

www.mivino.info
MiVino

NÚMERO 136

DICIEMBRE DE 2008

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

ARMONÍAS
EL FAMOSO
CAPÓN DE
VILLALBA



Bodegas Ejemplares
PROTOS

Práctica de Cata
EL GRIFO MALVASÍA

Sepa de lo que habla
LOS NUEVOS
ENVASES



PRIMER2008

40%
DE DESCUENTO
EN PRIMER
PRESENTANDO
LA REVISTA
MIVINO

**LA MEJOR
CALIDAD AL
MENOR PRECIO**

Marqués de Cáceres

GRAN RESERVA

*La grandeza de esta
Bodega ejemplar sigue estando
en sus magníficos vinos. Como siempre,
hasta alcanzar en este 2008 la cumbre.
937 Mil puntos - Carlos Delgado EL MIV.*

Elaborado en España

Reserva de Bodega

100% uva



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
JEFE 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



OPUSWINE
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
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
Óscar García
o.garciaolias@opuswine.es
ADMINISTRACIÓN
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
María Rodríguez
m.rodriguez@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
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 19 QUESO Y VINO
- 20 GENTE DE VINO
- 21 SEPA DE LO QUE HABLA
- 22 EL COLECCIONISTA
- 24 DÍAS DE VINO
- 25 VINO Y SALUD
- 30 DESTILADOS
- 32 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 38 SHOPPING
- 40 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 41 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN

12

BODEGAS EJEMPLARES BODEGAS PROTOS

Entre los muchos hitos que jalonan los más de 80 años de vida de Bodegas Protos, la vendimia de 2008 se escribirá con letras de oro. Es la primera cosecha que ha llegado a la nueva sede, a los pies del castillo de Peñafiel, soberbia continuidad de los dos kilómetros de calados de la bodega histórica, donde hasta ahora reposaban sus vinos.



VINOS DE GRAN RELACIÓN CALIDAD-PRECIO CUANDO EL VINO BAJA A LA TIERRA

Aunque las fiestas navideñas se presenten en este 2008 sin la brillantez, la esplendorosa pompa de los anteriores, aunque nuestro estado psicológico no sea el de las horas más briosas, no tiene por qué bajar el nivel de calidad de los vinos que queremos que nos acompañen en nuestra mesa navideña. En cada una de nuestras comar-

cas vitivinícolas, en cada denominación de origen, hay un amplio panorama donde elegir a precios realmente contenidos grandes botellas que harán las delicias de nuestros invitados. Otro tanto ocurre con aquellos vinos con que nos gusta obsequiar a los amigos. Para sorprenderlos no hace falta exprimir el bolsillo.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Carlos Delgado

Grandeza comedia

Una pregunta se repite obsesivamente cuando se habla con profanos de vinos caros: ¿de verdad es tan bueno como para costar tanto? Pregunta con miga que contiene, como una tautología insufrible, la presunción de que el precio de cada vino se corresponde con su calidad. Esta creencia está más generalizada de lo que se piensa, y evidencia la "impureza" de un mercado regido no sólo por leyes económicas sino por determinantes psicológicos y culturales -es la "behavioral economics", estúpido-, como ha demostrado el Premio Nobel de Economía, Daniel Kahneman. Hay compradores que piensan estar adquiriendo los mejores vinos simplemente porque son los más caros. Este fenómeno es causa del aumento desmedido del precio de los vinos de culto, y el motivo de que algunos bodegueros quieran elevar la calidad de su vino por arte de birlibirloque, es decir, mediante el precio. La cuestión no es baladí, porque estamos hablando de vinos que se venden a más de 30 euros, y que incluso llegan a los 100 en algunos casos. Al crítico, siempre que no viva encerrado en su castillo de papel, el precio debe importarle, aunque no hasta el extremo de distorsionar su juicio. Porque la calidad se mide exclusivamente por valores emocionales, en base a datos organolépticos. Ahora bien, dado que el vino juzgado está destinado al consumo -lo que no siempre es el caso-, en la orientación que toda crítica debe contener hay que incluir el precio y su justificación. Hablemos claro, en la proliferación de vinos a precio de "Gran Cru" que se da hoy en nuestro país, hay una buena dosis de voluntarismo, por decirlo suavemente. Y al amante del vino que se asombra, cuando no escandaliza, ante un tinto español recién nacido que vale casi el doble que un Vega Sicilia "Único", hay que decirle que no existe calidad capaz de justificarlo. Venturosamente, el mercado español ha evolucionado tanto que ya hay muchísimos vinos de notoria calidad con precios ajustados y justos. Muchos comerciantes han reorganizado sus catálogos y resaltan en primera plana los vinos con mejor precio. Su objetivo es buscar un equilibrio entre el precio y el deleite. Hoy, el consumidor está abierto a cualquier oferta siempre que tenga un buen precio, y se inclina por los vinos de gama media. Vinos sabrosos, bien elaborados y con dosis de originalidad. Una oferta que crece de año en año.



