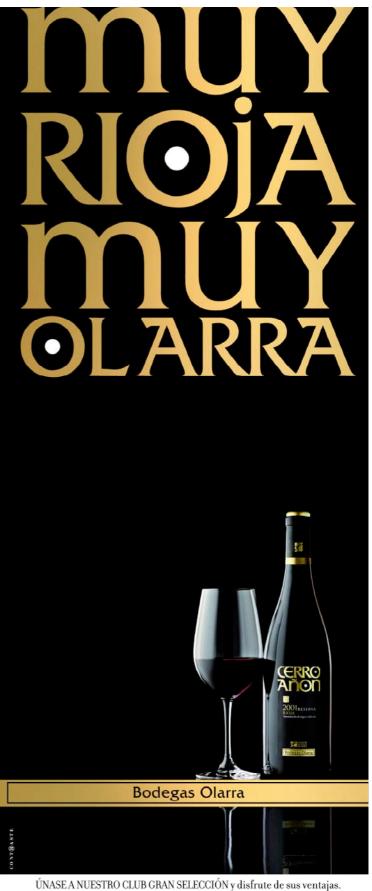
os licores son las bebidas más extendidas. Los monasterios guardaron celosamente sus recetas, creadas para curar todo tipo de dolencias. En la actualidad, el licor pone punto final a nuestras comidas en los restaurantes.

Pero, ¿qué hay detrás de su aspecto seductor y aroma embriagador? Pues bien, los licores son bebidas hidroalcohólicas aromatizadas, obtenidas por destilación, maceración o infusión de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes aromatizados, o por adicción a los mismos de extractos aromáticos, esencias o aromas autorizados, o por la combinación de ambos, coloreados o no.

Su contenido alcohólico es algo flexible aunque suele estar entre 15 y 55% vol. con un contenido mínimo de azúcar de 100 gr/l; si supera los 250 gr/l pasaría a ser una crema. Así pues un licor estaría compuesto de un alcohol neutro rectificado (entre 96 y 96,5% vol) o, en el mejor de los casos, un aguardiente (entre 75 a 80% vol.), de jarabes, de sustancias aromáticas y colorantes y de agua destilada para rebajar el grado. Tendríamos además los licores elaborados a partir de alcoholes rectificados procedentes de cereales, vino y orujo; y otros obtenidos de aguardientes, envejecidos o no, como el Cognac, Armagnac, Ron, Brandy, Whisky, Ginebra y Vodka, por ejemplo. Todos ellos, en su mezcla final, estarían aromatizados con raíces, hierbas, frutos, semillas, flores, cortezas o maderas.

La calidad de los licores se aprecia por la finura del alcohol, del azúcar empleado (azúcar, glucosa, miel o mosto de uva), la clase de materias vegetales que se incluyen y el proceso de elaboración. Es en el sistema de elaboración donde encontramos claras diferencias de calidad. Por un lado tendríamos los licores naturales, de mejor calidad, y los artificiales. Los naturales se pueden elaborar por varios sistemas: destilación (los más finos), maceración (normalmente de frutas en alcohol) e infusión. Los artificiales generalmente son mezcla de alcohol rectificado con esencias de aceite, sustancias básicas (colorantes, ácidos y aromas) y agua destilada.

La forma de consumirlos es muy variopinta: solos, con hielo, acompañados de refrescos, etc. Los expertos recomiendan tomarlos en copa pequeña, de un trago, como digestivo. Los más aromáticos deberán tomarse a 18-20° C, y los menos aromáticos, a 14-16° C. Olvídese de la aberrante costumbre de servirlos casi en estado de congelación.



Infórmese sin compromiso.

Teléfono de atención al cliente: 902 13 10 44 www.grupobodegasolarra.com bodegasolarra@bodegasolarra.es

Enoturismo

Fuera, La Rioja es una explosion de luz y cepas verdes y jugosas. Dentro, es la penumbra de los calados y el rumor de la historia que discurre.

CONDE DE LOS ANDES

Los caminos en pos de vino a menudo recorren paisajes y cepas o se extasían frente a brillantes cachivaches tecnológicos, pero la visita a Ollauri exije recogimiento y sensibilidad para adentrarse en las entrañas de la tierra, en la penumbra y el silencio que envuelven los pilares sobre los que se edificó el imperio Paternina.

Viaje al centro del vino

ioja luce especialmente atractiva esta húmeda primavera, desde los monasterios de Suso y Yuso hasta, en el otro extremo, el balneario de Arnedillo, otra forma de mimar el cuerpo y el espíritu, como la rotunda gastronomía local o la cata comparada. Ollauri es un ejemplo de esos deliciosos pueblos riojanos de arquitectura homogénea, de piedra clara, de casas blasonadas, que se asoman al río, como lo hace la vecina Briñas -visita obligada-, y que se extienden en el subsuelo para rendir culto al vino. Porque al final todos los caminos confluyen en alguna bodega. Las del grupo Paternina se distribuyen con tino tareas y haciendas, y si la gran bodega de Haro es el centro de actividad y movimiento, ésta de Ollauri representa el reposo, el tiempo, la cultura y la historia que arropan al vino.

Aunque a veces la frontera sea muy sutil, por ejemplo en Haro se apilan las 40.000 barricas que acunan sus Reservas y Grandes Reservas, mientras por los profundos calados de Ollauri se extiende el botellero, apilado con la habilidad y el encanto de una obra artesana, paciente y costosa, botella a botella, línea a línea, dibujadas con tablillas de sostén, y así una hornacina tras otra. Una obra efímera que desaparece cuando esa partida, ya acabada de criar, sale al mundo, etiquetada y guapa, y es sustituida por la cosecha siguiente. Porque aquí lo fundamental sigue siendo el vino. El premio «Best Of» en materia de Arquitectura que la bodega ha recibido por la excelencia de la restauración de los calados es una gracia muy satisfactoria, que lucen con orgullo, pero al fin y al cabo es un beneficio colateral.

UN ECOSISTEMA PROPIO

El monumento que es la propia bodega, y la utillería ancestral que esconden los sótanos, tan impresionante como una prensa que ha cumplido 250 años, se abren al público como lección de historia, como muestra de la técnica de cada tiempo.

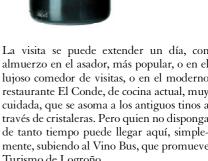
De hecho, ésta es la única cava de techo plano, tallada a mano y a pico en roca viva por temporeros portugueses y gallegos hace casi 350 años. Pertenece a Paternina desde 1896, y la bodega dedicó un homenaje a los artífices, a su bandera, con el primer Banda Azul.

