

miVino

NÚMERO 131

JUNIO DE 2008

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

ARMONÍAS
LAMPREA
AL ESTILO
DON VÍCTOR



Bodegas Ejemplares
PRADO
REY RUEDA

Práctica de Cata
MARQUÉS DE
CAMPO NUBLE

Enoturismo
BODEGAS
EMINA



VINOS DE
GARNACHA

**RENACE
UN MITO**

Bang & Olufsen abre sus puertas en Paseo de la Habana



BeoVision 7

Acérquese a la tienda y recibirá un obsequio exclusivo.

Bang & Olufsen Paseo de la Habana
Paseo de la Habana 26
28036 Madrid
Tel: 91 563 42 76
Fax: 91 564 19 85

BANG & OLUFSEN

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.miguel@opuswine.es
JEFATURA DE REDACCIÓN
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es
COORDINADOR DE CATAS
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es
EDICIÓN
Ángel Caballero
a.caballero@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
DIRECTORA GENERAL
Cristina Butragueño
c.butragueno@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

PUBLICIDAD
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es
COORDINACIÓN
Lulícar Minaya
l.minaya@opuswine.es
Óscar García
o.garcia@opuswine.es
ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
Patricia Casanova
p.casanova@opuswine.es
RELACIONES EXTERNAS
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES

AES
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

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



DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 PRÁCTICA DE CATA
- 18 QUESO Y VINO
- 19 SEPA DE LO QUE HABLA
- 20 EL COLECCIONISTA
- 21 GENTE DE VINO
- 22 DÍAS DE VERANO
- 23 ENOTURISMO
- 24 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 30 SHOPPING
- 32 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 33 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

BODEGAS EJEMPLARES PRADO REY RUEDA

Después del continuo éxito de los tintos y rosados de Prado Rey, en La Ventosilla, en Ribera del Duero, los Velasco han recorrido medio mundo vitivinícola hasta seleccionar con precisión la tecnología para personalizar sus blancos de Rueda. La flamante bodega, que se inaugurará al final del verano, pensada para elaborar al menos dos millones de litros, es un prodigio de estética y vanguardia.



CATA DE VINOS DE GARNACHA LA RECUPERACIÓN DE UN MITO

Una de las consecuencias más notables y acertadas de la última revolución enológica de España ha sido la redención de nuestras variedades autóctonas. Recuperar el buen nombre de cepas poco conocidas o lastradas ha sido fundamental para que ahora disfrutemos de esos vinos distintos, con carácter, bonanza y sabores tan poco "globalizados". Así ha ocurrido con la Monastrell, con la Bobal, con la Mencía, y con algunos ejemplos

más, pero sobre todo con la Garnacha. La recuperación de zonas donde esta variedad era dominante ha sido todo un descubrimiento no sólo en nuestro país, sino también en el mercado internacional, y es que las Garnachas —así, en plural, pues de varias cepas se trata— abundan en todas las zonas y comarcas, y hay muy pocas denominaciones donde se elaboren tintos en las que no se encuentre entre las variedades autorizadas.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Carlos Delgado

Un varietal para el futuro

Es nuestro país tierra de mil contrastes, de diversidad excepcional de microclimas, un pequeño continente en el que el vino adquiere el fuerte carácter que imprime un suelo propicio y donde, con el paso del tiempo, se han asentado excelentes variedades que, fruto de la desidia, la ignorancia y el marketing mal entendido, han sido menospreciadas, cuando no lisa y llanamente sustituidas. Un ejemplo es lo ocurrido con nuestra Garnacha, uva portentosa y agradecida, pero siempre y cuando se exprima productivamente y se trate con el debido respeto vitivinícola. Vamos, que deje de ser sustento de graneles de bajo precio. Es lo que está ocurriendo tras ser redescubierta para los vinos de calidad, primero en los suelos pizarrosos del Priorat, en Aragón después y ahora en el resto de España como parte de un fenómeno que tiene a su favor el paulatino cambio en las tendencias de consumo. Los amantes del vino más exigentes ya no quieren beber "varietales", aunque se llamen Cabernet Sauvignon o Merlot, sino vinos elaborados con uvas autóctonas que reflejen su lugar de origen, el paraje donde ha crecido la viña. Y cada vez mayor número de enólogos y bodegas buscan en la Garnacha ese vino único, original, con carácter que sólo la conjunción varietal-terruño puede ofrecer. Venturosamente nos queda todavía un viñedo oculto, fuera del tiempo, paradójicamente salvado del arranque por el abandono y la dejadez. Bendita desidia que permite a enólogos aventureros recuperar cepas centenarias de una Garnacha increíble, liberada de las habituales debilidades de los clones productivos. Vinos modernos e impecables, como exigen hoy todos los mercados. En la exhaustiva cata realizada para este número hemos apreciado el importante tirón hacia la calidad y la buena relación calidad-precio de la mayoría de los vinos elaborados con Garnacha, sola o en perfecta sintonía con otras. Vinos que llevan la rúbrica de una excelente elaboración. Ya no es sorprendente que los más conseguidos se puedan codear con los mejores de España. Bien es cierto que todavía queda un largo camino por recorrer hasta que nuestra Garnacha ocupe el lugar que le corresponde entre los mejores y más personales varietales. Pero lo ya conseguido dibuja nítidamente un prometedor futuro.



CATA DE VINOS DE GARNACHA

La recuperación de un mito

Una de las consecuencias más notables y acertadas de la última revolución enológica de España ha sido la redención de nuestras variedades autóctonas. Recuperar el buen nombre de cepas poco conocidas o las-tradas con algún sambenito ha sido fundamental para que ahora disfrutemos de esos vinos distintos, con carácter, bonanza y sabores tan poco “globalizados”. Así ha ocurrido con la Monastrell, con la Bobal, con la Mencía, y con algunos ejemplos más, pero sobre todo con la Garnacha. La recuperación de zonas donde la excelente variedad era dominante ha sido todo un descubrimiento no sólo en nuestro país, sino también en el mercado internacional. Campo de Borja, Cariñena, Calatayud y, sobre todo, Priorat y sus aldeaños, han sido bellos modelos de este resurgir. Y es que la abundancia siempre trae problemas, porque siempre había sido la variedad más extendida, hasta hace bien poco, cuando fue superada por la Tempranillo. Garnachas –así, en plural, pues de varias cepas se trata– abundan en todas las zonas y comarcas, y hay muy pocas denominaciones donde se elaboren tintos en las que no se encuentre entre las variedades autorizadas. Durante lustros la Garnacha ha sido la cenicienta que arreglaba muchos vinos, pero sin poder ser nombrada, porque su vitola no era muy especial. Sin embargo, antiguamente era una verdadera estrella. En el siglo XVIII, por ejemplo, los viajeros románticos europeos que llegaban a Madrid oían, probaban y hablaban maravillas de aquellos vinos hercúleos, aromáticos y de fondo dulzón llamados “garnachas” por el decir popular. Las más conocidas eran las de Fuencarral y Hortaleza.

UNA FAMILIA MUY AMPLIA

Varias son las cepas que componen esta saga familiar. Blancas, tintas, peludas y tintoreras. Como hay tantos vinos de sus distintos colores, en este número nos ceñiremos exclusivamente a las tintas. Uno de los templos sagrados de la Garnacha tinta es Aragón. Tanto en sus denominaciones de la provincia de Zaragoza como en el Somontano (aunque en esta última hayan quedado únicamente restos) En Campo de Borja hay que resaltar la loable labor que llevan a cabo en las tres bodegas de más tirada en la zona. Y es de agradecer que, además de haber mantenido ese tesoro natural que significan los miles de hectáreas de viñedo de baja producción, hayan tenido el coraje de dar a conocer la Garnacha en estado puro y a lo grande: con vinos que han

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

asombrado allí donde han sido colocados en una mesa de cata sin reparar en etiquetas ni procedencias. Ellos han puesto el reclamo que ha llamado la atención de empresas de otros lugares. Me refiero a Aragonesas con sus “Fagus”, a Borsao con sus Tres Picos y a Santo Cristo de Ainzón. Después han venido a elaborar desde otros lares vinos muy interesantes, por ejemplo el Aquilón, creado por el australiano Chris Ringland. La D.O. Calatayud también ha sabido sacarle provecho a sus magníficas garnachas ancladas en sus suelos pizarrosos. Buen ejemplo es el Baltasar Gracián Vendimia Seleccionada. De Cariñena hay bastantes vinos destacados, aunque quizás los que más resalten sean el de Urbezo, el Care, o el de Gran Viu, que también tienen el honor de recuperar una especie de Garnacha llamada en la zona “Vidadillo”. Pero también en Castilla-La Mancha se elaboran buenas garnachas. En Métrida poco a poco se desprenden de los complejos y el Tres Patas es buen referente. Asimismo, es original el Garnacha que ha elaborado Finca Antigua, que, además, cuenta con un precio irrefutable. Hemos querido traer a estas páginas el buen hacer de los bodegueros de Almansa y sus tintoreras. Y, cómo no, la cooperativa de Higuera también parece haberle tomado el punto a su tinto.

DE ÁMBITO MEDITERRÁNEO

De Cataluña, todo lo que huele a Garnacha es una revolución. El buen conocedor que no esté al corriente en el día a día se encontrará con sorpresas considerables al cabo de poco tiempo. Porque o surgen nuevos vinos de bodegas noveles o los más veteranos poseen aún la capacidad de sorprender, como en el caso de la Cooperativa del Masroig por la energía y profundidad que muestra su Vinyes Velles 2004. Ya el joven enólogo Ricard Roses nos deleitó hace años con sus vinos jóvenes, pero en esta añada, junto a Carles Escolar, actual responsable de la bodega, lo borda. En la misma línea se puede tomar el trabajo de la cooperativa de Capçanes y su Cabrida. Es uno de los vinos que han mantenido una regularidad muy digna, ejemplo de funcionamiento de una empresa dinámica. Capafons Ossó sigue la misma línea de trabajo. En fin, un mundo muy amplio el de la Garnacha, para todos los gustos, precios y colores. Si se tiene el capricho, se puede gozar de alta gama en el Priorat, pero también por poco dinero y si se dispone de tiempo, disfrutar de excelentes vinos por casi todo el territorio nacional.



D.O. RIBERA DEL GUADIANA

FINCA EL MUSINAL 2004 🍷🍷🍷🍷
 Dolores Morenas. Tel. 924 544 158.

Fruta profunda, mineral; empieza a desarrollar notas de cuero, tinta china, hongos e hinojo con una madera algo tosca. Final equilibrado y complejo.

D.O. ALMANSA

HIGUERUELA 2007 🍷🍷🍷🍷🍷

Coop. Sta. Quiteria. Tel. 967 287 012.

Generosidad frutal a raudales (arándanos, ciruelas), tinta china y violetas. Balance golosidad-acidez conseguido y espectacular final frutoso.

D.O. CALATAYUD

ALBADA CALATAYUD SUPERIOR 2005 🍷🍷🍷🍷

Virgen de la Sierra. Tel. 976 780 136.

Exige un 85% de Garnacha de más de 50 años y un mínimo de seis meses en barrica. Así, presenta grandes dosis de fruta negra (cerezas, ciruelas), minerales (pizarra), especias y roble cremoso. Envoltente, placentero y largo.

ATTECA ARMAS 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Ateca. Tel. 661 419 719.

Mineral (pizarra) que domina un conjunto de fruta madura arropada por una buena madera. Se paladea con gusto, apetitoso, y de magnífico tacto.

ATTECA OLD VINES 2006 🍷🍷🍷🍷🍷

Ateca. Tel. 661 419 719.

Un halo balsámico y especiado equilibra y enriquece un varietal maduro (frambuesas). Trago graso, refinado con un gran final mineral y de cedro.

ARMANTES SELECCIÓN ESPECIAL 2007 🍷🍷🍷🍷🍷

San Gregorio, Sociedad Cooperativa. Tel. 976 899 206.

Golosina frutal (moras, arándanos) sin atentados toneleros. ¡Bravo! Carnoso, con un marcado fondo de regaliz que emboba. Calidad-precio insuperable.

BALTASAR GRACIÁN ESENCIA 2005 🍷🍷🍷🍷

San Alejandro. Tel. 976 892 205.

Un Calatayud superior. Rescata la sustancia de la variedad con recuerdos potentes de arándanos en sazón, notas balsámicas y tostados de la madera. Carnoso y envoltente, con estructura y volumen frutal en todo su recorrido.

BALTASAR GRACIÁN V.V. 2006 🍷🍷🍷🍷🍷

San Alejandro. Tel. 976 892 205.

Espléndida frutuosidad (cerezas, moras) con un punto licoroso no molesto. También su madera acompaña. En boca, gran balance golosidad-frescura.

D.O. CAMPO DE BORJA

ALTO MONCAYO 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Alto Moncayo. Tel. 690 818 509.

Tremendamente frutal (ciruelas), penetrante, balsámico (maderas nuevas) y lleno de carácter. En boca, taninos frutales fundentes. Gustoso y personal.

AQUILÓN 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Alto Moncayo. Tel. 690 818 509.

El vino más caro de Campo de Borja, más de 100 euros. Sorprendente, amplio recorrido aromático (cerezas, monte bajo, trufa, sándalo), con profundidad y todo un referente de expresión varietal. Muy carnoso y especialmente trabajado en su tacto, amplio e inolvidable.

COTO DE HAYAS GARNACHA CENTENARIA '07 🍷🍷🍷🍷🍷

Aragonesas. Tel. 976 862 153.

Muy entero de color y aromas de frutillos negros (moras, granada), con finas notas de regaliz y violetas con un toque de retama. Carnoso y de taninos firmes aún por depurarse.

FAGÚS 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Aragonesas. Tel. 976 862 153.

Infusión de casis, regaliz rojo y violetas con fina caricia de roble. Su virtud es la estructura justa para llenar la boca, con bondades táctiles trabajadas y un jugoso y delicado perfume final.

LELES DE BORDEJÉ 2005 🍷🍷🍷

Bordejé. Tel. 976 868 080.

Tiene ese buqué clásico de fruta confitada (higos y canela) que contrasta con la boca por su carnosidad y gustosidad.

PAGOS DEL MONCAYO 2006 🍷🍷🍷🍷

Pagos del Moncayo. Tel. 976 900 256.

Inicio cerrado, típico en un vino netamente mineral. Cerezas y violetas marchitas envuelven una madera algo tosca. Taninos frutales magníficos, envoltente, cautivador con un final lleno de recuerdos a chocolate negro y ciruela.

TRES PICOS 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Borsao. Tel. 976 867 116.