EL BUEN VINO NO CUESTA TANTO

La mejor calidad al menor precio

Aunque las fiestas navideñas y de fin de año se presenten en este 2008 sin la brillantez, la esplendorosa pompa de los anteriores, aunque nuestro estado psicológico no sea el de las horas más briosas, no tiene por qué bajar el nivel de calidad de los vinos que queremos que nos acompañen en nuestra mesa navideña. En cada una de nuestras comarcas vitivinícolas, en cada denominación de origen, hay un amplio panorama donde elegir a precios realmente contenidos grandes botellas que harán las delicias de nuestros invitados. Otro tanto ocurre con aquellos vinos con que nos gusta obsequiar a los amigos. Para sorprenderlos no hace falta exprimir el bolsillo, si nos trabajamos un poco las estanterías de los establecimientos o las tiendas especializadas, seguro que encontramos grandes vinos a precios realmente justos. Porque todavía España representa ese gran vivero donde se pueden hallar verdaderas joyas a precios irrefutables por otros mercados. Y para muestra, traemos más de sesenta botones que, aunque podríamos traer cientos, son los que nuestras pocas páginas pueden sostener.

UNA MANERA DE ENTENDER EL VINO

Nuestra selección se ha basado en el vino tinto porque con los blancos no nos podemos excusar en el precio, existe tal oferta que se hace difícil la elección. Hemos traído alguno de Galicia para acompañar a los frutos de mar, como el 3 Crianzas de Maior de Mendoza, o el Belondrade y Lurton, poderoso Verdejo que es capaz de acompañar a la carne más sabrosa y dejar nuestros paladares encantados. Pero si preferimos ahondar en el reino del tanino, los ya clásicos tintos de Jean Leon, un Cabernet de gran complejidad y estructura cubrirán nuestro deseo a la perfección. Posiblemente La Mancha sea la tierra que más joyas ofrece sin que nos mareen sus precios, como el Quercus, con una base de Cencibel, fino como pocos, el sorprendente Casa Gualda Plus Ultra que hace la cooperativa de Pozo Amargo, el Gran Calzadilla, estilo individual para el buen conocedor que busque nuevos retos. El raro y admirable Selectus, *coupage* afrancesado de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Syrah en el que Pedro Sarrión ha logrado un magnífico equilibrio y delicadeza aromática. También nos hemos topado con novedades que gracias

a su calidad se deben resaltar. Como el de la Ribera del Duero Bonai, que elabora la pareja de enólogos formada por Rosa Villar y Antonio Santos. El Cumal, un tinto de Prieto Picudo que dará mucho que hablar. Y Vall Por, poderoso en aromas de fruta madura y minerales, tanto que no puede negar su procedencia: ha sido concebido en las pendientes inusitadas de Porrera por María Sangenís, joven e imaginativa enóloga incorporada a la bodega familiar Sangenís i Vaqué.