El Calado Grande se extiende a 40 metros de profundidad y, más que una obra arquitectónica, está considerado como un ecosistema vivo en el que el vino cohabita, en una ideal temperatura, con todo lo que la tierra encierra, piedra y arenas, corcho, mohos, presión, humedad... Un entorno irrepetible que deja su peculiar impronta en ese ser vivo que allí madura. La gran obra, después de que las dinamitaciones de la vecina autopista movieron el terreno, ha consistido en consolidar ese espacio, discretamente, para preservarlo otros cuatro siglos. Y la empresa de ingeniería que lo ha firmado deseaba estar a la altura de aquellos picadores.

Al fondo del túnel de 150 metros está lo que laman su «capilla sixtina», el santuario que guarda botellas de cada añada y al que Heminway acudía a "reponerse" de los Sanfermines, tal como documentan numerosas fotos de la época.

Allí, en el nicho más alto, todavía duermen curiosas joyas como tintos del año 1800, y blancos del 1914 en botellas pequeñas.

La visita se puede extender un día, con almuerzo en el asador, más popular, o en el lujoso comedor de visitas, o en el moderno restaurante El Conde, de cocina actual, muy cuidada, que se asoma a los antiguos tinos a través de cristaleras. Pero quien no disponga de tanto tiempo puede llegar aquí, simplemente, subiendo al Vino Bus, que promueve Turismo de Logroño.





DONDE DORMIR:

Paradores de Santo Domingo www.parador.es Hospedería Señorío de Briñas. Travesía Calle Real,3. Briñas. Tel. 941 304 224.

Hotel los Agustinos. San Agustín, 2 Tel. 941 311 308. Haro.
Señorío de Casalarreina. Pl. Santo Domingo, 6 Tel. 941 324 730.

DONDE COMER:

El Conde, en la propia bodega, Ollauri. Tel 941 338 359 w restauranteelconde com

La Vieja Bodega. Avda La Rioja, 17. Tel. 941 324 254. Casalarreina. QUÉ VER:

Visita a la bodega Conde de los Andes. Ollauri. Tel. 902 123 023 visita à la bouega Confect et des Andes. Ordani. 1et. 2021. De tapas por Logroffio, "La senda de los elefantes". San Millán de la Cogolla. Monasterios cuna del castellano. Museo de la Cultura del Vino. 902 320 001 Briones.

CONDE DE LOS ANDES

Gente de Vino

Vinoterapia, en todos los sentidos

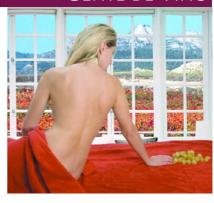
oc-toc... Adelante. Y en la puerta del hotel asoma la rubia cabeza de Verónica Frías, con una botella de vino y unas copas en la mano. Mientras se presenta y presenta el vino, siempre de una bodega local o vecina, su compañero Ángel Retana se mueve en la penumbra, silencioso y eficaz en lo que, como luego se descubrirá, es el montaje del escenario. Como un hábil mago extrae de quién sabe dónde velas perfumadas, un candelero para entibiar aceites, una música para soñar, y hasta una confortable camilla de masajes.

Para cuando concluye, Verónica tiene a los alumnos absortos en una lección de cata. Han aprendido a distinguir colores de tinto, aromas de variedades de uvas y de tostados de roble, a encontrar los sabores en las papilas, a oxigenar el vino en la boca con trinos de pajarillos, y a analizar el retrogusto. "Los alumnos" pueden ser un ejecutivo estresado, o una parejita romántica, o una madura pareja deportiva y viajera, o una pandilla que celebra un cumpleaños, o... cualquiera dispuesto a conocer sobre el vino y conceder un regalo al cuerpo y a la mente.

El regalo se llama Vinoterapia, marca registrada por Verónica y Ángel, así como Cavaterapia. Y consiste en aplicar todos los beneficios del vino, por dentro y por fuera. La cata y la degustación es el primer paso. Después vendrá un masaje relajador, de manos del terapeuta, Ángel, o de su equipo, y una profunda limpieza de piel a base de un peeling con pepitas de uva molidas y taninos de la piel de uvas Tempranillo riojanas y una envoltura nutritiva en pulpa y aceites de semilla de uva y azahar.

La vid roja contiene en sus pepitas, piel y hojas sustancias de acción antioxidante y antirradicales libres, de un poder mayor al de la vitamina E, que previenen la oxidación, es decir, el envejecimiento. Restaura el tejido conjuntivo de fibras de colágeno y elastina y del sistema circulatorio, donde protege capilares, venas y arterias.

Ángel es fisioterapeuta y dirige un centro de masaje en Haro. Verónica se dedica a turismo y se especializa en conocimiento del vino. El tandem, en este tiempo de desarrollo del enoturismo, no puede ser más completo. Trabajan con bodegas de la zona que pueden visitar sus clientes al día



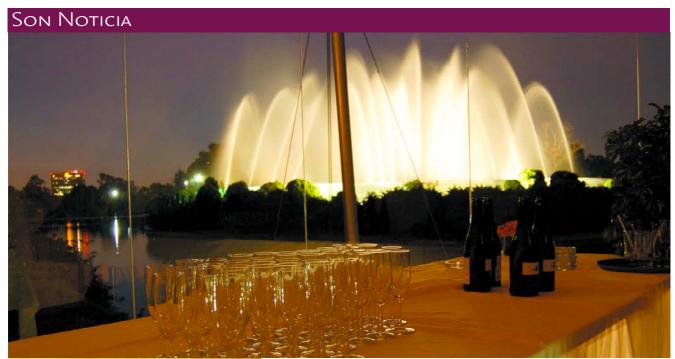
siguiente del tratamiento, y con numerosos hoteles de cierto nivel o de los llamados "con encanto"en los que despliegan su eficaz montaje. Su función es etimular todos los sentidos, la vista, el olfato, el gusto, el tacto, a través del masaje, y el oído, con música relajadora, durante toda una sesión que viene a prolongarse casi hora y media, y con el chin-chin del último brindis, cuando, después de la ducha y con la piel de seda, los huéspedes apuran la última copa.

VINOTERAPIA











De izquierda a derecha, Carlos Delgado, **Deby Beard**, y Pablo Baños.

les un acto emotivo, cordial, en el que los dueños y responsables de los principales restaurantes, vinotecas y distribuidores de México D.F. pudieron conocer los últimos ejemplares de nuestra revista, así como un dossier informativo sobre su historia y filosofía. Todos los comentarios fueron elogiosos, y la idea de poder disponer en sus establecimientos fue unánimente aceptada.