Madurez frutal sin distorsiones, mineral (tiza), floral (lirios) con un fondo de crianza bien entendido. Asombran su equilibrio, volumen frutal y longitud.

TERRAZAS DEL MONCAYO 2006 🍷🍷🍷🍷🍷

Crianzas y Viñedos Santo Cristo. Tel. 976 869 696.

Aroma potente y con personalidad donde conviven frutos rojos en sazón y petunias con un toque de retama. Trago voluptuoso, con taninos firmes y un desarrollo frutal comedido aunque persistente en aromas.

D.O. CARIÑENA

CARE FINCA BANCALES 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Bodegas Añadas. Tel. 976 793 016.

Algo de Cabernet que no desentona y da al conjunto mayor riqueza frutal (ciruelas, arándanos). Gran estructura y persistencia. Buen futuro.

GRAN VIU GARNACHA DEL TERRENO 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Viñedos y Bodegas Pablo. Tel. 976 627 037.

Un punto de maduración arriesgado, nítido en sus aromas: cerezas, pederal, violetas, pólvora y un toque de mata. Muy carnoso en boca, envoltente, graso con un final cálido. Largo.

MENGUANTE SELECCIÓN 2004 🍷🍷🍷🍷🍷

Viñedos y Bodegas Pablo. Tel. 976 627 037.

Una historia aromática interminable: ciruelas pasas, cuero, tabaco, incienso, tinta china... que se afinan en un trago equilibrado, graso y para disfrutar.



ELEGIDO POR LOS DIOSES



EL MEJOR TINTO DE ESPAÑA

14 MESES EN ROBLE

GRAN BACCHUS DE ORO 2008

D.O. NAVARRA

ENTRE UN TOTAL DE 1.683 VINOS CATADOS POR MÁS DE 80 PROFESIONALES, LA UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES SOLAMENTE OTORGÓ ESTE GALARDÓN A 2 VINOS TINTOS

TERRAI 2004 🍷🍷🍷🍷

Terrai Viñedos y Crianzas. Tel. .
Buena extracción frutal, con aromas de frutos negros en sazón (cerezas, fresón) y especias frescas (pimienta y clavo). Trago fresco y tacto algo rudo aún.

TORRELONGARES 2007 🍷🍷

Covinca. Tel. 976 142 653.
Bella expresión de frutos rojos, frambuesa, regaliz, moras y notas de violetas. Boca bien resuelta, jugoso y con la carga frutal justa.

URBEZO V.V. 2007 🍷🍷🍷

Solar de Urbezo. Tel. 976 621 968 .
Garnacha madura con rasgos frescos en sus aromas (hierba, cardamomo). Trago carnoso, con buen balance acidez-cuerpo.

VIÑA VADINA 2007 🍷🍷

Manuel Moneva e Hijos. Tel. 976 627 020.
Concentrado, con un punto de maduración atrevido con buen resultado. Encontramos granada, arándanos y notas florales bien definidas. Trago goloso, fresco y con ligera rugosidad que aumenta su estructura. Buen trabajo.

D.O. EMPORDÀ-COSTA BRAVA

MASÍA CARRERAS 2005 🍷🍷🍷🍷

Celler Martí Fabra. Tel. 972 563 011.
Gran color rojo picota. Sorprendente buqué de monte mediterráneo, en especial tomillo y resinas. Conviene airearlo. Carnoso, con un tanino maduro y demasiado crudo aún. Sin duda un vino muy personal.

D.O. LA MANCHA

FINCA ANTIGUA 2006 🍷🍷🍷🍷

Finca Antigua. Tel. 969 129 700.
Mucha zarzamora, ciruelas en licor, saúco y cacao para conformar un trago consistente, de estructura marcada y final frutoso.

D.O. MÉNTRIDA

TRES PATAS 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Canopy. Tel. 629 248 068.
Garnacha cada vez mejor definida, plena de aromas a moras, regaliz, un toque de pimienta y violetas muy sugerentes. Trago voluptuoso sin llegar a saturar, con taninos muy fundentes.

D.O. MONTSANT

CABRIDA 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Celler de Capçanes. Tel. 977 178 319.
Muy elegante y complejo en sus aromas: arándano, violetas, hiedra y pól-vora en armonía. Carnoso y fino en su tacto, llena la boca y deja un final larguísimo de notas minerales y espectro del terroño.

ÈTIM OLD VINES V.V. 2004 🍷🍷🍷🍷

Agrícola Falset-Marçà. Tel. 977 830 105.
Moderno en el estilo. Garnacha bien extraída con potentes aromas de arándanos y tostados. Carnoso y con cuerpo, tacto algo rudo y final cálido.

ÈTIM TRADICIÓN V.V. 2006 🍷🍷🍷🍷🍷

Agrícola Falset-Marçà. Tel. 977 830 105.
Mucho pan de higos, pasas, ciruelas con una vena balsámica que refresca el conjunto. Dulzor muy bien calibrado, acompañado de un tanino delicado.

D.O. NAVARRA

EL CHAPARRAL DE VEGA SINDOA 2006 🍷🍷🍷🍷🍷

Bodegas y Viñedos Nekeas. Tel. 948 350 296.
Apuesta por la línea elegante. Aroma delicadísimo de grosellas, salvia, una sutil vena mineral (tiza) y acertado roble. Paso en apariencia ligero que describe perfectamente sus virtudes: fresco, frutal y con temperamento.

FLOR DE LASIERPE GARNACHA V.V. 2005 🍷🍷🍷🍷

Domino Lasierpe. Tel. 948 811 033
Madurez impecable y seductora no sólo por su explosión frutal (moras en sazón) y su discretísima madera, también por su dimensión, frescura y huella en boca. Excelente.

PRINCIPE DE VIANA VIÑAS VIEJAS 🍷🍷🍷

Príncipe de Viana. Tel. 948 838 640.
Buena intensidad frutal (fresas), de monte bajo (tomillo), balsámico y flores (jazmín). Boca jugosa, de peso frutal comedido y final especiado grato.

VIÑA ALIAGA ANTONIO CORPUS 2002 🍷🍷🍷🍷🍷

Camino del Villar. Tel. 948 401 321.
Gran definición de la fruta (cerezas, fresón marchito) con recuerdos de cuero y cedro. Carnoso en su paso, con estructura por afinarse.

VIÑA ALIAGA GARNACHA VIEJA 2003 🍷🍷🍷

Camino del Villar. Tel. 948 401 321.
Varietal sencillo, con notas frescas de granada, saúco y pimienta. Jugoso en su trago y de carnosidad plena.

D.O. CA. RIOJA

DINASTÍA VIVANCO PARCELAS GARNACHA 2005 🍷🍷🍷🍷

Dinastía Vivanco. Tel. 941 322 332.
Seductor en frutos rojos y negros sazonados (moras, ciruela), con guiños de cacao y sándalo. Trago goloso y lleno de carga frutal concentrada con final cálido.

PAGOS DEL CAMINO 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Bretón Criadores. Tel. 941 440 840.
Perfume refinado, sin un ápice de sobremaduración; grosellas, acerolas y notas florales. Trago jugoso sin perder el fondo frutal.

VALCALIENTE CRIANZA 2004 🍷🍷🍷

Viñedos Ruiz Jiménez. Tel. 941 163 577.
Estilo convencional de agricultura ecológica, con fruta (higos, ciruelas) bien acompañada de madera (canela, cacao). Ligero y goloso con un gusto fresco.



Sensaciones Espacios Aventuras Enigmas Lugares Personas Placeres



X Descubrir

BODEGAS ALTANZA Fuenmayor (La Rioja) ☎ 941 450 860 www.bodegasaltanza.com



D.O. SOMONTANO

MASCÚN 2003 🍷🍷🍷🍷🍷
 Osa. Tel. 974 319 017.

Perfume que seduce por su madurez, notas tostadas de la madera y ecos minerales. También su trago es goloso, de tacto graso y muy carnoso.

SECASTILLA 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Viñas del Vero. Tel. 974 302 216.
 Convergen los frutos maduros y frescos (grosella, ciruela) con una gran crianza que realza el conjunto. Trago vigoroso, refinado con un final muy frutal.

D.O. TERRA ALTA

EL TEMPLARI 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Bàrbara Forés. Tel. 977 420 160.
 Garnacha con un toque de Morenillo, variedad casi extinguida. Complejo, con notas de fresón en confitura, tabaco, ceniza, lirios que muestran un buqué completo. Carnoso y envolvente con un tacto rugoso por afinarse.

JOSEFINA PIÑOL DULCE 2006 🍷🍷🍷🍷🍷

Vinos Piñol. Tel. 977 430 505.
 Concentración aromática (moras, arándanos), pizarra y espliego que lleva a un delicioso paso de boca con un tanino que aumenta su estructura.

D.O. VINOS DE MADRID

1434 DON ÁLVARO DE LUNA CR. 2003 🍷🍷🍷

Don Álvaro de Luna. Tel. 918 676 007.
 Estilo clásico que ya transmite todo su esplendor, notas de higos, canela, sándalo. Trago ligero y de tacto algo rudo.

GREGO 2006 🍷🍷🍷🍷

Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030.
 Frutos negros con potencia (moras, granada), notas especiadas (pimienta) y toques terrosos. Volumen sorprendente en boca, graso y largo en el recuerdo.

D.O.Q. PRIORAT

L'ERMITA 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Alvaro Palacios. Tel. 977 839 195.
 La Garnacha más estilizada y artesana, en su elaboración, de la cata. Tan expresiva (arándanos) como profunda, mineral y orgánica. Ecuación fruta-acidez-taninos de nota. Final, aún por desarrollarse, eternamente mineral.

MAS D'EN BERNAT 2006 🍷🍷🍷

Celler Sabaté. Tel. 977 839 209.
 Marcado carácter frutal, de golosina y regaliz que lo aleja del clásico estilo Priorat. Carnoso y con carga frutal en todo su recorrido. Buen trabajo.

MAS PLANTADETA 2005 🍷🍷🍷🍷

Celler Sabaté. Tel. 977 839 209.
 Cerrado y muy mineral con un bello conjunto frutal (cerezas, moras) que se realzan en un paladar jugoso, de tacto granuloso fino y mejor final.

V.T. BAJO ARAGÓN

REX DEUS 2004 🍷🍷🍷🍷

Dominio Maestrazgo. Tel. 978 840 642.
 Define su terreno (arcilla) con nitidez. Las cerezas con un toque de anís, saúco y cacao enriquecen el buqué. Trago fino, de granulosidad fundente.

VIÑA CENTURIA 2004 🍷🍷🍷

Bodegas Tempore.
 Personalidad en su perfume de cerezas, trufa, cacao con una madera comercial que no desentona en el estilo. Carnoso y suave aunque con viveza.

V.T. CASTILLA-LA MANCHA

TAVERA ANTIGUOS VIÑEDOS 2005 🍷🍷🍷

Tavera. Tel. 925 590 215.
 Perfume de la golosina frutal (fresas, regaliz) y notas de pimienta y saúco. Trago equilibrado, carnoso y lleno de fruta que lo hace muy sugerente.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

PEGASO BARRANCOS DE PIZARRA 2002 🍷🍷🍷🍷

Viñas Viejas de Cebreros. Tel. 916 409 797.
 Profundidad, complejidad (cuero, trufa, cedro, incienso), guindas en licor, cacao... Todo un alarde de buenas maneras. En boca, sin embargo, falta algo de finura en su tacto, aunque el final es muy gustoso.

V.T. RIBERA DEL JILOCA

MARQUÉS DE DAROCA VIÑAS VIEJAS 2005 🍷🍷🍷

Santo Tomás de Aquino. Tel. 976 800 277.
 Crianza discreta, bien trabajada que deja ver su fruta roja con tonos balsámicos. Trago equilibrado, carnoso y final agradable.

MURERO 2004 🍷🍷🍷🍷

Vinae Murei. Tel. 656 8728 42.
 Tras el fondo de reducción hay un buen desarrollo de fruta roja (cereza), flores secas, higos y finas maderas. Buen momento para su consumo.

MURET MAGNUM 2005 🍷🍷🍷🍷🍷

Vinae Murei. Tel. 656 8728 42.
 Fruta negra concentrada, mineral, especiada con un toque de saúco. Concentrado, intenso y con un delicioso fondo floral.

CÓDIGO DE PRECIOS

🍷	Hasta 3 €
🍷🍷	De 3 a 6 €
🍷🍷🍷	De 6 a 9 €
🍷🍷🍷🍷	De 9 a 18 €
🍷🍷🍷🍷🍷	Más de 18 €

👍 Buena relación calidad/precio
 En recuadro, nuestra elección
 Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuyo lista incluimos al final de esta revista.





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 y frutas.

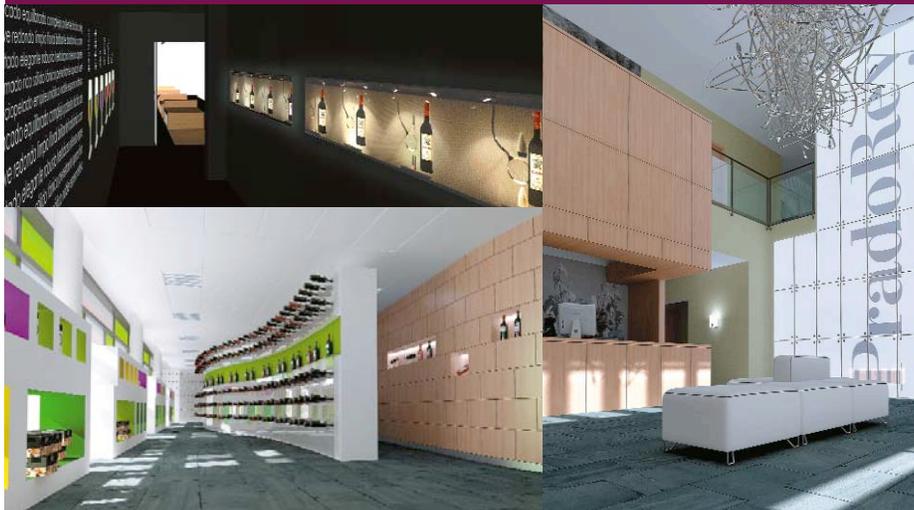


S E L E C C I Ó N D E A L T A G A S T R O N O M Í A

www.elcorteingles.es

BODEGAS EJEMPLARES

PRADO REY RUEDA



Después del continuo éxito de los tintos y rosados de Prado Rey, en La Ventosilla, en Ribera del Duero, los Velasco han recorrido medio mundo vitivinícola hasta seleccionar con precisión la tecnología para personalizar sus blancos de Rueda. La flamante bodega es un prodigio de estética y vanguardia.