LA ELEGANCIA DEL TANINO

Hay que premiar la constante regularidad de los vinos de Chivite. Su Colección tinto es todo un homenaje a la elegancia. Así como el Finca Valpiedra, cada año más fino sin perder su identidad. Los valencianos de Murviedro también apuestan por la modernidad y la madurez con su Cueva de la Culpa. Y Pepe Mendaoza nos regala los sentidos con su excelente Monastrell llamado Estrecho, vino profundo y subversivo (por lo distinto que se muestra a cualquier otro Monastrell). Bodegas Arzuaga mantiene los precios bastante estables, pero este llamado La Planta es difícil de superar en calidad-precio.

La bodega del Somontano Enate ofrece vinos muy bien equilibrados, el Syrah-Shiraz es una delicia de expresión frutal. Frente a la contundencia y poderío de ese riojano de nombre Remírez de Ganuza, Fernando Remírez, su propietario, nos brinda este Fincas de Ganuza, notablemente más barato y versión fresca del Tempranillo, muy floral. Debemos resaltar la labor de una bodega como Protos, que pese a lo grande de su producción elabora vinos muy fiables. Ejemplo que vale para la familia Fariña, en Toro: su Gran Colegiata Campus nos habla de la variedad Tinta de Toro cada vez más armónica y elegante.

Podríamos hablar de muchos más ejemplos, de vinos cuyo precio nos sigue sorprendiendo, pero es el espacio lo que realmente es caro en esta revista. Esta vez hemos fijado una tarifa que ronda los treinta euros, coste muy asumible si se tienen en cuenta las grandes satisfacciones que nos dedican sus cualidades. ¿Caro? ¿Barato? Elijo lo último, sin temor a equivocarme. Al fin y al cabo representa muchísimo menos que la suma que se ha llegado a pagar por una localidad para ver un partido de fútbol.



3 CRIANZAS 2006 (★★★★)

Maior de Mendoza. Tel. 986 508 896. D.O. Rías Baixas.
Expresión frutal (papaya, mango) que hechiza, fondo ahumado y mineral delicado. Graso, envolvente con una dimensión frutal deliciosa.

904 GRAN RESERVA 1995 (★★★★)

La Rioja Alta. Tel. 941 310 346. D.O.Ca. Rioja.
Mejor en copa amplia. Complejo, cargado de intensos aunque delicados recuerdos a canela, tabaco, humus, civet, higos... que se crecen en el final de boca dejando un paladar aterciopelado.

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 2006 (★★★★)

Abadía Retuerta. Tel. 983 680 314. V.T. Castilla León.
Madera y fruta caminan en armonía, buenas dosis de frutos negros, especias y tostado para construir un paladar sabroso con un tacto fundente.

ABSUM COLECCIÓN MERLOT 2004 (★★★★)

Irius. Tel. 902 122 211. D.O. Somontano.
Describe la parte noble del Merlot, su floralidad (lilas), fondo de musgo, trufa con un roble bien elegido. Carnoso, refinado y algo cálido.

ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO 2005 (★★★★)

Palacio de Fefiñanes. Tel. 986 542 204. D.O. Rías Baixas.
Es un Albariño que agradecemos, poderoso en aromas a fruta madura (mango), a hierba, jengibre con un trago graso, fresco y bien definido.

ALBRET LA VIÑA DE MI MADRE RESERVA 2002 (★★★★)

Finca Albret. Tel. 948 406 806. D.O. Navarra.
Cabernet maduro, concentrado y con mucho carácter: frutos negros, hiedra, tinta china y un deje mineral en un trago equilibrado, sabroso y dilatado.

ALTOS DE TAMARÓN GRAN RESERVA 2002 (★★★★)

Pagos del Rey. Tel. 947 551 111. D.O. Ribera del Duero.
Manifiesta su evolución con timidez, ¡bien! Cerezas en sazón, cuero, incienso y un roble bien pergeñado. Sabroso y fresco, con el tacto por afinar.

AMAREN RESERVA TEMPRANILLO 2001 (★★★★)

Luís Cañas. Tel. 945 623 373. D.O.Ca. Rioja.
Entero de color con un perfume delicado, fundido en recuerdos de fresón, tabaco y tinta china. Trago sabroso, fresco, fundente con largo final frutal.