El acto se inició con unas palabras de la prestigiosa periodista enogastronómica Deby Beard, muy conocida por sus programas de televisión y radio, y colaboradora habitual de los principales medios de comunicación

Presentación de la revista en México MiVino hace las américas

El 5 de junio se presentó en el restaurante "El Lago" (México D.F.), situado en el bosque de Chapultepec, el proyecto "MiVino México". Asistieron directores, chefs y dueños de los mejores restaurantes y tiendas especializadas de vinos de todo el país.

mexicanos. Alabó la iniciativa de distribuir MiVino en México, un medio que, en sus palabras, puede contribuir a desarrollar la cultura enológica y el consumo de vino. Pablo Baños, coordinador de Mivino México, informó de la presencia de Mivino en México a partir del próximo mes de septiembre. «En un principio será una separata con información sobre vinos, cursos, catas y demás temas de interés en México, pero a comienzos del 2008 MiVino México tendrá vida propia».

Los distribuidores de MiVino México, al igual que en España, serán los restaurantes y tiendas especializadas, que lo harán gratuitamente.

Cerró el acto Carlos Delgado, Presidente de OpusWine y Director de la revista, quién resaltó la importancia de iniciar la distribución y posterior publicación de MiVino en un país de tradición vitivinícola, con un inmenso futuro por delante. En palabras de Carlos Delgado, «ha llegado el momento de dar el salto a tierras americanas, comenzando por México, donde la demanda de información y cultura sobre vinos aumenta imparable. Tenemos fe en el desarrollo del comercio

enológico en este gran país. Los datos son contundentes: las exportaciones de vino español a México están creciendo un 20% cada año, y ya alcanzan casi los cincuenta millones de dólares anuales. La percepción de los productos españoles es extraordinaria, asociada siempre a una elevada calidad. Todo esto se traduce en que, actualmente, la cuota de mercado dentro de los vinos importados sea superior a un 45%. Por tanto, se podría concluir que el interés del consumidor mexicano por nuestros vinos es cada vez mayor».

Finalizado el acto de presentación, los participantes disfrutaron de una excelente cena servida por el gran chef Juantxo, acompañada por excelentes vinos españoles.

El cocinero Juantxo con Paulina Vélez, importadora de vinos, Guillermo Cordero (a la derecha) de la Corporación Mexicana de Restarantes, y Ulises Arce, chef del Grupo Orraca.





La Cesta de la Compra

El Club del Gourmet en 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.



Cumpleaños de Teneguía 60 años de Malvasía



on un programa muy apretado de actividades, Bodegas Teneguía ha celebrado su cumpleaños feliz. Nada menos que sesenta años lleva funcionando esta firma canaria, que ya forma parte fundamental para el mantenimiento de una variedad única y de gran complejidad: la Malvasía

palmera. Entre todo el programa había una interesante cata-armonía de quesos palmeros en sus diferentes tipos (tierno, ahumado, semi-curado, curado) con malvasías dulces de La Palma. Como final, una cata de quince malvasías dulces de la bodega, desde la añada 92 a la del 2006.

Bodegas Hidalgo-La Gitana Oloroso 1986, serie limitada

caba de presentarse en Madrid el Oloroso 1986 de Bodegas Hidalgo-La Gitana. Un vino singular que empezó su andadura en la vendimia de 1986, cuando se seleccionaron los mejores vinos de la Viña El Cuadrado y se llenaron un total de doce botas viejas de roble americano que, con el paso de los años, se han visto mermadas hasta tres exclusivas botas. Esto lo convierte en un vino de tirada limitada, tan sólo

2.800 botellas de medio litro. El acto se desarrolló en la Galería de Arte Trama, en donde se expone en la actualidad la obra reciente del conocido pintor sanluqueño de arte contemporáneo Garikoitz Cuevas. El autor lo es también de la obra «La noche

en vela» perteneciente a la colección privada de Bodegas Hidalgo-La Gitana, y que la firma ha plasmado en la etiqueta de este Oloroso Añada. La presentación fue conducida por Javier Hidalgo, director de

O CAMPAGE OF THE PARTY OF THE P

De izqda. a dcha. Luis M. Hidalgo, Manuel Hidalgo ,ambos de Bod. Hidalgo-La Gitana; el pintor Garikoitz Cuevas, Javier Hidalgo y Juan Hidalgo, también de la firma sanluqueña.

comunicación de la bodega sanluqueña, el cual ofreció una disertación general sobre la propia bodega y su peculiar oloroso. Seguidamente, el crítico y periodista Andrés Proensa guió la cata para los asistentes.

BARIT A

XI Premios Sibaritas Gran gala del vino español

arcos Eguren, por parte de Bodega Viñedos de Páganos (La Nieta-Vino del Año); Rafael Palacios, de As Sortes (Vino para la Historia); Alejandro Aznar, de Marqués de Riscal (Bodega del Año); José Carlos Capel (Personaje del Año); y Pablo Álvarez, representando a Alión (Premio del Público Lavinia), recogieron los galardones correspondientes a los XI Premios Sibaritas, en un acto celebrado en la tienda madrileña Lavinia. A la entrega de los Premios, otorgados por la revista Sibaritas, y organizados por Grupo Peñín, asistieron periodistas, bodegueros, sumilleres y profesionales del vino y la restauración.



Elena Adell, enóloga de Azpilicueta, con el ganador Sebastián Lozano.

Taller de Enología Azpilicueta Sebastián Lozano crea el mejor «coupage»

ebastián Lozano, sumiller del restaurante El Petit Celler, ha sido el ganador del Premio «Azpilicueta Sumiller 2007», lo que le distingue como el elaborador del mejor «coupage» del Taller de Enología Azpilicueta. Sebastián ha sido quien más se ha acercado a los objetivos del Taller: un vino equilibrado y suave en boca, redondo y untuoso. Sebastián podrá disfrutar de una pequeña edición de su propio vino para compartir con su entorno más cercano. Bodegas Juan Alcorta ha sido el escenario en el que ha tenido lugar la celebración de esta convocatoria, en el que un jurado de excepción -formado por Elena

Adell (enóloga de Azpilicueta), Antonio Casado (director del certamen Nariz de Oro), José Ramón Martínez Peiró (crítico de vinos), Cristina Rodríguez Alcalá (propietaria de Vinosobroso Turismo del Vino, sumiller y periodista especializada en el mundo del vino de RNE), y David Seijas (ganador de Nariz de Oro 2006)- ha decidido, entre los vinos resultantes, al ganador. El Taller de Enología Azpilicueta, impartido por Elena Adell y su equipo, se ha dirigido exclusivamente a 20 profesionales del vino, elegidos de entre los semifinalistas del prestigioso certamen «Nariz de Oro 2007».

Colofón «Vino a Toda Vela» Música y vino con Vegalfaro

l proyecto «Vino a Toda Vela», cuyo acto central tuvo lugar el pasado mes de abril en el Claustro y el Aula Magna del edificio de La Nau, se trasladó en mayo a los campus de Burjassot, Blasco Ibáñez y Tarongers, de la Universitat de Valencia.