En Rueda, se inaugurará al final del verano este edificio de arquitectura vanguardista que es a la vez espacio de vida y de vino. Una construcción que ilustra a la perfección el camino por el que transitan los Velasco, entre el terruño, la observación, la experimentación y el interés por lo novedoso.



Del tinto al blanco con estética vanguardista

Detrás está la veteranía, la experiencia de regir una finca de más de 3.000 hectáreas que desde el siglo XVI fue un privilegiado espacio agropecuario presidido por un palacete de caza frecuentado por los reyes, de ahí su nombre, Real Sitio de la Ventosilla.

Cuando la monarquía andaba de capa caída, a comienzos del siglo XX, el precioso espacio regado por el Duero a lo largo de más de ocho kilómetros recibió la calificación de Finca Modelo por aunar en un perfecto puzzle la producción de energía, una lechería, abono natural con el estiércol de sus propios animales... En fin, un proceso redondo al que hace más de una década se añadió la especial dedicación de los Velasco al vino, a los nuevos Ribera del Duero, y los premios, incluso por un delicioso rosado. Y de nuevo, para completar el panorama, a la bodega de Gumiel de Mercado se ha sumado otra para vinos blancos en la vecina Rueda.

UN ESPACIO MULTIFUNCIONAL

La Ventosilla conservó en su aspecto el tono de su pasado histórico. Sin embargo, en Rueda han roto todos los moldes. Es una pieza arquitectónica espectacular y pensada tanto para el vino como para la vida social y el respeto al paraje, de modo que si el cerrillo sirve para favorecer el proceso del vino por gravedad también genera azoteas y terrazas ajardinadas en las que se distribuirán comedores para hasta 200 visitantes, salas de cata, aulas multifuncionales para organizar conciertos y exposiciones, un pasillo de esencias, una tentadora tienda, en fin,

hermosos espacios de vida y vino que se inaugurarán oficialmente a final de verano. El enólogo responsable del gusto de la casa, Ángel Margüello, y el joven Francisco Martín mantienen la filosofía de siempre, el intento de que cada vino huela a su cuna, a su zona de procedencia y sobre todo que guste, que sea un placer para quien lo bebe. Así, por ejemplo, en Rueda han reforzado la búsqueda de un paladar amplio, denso, sedoso, tan rico como el intenso aroma de la uva Verdejo que lo caracteriza.

EL CUIDADO DE LOS DETALLES

Las nuevas creaciones se sustentan en lo que ha crecido el viñedo de verdejo en la zona, de modo que Prado Rey ha podido formalizar contratos a largo plazo con viticultores seleccionados. La uva se vendimia siempre por la noche, cuando la temperatura es más baja. Llega a lo alto del flamante edificio, a 14 metros, ya que dos plantas son subterráneas, y de allí pasa a una tolva suspendida en la que la uva se va cubriendo con anhídrido carbónico para inertizarla, para que no sufra la mínima oxidación. Y así constantemente, a lo largo de toda la delicada conducción. Un depósito llamado Boreal sirve para romper el hollejo a baja temperatura y por sobrepresión, de modo que extraiga el aroma en todo su esplendor. También la prensa y la maceración, durante aproximadamente cuatro horas, cuentan con cámara enfriadora. Ingenios que los Velasco han rastreado desde Italia hasta las bodegas punteras de Sudamérica y que aquí aplican retocados para adaptarlos a sus necesidades, a sus personales exigencias.

El resultado es un Rueda diferente en el que han minimizado el toque cítrico y el final amargoso, y con el que se han lanzado a experiencias como la fermentación en barrica, en tres robles diferentes, caucásico y francés que se combinan y se crían posteriormente otros nueve meses. De ahí han salido 1.000 cajas de un blanco sorprendente, goloso, de aire europeo, que llegará al mercado en verano, el mejor momento para lucir su frescura golosa.

La bodega está pensada para acoger la elaboración de dos millones de litros, pero el proceso de crecimiento que duplica la producción en cada vendimia hace prever que se llegará a los tres millones, con el Tres Barricas como alto de gama y el Prado Rey como firma de la casa. Un vino creado no para la temporada, sino para que sea capaz de mejorar en botella más allá del año.



PRADO REY RUEDA
 CTRA N VI, Km 172,5
 47490 RUEDA (VALLADOLID)
 TEL. 947 546 900
 NACIONAL@PRADOREY.COM
 WWW.PRADOREY.COM

NICOL'S

joyeros • madrid 1917



ZENITH

PIAGÉ

CHAUMET
PARIS

Van Cleef & Arpels

CORUM

GP
GRAND PERRONNET
CALÈRE

JUBILÉE
JUBILÉE PLOUËT

FRANC VILA

FRANC VILA
MADRID

HYSEK

DE LA CROIX

GRAHAM

rubco

BAUME & MERCIER

BAUME & MERCIER

TAGHEUER

LONGINES

HAMILTON

RAYMOND WEIL
GENÈVE

GUCCI

Paul Picot

ZENOWATCH BASEL

dunhill

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



Importado por
euroselección

Es.
Euroselección



www.winecopa.com
T 938 904 353
euroseleccion@euroseleccion.com

CON MUCHO GUSTO



FOTO: ANGEL BECERRIL

Lamprea al estilo «Don Víctor»

Ramiro, propietario del restaurante Don Víctor (C/ Emilo Vargas, 18), un lugar ineludible en Madrid para los que gustan y disfrutan del buen comer, nos propone un reto culinario de extraordinario sabor y penetrante aroma: la lamprea en su sangre en una versión muy personal.

Ingredientes: 1 lamprea de 1,1 o 1,2 kg, 8 chalotas, 2 dientes de ajo, 2 pimientos verdes, 2 naranjas, 2 rodajas de pan, 1/4 litro de vino tinto, 1/2 litro de aceite de oliva virgen, perejil y sal.

Preparación: Escaldar la lamprea en agua hirviendo, limpiarla y desangrarla, reservando su sangre. Trocear en rodajas de unos 6 cm, salpimentarlas y pasar por la sartén en aceite muy caliente. Cortar las chalotas y los pimientos en juliana y saltar todo en el aceite de la lamprea. Freír el pan y los ajos. Pelar la naranja y dejar la pulpa sin la piel. Juntar la lamprea con las verduras, añadir el vino y cocer durante 15 minutos. Triturar con esmero el pan con el perejil y el zumo de la naranja, añadir la sangre. Dejar cocer entre 8 y 10 minutos. Pasar la salsa resultante por un tamiz y añadirla a la lamprea. Se emplata acompañada de grelos y cachelos.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: A este plato no le van golosidades ni excesos de nada. Este sabroso «fósil viviente» tiene querencia por los tintos debido a su contundente sabor y aroma, pero sin que abusen de la madera ni de perfumes engañosos y sofisticados. Lo mejor: tintos frescos, perfumados en su justa medida y con acidez notable. Los blancos tienen que seguir esa pauta marcada para los tintos: mucha acidez, estructura en boca y concentración aromática. Hay que ser cautos con aquellos de variedades exóticas (Riesling, Gewürztraminer...) de gran potencia aromática.

NUESTRA SELECCIÓN

VEIGADARES 2005 ***

Adegas Galegas.

Magnífica unión. El vino aporta untuosidad, gran equilibrio, acidez y estructura. No hay distorsión entre ambos.

ALGUEIRA MENCÍA 2005 ***

Adegas Algueira.

El vino acompaña al plato hasta el final, brinda limpieza y buena acidez. Retronasal compleja con ricas notas de frutas.

VIÑA NORTE 2007 **

Bodegas Monje.

Sus sabores respetan el plato y se alían con la lamprea. Deja el paladar levemente perfumado de frutillas y especias.

CEPA GAVILÁN 2006 **

Bodegas Pérez Pascuas.

Para intrépidos. Encuentro emocionante por la estructura del vino, que sostiene el contundente sabor del plato.

SA VALL 2005 *

Vins Miquel Gelabert.

Domina el vino sobre el todo por su marcado dulzor. Destaca los matices terrosos del pescado.

PAZO PIÑEIRO 2005 *

Bodegas Lusco do Miño.

Aporta acidez y se sostiene con equilibrio en la boca. Al final domina el plato y el vino se desvanece.



MALTEADO Y BRASEADO SON LAS DOS ETAPAS FUNDAMENTALES DEL COMPLEJO PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA. SE MACERA EL GRANO, DESPUÉS FERMENTA EL MOSTO RESULTANTE, Y AL FINAL SE GUARDA PARA QUE MADURE Y EL GAS SE INTEGRE. LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ESPECIAL DEL CLUB DEL GOURMET DE EL CORTE INGLÉS AÚNA UN SIGLO DE RESPETUOSA TRADICIÓN ARTESANAL CON LA MÁS VANGUARDISTA TECNOLOGÍA.



CERVEZA EN LA COPA Y EN LA MESA

La cerveza es una antiquísima bebida que procede de grano fermentado, generalmente cebada malteada, a la que se añade la picardía amarga del lúpulo. Es alimenticia, aunque con bajo contenido en azúcar, es diurética, conserva las vitaminas y polifenoles del cereal y los fermentos; es decir, es sana y, según estudios médicos, su consumo moderado reduce el riesgo de averías cardiovasculares. La que ha elegido El Corte Inglés para ponerle su sello Gourmet es una cerveza especial elaborada por Alhambra, una marca histórica que nació en 1925, en Granada, apadrinada por dos experimentados cerveceros: Bouvard y Knörr. Tiene 7º de alcohol, es de fermentación baja, y combina equilibradamente un cuerpo robusto con ligereza de paladar, es decir, plena pero fácil de beber. Es de color dorado intenso, aroma limpio, amargor franco y un postgusto con marcado carácter. Una cerveza que, por su graduación alcohólica y marcadas características no se puede considerar un refresco sino un trago que tiene su momento y su lugar. Por ejemplo, en el reciente Salón del Gourmet un grupo de catadores analizó las posibles armonías de la cerveza como acompañante de la comida y han concluido que puede ser una perfecta compañera. Los



escabeches, por la acidez del vinagre, combinan tanto con cervezas ligeras como de mayor cuerpo. Los agrídulces y platos especiados, como los mejicanos, requieren en la copa cervezas ligeras y frescas

ALIMENTOS PARA COMPARTIR CON LA CERVEZA

Los picantes, o los platos especiados con pimentón y ajo maridan con una cerveza ligera, que aguanta la agresión de estos aderezos.

Las mostazas, con cervezas de gusto suave como la rubia lager.

Los ahumados y marinados requieren cervezas con cuerpo como contrapunto perfecto. Las verduras amargas y permanentes como los complicados espárragos y alcachofas aguantan el pulso con cervezas de sabor intenso.

Las ensaladas, aderezadas con vinagre, esas que tumban los vinos, se acomodan con cervezas ligeras y de cuerpo medio, como las carnes a la brasa y los embutidos cocidos y ahumados.

En platos grasos en general o con salsas grasas como la mayonesa, es mejor una rubia ligera, porque limpia la boca.

Los pescados azules, a pesar de su grasa, admiten cervezas con cierto amargor.

Y una sorpresa para el paladar es que el chocolate, tan difícil de armonizar con vinos, hace muy buena pareja con cervezas densas, incluso negras.

CENTROS CLUB DEL GOURMET

ACORUÑA

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

ALICANTE

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

ASTURIAS

- E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
- C.C. SALEAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
- HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
- E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N

BADAJOS

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

BARCELONA

- E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
- E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617
- C.C. CORNELLA, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLA DE LLOBREGAT)
- E.C.I. FRANCESC MACÍ, 58-60, AVDA. DIAGONAL, 471-473
- E.C.I. PASEO ANDREU NIN, 51 (CAN DRAGÓ)

BILBAO

- E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9

CÁDIZ

- C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1
- HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- C.C. BAHÍA DE ALGERAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRIETE, CV (ALGERAS)
- E.C.I. AVDA DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)

CASTELLÓN

- E.C.I. PASEO DE MORELLA, 1

GRANADA

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

LEÓN

- E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21

LINARES

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

MADRID

- E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
- E.C.I. GOYA, GOYA, 76
- E.C.I. CASTELLANA, RAIMUNDO FDEZ. VILLVERDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTREMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANADU, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
- C.C. EL BERCAL, AVDA. COMANDANTE JOSÉ MANUEL RIPOLLÉS, 2, 28905 GETAFE.

MÁLAGA

- E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6
- C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)
- E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)
- E.C.I. BAHÍA DE MÁLAGA, CTRA. CARTAMA, KM. 2
- E.C.I. C/ CAMPANALES, S/N. (MIJAS)

MURCIA

- E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N
- E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTON, 52 (CARTAGENA)

NAVARRA

- E.C.I. C/ ESTELLA, 9 PAMPLONA

LAS PALMAS

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

P. MALLORCA

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

SANTANDER

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

SEVILLA

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

TENERIFE

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

VALENCIA

- E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26
- E.C.I. NUEVO CENTRO, AVDA. MENÉNDEZ PIDAL, 15
- C.C. ADEMILZ, AVDA. PIO XII, 51
- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37

VALLADOLID

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

VIGO

- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27

ZARAGOZA

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

MEJOR TINTO JOVEN
DE ESPAÑA

JUNIO DE 2008 *miVino* 16

CLASICO
Campanales
TEMPRANILLO
CAMPOS REALES
bodegas



COQ

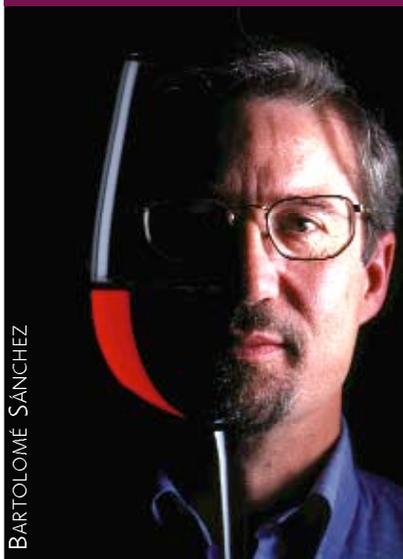
Distribuidor Oficial para Asturias

COQ-DISTRIBUCIONES Y REPRESENTACIONES DEL

NORTE, S.A.