BARÓN D'ANGLADE RESERVA 2001 (★★★★)

Franco Españolas. Tel. 941 251 300. D.O.Ca. Rioja.
Vino moderno pese a su etiqueta clásica. Destaca su frescura frutal (grosella) y roble mineral (jengibre) bien armonizados. Jugoso, vivo y conjuntado.

BASSUS PREMIUM PINOT NOIR 2006 (★★★★)

Hispano + Suizas. Tel. 661 894 200. D.O. Utiel-Requena.
Exige aireación pues su fondo orgánico podría confundir. Tras una hora aparecen fresas, canela o violetas que componen un trago equilibrado, fino en su tacto y persistente.

BELONDRADE Y LURTÓN FB. 2006 (★★★★)

Belondrade y Lurton. Tel. 600 593 237. D.O. Rueda.
Pocos blancos exhiben tanta prudencia y definición frutal. Pomelo, tiza, y algo de hiedra con un trago equilibrado y muy envolvente. Recomendable.

BODEGAS PALACIO ESPECIAL 2004 (★★★★)

Bodegas Palacio. Tel. 945 600 151. D.O.Ca. Rioja.
Expresión frutal (fresón) madura que refrescan las maderas aromáticas bien trabajadas. Con dimensión, frescura y longitud placentera.

BONAI 2004 (★★★★)

Bonai. Tel. 947 545 699. D.O. Ribera del Duero.
Directo y nítido en frutos rojos (grosella, cereza) con delicadas pinceladas de lilas y humo. Equilibrado, de taninos gustosos trabajados con dimensión y notable persistencia.

CALLEJO RESERVA 2005 (★★★★)

Félix Callejo. Tel. 947 532 312. D.O. Ribera del Duero.
Transmite mucho campo aromático, principalmente de frutos rojos y hierbas de campo con ecos de vainilla. En boca, tiene la sabrosura de la fruta, con frescura y persistencia. Magnífico.

CAMPILLO RESERVA ESPECIAL 1999 (★★★★)

Campillo. Tel. 945 600 826. D.O.Ca. Rioja.
Fruta madura que derrocha expresión de bayas rojas, vainilla fina, tabaco e incienso. Carnoso y complejo, amable en todo su paso con gran equilibrio.

CÁNFORA PIE FRANCO 2003 (★★★★)

Campos Reales. Tel. 967 166 066. D.O. La Mancha.
Añada difícil resuelta con nota. Fruta poderosa en aromas a fresón con un toque de lirios muy sugerente. Goloso, trabajado en tacto y largo.

CARE XCLT 2005 (★★★★)

Bodegas Añadas. Tel. 976 793 016. D.O. Cariñena.
Contiene un 30% de Garnacha de más de 80 años, además de Syrah y Cabernet. Complejo, con notas de tabaco y cuero que se funden en los frutos negros. Trago sabroso y consistente.

CASA GUALDA PLUS ULTRA 2006 (★★★★)

Nuestra Señora de la Cabeza. Tel. 969 387 173. D.O. Ribera del Júcar.
Petit Verdot y Bobal hermanadas aromáticamente con recuerdos de arándanos silvestres, lirios y pimienta negra. Madera inapreciable. Carnoso y con dimensión frutal, frescura y calidad tánica. El mejor Plus Ultra hasta hoy.

CASTAÑO COLECCIÓN 2005 (★★★★)

Castaña. Tel. 968 791 115. D.O. Yecla.
Monastrell con algo de Cabernet que potencia la boca, respetando la gustosidad, con un aroma de arándanos, casís y monte bajo potente y armónico.

CHIVITE COLECCIÓN 125 RESERVA 2004 (★★★★)

Julián Chivite. Tel. 948 811 000. D.O. Navarra.
Especialmente fundido fruta-madera, complejo con recuerdos de fresa, tabaco e incienso que se magnifican en boca, donde seduce por su elegancia. Una gran añada.