En estos escenarios los actos iban dirigidos muy especialmente a la comunidad universitaria por la importancia que tiene la difusión de la cultura del vino y de la correcta comunicación de las bondades de su consumo responsable entre un público joven. Un conjunto de actividades formativas y lúdicas en el que los principales protagonistas fueron los vinos de la Comunitat Valenciana gracias a la colaboración de Fedevins y de los tres Consejos Reguladores de las DD.OO. de Alicante, Valencia y Utiel-Requena.

Hubo de todo un poco, cineforum, catas comentadas y miniferias con vinos de la zona... Pero el broche final a «Vino a Toda Vela» lo puso una novedosa actividad que consistía en la mezcla de música pop-rock y vino. La firma Viñedos y Bodegas Vegalfaro, que abandera Rodolfo Valiente, un joven enólogo gran aficionado a la música y siempre dinámico, y «Verema.com» quisieron resaltar que el vino también es cultura a través de su comunión con la música. Las sensaciones auditivas de tres temas de música pop-rock se armonizaron con las sensaciones organolépticas producidas por tres vinos de la bodega: el blanco Vegalfaro Chardonnay madurado en barrica 2006 se cató mientras sonaba «If you want me to stay», canción del grupo Sly and de Family Stone; el rosado Vegalfaro rosado 2006 se cató con un tema pop «I do» de Lisa Loeb, y el tinto Vegalfaro Crianza 2004 se fusionó con el tema de rock del

grupo Red Hot Chilli Pepers, Pepers, «Under Bridge». El vino y la música fueron un gran colofón para un evento único en la búsqueda de la difusión de la cultura del vino, coorganizado por Verema.com, Casa Montaña y la propia Universitat de Valencia.



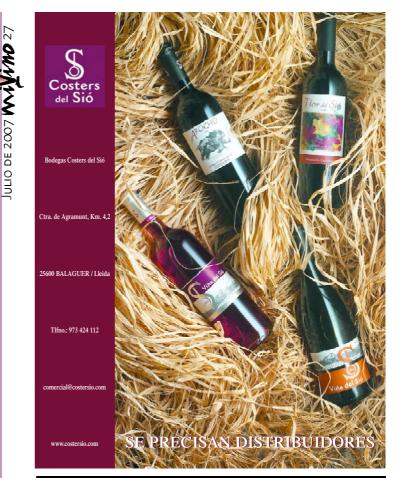
Rodolfo Valiente, enólogo de Vegalfaro, y Alvaro Cerrada de Verema.com, dirigiendo la fusión música y vino.

Un Rueda esperado Verdejo de Protos

I nuevo blanco de Protos, un vino cien por cien de la variedad Verdejo, ya está en el mercado, tan esperado por los fieles a una firma que atesora calidad ya desde

hace un siglo. Ahora los aficionados también podrán deleitarse con este blanco de Rueda, que viene a completar su gama de vinos, tras la inversión acometida por la bodega en la localidad vallisoletana de La Seca.







«The Winenight» La fiesta del vino con más glamour

o hay dos sin tres. Por ello, tras el éxito de las dos ediciones anteriores, «The-Winenight» volvió a sacudir la noche madrileña. Un gran evento, creado por el club de vinos Vinoselección, que tiene como objetivo promover un nuevo espíritu del vino, menos tradicional y más joven, creativo y cosmopolita. En esta ocasión, el escenario volvió a sorprender: el Teatro Lope de Vega, en plena Gran Vía de Madrid, engalanado para acoger un auténtico montaje de luz, sonido y espectáculo que tuvo como hilo conductor la ópera. El teatro se convirtió en un espacio mágico, donde más de 2.000 personas tuvieron la ocasión de disfrutar

con una buena dosis de diversión y glamour de personalidades de la sociedad española y del espectáculo. Una cita a la que la revista MiVino no podía faltar como «acompañante» de un público urbanita, joven y sofisticado, dispuesto a adentrarse en el mundo del vino desde una perspectiva revolucionaria y «cool», al ritmo de la música electrónica con los mejores DJ's de la capital. Freixenet regó la noche con su nuevo producto: Miniblack. Una botella de formato individual, con un diseño joven y vanguardista. Las bodegas Martín Códax y Torres completaron el espíritu nocturno aplacando la sed de los asistentes al evento.



Rostros populares de la sociedad española y del espectáculo se dieron cita en «The Winenight», una noche intensa, donde el vino se integró perfectamente en el ambiente.

En torno al Llar 2007 Un cartel de lujo

ace un año, los responsables del hotel restaurante Campana (Pruvia-Llanera, Asturias) se marcaron un reto para celebrar su 25 aniversario: reunir «En torno al Llar» a varios de los cocineros con más talento del panorama gastronómico español. Y fue un éxito que superó todas las expectativas. Por eso, este año organizaron en junio la II Cumbre de Maestros de la Cocina en Asturias, con un cartel de lujo. Junto al genio Nacho Manzano, cocinero de La Campana, y los críticos gastronómicos asturianos Eduardo Méndez Riestra y Manuel Vilabella Guardiola, a la cumbre acudieron Quique Dacosta, con-



siderado por muchos como uno de los tres mejores cocineros españoles; Josean Martínez Alija, la perla del Guggenheim; Pepe Solla, una referencia del actual panorama gallego, y el sorprendente Jesús Sánchez, del Cenador de Amós. Un sinfín de sensaciones reunidas «En torno al Llar».

Agrícola Castellana Azumbre Verdejo

oincidiendo con el cambio a la cosecha 2006, Agrícola Castellana ha lanzado al mercado, tanto nacional como de exportación, la nueva presentación de su vino Azumbre Verdejo Vendimia Seleccionada. Esta bodega, situada en el corazón de la DO Rueda es consciente de la importancia de la presentación de sus vinos en el mercado, por ello va adecuando sus etiquetas a las exigencias del consumidor.





Torre la Moreira Albariño en braille

odegas Marqués de Vizhoja ha lanzado al mercado su Albariño Torre la Moreira, etiquetado en braille, convirtiéndose en el primer vino de esta variedad integrado en la D.O. Rías Baixas que incorpora este sistema de lectura táctil para ciegos. Toda la producción de este vino incorpora esta nueva etiqueta, tanto para el mercado nacional como internacional. La firma ha contado en todo momento con el asesoramiento de los profesionales de ONCE quienes, a través de la Comisión Braille Española, han emitido un certificado que garantiza que los caracteres incluidos en la etiqueta son legibles y siguen los parámetros oficiales.