COQ DISTRIBUIDOR DE VINOS DE CALIDAD

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Verdejo en estado puro

En pocos lugares se encuentran cepas tan voluminosas como en Nieva. La mayoría son de Verdejo plantadas a pie franco y sobreviven milagrosamente en esa especie de isla enológica de la D.O. Rueda en plena provincia de Segovia. Ismael Gonzalo, propietario de 12 hectáreas de esas viñas, y Javier Zaccagnini, uno de los personajes más inquietos del mundo del vino, crearon una bodega para dar a conocer el fruto de esa Verdejo en estado puro. Y contrataron a Pierre Millemann, un gran enólogo de Borgoña que quedó asombrado de las posibilidades de la variedad. Practican el cultivo ecológico, inquietud por lo natural se traslada al lagar, donde el mosto fermenta en barricas de toneleros borgoñones con levaduras originarias, cada parcela por separado. Las dos primeras añadas (2005 y 2006) salieron como Vino de la Tierra de Castilla y León, por el reglamento de la D.O. Rueda, pero las próximas llevarán su membrete.

LA FRESCURA INCOMPARABLE

Marta Rodríguez y Fausto González tienen algo muy claro: siempre harán vinos para disfrute del consumidor. Este matrimonio dirige la finca Martúe, en La Guardia de Toledo, con 18 años de antigüedad. La viña se encuentra en dos fincas, una de 55 hectáreas y otra de 32, plantadas con las variedades de moda: Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot y la blanca Chardonnay. En 2002 se terminó de construir la bodega, que es muy funcional y tecnológicamente bien preparada. Como creían que no tenían el suficiente bagaje enológico contrataron a grandes profesionales, que ahora son amigos, como asesores: Alfredo Fernández se encarga de la viña, e Ignacio de Miguel del vino. Sus vinos son frescos, alegres, bondadosos, de calidad y nada banales. Y el Martúe básico es un delicioso ejemplo de que para gozar de un buen vino con todos los sentidos no hace falta pagar fortunas.

OSSIAN 2006

OSSIAN VINOS Y VIDES. SAN MARCOS, 11. 40447 NIEVA (SEGOVIA). TELÉFONO: 921 59 42 07. JAVIER@OSSIAN.ES. WWW.OSSIAN.ES. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN. PRECIO: 18 €.

TIPO: BLANCO CRIANZA. VARIEDADES: VERDEJO. CRIANZA: NUEVE MESES Y MEDIO EN ROBLE FRANCÉS.

FECHA DE ENTRADA: 4/5/2008. CONSUMO ÓPTIMO APROX.: SEIS AÑOS A 9/12° C. PUNTAJACIÓN: 9'3/10

1ª Cata: Sugestivo color amarillo verdoso y brillante. Hay un buqué inicial a base de hierbas, notas cítricas y florales bien armonizadas con los recuerdos de madera (tostados y especias) y lácteos (mantequilla). También se aprecia una marcada mineralidad. Pero el trabajo de lías es fundamental en este vino, porque aporta complejidad en nariz y untuosidad al suave paladar, tiene cuerpo, estructura y una gran amplitud, con un intenso final elegantemente amargoso.

MARTÚE ESPECIAL 2004

B. MARTÚE LA GUARDIA. C/ CALVO SOTELO, 10 . 45760 LA GUARDIA (TOLEDO). TEL. 925 12 33 33

WWW.MARTUE.COM. BODEGASENLAGUARDIA@MARTUE.COM. D.O. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA.

PRECIO: 12'90 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDADES: 47% SYRAH, 39% MERLOT, CABERNET SAUVIGNON 14%.

CRIANZA: CATORCE MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. FECHA DE ENTRADA: 14/5/2008.

CONSUMO ÓPTIMO APROX.: CINCO AÑOS A 16/18° C. PUNTAJACIÓN: 9'1/10

1ª Cata: Atrae su color rojo cereza, todavía manifiesta impresión de juventud. Tiene un nítido entramado frutal (frutillas de bosque, cerezas) sugestivo, bien acompañado de un punzante toque especiado, (falsa pimienta), tostados y algo de tintos balsámicos. En resumen, muestra una nariz muy sugerente, intensa, pero sin duda lo mejor es el comportamiento en boca: deliciosamente carnoso y alegre, equilibrado, con taninos muy suaves y un final muy fresco y amplio. Para gozar.



Marqués de Campo Nuble Rioja de corte moderno

Fundada en Alfaro (La Rioja) en 1889, Bodegas Marqués de Campo Nuble culminó con éxito el proyecto de expansión y renovación después de ser adquirida en 1999 por José María Ruiz Mateos, actual marqués de Campo Nuble. Apuesta firmemente por la calidad, por eso en todo momento ha contado con el asesoramiento de prestigiosos enólogos, como Pascal Chatonnet, para obtener un producto de alta gama y corte moderno, y convertirse en una bodega de referencia en la D.O.Ca. Rioja.

El binomio calidad-modernidad hace que sus vinos se adapten a los gustos actuales del mercado, contribuyendo a consolidar la expansión comercial de esta firma riojana en el mundo. Para ello cuentan con proveedores con los que se busca un compromiso a largo plazo, pues «para obtener un gran vino, el trabajo comienza en el viñedo», cuidando y seleccionando meticulosamente la uva. Tras la elaboración y la fermentación alcohólica, se realiza una selección en función de las características de cada vino. En el caso de los vinos jóvenes, se busca fruta y aroma, mientras que para crianzas o reservas se opta por una mayor estructura que pueda aguantar largas crianzas, como el Marqués de Campo Nuble 2005, un tinto que sorprende por su rica combinación de aromas y sabores.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: *CTeruel*, 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.

MARQUÉS DE CAMPO NUBLE CRIANZA 2005

COLOR

LIMPIDEZ

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

DESCUBRA
VACU VIN
2008

**vacu
vin**



Wine Server Crystal

El Escanciador de vino Crystal sirve el vino suavemente, detiene y retorna la gota a la botella evitando manchas sobre la mesa.

Un refinado accesorio de vino con apariencia de cristal.

- Servir sin gotear
- Elegante apariencia
- Apto para la mayoría de botellas

Solicite los productos en su establecimiento habitual.

Todos los detalles de la completa gama Vacu Vin están disponibles en el catálogo 2008.

Fillal en España:
VACU PRODUCTS SL

Fillal in San Fernando, C/Alfonso XIII, Nº 6-ª F, 29640 Fuengirola (Málaga)
T: +34 95 266 7030. F: +34 95 266 7541. E: vacuvin@ct.es. W: www.vacuvin.com



BODEGAS ARAGONESAS, S.A.
 Carretera de Magallón, s/n • 50029 Fuendejalón, Zaragoza • ESPAÑA
 bodegasaragon@bodegasaragon.es • www.bodegasaragon.es
 Tel: 976 862 153 • Fax: 976 862 363



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

QUESO Y VINO

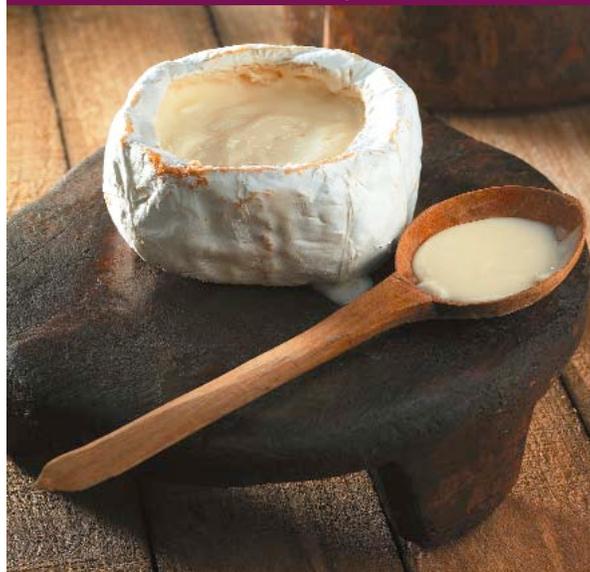


FOTO: ANGEL BECERRIL

Quesos Ibar La carrera hacia un sueño

La historia de Alfonso Zamora es una carrera vertiginosa para cumplir su sueño. Cursó Químicas en Bilbao e Ingeniería Agrónoma y Alimentación en Nancy, Francia. A su vuelta trabajó en Beyena para desarrollar productos de calidad y después en el poderoso grupo lácteo Cervera. Y en 1994, con 51 años, decidió montar su propia quesería. Presume de clientes tan conocidos como el hotel Ritz, El Corte Inglés, Ferran Adrià, Zalacaín, Martín Berasategi, etc..., y se cuenta que a Pavarotti se le antojó comprarle 300 tablas de queso. No se puede pedir más.

EL QUESO

TORTA DE CABRA IBAR
 Quesos Ibar, S.L.
 Barrataguen, 8. 01474 Antziniega (Álava)
 Tel. 945 396 368/Fax. 945 396 185
www.quesosibar.com/comercial@quesosibar.com

ELABORACIÓN
 Una vez atemperada la leche de cabra (32-36 °C), se añade el cuajo vegetal y se deja 30-45 minutos. Cuando coagula se corta la cuajada. Conseguido el grano descado se vierte en los moldes hasta formar una pasta homogénea. El salado se efectúa en seco, con sal estéril, y el afinado y maduración, en cámaras cuya temperatura, humedad y velocidad del aire serán controladas rigurosamente.

D.O.: No tiene. Tipo: pasta blanda. Maduración: 4-5 meses. Raza: cabra granadina. Peso: 500 gr. Cuajo: vegetal. PVP. 16 €.

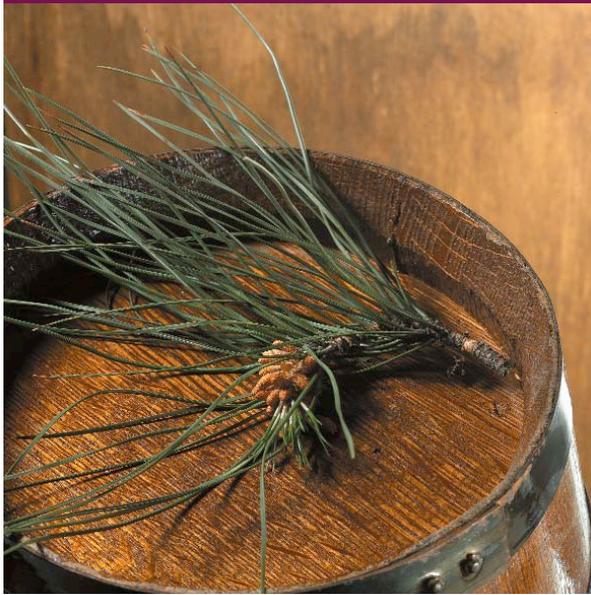
EL VINO

FINCA MONCLOA 2005
 Bodega Finca Moncloa. Manuel María González, 12.
 11403 Jerez de la Frontera (Cádiz)
 Tel. 914 903 700/Fax. 916 612 124
www.gonzalezbyass.es/nacional@gonzalezbyass.es

V.T. Cádiz. Variedades: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Tintilla de Rota. Grado. 14% vol. Tipo. Tinto con crianza. PVP. 15 €.

Demuestra más potencia en nariz (frutillos rojos, pimienta y lácteos con toque de saúco) que en boca, carnoso y sedoso. Así, el encuentro con el queso es placentero en aromas de leche, hierba, frutos secos y mantequilla. En boca, la untuosidad de la torta secuestra la estructura del vino para regalarme un perfume frutal, el del vino, delicioso.





Los vinos de Tea ¿A qué saben?

Este curioso vino, desconocido para la inmensa mayoría del público, se elabora en la isla de La Palma, también denominada –por su vegetación tropical– «la bonita». Es en el norte de la isla donde se siguen envejeciendo los vinos de variedades como Negramoll, Listán Prieto y Albillo bajo el influjo de las barricas de tea (pino canario). Su color se parece a un clarete, con irisaciones teja. Así, su perfume balsámico a pino o resina –recuerda a los *retzinas* griegos– hace que sean vinos muy personales, frescos y ligeros. Aunque por su especial aroma hay mucha gente a la que no seduce, es un patrimonio que sería una pena perder.

¿Qué es un «guachinche»?

Es un tipo de establecimiento clandestino –no está declarado ni como restaurante ni como tienda– que vende vino autóctono, de elaboración casera acompañado de comida. En una habitación aledaña a la bodega hay un sencillo espacio para servir vino y tapas. Se encuentran en Canarias, con más auge en el norte de Tenerife. El verdadero éxito de los guachinches radicaba en la búsqueda del mejor vino elaborado y su acompañamiento, a su vez asociado a un precio muy razonable. El exceso de consumo, tener que conducir de un guachinche a otro, la venta ilegal y otras irregularidades pusieron en alerta a las autoridades hasta casi su desaparición. También la creciente demanda llegó a incitar a algunos propietarios de guachinches a comprar vino de otras zonas (Valdepeñas, Chile, Argentina...) para venderlo como autóctono.

¿Dónde se desarrolla la «brettanomyces»?

El momento habitual es la crianza en barrica, aunque hay muchos otros –producidos por la falta de higiene, generalmente– que no se conocen. La *brettanomyces* es una levadura contaminante y afecta a los vinos en el aroma y el gusto. Estos aromas, para mejor identificación por parte del aficionado, son: cuero, «sudor de caballo», establo, barniz. Los aromas a panceta o ahumado indican niveles más bajos de contaminación y suelen considerarse parte del conjunto aromático. Ahora bien, si uno bebe un vino con este defecto puede estar tranquilo: no está demostrado que tenga efectos negativos.

Su problema nos interesa. Estamos dispuestos a despejar todas sus dudas. Sólo tiene que escribirnos: Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Fax: 915183783.

Los griegos nos legaron el canon de belleza clásico, basado en medidas y proporciones como medio para alcanzar la perfección.

En Godeval crecimos en la pureza de las formas y por eso elaboramos nuestros caldos únicamente con uva de la variedad Godello, seleccionada por manos expertas en su momento óptimo de maduración y similitud. Esta dedicación y respeto por las viñas nos ha hecho merecedores de la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas.

Al igual que los antiguos griegos, encontramos la felicidad en la búsqueda de la perfección. Te invitamos a conocer el fruto de nuestro trabajo.

Tel. 988 32 53 09 • www.godeval.com

quabio kcp

MÁS DE 600.000 LECTORES EN
TRES CONTINENTES

CUANDO EL VINO ES EL MENSAJE



EDICIÓN MEXICANA
6 números al año, 20.000
ejemplares de tirada.



EDICIÓN ESPAÑOLA
11 números al año, 100.000
ejemplares de tirada.



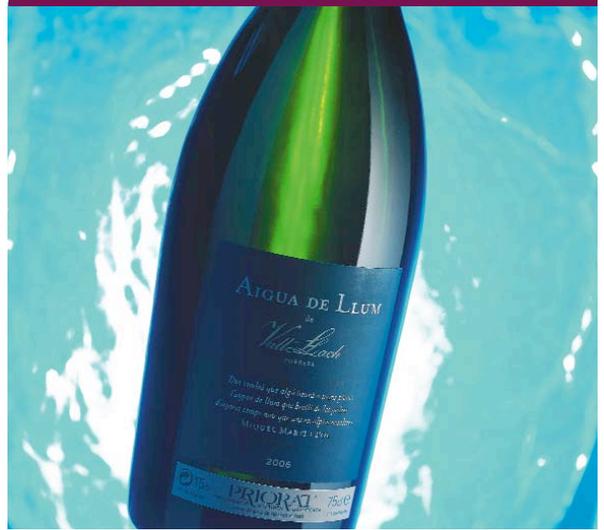
EDICIÓN JAPONESA
3 números al año,
15.000 ejemplares de tirada



C/Teniel, 7. 28223 Pozuelo, Madrid, España.
Tel. 915120768 Fax 915183783
opuswine@opuswine.es

JUNIO DE 2008 **miVino** 20

EL COLECCIONISTA



Nuestras variedades en su medio ambiente

El final del precioso poema "Solstici" ("Día vendrá que alguien beberá a manos llenas/el agua de luz que brote de las piedras/de este tiempo nuevo que ahora esculpimos nosotros"), escrito por Miquel Martí Pol ("L'àmbit de tots els àmbits", 1981), parece una premonición de lo que ahora sucede en el Priorat. Brotan en esa tierra bravía vinos luminosos y opulentos, fluida energía que mana de la pura pizarra gracias a la sabiduría de su gente. Los imaginativos responsables de Vall Llach —la excelente bodega de Porrera— han conseguido elaborar un blanco que recoge el espíritu de estos versos. Pero no ha sido fácil llegar a su primera botella. Aseguran sus cuidadores que jamás vieron y vivieron cepas tan esquivas, hurañas y tacañas como estas de Viognier que plantaron hace unos años en las vertiginosas pendientes de Porrera. Lejos de desesperar y optar por otra variedad más amable, persistieron en sus cuidados, y su paciencia tuvo premio: en 2006 la estrella del Ródano ofreció una excelente materia prima. Aprovecharon también el mosto que todavía dan las viejas cepas de garnacha blanca, esparcidas entre los viñedos de la bodega, que pasó a formar parte del experimento. La mitad de ese mosto fue sometida a fermentación en depósitos de acero, la otra mitad fermentó en barricas francesas nuevas de 300 litros, y después fue criada unos meses en ellas. Sólo faltaba realizar la mezcla idónea de los dos vinos, el punto magistral de armonía para que resultase un vino tan equilibrado, que sólo se notase una sutil presencia de la madera. Se ensambló de nuevo en una de las barricas, que es la que se embotelló. Resulta un vino de delicada frescura y versatilidad. Como hilo conductor, presenta el perfume delicado de la flor blanca y una fruta madura y prudente. Después algunas notas especiadas. En la boca, la untuosidad necesaria para hacer frente a la notable acidez y proporcionar una agradable de equilibrio. Pero si el admirable poema de Miquel Martí hace aflorar nuestra emoción, el Aigua de Llum humedecerá nuestros ojos por la pesadumbre de saber que es prácticamente imposible repetir esa experiencia. ¡Sólo 290 botellas han visto esa luz que transmiten su paladar y su nombre!

AIGUA DE LLUM 2006
Celler Vall-Llach. C/ Pont, 8.
43739 Porrera (Tarragona)
D.O.Q. Priorat. Tel. 977 82 82 44. celler@vallllach.com
Precio: 35 €



Real Café Bernabéu Vinos de campeonato

Cuando Víctor Díez alcanzó la mayoría de edad, le dijo a su padre: "Quiero ser camarero". Su pasión fue una herencia y un aprendizaje familiar. Desde niño había visto a su abuelo y a sus padres tras una barra o entre las mesas mientras él dibujaba en su cuaderno. Comenzó sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, donde descubrió otra pasión, la que sólo es capaz de despertar el vino. Y fue educando una ya privilegiada nariz y enseñando a sus sentidos los secretos de la vid. Pronto se tituló como sumiller en la Cámara de Comercio e Industria y como enólogo en la Escuela y Museo de la Vid y el Vino. Entre copas y mesas ha tenido a gala esa encantadora falsa modestia de autotitularse "camarero profesional". Así pasó por el restaurante Vagón de Beni o el Café de Oriente. Más tarde dirigiría de forma ejemplar, con vitalidad, conocimiento e ingenio De Vinis, que aportó a un Madrid aún rudo en entendimiento vinícola un concepto nuevo: el del vino como protagonista. Maduró como un sólido sumiller, buen conocedor de vinos, copas, cafés y cigarros del catálogo nacional y la mejor parte del foráneo. Con ese bagaje forma parte de comités de cata de prestigiosas guías nacionales, se titula como Técnico en Hostelería y Turismo y asesora a bodegas de restaurantes hasta llegar, hace unos meses, a revolucionar, en la puerta 30 del estadio del Real Madrid, la sala de un peculiar comedor madrileño, el Real Café Bernabéu, un palco privilegiado que ofrece la mejor panorámica de esa esmeralda que es el césped blanco. En una esquina, Díez creó una acristalada bodega donde reposan referencias caprichosas elegidas con elegancia y criterio para complacer y sorprender. Aquí se viene a probar cocina tradicional española, platos de cuchara y recetas con sabor materno. Y a beber excelentes referencias a buen precio. En el microclima de la casita de cristal minimalista, reposan botellas de Ruinart, blancos del Somontano, Rueda, Penedés o Albariños caprichosos, rosados de Cariñena y de la Tierra de Castilla y una selección caprichosa que Díez, si lo dejan, nunca duda en servir: Casa de la Ermita 03 Dido 05, Les Terrases 05 o Mestizaje 05.

REAL CAFÉ BERNABÉU
Avenida Concha Espina, 1. Puerta 30 Madrid
Tel. 91 458 36 67
ops@realcafebernabeu.com
www.realcafebernabeu.com

SINCE 1985
Caveduke
LA MARCA DE LA TORRE

RECHACE IMITACIONES
CAVEDUKE LA ORIGINAL DESDE 1985

SOMOS FABRICANTES,
POSIBILIDAD DE MEDIDAS ESPECIALES Y COLORES.

Novedad:

DI SPENSADOR PARA VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS.



VINOTECA.

Indicada para la conservación y maduración de sus vinos.
Temperatura regulable de 12 a 19°C.

MULTITEMPERATURA.

Especial para servir cada tipo de vino (blanco, rosado, tinto...),
a su temperatura adecuada.

WINE DISPENSER.

Su dispensador sirve la cantidad deseada directamente a la copa
(a su temperatura) con la ventaja añadida de poder mantener la

*¿y tú, sigues confiando en las
heladeras de plástico para tus vinos?*

SOLICITE NUESTRO CATÁLOGO GRATUITO SIN COMPROMISO

Tel.: 93 562 51 11 . Móvil: 656 31 73 19
www.caveduke.com



Hacemos
seis cosechas
al año

Una revista
para
beber

www.vinum.info

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

Vinum

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

DÍAS DE VERANO



La cerveza Espuma de la vida (I)

Este cuadro de Frans Hals (Amberes, 1580-1666) es una soberbia representación de lo que la cerveza supone en los Países Bajos. Una mujer, con un recipiente de cerveza listo para beber y observada por una lechuza, símbolo de la sabiduría, rebosa vitalidad por todos sus poros para mostrarnos la importancia de la cerveza en su vida.

Pero no en todos los lugares la cerveza ha tenido un papel tan importante. Lo que sí podemos decir es que es una bebida que se remonta a los orígenes mismos de nuestra civilización occidental. Ya en la antigua ciudad de Ebla, página central de nuestra historia por su modélica estructura estatal y la dinámica interna de sus transacciones económicas, encontramos claras referencias a la cerveza: “En los siete días de la semana: 2 corderos, 7 hogazas pequeñas, 7 mesas puras, 7 vasijas-G para vino, 7 copas para cerveza, como asignación para los dioses Kura y Barama”. Bebida con connotaciones sagradas, también en todo Oriente constituyó una parte fundamental de la dieta diaria. En Egipto, cuando se organizaban grandes empresas para el faraón, como la construcción de pirámides o las expediciones al desierto en busca de minerales o piedras preciosas, el sueldo de los obreros, subraya Tallet, “se calculaba en cantidades variables de pan y de cerveza, y es probable que en algunos casos sirvieran como moneda de cambio”.

A los griegos no les gustó demasiado por su sabor agrio y áspero, y pronto pasó a ser bebida del pueblo llano y pobre (era mucho más barata que el vino) y poco consumida en los palacios y casas de la nobleza. Aunque en la Grecia Antigua había tenido fama de bebida medicinal: Hipócrates la recomienda por ser “un calmante suave que apaga la sed y facilita la dicción fortaleciendo el corazón y las encías dentales”. Tampoco los romanos fueron muy aficionados. El emperador Juliano el Apóstata sólo la bebió una vez y se burló de ella, pero en Tréveris, en el siglo IV, se encontraron barriles de cerveza, que se había convertido en la bebida de pobres y bárbaros. Sí estará presente en todo el vasto Imperio de Carlomagno, al que se llamaba “rey de la cerveza”. Ordenó llevar a la corte a los mejores fabricantes de cerveza (el experto cervecero Gambrinus era su mayor protegido) para su fabricación.

A partir del siglo XI, es un complemento en albergues y hospitales para la alimentación de peregrinos y enfermos, y los monjes afinan los métodos para obtener variedades de calidad: es el origen de las primeras “Cerevosia Monacorum”, cuyo secreto guardaba la abadía, y de la aparición del gremio de cervecedores y las primeras factorías en el siglo XIV.



Desde un breve curso de iniciación a la cata hasta una escapada con paseos a caballo o descensos en piragua por el río, Emina organiza para grupos de un recorrido con el vino de fondo por la profunda historia castellana plasmada en arte, paisaje, arqueología, gastronomía...



Bodegas Emina se ha afincado en cada denominación de origen castellana. Y el grupo no se acaba en el viñedo. En la Ribera del Duero todo está pensado para que los visitantes formen parte del espacio del vino, el verdadero elemento integrador de la zona.

Ribera, el Duero y alrededores

Empieza la mañana como sin salir del sueño, como en otro mundo donde las campanas son el solemne despertador o algún gallo da los buenos días. Quien duerma en La Aceña o en Las Claras escuchará además, al abrir la ventana, el ritmo del agua saltarina. Es la Ribera del Duero y, junto al río, se despereza otra jornada en torno a lo que mueve la economía, la vida, el trabajo y buena parte de la historia local: el vino.

Para conocerlo y disfrutarlo a fondo, una de las bodegas más orientadas al enoturismo es Emina. El esplendor de la primavera la ha engarzado en una alfombra verde y hace brotar en su puerta los primeros pámpanos del jardín de cepas donde se reúnen 70 variedades de uva vinificable de todos los continentes.

El edificio es moderno, pero de aspecto clásico, y su interior es sorprendente, claro, cristalino, con espacios que se multiplican más allá de las puertas y los muros, con visiones insólitas de una nave de elaboración, escorzos de los depósitos de acero, perspectivas impresionantes de las barricas alineadas a notable altura... incluso de la sala de embotellado, un fanal que oculta, descarada, la primera visión del patio, una arista del claustro.

LA BODEGA ABIERTA

Aquí no hay secretos ni rincones escondidos. Todo está pensado para que los visitantes, los huéspedes, compartan y se integren en el espacio del vino. Y así cada grupo puede elegir ámbito y actividad.

Unos llegan durante el fin de semana para lo que parece más lógico, un curso de cata que se celebra siempre que se reúnan más de ocho alumnos, es decir, siempre. Otros vienen a celebrar un homenaje o el final de un congreso con 800 participantes y comparten almuerzo en las mesas bien vestidas que ocupan el espacio en torno al botellero, y antes un aperitivo deambulando a sol y sombra en el patio central.

Unos y otros han recorrido en el piso de arriba la galería dedicada a interpretación del espacio vinícola, desde el viaje por la prehistoria y los restos del poblado de los Vaceos hasta el paso a paso por las labores del vino, los utensilios, los estilos...

Emina pertenece al Grupo Matarromera o, lo que es lo mismo, al imperio del polifacético Carlos Moro, que tras profundizar en otros campos volvió a sus lares, a la casa natal de Olivares, y desde allí se ha afincado en cada denominación de origen castellana: otra Emina, en Rueda, junto a la que se extienden los olivos de picual para su aceite, Matarromera, Rentó y ésta en Ribera del Duero, Cyan en Toro y Valdelosfrailles en Cigales. Y el grupo no se acaba en el vino, es únicamente el sólido pilar de un ciclo que aprovecha los orujos para la destilería de aguardientes -los Esdor natural, de hierbas, piñones o rosas silvestre-, que extrae los polifenoles de la uva para la línea de cosmética y, como guinda ecológica, su planta de energía se alimenta de la biomasa del viñedo y el olivar.

Merece la pena un recorrido concertado con comida en el restaurante de la bodega, La Espadaña, y alojamiento en una casita

rural de su propiedad o en dos o tres hoteles exquisitos, La Aceña, Las Claras y su spa en Peñafiel tras visitar hitos del arte y la historia como el vecino convento de San Bernardo, sede de Las Edades del Hombre. Todo está pensado, reposo y visitas, sea cual sea el tiempo, el evento o las preferencias.



BODEGAS EMINA
CTRA. DE SAN BERNARDO S/N
47359 SAN BERNARDO (VALLADOLID)
TEL. 983 683 315
ENOTURISMO@EMINA.ES / WWW.EMINA.ES

FUENTE DE LA ACEÑA
CAMINO DEL MOLINO S/N
47350 QUINTANILLA DE ONÉSIMO (VALLADOLID)
TEL 983 680 910
WWW.FUENTEACENA.COM

CONVENTO DE LAS CLARAS SPA
PLAZA ADOLFO MUÑOZ ALONSO S/N
47300 PEÑAFIEL (VALLADOLID)
TEL 983 878 168
WWW.HOTELCONVENTOLASCLARAS.COM

MUSEO DEL VINO
CASTILLO DE PEÑAFIEL
TEL. 983 881 199

VINOBLE 2008



Distintos momentos de la celebración de la sexta edición de Vinoble en los jardines árabes del Alcázar de Jerez y los salones del Palacio de Villavicencio.