XIII Concurso de Vinos La Ribeira Sacra se supera

a Ribeira Sacra ha celebrado su XIII Concurso de Vinos de la D.O., un clásico de Galicia y en el que la organización cuenta siempre con afamados catadores. Cincuenta y tres muestras pertenecientes a 41 bodegas se sometieron a la experiencia y saber hacer del jurado. En el Parador Nacional de Monforte de Lemos se celebró la cata que dio lugar a los siguientes premios: Soutullo 2006 (Adegas Chao da Couso) fue el vencedor en la categoría de tintos, seguido de Marqués de Garoña 2006 (A. Viña Garona) y Regina Viarum 2006 (Regina Viarum); mientras que en blancos el primero fue para Viña Vella 2006 (SAT Virge dos Remedios); el segundo, para Viña Garoña 2006; y el tercero, pra Regina Viarum 2006.

De la mano de Agrovin Enotour por España para enólogos inquietos



Momento de la cata organizada por Agrovin, donde el público pudo desgustar vinos de diversas partes del mundo.

a empresa de productos enológicos más grande en España, Agrovin, se ha propuesto, cada dos años, hacer un tour enológico para mostrar al mundo de la enología en España los avances desarrollados en microbiología enológica, visitando diferentes comarcas y denominaciones. En el 2007, en tres etapas, ha convocado a los enólogos a lugares tan insignes como la sede de la Confradía del cava en Cataluña, las nuevas instalaciones hoteleras de Marqués de Riscal, en La Rioja, o el Parador Nacional de Tordesillas. Para hacer las cosas a lo grande, invitó a acompañarles en este tour a figuras de fama mundial, como el investi-

gador australiano Dr. Hentie Swiegers que disertó sobre «Las modificaciones sensoriales del vino debido a las levaduras». El Dr. Francés Olivier Pageault desarrolló «Empleo de híbridos de Saccharomyces para mejora sensorial de vinos». Y el profesor de la Universidad de Valencia Sergi Ferrer, dio lecciones magistrales sobre el «Impacto sensorial de la fermentación maloláctica e Importancia del control de poblaciones de bacterias lácticas». Pero toda teoría debe seguir una práctica, y al final se disfrutó de la cata de una serie de vinos de diversas partes del mundo a la que denominó «Vinos para un mundo sin fronteras».

Castell Sant Antoni Acompañante deportivo

ías atrás se celebró en Barcelona la ceremonia de entrega de los prestigiosos premios Laureus del deporte mundial. El evento fue presidido por su Majestad el Rey Juan Carlos I y se realizó en el Palau Sant Jordi de la ciudad condal, engalanado para tal ocasión. Más de 1.000 personas pertenecientes a los ámbitos del deporte mundial, del empresariado y de la sociedad civil catalana y española acudieron a la ceremonia. La cena posterior fue servida por Semon, y estuvo acompañada con un espléndido cava, el Cuvée Millennium Brut Nature de la bodega Castell Sant Antoni Sant Sadurní d'Anoia. En el resto de los actos que completaban el evento de los Laureus'2007, acontecidos en El Palauet, el Hotel AC Miramar y en el Bestial del Port Olympic se sirvió el cava Gran Reserva de la citada firma catalana.

Libro de Carlo Petrini Bueno, limpio y justo

arlo Petrini, presidente internacional de Slow Food, ha presentado su libro ∕«Buono, pulito y giusto» (Bueno, limpio y justo) traducido al español (Ediciones Polifemo). Resume un conjunto de ideas y acciones destinadas a preservar y defender la biodiversidad alimentaria y la cultura gastronómica. La comida puede y debería ser un placer, pero comer, en palabras de Petrini, «es también un acto agrícola: seleccionando alimentos de buena calidad, productos que respeten en sus procesos de producción el medio ambiente y las tradiciones locales, favorecemos la biodiversidad y una agricultura justa y sostenible». Si alimentarse es un acto agrícola, producir debe ser un acto gastronómico, que reúna, al menos, los tres requisitos mencionados en el título: bueno, limpio y justo.



Para disfrutar de un largo y gélido verano

eamos sinceros. Los vinos, los que más nos gustan, valen un dinerito; y los buenos y baratos todavía Onos gustan más, de modo que sería una pena perderlos. La forma más habitual de estropear un vino es destrozarlo con una conservación inadecuada, en una despensa en la terraza, calentito en verano y congelado en invierno, en una armario junto a la cocina o bajo una cama en un dormitorio urbano donde sólo se enciende el aire acondicionado por la noche, para dormir. Claro que también se puede contar con un vino bien conservado, recién traído de la bodega o de una tienda cuidadosa, y dejar templar la botella en el comedor para reconocer al final, abrazándola con ambas manazas, que realmente no está en la temperatura ideal.

Pues para controlarla, para mantenerla, para escrutarla y, en definitiva, para tomar el vino en su punto está todo inventado. Pasen y vean.

Para enfriar a pilas

Es rápido, elegante, pulcro, eficaz y muy preciso. No hay que pelearse con los cubitos de hielo, ni poner perdido el man-tel con el agua de la cubitera. En el Termo enfriador Mobicool caben botellas de vino y de cava de cualquier diseño.

El selector de temperatura es digital, se comprueba en el visor y se puede ajustar entre +5° C a +20° C.

Como enfriador funciona enchufado a la red, pero también puede usarse con pilas, y en ese caso simplemente mantiene la temperatura previa de la botella durante largo tiempo, por lo que resulta adecuada para excursiones y aire libre. Precio: 60 euros.



Bodega de decoración

La Bodega Caveduke es en sí misma un atractivo mueble, revestido en madera, de líneas elegantes y simples, de modo que se acomoda al mobiliario del comedor o de cualquier zona social. Y además el vino es también una bella decoración. En este formato caben 20 botellas, y el aparato controla con termostato regulable la temperatura y controla la humedad. Precio: 896,00 euros.



Sin mojar la etiqueta



Este sistema de enfriador tampoco humedece las botella ni despega las etiquetas, de modo que se pueden servir luciendo la marca, con la mano llena, si necesidad de paño. Es de aluminio satinado y tiene dos depósitos separados, uno para la botella y otro para el hielo y agua. Caben botellas de vino y de cava y la temperatura que adquiere la botella se indica en una banda lateral termosensible. Precio: 55,00 euros.



Vestidos para la mesa

El sistema de la funda enfriadora es ya bien conocido. Básicamente se trata de una bolsa de gel anticongelante, de modo que, forzándola en el congelador, adquiere temperaturas muy bajas y tarda mucho en calentarse.

Por la medida y cierta elasticidad se acomoda para botellas de vino y cava y permite un servicio muy fácil y limpio, y con el coqueto vestido de plata tiene cabida tanto en una mesa elegante como en la arena de la playa. Eso sí, la capacidad para aportar frío a las botellas tiene un tiempo limitado, no mucho mas allá de unos 20 minutos. Su precio asequible permite disponer de un par de ellas para sustituirlas cuando se calienten. **Precio: 11,50 euros.**

Temperatura bajo control



Hay muchos métodos para conservar y mantener la temperatura deseada en un vino, pero para controlarla en la copa no se ha inventado nada más eficaz que el termómetro clásico, el de columna coloreada. Los de mercurio, por lo contaminante, están dando paso a otros líquidos termosensibles, como este que ofrece Popy Wine.

Viene en un conjunto con un alcoholímetro básico para conocer los otros grados, los de alcohol, y ambos se guardan en una funda de cuero cosido para poder llevarlos encima y preservar la fragilidad del vidrio.

Decantador con bolas de frío

Aseguran que el metal es tan inocuo que no afecta al sabor del vino, sólo a su temperatura. Lo que es evidente es que no van a aguarlo, como el hielo, y que su diseño permite airear y decantar el vino y a la vez mantener su perfecta temperatura de servicio con las bolas de frío. Se venden junto al moderno decantador que, por estética, puede servir de jarra de servicio para agua. Precio del conjunto: 37,00 euros.





Termómetro para bodega

Si el termómetro clásico es lo mejor dentro de un líquido, lo más fácil para comprobar los datos a simple vista es un marcador digital, pieza imprescindible en una bodega, grande o pequeña, al natural o refrigerada. Este visualizador de temperatura y humedad es para interiores, y conserva registradas la temperatura máxima y mínima, por si falla el enfriador, o para comprobar que en cualquier estación el espacio de guarda es adecuado. Tiene indicador de batería baja y se puede colgar en la pared o poner sobre la mesa.

Precio: 35 euros.

Un armario que cabe en cualquier sitio

Quien disponga de un lugar adecuado y más amplio o necesite la rotación de un establecimiento público, o, simplemente, ame a sus vinos como a sí mismo, hará bien en agenciarse un Armario Vinothek, de Frigicoll, con capacidad para 68 botellas, o sea, más de cinco cajas, que viene a ser una cantidad ideal para la bodega de uso de un verdadero aficionado. El mueble exteriormente mide 60 x 60,5 cm., más o menos como cualquier electrodoméstico de línea blanca, y tiene una altura de casi 89 centímetros, de modo que se puede integrar en los muebles de cocina, eso sí, a pesar de su perfecto aislamiento, mejor lejos del hornillo y de otras fuentes de calor. Precio: 900 euros.



Para seis botellas

Se está generalizando el uso de los armarios conservadores de vinos, y sin duda llegarán a ser tan cotidianos y domésticos como el frigorífico en la cocina. Además los hay para todos los gustos, necesidades y capacidades. Esta nevera cabe en cualquier espacio y tiene capacidad para 6 botellas que se pueden conservar a temperatura entre 5° C y 20° C, es decir, para vinos blancos, tintos

y para muchos cavas que no necesitan más frío.

Precio: 142 euros.

FORMA DE PAGO

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
- •Transferencia bancaria al hacer el pedido.
- · Contra reembolso (más gastos de correo).

Gastos de envío hasta 2 kg: 10 euros; a partir de 3 kg: 15 euros (precios para la Península, IVA incluido)

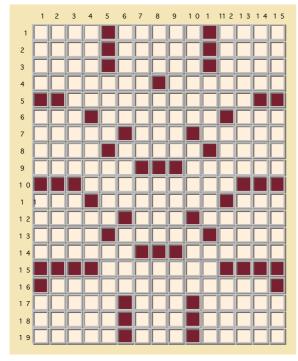
PEDIDOS: TEL. 915120768. FAX. 915183783. l.minaya@opuswine.es



Crucigrama Enológico

Suspensión de pagos

Compruebe si sus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por POPY WINE. Se premiará a uno (1) de los acertantes con una magnífca bodega climatizada para 18 botellas (ver foto en pag. 39). Envíenos, antes del día 22 de este mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista.



HORIZONTALES. 1.Intensidad cromática del vino. Pieza del triciclo. Creación ikebana. 2. Cordero tierno. Hace gesto de golpear. Clapton psicodélico con Cream. 3. Buena o mala suerte. Capitán del Real Madrid en los 70 y 80. Mrs, en España. 4. Ponéis tierra por medio. Enemigos del rey David. 5. Pago de ..., tinto elaborado en Peñafiel. 6. Pimiento del tabasco. Como la célebre ganadería de Jabugo. Compinche de Huckleberry. 7. Localización de Tarzán. Falta de un tornillo. Reverso de la comedia. 8. Época de berrear. Hablantes del africaans. Hombre primigenio. 9. Gran vino de Portugal. Llegara a acuerdos defensivos. 10. Pago de, tinto elaborado en La Horra. 11. Marciano de serie. Frutos de la lira. Divisible por dos. 12. Emblemático fino de Domecq. Escudero de Frodo. Material empleado en los depósitos bodegueros. 13. Fue el autor intelectual. Habitar. Buey de Egipto. 14. Bar flamenco. Como las incursiones de la RAF. 15. Pago de, tinto elaborado en Requena. 16. Aterciopelada de piel. 17. Tuviese la valentía. Tipos sanguíneos. Dijo su parecer. 18. La noir de los burdeos. Columna vertebral de los viñedos alemanes. Altamente religiosa. 19. Ría de los albariños. Cifra de dólar. Grupo vinícola de Viña Albali y Los Molinos.

VERTICALES. 1. Residencia habitual. Sensación de rechazo. Provincia de Sta. Pola. Absorción de una S.A. 2. Azul profundo. 4x4 de M*A*S*H. Babor o estribor. Aprehender. 3. Base del bocatín. Idéntico al sincero amigo. Prematrimonial petición. 4. Proporciona techo y comida. Acrónimo de los mejores vinos jerezanos. Jaume es un. Los de más allá. 5. Familiar de la cítara. Aperitivo andaluz. Deportista pedestre. 6. Documento con jeroglíficos. Portavoz de U2. Defecto del vino. 7. Portador de noticias. Pequeño montículo. Milimétrico arácnido. 8. Ofrecer desinteresadamente. Org. presente desde 1961. Hacer al horno. Hood de Sherwood. 9. Causar ultraje. Vértice de la montaña. Sharon de Instinto básico. 10. Cepa típica de Valdepeñas. Baras galardonada con el Premio Nacional de Danza. Club de Vallecas. 11. Deteriorad. Nacida en el Algarve. Pseudointelectuales. 12. Medida de 480 hojas de papel. Parte subterránea de la viña. Vehicle con airbags. Puso en tierra. 13. Detenida y llevada a comisaría. Tío de González Byass. Disco de marcación. 14. Leyenda popular. Khayyan literato y enófilo. Solo de la diva. Prefijo de héroe. 15. Cebadas nadadoras. Alimento providencial. Diana superestrella del soul. Siglas ultranacionalistas gala.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 119 ARZUAGA CRIANZA 2004