VINOBLE 2008

LOS VINOS MÁS NOBLES DEL MUNDO

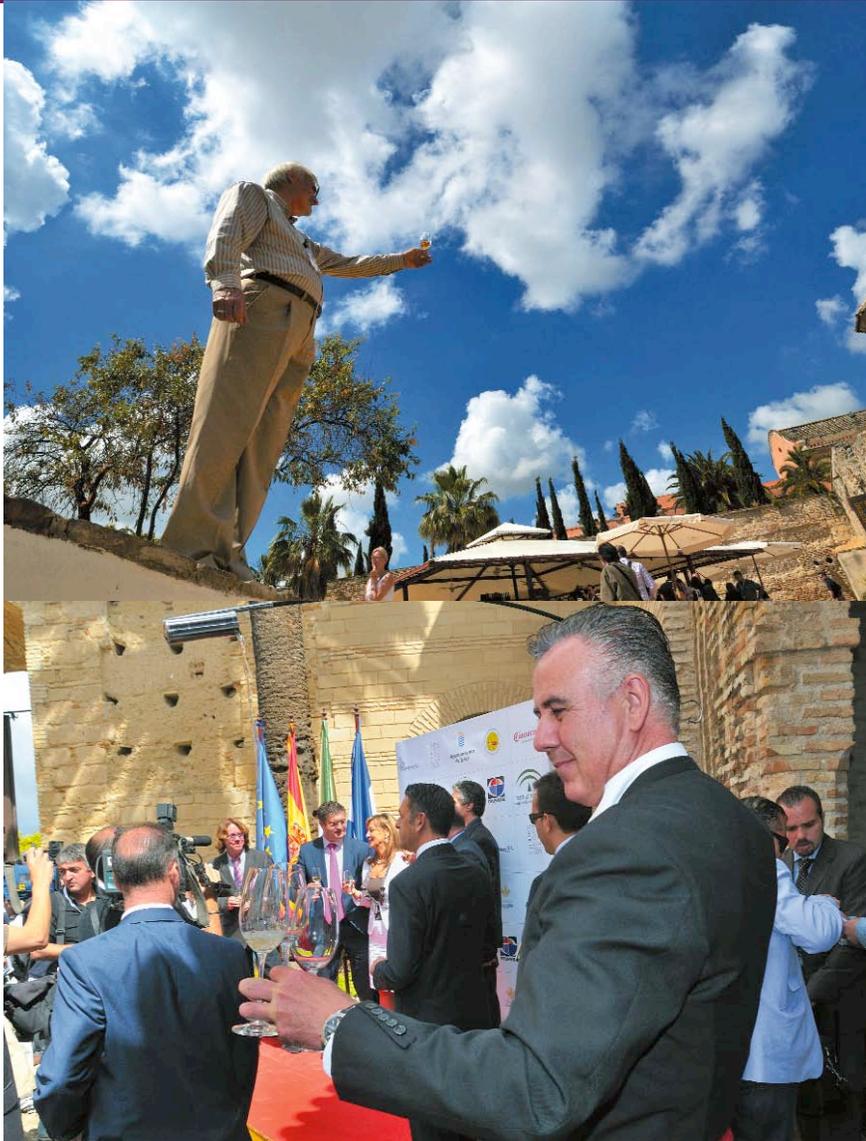
Cerca de 1.200 etiquetas de 23 países compartieron durante cuatro días los jardines árabes del Alcázar jerezano y los hermosos salones del Palacio de Villavicencio. Una vez más, Vinoble convocó a los mejores vinos generosos, licorosos y dulces que se elaboran en los cinco continentes: vendimias tardías de Alemania, Argentina, Suiza o Chile; vinos botrytizados de Francia y Austria, fondillones de Alicante, moscateles de Samos, Italia, Málaga o Valencia; vinos dulces de California, Georgia o México; generosos del Condado de Huelva; y claro está, las Manzanillas y los Finos, Amontillados, Olorosos, Palo Cortado, Cream, Pale Cream, Pedro Ximénez y Moscateles de Jerez. Plenamente consolidado, el Salón forma

ya parte de la agenda anual de bodegueros, importadores y periodistas especializados de todo el mundo. Alrededor de 400 bodegas; distribuidores, importadores, tiendas especializadas... de 40 países; sumilleres de prestigiosos restaurantes y hoteles; medios especializados y generalistas de una treintena de países, han encontrado en los stands de Vinoble una excepcional oportunidad para intercambiar conocimientos, contrastar experiencias y realizar interesantes contactos comerciales.

UNA OPORTUNIDAD DE APRENDER

Las catas comentadas y las presentaciones fueron de nuevo la mejor ocasión para aprender más sobre los vinos generosos,





Tokaj de las tierras volcánicas de Hungría, Sauternes nacidos en las orillas del Garona, vinos de hielo procedentes de las frías madrugadas de Canadá, vinos centenarios de Jerez, Pedro Ximénez de las tierras albarizas de Córdoba... Son sólo algunos de los vinos extraordinarios que han podido disfrutarse en la sexta edición de Vinoble, el Salón Internacional de los vinos nobles celebrado en Jerez del 25 al 28 de mayo.



dulces y licorosos y sobre sus complejos procesos de elaboración. Profesionales y amantes del vino de todo el orbe pudieron así acercarse en profundidad a los vinos de botrytis, late harvest, Pedro Ximénez, marsalas, malvasías, garnachas... y tuvieron el privilegio de disfrutar de los grandes Portos tawny y de los más viejos vinos de Jerez que se guardan como tesoros en las bodegas.

Los laboratorios del gusto -celebrados a la misma hora en todos los stands- y las Armonías Sublimas mostraron las potencialidades de estos grandes vinos en combinación con distintos preparados gastronómicos.

Son sólo algunos de los grandes momentos de la sexta edición de Vinoble.

Asistieron alrededor de 400 bodegas; distribuidores, importadores, tiendas especializadas de 40 países...

Las catas comentadas y las presentaciones fueron de nuevo la mejor ocasión para aprender más sobre los vinos nobles



TOPWINE SPAIN



Patio interior de Hacienda Benazusa, en Sanlúcar La Mayor. A su derecha, dos catadores de Malasia, país que está representado por primera vez en TopWine Spain. Abajo, un momento de concentración en la cata.



TOPWINE SPAIN

Los grandes vinos de España

El pasado 23 de mayo, en el Hotel Hacienda Benazusa de Sanlúcar la Mayor (Sevilla), se celebró la Segunda Edición de la Muestra Internacional de Grandes Vinos Españoles (TopWineSpain), creada, promovida y organizada por OpusWine con el copatrocinio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Instituto Español de Comercio Exterior, que, a diferencia de las ferias vinícolas habituales, busca el contacto humano, la cata y la degustación reposadas en un entorno de gran belleza -una alquería árabe del siglo X transformada en un lujoso hotel- capaz de realzar la calidad de los vinos.

LA APARICIÓN DEL VINO BLANCO

En esta segunda edición de la muestra, pequeña en cantidad por lo escogido y selecto de los vinos presentes, pero grande en calidad, dos fueron las grandes novedades. Por un lado, el significativo aumento en el número de bodegas participantes, y por otro, la presencia entre ellas, por primera vez, de elaboradoras de vinos blancos, que se pudieron degustar en el patio interior del recinto.

Entre los más de 200 asistentes, se encontraban con pradores y responsables de cadenas de distribución de todo el mundo (con una fuerte presencia de firmas de Alemania, EE. UU. y China, y de nuevos y emergentes mercados como India, Malasia, Corea y Tailandia) para establecer relaciones comerciales con las bodegas participantes y contribuir a una mayor difusión de los grandes vinos españoles en el mundo, además de un gran número de destacados periodistas internacionales de los principales medios de comunicación especializados en el vino, a los que se unieron los prestigiosos sumilleres participantes en el I Encuentro Internacional de Sumilleres celebrado en Jerez de la Frontera (página 27), lo que potenciará el conocimiento de nuestros vinos en los mejores restaurantes del mundo. El acto de clausura de esta Segunda Edición de la Muestra Internacional de Grandes Vinos Españoles, presidido por Manuel Rey Moreno, Director Gerente del Consorcio Turismo de Sevilla, se celebró en Los Reales Alcázares de Sevilla, donde además los participantes pudieron disfrutar de un paseo nocturno en un marco incomparable.

BODEGAS PARTICIPANTES:

- | ABADÍA RETUERTA
- | ADEGAS GALEGAS
- | AURUM
- | AVGVSTVS FORUM
- | BODEGAS Y VIÑEDOS EL CHANTRE
- | CASTILLO DE MONJARDÍN
- | CLOS MOGADOR
- | ENRIQUE MENDOZA
- | FERNANDO REMÍREZ DE GANUZA
- | GRUPO ANTEVINO
- | GRUPO CASTAÑO
- | GRUPO CVNE
- | GRUPO DOMINIO DE TARES
- | GRUPO FINCA ALLENDE
- | GRUPO IZADI
- | GRUPO JULIÁN CHIVITE
- | GRUPO MARTÍN CÓDAX
- | GRUPO MATARROMERA
- | GRUPO PERELADA
- | GRUPO PESQUERA
- | GRUPO RAMÓN BILBAO
- | GRUPO VIÑEDOS DE PÁGANOS
- | HERMANOS SASTRE
- | HUERTA DE ALBALÁ
- | JOSÉ PARIENTE
- | LA RIOJA ALTA
- | LUBERRI MONJE AMESTOY
- | MIGUEL TORRES
- | ORBEN
- | OSSIAN
- | OTAZU-GABARBIDE
- | PAGO DE LOS CAPELLANES
- | PAZO DE SEÑORANS
- | PORTAL DE MONTSANT
- | VINOS HEREDEROS MARQUÉS DE RISCAL
- | VIÑA COSTEIRA
- | VIÑA MAGAÑA
- | VIÑA MEÍN
- | VIÑAS DEL VERO



Sumiller's 2008 El futuro de la profesión

Durante la última semana de mayo, Jerez de la Frontera (Cádiz) no sólo fue el epicentro mundial de los vinos nobles, con la celebración de Vinoble 2008, sino que logró reunir a lo más granado de la sumillería mundial en el I Encuentro Internacional de Sumilleres, organizado por OpusWine. En la Sala Compañía se dieron cita casi 60 profesionales de una veintena de países para debatir sobre el presente y el futuro del sumiller, además de dar un gran paso para dignificar la profesión. El Comisario de Vinoble y director de OpusWine, Carlos Delgado, acompañado de Francisco Lebrero, segundo Teniente de Alcalde y delegado de Fomento Económico de Jerez, fue el encargado de dar la bienvenida a los asistentes. Delgado afirmó en el debate inaugural que «un sumiller no es sólo el que abre las botellas de vino en los restaurantes». Son los diplomáticos de la gastronomía, el enlace entre el cliente y un buen vino y, ante todo, «expertos especializados cuyo objetivo se centra en tres cuestiones: aconsejar un buen vino para cada plato, informar de las distintas opciones según la carta y, por último, garantizar que ese vino se disfruta como debe ser, en la copa correcta y a la temperatura adecuada».

EL PAPEL DEL SUMILLER

Se sucedieron interesantes ponencias como «Introducción General a la Sumillería», impartida por April Kipatrick, sumiller del Ruth's Chris Steak House de Toronto (Canadá); «El sumiller y los vinos generosos», por Francisco del Castillo, profesor de Análisis Sensorial y director de cursos de sumilleres; Guy Bonnefoit, miembro del Consejo de la Unión Alemana de Sumilleres, habló de la independencia de los sumilleres frente a los grupos de presión. El debate fue constante, se intercambiaron experiencias y los sumilleres coincidieron en que su labor es «informar y aconsejar al cliente, sin caer en la pretenciosidad, pero huyendo de la humildad».

El encuentro sirvió de prólogo al VI Salón Internacional de los Vinos Nobles, Vinoble 2008, al que acudieron los sumilleres para conocer en primera persona la rica y singular variedad de vinos nobles del planeta. Aunque la presencia de los sumilleres en este salón no es nueva, esta vez, explicó Delgado, lo que se ha pretendido es que «fueran uno de los puntales de la muestra, no sólo por dar prestigio al evento, sino por el hecho de que son los que llevan el vino a la mesa, los que sugieren lo que a la mayoría no se le ocurre y los que tienen en su mano el poder de decidir lo que la gente va a beber». Para Francisco Lebrero, con la celebración de este congreso previo, Vinoble «hace una apuesta decidida por el consumo y por la cultura enológica», pero también por reivindicar la labor de los sumilleres.

Finca Los Nevados Premio para las Damas

La propietaria de la bodega gallega Pazo de Señorans, Marisol Bueno Berrio-Artegortúa, y la sumiller valenciana Mayte Pérez Tapias han recibido los Premios Damas del Vino 2008 –concedidos por la bodega Finca Los Nevados– en las categorías de «Honor» y «Joven Promesa», respectivamente. Este galardón nació el pasado año con el fin de



reconocer la trayectoria de todas aquellas mujeres que, gracias a su actividad, enriquecen, apoyan y promocionan el vino en nuestro país. Dirigido a enólogas, sumilleres, empresarias, agrónomas, periodistas..., es el primer premio en el que el jurado está formado exclusiva-

mente por mujeres relacionadas con el mundo del vino. La principal novedad de esta edición ha sido la concesión de un nuevo galardón, el de Joven Promesa, que cada año tendrá como protagonista a una comunidad autónoma y que en esta ocasión ha sido la Comunidad Valenciana, centrada en la figura de Mayte Pérez Tapias.

Al acto de entrega asistieron, entre otros, la consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez; el director del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; el delegado provincial de Agricultura de Ciudad Real, Francisco Chico, y el alcalde de Socuéllamos, Sebastián García.

VII Concurso Zoco La tradición renovada

Francisco José Vicente Hernández, alumno de la Escuela de Hostelería Fonda Veracruz de Salamanca, demostró ser el que mejor comprendió el espíritu de renovación de la tradición culinaria, que es la base del Concurso Zoco de Jóvenes Cocineros, en la final celebrada en el Hotel Puerta de América de Madrid. Así, manteniendo el sabor de la receta original, enriqueció el

pollo de corral en pepitoria con bombón de chanfaina y su piel crujiente y resultó ganador. El Concurso Zoco vuelve a demostrar que el futuro de la gastronomía está en buenas manos, tal y como subrayaron los componentes del Jurado de la séptima edición del certamen, sorprendidos en todo momento por la alta calidad de los platos propuestos por los estudiantes.



Mario Sandoval, presidente del Jurado del Concurso (en el centro), con el ganador (a la derecha) y los dos finalistas.

Luis Alegre Afán de evolución

Bodegas Luis Alegre, en su afán de mantener su evolución y puesta al día, ha decidido sustituir la denominación de su Reserva «Vendimia Seleccionada» por la etiqueta «Selección Especial».

En opinión de los máximos responsables de la firma, la nueva denominación define de una manera más exacta la concepción y filosofía de este vino, ya que además de una «selección» de la propia vendimia existe una exhaustiva selección de los demás parámetros que influyen en la elaboración de un vino (depósitos de fermentación de baja capacidad y troncocónicos, así como una profunda selección de robles).



Sowine de Eurocave Bar de vinos individual

Todos los consumidores entendidos saben que los vinos tintos de calidad se degustan *chambré*, lo que se corresponde con la temperatura que antiguamente había en el interior de nuestras casas (entre 16 y 18°C) y que los blancos se degustan frescos, en torno a los 8°C. Sowine de EuroCave facilita y concilia cualquiera de las exigencias gustativas del vino y el modo de vida urbano actual. Puede ser utilizado también en el medio rural y es fácil de transportar durante cualquier traslado por vacaciones o para una escapada. Es muy compacto (5,4 kg) y permite guardar dos botellas a la temperatura ideal de servicio. Las dos envases están en compartimentos independientes y cada uno de ellos a una temperatura distinta. De esta forma, se puede colocar una botella de vino blanco en uno de los compartimentos y una vino tinto en el otro. Además, una vez empezadas, las botellas pueden ser colocadas nuevamente en uno de los dos



compartimentos de Sowine y, gracias a un innovador sistema de puesta en vacío, el vino quedará preservado del riesgo de oxidación hasta 10 días después del descorche.

Bodegas Albret Proyecto enológico

Bodegas Albret, perteneciente al Grupo Príncipe de Viana, presenta su nueva denominación, imagen y añada. La renovación de la imagen de Albret tiene como objetivo impregnar a la marca de la elegancia y exclusividad que posee su proyecto enológico. Hoy, Bodegas Juan de Albret son Bodegas Albret: vinos personales, de gran sutileza y complejidad, elegantes y singulares que llegan al público en forma de producciones limitadas. Un proyecto que, según la bodega, parte del «privilegio de seleccionar excelentes y pequeñas parcelas de los extensos viñedos del grupo por parte del enólogo. Así nacen vinos que combinan de forma armónica tradición, artesanía, enología y terroir».



La Amarilla de Ronda Aceites de calidad superior

Los aceites La Amarilla de Ronda (LA) se presentan en sociedad. Tienen su origen en pleno corazón de Andalucía y se caracterizan por ser aceites de oliva extraecológicos de calidad superior. La materia prima proviene de cultivos ecológicos certificados procedentes de los diferentes «Pagos Asociados» a LA –que han sido rigurosamente seleccionados– y además cuenta con los parabienes de uno de los enólogos más reconocidos a nivel mundial: Michel Rolland. Su envase también se ha cuidado al detalle, pensado no sólo para proteger y conservar la calidad, el aroma y el sabor de los aceites, sino para el deleite visual por su imagen vanguardista. Por ello LA eligió al afamado diseñador Philippe Starck para que creara el mejor «traje» posible. LA elabora dos aceites: el Suave, indicado para pesca-

dos, verduras y productos de delicadas texturas, y el Intenso, de potente carácter y con un ligero punto picante, perfecto para resaltar el sabor de ensaladas y recetas tradicionales.



El famoso diseñador Philippe Starck ha creado el envase de los aceites «LA».

Saber, catar y gozar

El almizcle, el musgo de roble, el arroz basmati, el caballo... son olores que pocos pueden reconocer. Para perfeccionar el olfato, un catador profesional, Jean Lenoir, ha diseñado un conjunto con el carácter de un básico alfabeto olfativo. O mejor, tres, basados en el mismo lenguaje.



LA NARIZ DEL VINO, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse.



Existente un segundo kit para especialistas, que contiene doce aromas para definir los defectos del vino, desde el acorchado al azufre.

LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"



Los aromaniacos pueden disfrutar de los 12 aromas más expresivos que el roble otorga al vino. Son aromas que ya están en estado natural en la madera del roble, como la nuez de coco o el clavo, otras aparecen durante las distintas etapas de la fabricación de la barrica y, sobre todo, durante su tostado (vainilla, especias y tostado). Si usted es fabricante de barricas, usuario o catador de vinos ahora podrá adivinar de qué tipo de roble se está hablando.

LA NARIZ DEL CAFÉ. Los aficionados al café disponen también de una exploración olfativa profunda. Las colecciones, desde la más básica y económica Versión Tentación, con 6 aromas, hasta la más completa y puntillosa Versión Pasión (en la foto), con 36 aromas, son la puerta a un camino de iniciación, un entrenamiento para conocer y poner palabras a las sensaciones más evanescentes. La presentación en estuches de madera lo convierte en un precioso y preciado regalo.

La Nariz del Cigarro. El sistema se reproduce, con seis aromas, en La Nariz del Cigarro, una invitación a disfrutar los puros, distinguiendo cada fase de la degustación en un orden lógico para diferenciar, no sólo la calidad, sino las procedencias y las marcas más famosas.



FORMA DE PAGO	
• Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)	LA NARIZ DEL VINO: 12 aromas blancos, 78,50 € 12 aromas tintos, 78,50 € 24 aromas, blancos y tintos, 149 € 54 aromas, 336 €. 12 defectos: 78,50 €.
• Transferencia bancaria al hacer el pedido.	LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO": 12 aromas, 80 €.
• Contra reembolso (más gastos de correo).	LA NARIZ DEL CIGARRO: 6 aromas, 33 €.
Gastos de envío hasta 2 kg.: 10 euros; resto, según peso (precios para la Península, IVA incluido)	LA NARIZ DEL CAFÉ: 6 aromas (Tentación), 33 €. 36 aromas (Revelación), 200 €
PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 I.minaya@opuswin.e.es	

El vino como terapia

El vino sirve para beber y para hacer amigos, pero aún sirve para mucho más, por ejemplo para rejuvenecer el alma y el cuerpo. Las cualidades terapéuticas de la uva son la última tendencia en tratamientos anti-envejecimiento en spas, balnearios y termas. Pero la vinoterapia también se puede aplicar en casa, en el aseo del día a día.



The Luxuri es el completo tratamiento corporal que reúne Popy Wine, basado en las propiedades antioxidantes de la uva, con sus peculiares características, desde las pepitas a los aromas. Tres elegantes botellitas en una delicada gama de color.

Sales de baño en tono sutilmente tánico, Baño de vino, descarado, inconfundible y, para después, Loción hidratante. Se acompaña con una agenda de tratamientos.
(Ref 391/25) **31,60 €**

Las presentaciones **The Luxury** pueden ser más sencillas, desde un solo producto a combinaciones aromáticas como la que incluye una pastilla de Jabón de extracto de Vino y un ambientador doméstico en ese elegante formato que es la vaporización a través de palillos de madera absorbente que hay que girar cada cierto tiempo, cuando se secan.



Viene igualmente en compañía de la Agenda Bodega para tratamientos hidratantes.
(Ref. 315/25) **14,60 €**

La ayuda del nitrógeno

El mayor peligro para el vino es la oxidación al contacto con el aire, y para evitarlo se han inventado los dispensadores herméticos que se impulsan con un gas inerte, el nitrógeno alimentario. **Vicave** utiliza esta técnica para todos sus modelos y, puesto que son fabricantes, se acomodan a cualquier necesidad o capricho, como el descomunal Primato para botellas de 27 litros. Los muebles son de madera de roble, aunque también pueden hacerlos en acero inoxidable y los standard pueden tener en servicio entre 4 y 8 botellas, conservadas a una temperatura entre 6 y 18 °C con lo que garantizan una duración de la botella abierta de más de dos semanas.



Precio: **2.081,32 €**

De buen grado

Tomar la temperatura a la botella es ahora más fácil con este termómetro de banda digital.
Ref. 540/01: **5 €**.



Para enfriar a pilas

Es rápido, elegante, y eficaz. No hay que pelearse con los cubitos de hielo. 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.
Precio: 60 euros.



Lo más exquisito

El decantador no es un adorno, ni un simple separador de posos, sino un pulmón de acero para insuflar vida, oxígeno, a un vino dormido o hibernado. Koala Internacional, ofrece un complemento que viene a acelerar y perfeccionar esa función del decantador. Es un aireador fabricado en cristal de Bohemia, un curioso embudo que distribuye el vino hacia las paredes del decantador y produce así un plus de oxigenación. Los detalles se pueden encontrar en www.koala.es
Ref. K-4012: **9,80 €**



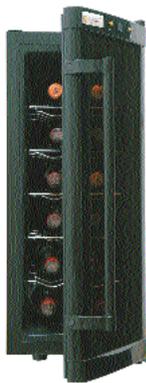
Lo más ingenioso



El uso del decantador o «decanter» requiere una extrema limpieza para que no conserve o adquiera ningún aroma que pueda influir en el vino. **Pulltex** viene a resolver la eliminación de posos del vino o de residuos calizos de la propia agua. Es una tira a la vez rígida y flexible, de material ligeramente abrasivo y absorbente, de modo que se puede adaptar a las formas caprichosas de cada decantador, y llegar a todos los rincones. Ref.P-1009: **12 €**

Para doce botellas

Caben en el climatizador **Cavanova** 12 botellas, y mide 64 cm de alto, 50 de fondo y sólo 26,5 de ancho. Funciona sin vibraciones, así se evita la fatiga del vino, y cuenta con aislamiento en la puerta a base de doble vidrio con filtro lumínico y cámara de aire y, por dentro, luz fría y rango de temperatura constante de 12 a 18° C que se señala en un marcador digital. (Armario 12 bot.) **Precio: 135 €**



Para seis botellas

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 blancos, tintos y cavas. Medidas: 26x50x41,5 cm.
Precio: 142 euros.

Sacacorchos

Lo que no puede faltar en la bodega ni en la mesa más sencilla es un correcto sacacorchos. Diseño italiano es lo que lucen los modelos de Consorzio Coltelliana Maniago. El más clásico es de acero satinado y forma ergonómica, de impecable acabado.
Modelo Gulliver. Precio: 10 €.



El más novedoso incluye en un extremo un práctico cortacápsulas y va recubierto con placas de diferentes colores.
FG 46. Precio: 5 €.

Maletín de cata

Este es el maletín del perfecto catador, reunido **Showroom**. Un utensilio profesional para ahondar en el arte de la cata. Contiene 4 catavinos, una anilla recogegotas, un cortacápsulas, un sacacorchos de doble impulso, una insignia de sumiller, una lámina *dropstop*, para servir sin goteo, un termómetro para vino, un manual de cata, un bolígrafo, y una ficha de cata. Y todo ello perfectamente acoplado en un elegante portafolio metalizado. Ref. 110/02: **78 €**



Para abrir y degustar

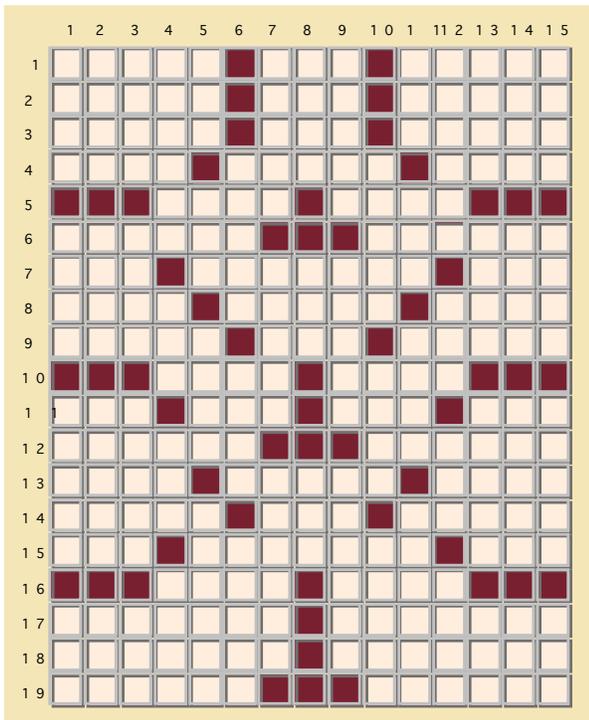
The Keeper: Cilindro válido para conservar y servir hasta 24 botellas.
Ref. PV-WK101: **99 €**



CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Uvas del mundo

Compruebe si sus conocimientos de vino están actualizados resolviendo este crucigrama patrocinado por la Revista VINUM. Se sorteará una suscripción anual a la revista, para un solo acertante. Envíenos, antes del día 22 de este mes, el resultado a nuestra revista.



HORIZONTALES. 1. González fabricante de Tío Pepe. Errare humanum _____. Vasito de tinto. 2. Sangre de la viña. Sedimento del jerez. Convertir en sorbete. 3. Dejó planchado. Captar imágenes. Española o portuguesa. 4. Golfista cántabro, cariñosamente. Baya noir de Borgoña. Como la jalea. 5. Dejas inmovilizado. Santo ____ y Príncipe, república africana. 6. Hermanas de las vides. Chupito de la trattoria. 7. Pimiento texmex. Señor de las tinieblas. Fase de descanso intenso. 8. Fuerza viril. Grupo vinícola manchego. Comienzo de línea (?). 9. Miembro del coro. Múltiplo de three. Colaborador televisivo de Arguiñano. 10. Momento de esplendor. Monstruo comeniños. 11. Saludo en el Coliseo. Motivo floral. Bíblico pionero de la viticultura. Sonido de impacto. 12. Marqués riojano. Astringente del vino. 13. Examen enológico. Zona de paso. Alternativa a Israiir. 14. De otro distinto a mi. Palabra de aliento. Protector solar (?). 15. Competencia de la COPE. Blanco dulce de Sicilia. Dólar asiático. 16. Gurú de la moda francesa. Rover 4 x 4. 17. Mueble de las cavas. Clarette de Valladolid. 18. Piedra berroqueña. Adversaria frontal. 19. Malhumorada. Listos para la siembra.