Tarkus

Gemma de la Cruz C/ Tomás Alonso, 5 - 1º B 47100 Tordesillas (Valladolid)

Jesús Domínguez García C/Sahagún, 54 - 1º Izda 24010 Trobajo del Camino León

Mª Carmen Calero Barredo Avda. de la Corte, 25 - 8º B 33205 Gijón (Asturias)

Natalia Gil Rivero Avda. Castilla, 18 09400 Aranda Duero (Burgos) Nieves Gómez Cámara

Nieves Gómez Cáma C/Luis Cernuda, 16. 37187 Aldatejada (Salamanca)

David Vives

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 120 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 1 112 13 14 15 1 B R U TO R U E DA M G A M A 2 L A N A E S T E R E BA Y 3 A R E N N OT A R N E N E N A 4 S A D C A M M M C O BE L X 5 M M B A T H AZ A R M M 6 T O K AJ M A P I N M A S O M O 8 P A R B B A R O N O RA L 9 E L I S EO M M A A U ST R O 10 M M M S A L M M O N M C O RA L 10 M M M S A L M M O N M A L A 14 C O R O M O B A L M M O V A R 13 A M O N L L LO R O M A L A 14 C O R O N A M M W V I O L N 15 M M S O W S O U V ER A M M M A LA 16 A Z A S M I B A M I TA M O S 17 S A A M C C U O TA M A Ñ O S 18 T UP I M O RL O N N N I L O

A O L

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO № 120 Clara Martínez Azabarte

1 9 I D EO L A N

Williamo SUSCRÍBE

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 abona | ré la cantida | ad de 23 € anuales (*) | | | |
|---|------------------------|--|--|--|--|
| NombreAp | ellidos | | | | |
| Dirección | | | | | |
| C.P Población | | Provincia | | | |
| Profesión | Tel | Fax | | | |
| Talón nominal (enviar a nombre de OpusV Transferencia bancaria BBVA: 0182/6196/63/00102 Con cargo a mi Tarjeta de VISA / MASTERCARD | , 201149 Crédito | DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES A.E.S. Apdo. 002 FD 28200 S.L. El Escorial (Madrid) | | | |
| Caducidad / / | | | | | |
| (*) 30 € para el resto de Europa, 50 € para\márica | | | | | |

Los Vinos que más Gustan

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 las zonas y períodos citados.



| Restaurantes/Tiendas | Blancos | Tintos | Especiales |
|--|--|---|---|
| CASA SEVILLA Almería | Chivite Colec. 125 aniversario '04 José Pariente '05 Martín Codax '05 | Pago de Carraovejas Cr. '04 Dehesa del Carrizal M.V. '03 Emilio Moro '04 | Bollinger Especial Cuvee Casta Diva cosecha miel '05 PX San Emilio |
| EL BUEN YANTAR Ávila | Mar de Frades '05 Marqués de Riscal Sauvignon '06 Nieva Pie Franco '06 | Conde de San Cristóbal Cr. '05 Secua Cabernet-Syrah '02 Ramón Bilbao Edición limitada '04 | Azpea '05 Torres Moscatel Oro PX Robles |
| ENOTECA MUSEO DEL VINO Mijas (Málaga) | Jarel '05 La Val '06 Gaba do Sil '06 | Pago del Espino '04 Gadea Roble Sirah '04 Colonias de Galeón Roble '04 | Jarel naturalmente dulce PX Reserva de familia '03 Coto de Hayas mistela |
| ENOTECA SOLERA İBÉRICA Almería | Nekeas Chardonnay Allier '05 Basa Verdejo '06 Íniza Macabeo Viognier '06 | Rejadorada Novellum '04 Mas de Leda '05 Este Varietales Roble '05 | Agustí Torello Trepat Brut Rva. '05 Don PX Gran Rva. 1971 Palo Cortado Marqués de Rodil |
| FRÁGOLA Sotillo de la Adrada (Avila) | Nieva '06 As Laxas '06 Marina Alta '06 | La Cruz Finca Loranque '04 Altos de Inurrieta '03 Torre de Barreda Amigos '04 | Ágora Tempranillo Moscatell D'Or Val de Reyes |
| La Cava de Prida Nava (Asturias) | Quinta Apolonia '05 Abadía San Campio '06 Gaba do Sil '06 | Alto Almazora '05 Ostatu Maceración Carbónica '06 Edra Merlot-Cabernet '04 | Moscato d'Asti Michelotti '06 Casa del Inca '05 Manzanilla Las Cañas |
| RESTAURANTE TROPICAL Gava-Mar (Barcelona) | José Pariente '06 Terras Gauda '06 Pago Jean León Chardonnay '03 | Felguero '02 Remelluri '02 Oda '03 | Cazes Domaine Muscat Olivares Monastrell '00 PX Lustau |
| VINACOTECA LA CARTUJA Marbella (Málaga) | Augustus Chardonnay '06 Marqués de Riscal Sauvignon '05 Jean León Petit Chardonnay '06 | Clos Mogador '04 Baigorri Rva. '02 Yllera Selección '99 | PX Orleans Borbón Moscatel Naranja López Hnos. Manzanilla Papirusa Lustau |



Aquí puedes encontrarnos

RESTAURANTES Álava: ESC.HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia), URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), Albacete: EL LENGUETERO e: CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), IL PECCATO (Guardamar del Segura), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). Almería: ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLA-VISTA (Llanos de Alquián), CASA SEVILLA. Asturias: CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA). LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). Ávila: EL ALMACÉN (Avila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo), Badajoz: AL ALBA, ALDEBARAN, Baleares: KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, El CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), IDEAL COCTAIL BAR, JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), , LA CARTE DES VINS, MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Soller-Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). Burgos: CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. Cáceres: ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, SIRIMIRI Dueroj, ko l'a Del vino de Kibeka Del Duero. Caceres: Atrio, a l'Aberna de Santi, Siriniri (Plasencia), ViÑa La MAZUELA (Plasencia), Cádiz: El FARO DEL PUETO (El Puerto de Santa Maria), LOS PERILLAS (Jeréz de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ, TABERNA DELICA-TIUM (Conil de la Frontera). Cantabria: JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). Ciudad Real: CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). Córdoba: CAMPOS DE CÓRDOBA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. Cuenca: EL MIRADOR DE HUECAR, HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey). LAS REJAS (Las Pedroñeras). Girona: ANTAVIANA (Figueras), CAN MARLET (Riells), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). Gran Canaria: SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). Guadalajara: EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). Guipúzcoa: AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). La Coruña: ACE PALACIO DEL CARMEN RTE. SARAIBA (Santiago de Compostela), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TABERNA O CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). La Rioja: EL POR-TAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). León: BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS. Lugo: MESÓN ALBERTO. Madrid: AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), ALCALDE, ALO-QUE, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SOTERO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), COOUE (Humanes), CURRITO, DE PURA CEPA, DE VALE-RIA, DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL 26 LIBERTAD, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial). EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUNTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón). LA CRUZADA, LA GAMELLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL BALCÓN DE ALCALÁ, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TAPERÍA, LA TAPERÍA, LA TASOUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PALACIO DE NEGRALEJO (Rivas Vaciamadrid), PARISIENNE (Boadilla del Monte), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABER NA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. Málaga: RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABU-CHES (Ronda). TRUJAL VINOS "Especialidades". Murcia: HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). Navarra: ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO (Pamplona), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIKKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla), Ourense: PEPA. Palencia: MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). Pont vedra: CASA ALFREDO (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). EL CANDIL Segovia: JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA TASQUINA, LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). Sevilla: CARLOS BAENA, LA TABERNA DEL ALABARDERO, MESÓN CINCO ona: CELLER DEL PORT, EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). r<mark>ife:</mark> LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). Toledo: ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRI-LLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). Vale ia: EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ (Chiva), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA, SEU XEREA. Valladolid: LA ABADÍA, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATET-XEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORT-ZIKO (Bilbao). Zamora: SANCHO 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE. Zaragoza: LA ONTINA

TIENDAS ESPECIALIZADAS Álava: EZKERRA — VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). Albacete: VINUMTHECA MONASTRELLENISI (Almansa), Alicante: ABADÍA DEL VI (Benissa), ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA, BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), COLEDI VINS (Denia), DIVINO (Jávea), ENOTECA SOLERA IBÉRICA, LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, MALVASÍA VINOTECA (Muro de Alcoy), PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orifuela), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan). Almería: BODEGA CORTIJO DE LA VIEJA. ASTURIAS: DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALEGO (Cijón), EL EGADO DE BACO (Gijón), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), ENOTECA LA RESERVA (Avilés), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres). LA FARÁNDULA

(Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINATERÍA EL PALCO (Cangas de Onís), VINOTECA LA MARINA (Salinas), Ávila: CLUB DEL VINO ÁVILA GOURMET, FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LICORES ALVAREZ (Las Navas del Marqués). B DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSOLOVI-NO (Mérida). Baleares: CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón – Menorca), ENOTE-CUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ENSEÑAT ALIMENTACIÓN (Pollensa), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), SA VINATERÍA (Son Servera), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca), Ba ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CAN BONASTRE WINE RESORT (Masquefa), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solitá i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER NOU DE PREMIÁ (Premiá de Mar), CIA. DáALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER D_EN PERRI, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinya), EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrassa) MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), VINUS BRINDIS, XARCUTERIE NEBOT, XARELLO (Alella). Burgos: CASA LEÓN (Villamayor del Río), CEN-TRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS a: LA CABAÑA (Sarón), LA VIEJA TIENDA (Santoña), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). BODELA DE LA VILA (Vila-real), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), CONSTANTINO GINER ARRIBAS (Vinaroz), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (Burriana) udad Real: ANA ROMERO ESTANCIAS DEL PALADAR, BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana), CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan), VINOTECA. Córdoba: BODEGAS MEZQUITA. Girona: BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgri), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÁ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll). Granada: VINORUM CLUB. Guadalajara: VALENTÍN MORENO E HIJOS. Guipúzcoa: BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). Huelva: TIERRA NUESTRA. Huesca: GAVINOS-BIESCAS-GAVIN (Biescas-Gavín), LA BODEGA ISABAL (Binefar), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). Jaén: BODEGA DON SAN-CHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). La Coruña: COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINÍCOLAS (Curtis), EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), SDAD, COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA, VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de Compostela). La Rioja: EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. León: ARTESA, CASARES VINOTECA. Lleida: BODEGA ROVIRA, EL GORMAND (La Seu D'Urgell), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINACOTECA, VINES NOBLES. Madrid: ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO, CAMILÍN, CUENLLAS, CYRANO, DE BUENA CEPA, DEHESA DE SOLANA, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUESITECES LA RIOJANA (Moralzarzal), GALERÍA BURMA (Algete), GOLD GOURMET, L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AUGUS-TO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES SIN FRONTE-RAS, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, OUBÉL GOSÁLVEZ ORTI (Pozuelo del Rev). RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINO GULA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA BUENA FE, VINOTECA LA FISNA, VINOTECA PALACIOS (Pinto), VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos). Málaga: COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), LICORES JJ (Benalmádena Costa), MUSEO DEL VINO MÁLAGA (Ojén), SELECCIÓN VINOS Y DELICIAS, TODOLICO-RES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola). Murcia: CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAM-BLA, EL RINCON DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), GOURMET GALLERY VINOS Y DELICATESSEN (Yecla), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. Navarra: CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). Ourense: IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. F ncia: BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. Ponto BUEN VIVIR (Vigo), ENVERO GOURMET, VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). Salamanca: BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN Segovia: EL CAPRICHO DE MAZA CA (La Granja de San Ildefonso). Sevilla: ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. Tarragona: AGUILÓ VINATERÍA (Falset), ANTIGUA CASA MALE (Sta. Coloma de Farners), DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), VINO VI. Tenerife: LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). Teruel: EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). AQUILES GOURMET (Urda), BODEGAS TAVERA (Camarena), DILASON (Sonseca). BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUOUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SEL-ECTA BON GUST (Sueca). Valladolid: VINO-TECA ENTREBARRICAS, VINOVAL, VIÑA MAGNA (Medina del Campo). Vizcaya: LA TIENDA DEL BARRIO (Bilbao), MUSEO DEL VINO (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLAS (Basauri), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao). Zamora: ALACENA PRODUCTOS DELICATESEN (Puebla de Sanabria), LA RODEGA DEL SUMILLER Zaragoza: RODEGAS ALMALI CHARCUTERÍA GÓMEZ ENOTECA KHANTA-ROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MON-TAL, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.



diseñador de joyas jewellery designers



Serrano, 86 + Tel.: +34 91 431 68 37 28006 MADRID

Serrano, 70 + Tel.: +34 91 435 44 12 78001 MADRID

Gerys, 12 + Tel.: +34 91 435 41 77 28001 MADRID

Guya, 55 + Tel.: +34 91 435 72 65 28001 MADRID

www.nicols.es • info@nicols.es