VERTICALES. 1. Primera cdad. de Argentina. No gitana. Cajas de caudales. NBA del golf. 2. Alma mater de Bush. Restan brillantez. Recorra mundo. Geller ilusionista. 3. Tel de Israel. Donde pelean los gallos (?). Elemento del bouquet. 72, en Augusta. 4. Llamar la atención. Esposa de Urano. Constelación de Sirio. Policía de Pinochet. 5. Metropolitano Paulo. Crucigramero soporte de martillar. Luis Ignacio da Silva, popularmente. Evitad mencionar. 6. Uvas del panettone. Humorista de Entonces nací yo. Salida cardiaca. 7. Ídolo de Graceland. Ruidos cavernosos. Cartero. 8. Lateral de la cabeza. Clay, tras abrazar al Islam. Artículo de teatrales joglars. 9. Utensilio del médium. Presidente dimisionario de 1974. Ponga de relieve. 10. Ropas de Ben-Hur. Dolencia de Carlos V. Fino de la casa Domecq. 11. Saludable tai. Señorita de USA. Cálculo del agrimensor. Lugar de Marruecos, meca de artistas y millonarios. 12. Judaica. Adorno en la nariz. Keanu reloaded. Mujer de alto copete. 13. Cruce metales. Honor y gloria. Niño bandido. Batalla verbal. 14. Finca de los O'Hara. Conserva en almíbar. Pato silvestre. Problema del megalómano. 15. Tipo de vista. Ataque de locura malayo. Bonito, coloquialmente. El Regimiento, en UK.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA **MiVINO** N° 129
MONTESPINA VERDEJO 2007

Isabel Ramón Gabasa

Vía Ibérica, Bloque 5,
Casa 4, 7ª A.

50009 Zaragoza

María Luisa Navas

C/ La Pitanza, 5, 2ª Izq
05250. El Hoyo de Pinares

(Ávila)

Migueltxo Goñi

C/ Lerín, 31 - 3ª C
31013 Ansoain (Navarra)

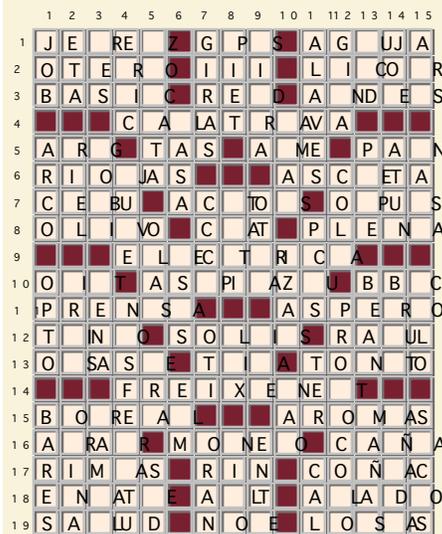
Núria Pardo Seijas

C/ Murcia, 2, 2º - 1ª
08026 Barcelona

Francisco Prades Albalat

Avda. País Valencià, 45-4ª 11
12200 Onda (Castellón)

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE **MiVINO** N° 130



GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN **MiVINO** N° 130

Antonio Parra Tuya



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

Talón nominal
(enviar a nombre de OpusWine)

Transferencia bancaria
BBVA: 0182/6196/63/0010201149

Con cargo a mi Tarjeta de Crédito
VISA / MASTERCARD n°

**DEPARTAMENTO DE
SUSCRIPCIONES**

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

Fecha ___ / ___ / ___
Firma del titular: _____

Caducidad ___ / ___ / _____

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

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
BEBOP Sant Cugat del Vallés (Barcelona)	Blanc d'expressió '07 Licorella Blanco seco de P.X '05 Godello F.B '06	Borsao 3 picos '06 Perlat Garnacha '05 Leione '05	Etim V.T. '05 Venerable P.X.vors P.X. Gran Rva. 1971
LA BODEGA Andújar (Jaén)	Santiago Ruiz '07 Prado Rey Verdejo '07 Aura Verdejo '07	Azpilicueta Cr. '04 Lan Rva. '01 Prado Rey Roble '06	Canasta Cream Don PX 1979 Manzanilla Alegría
LA TAHONA DELICATESSEN Salamanca	José Pariente '07 Louro do Bolo '07 Gessami '07	Elías Mora Cr. '05 Convento de S. Francisco Cr. '04 Baltazar Gracian Cepas Vinas '05	PX Toro Albalá '71 Vi de Gel Gramona '06 Blanc de Boira '04
LOS ÁNGELES GOURMET Vitoria-Gasteiz (Álava)	Torre Moreira Albariño '07 Marqués de Alella '07 Martín Verastegui Verdejo '07	Marqués de Arienzo Cr. '03 Pierola Cr. '03 Riolanc Cosecha Seleccionada '07	Venerable P.X Casta Diva Ochoa Moscatel
MESÓN EL CORDERO Segovia	Prills de Moraña '07 Ossian '06 Valdesil '06	Vizcarra Senda del Oro '06 Mogar '05 Hombros '05	Colección 125 Vendimia Tardía '04 P.X. Rva. Darimus Syrah
PASTELERÍAS MALLORCA Madrid	Marqués de Alella Clásico '07 Martivilli '07 Enate 234 '07	Marqués de Vargas Rva. '02 Marqués deArienzo Cr. '04 Austum '06	Mallorca Brut Rva. Moët Chandon Brut Imperial Casta Diva Cosecha Miel '06
REDESSA Alcantarilla (Murcia)	Martín Codax '07 Las Reñas '07 Marqués de Cáceres '07	Azabache '07 Marqués de Cáceres Cr. '04 Glorioso Cr. '04	Brandy Siglo XIX Licor Hierbas Martín Códax Ron Miel Artemí
TUBAL Tafalla (Navarra)	Chivite 125 '04 Palacio de Otazu F.B. '04 Inurrieta '07	Finca La Cantera '05 La Viña de mi Madre '02 Alzania Finca la Moneda '04	Ochoa Moscatel '07 Pago de Cirsus F.B. '04 Príncipe de Viana V.T. '06

Cómo vestir la colección de MiVino

TAPAS PARA ENCUADERNAR LA REVISTA

Ya puede adquirir las tapas para encuadernar la colección anual de la revista MiVino, al precio de 10 euros. Puede también adquirir el último año

Hágalo por teléfono llamando al número 91 890 71 20 o por Fax: 91 890 33 21
O bien por e-mail:

SOS DEL MUNDO
todas las lenguas

Para también se elabora espumoso con el mismo método en otras zonas, allí donde la explotación no alcanza. Prácticamente se puede hacer con cualquier uva en todas las regiones españolas. Espumosos elaborados con otras variedades: Aragón, Chardonnay o Malvasía aguzan vinos aromáticos personales. Caratus es uno de los romances donde se hacen los espumosos más exóticos, con variedades como Malvasía o la Uva Blanca. Buenos ejemplos son los que hace El Grifo, en Lanzarote o Valleón, en el Valle de Chozaca. En el Bierzo se elaboran un par de ellos. Rueda lo Verdejo marca la diferencia con sus aromas y su madura y su excelente cuerpo. Son los...

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:** ÁLVAREZ, ASADOR CONCEPCIÓN, DALIA (Chinchilla de Montearagón), EL LENGUETERO (Caudete), **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfáfar), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy), **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA, **Asturias:** AL PUNTO (Tapia de Casariego), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prenedes), 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 (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo), **Badajoz:** ALDEBARAN, **Baleares:** KOLDO ROYO-VINS ONE (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca), **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), BEBOP (Sant Cugat del Vallés), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, JEAN LUC FIGUERAS (Barcelona), LA COPPE BAR RTE. PIZZERIA (Calaf), MESON CINCO JOTAS, RIBERO, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDÉS, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona), **Burgos:** CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA CANTINA DE TENORIO, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO, **Cáceres:** ATRIO, LA TABERNA DE SANTI, SIRIMIRI (Plasencia), VIÑA LA MAZUELA (Plasencia), **Cádiz:** EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ, **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana), **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano), **Córdoba:** CAMPOS DE CÓRDOBA, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES, **Cuenca:** 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 Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva), **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILJUM (Tias-Lanzarote), **Guadalajara:** EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera), **Guipúzcoa:** AKELARRÉ (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum), **Huelva:** EL PARAÍSÓ (Punta Humbería), VINOTECA VILANOVA, **La Coruña:** CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GATEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), TURGALUCIA SA (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela), **La Rioja:** AROMAS DE RIOJA (Logroño), EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño), **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada), FORNELA-HOTEL QUINDOS, **Lugo:** MESÓN ALBERTO, **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Alcorcón), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA ZAODA (Las Rozas), CAVA ALTA (San Lorenzo de El Escorial), COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., 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 PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTIITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAJADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, 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 TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, OXICE, OYAR-BIDE (La Moraleja), PARISIENNE (Boadilla del Monte), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SHIRATORI, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN, **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "Especialidades", **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera de 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), CASTILLO DE MONJARDÍN (Villamayor), EL LECHUGERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla), **Ourense:** PEPA, **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campool), **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN, LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo), **Salamanca:** 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 JOTAS, TRIBECA, **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils), **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife), **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas), **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), PELEGRI (Chiva), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-QUEQUENA, SEU XEREA, **Valladolid:** LA ABADIA, PARRILLA VINO TINTO, **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo), VÍCTOR MONTES (Bilbao), ZORTZIKO (Bilbao), **Zamora:** SANCHO 2, ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, **Zaragoza:** JENA MONTECANAL, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** EZKERRA - VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria), **Albacete:** LA ALCACENA MANCHEGA, VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa), **Alicante:** ABADÍA DEL VI (Benissa), ACATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CIA, BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), COLEDI VINS (Denia), COLOR Y AROMA (San Vicente del Raspeig), DIVINO (Jávea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETETA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, MALVASIA VINOTECA (Alcoy), PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela), VINOTECA DE GRAN GOURMET (San Juan), **Almería:** BODEGA CORTIJO DE LA VIEJA, ENOTECA EL ABUELO (El Egido), ENOTECA SOLERA IBÉRICA, **Asturias:** DELICATESEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO 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), **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, LA VINATERÍA, VINOTECA NOSO-LOVINO (Mérica), **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón - Menorca), ENOTECUM 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), **Barcelona:** ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solità 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 PREMIÀ (Premià de Mar), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARIÀ (Pineda del Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desver), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinyà), EL PETIT SELLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LA FUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SELLER (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), XARCUTERIA NEBOT, XARELLO (Alella), **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MUSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR, Cáceres: LA BODEGA DE CERES, Cádiz: CAPRICHÓ DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, EL LEGADO DE SANCTI PETRI (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, Cádiz: CAPRICHÓ DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS, **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santoña), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo), **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), CONSTANTINO GINER ARRIBAS (Vinaroz), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (Burriana), **Ciudad Real:** ANA ROMERO ESTANCIAS DEL PALADAR, BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana), CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan), **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA, **Cuenca:** VINOS Y LICORES CHECA (Tarancón), **Girona:** BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER DEL TAST (Torroella de Montgrí), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llançà), MAGATZEM DEL PONT (Pont Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell), **Granada:** VINORUM CLUB, **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (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 SANCHO-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), JAMONERÍAS BELLOTA, SDAD.COOPERATIVA DE HOSTELERÍA DE LA CORUÑA, **La Rioja:** EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARACÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO, **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA, **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), 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, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUISITESCAS LA RIOJANA (Moralzarzal), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, HISPANOBODEGAS, L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA VINATERIA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA Pelayo 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMEJER, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERIA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERIA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, QUÉL GOSÁLVEZ ORTI (Pozuelo del Rey), RESERVA Y CATÁ, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, 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 J.J. (Benalmádena Costa), MUSEO DEL VINO MÁLAGA (Ojén), SELECCIÓN VINOS Y DELICIAS, TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALPEQ (Fuengirola), **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALIADA (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 (Mutivia Baja), DON MORAPIO (Burlada), LA CARTE DES VINS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTA DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS, **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia), **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN, **Segovia:** EL CAPRICHÓ DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullus de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES, **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI, **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna), **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERIA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa), **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena), DILASON (Sonsca), **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA DON BENITO (Requena), BOUQUET, DAMA JUANA, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), JAMONES JUAN GARGALLO, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET FLORES, **Vizcaya:** MUSEO DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SELECTA BON GUST (Sueca), **Valladolid:** VINOTECA 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:** ALCACENA PRODUCTOS DELICATESEN (Puebla de Sanabria), LA BODEGA DEL SUMILLER, **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, ISIDRO MONEBA, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), MONTAL VINATERIA EL RINCÓN DEL PRIORAT (Tarazona), Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

ES VERDAD, LA MÚSICA TE TRANSPORTA.



NUEVO
YARIS *Reskin Rio*
CON EQUIPO MULTIMEDIA
SOUND-DRIVING



- Equipamiento de serie:
- **Equipo Multimedia Sound-Driving:**
 - Navegador Tom Tom extraíble
 - Radio CD MP3 con Bluetooth
 - 6 Altavoces
 - Conexión USB compatible con iPod®
 - Aire Acondicionado
 - Llantas de aleación 15"

100 €² MESE

TAE 5,95% / ENTRADA 6.307 € / 84 CUOTAS



Toyota patrocinador oficial



TODAY TOMORROW **TOYOTA**



GARANTÍA 3 AÑOS
o 100.000 km.

EXPOSICION Y VENTA:

Av. Dr. Federico Rubio y Gall, 37
Madrid. Tel: 91 450 68 53
(zona cuatro caminos)

Pº de la Castellana, 244
Madrid. Tel: 91 733 49 60
(zona Plaza Castilla)

llorente

*Modelo visualizado igual a modelo ofertado. Toyota Yaris 1.3 87 CV 2p. Rock in Rio. PVP 13.200 €. IVA, transporte, impuesto de matriculación, promoción y aportación del concesionario incluidos. Financiado a 84 meses (84 cuotas de 100 €). Entrada 6.307 €. Sin comisión de apertura. TIN 5,79%. TAE 5,95%. Precio total aporizado 14.707 €. Oferta válida hasta 31/05/08 en Península y Baleares para vehículos en stock. Oferta financiera de Toyota Kreditbank GmbH sujeta a la Ley de Crédito al Consumo. SESE 08/16493. Emisión CO₂ (g/km): de 119 a 141. Consumo medio (l/100km): de 4,5 a 6,8.

saborea

los colores del vino

color oscuro de bodega, color ornata centenaria,
color ilicorolla, color vino fermentado,
color mediodía radiante...



DOQ Priorat DO Montsant



Si quieres degustar todos los colores de la comarca del Priorat. Si quieres sumergirte entre los aromas de viñas, bodegas, ermitas, montañas... Si quieres quedarte con un buen sabor de boca, ven a descubrir el interior de nuestras bodegas, ven a degustar la ruta del vino de la comarca del Priorat.



INFORMACIÓN

Nombre y Apellidos Mail

Dirección Código Postal Población

OFICINA DE TURISMO DE LA COMARCA DEL PRIORAT. SANI MAUCEL, 2. 43730 FALSEI. T. 977 881 023 WWW.TURISMEPRIORAT.ORG