CUEVA DE LA CULPA 2006 (★★★★)

Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003. D.O. Utiel-Requena.
El aroma tiene el calor mediterráneo pero sorprende la frescura frutal que recuerda la grosella y las especias (pimienta blanca) con un trabajo de madera impecable. Trago jugoso, de dimensión frutal magnífica sin ser excesiva.

CUMAL 2005 (★★★★)

Dominio Dostares. Tel. 987 514 550. V.T. Castilla y León.
Prieto Picudo. Maduro y aun así fresco, con abundantes notas de grosella ácida, boj, pedernal en un trago verdaderamente gustoso y largo.

DEHESA DE LOS CANÓNIGOS RESERVA 2001 (★★★★)

Dehesa de los Canónigos. Tel. 983 484 001. D.O. Ribera del Duero.
Cerrado aunque fino. Tras una hora, notas de tabaco, tinta, chocolate, cuero... en armonía. Trago equilibrado, sedoso y profundo. En su momento.



RESERVA DE LA FAMILIA



CATA DE VINOS DE GRAN RELACIÓN CALIDAD-PRECIO

DEHESA DE RUBIALES 2005 (★★★★) Dehesa de Rubiales. Tel. 980 667 095. V.T. Castilla y León. Con la misma intensidad frutal (moras) de siempre; sin embargo, este año se aprecia un espectro del terruño (grafito-tinta) que lo refuerza aún más.

DEHESA LA GRANJA SELECCIÓN 2001 (★★★★) Fernández Rivera. Tel. 980 566 009. Vino de Mesa. Sorprende su plenitud de color, potencia de frutos rojos con madera (vainilla) bien enfundada y aún estructurado paso de boca. Para beber o guardar.

DOMINUS 2004 (★★★★) Grupo Yllera . Tel. 983 868 097. V.T. Castilla y León. Presume de madurez y de abundancia en frutos rojos (cereza, arándano) con claras notas de roble nuevo. Un tacto muy refinado, fundente que se ciñe al paladar con un gran final.

EMINA PRESTIGIO 2005 (★★★★) Emina. Tel. 983 485 004. D.O. Ribera del Duero. Transmite mucho placer en boca por su madurez bien ligada a la frescura, con un tacto sedoso, buena dimensión frutal y final de cedro fino.

ENATE SYRAH-SHIRAZ 2006 (★★★★) Enate. Tel. 974 302 580. D.O. Somontano. Marca mucho el terreno (arcillas y pedernal) con notas de tinta china y pimienta negra nítidas, con madera por integrar. Goloso, consistente, depurado en tacto y largo en el final.

ESTRECHO MONASTRELL 2005 (★★★★) Enrique Mendoza. Tel. 965 888 639. D.O. Alicante. Aúna madurez, floralidad, mineralidad en un mismo plano, exhibiendo potencia y elegancia como pocos. Un tacto de grano fino jugoso y fundente que pocas veces aparece en un Monastrell, delicado, envolvente y pleno.

FAGUS GARNACHA 2006 (★★★★) Aragonesas. Tel. 976 862 153. D.O. Campo de Borja. Garnacha que emboha por su potencia de fresón, de fina golosina y deje especiado. Goloso, fresco, envolvente y persistente.

FILLABOA SELECCIÓN FINCA MONTE ALTO 2006 (★★★★) Granja Fillaboa. Tel. 986 658 132. D.O. Rías Baixas. Puede beberse ahora, pero con un año más ganará en recuerdos de mandarina, pomelo y mineralidad con una boca grasa, fresca y profunda en fruta.

FINCA MALAVEINA 2005 (★★★★) Cavas del Castillo de Perelada. Tel. 972 538 011. D.O. Empordà-Costa Brava. Mucha fruta negra (arándano) y roja (granada) que tiñen los tostados poderosos del roble con recuerdos de pino y jara. Trago estructurado pero dócil, trabajado en tacto y jugoso en su conjunto. Perfecto con un churrasco.

FINCA MONASTERIO 2006 (★★★★) Barón de Ley. Tel. 948 694 303. D.O.Ca. Rioja. Domina la elegancia, la sutileza en aromas a fresón, a tiza, fina canela y cuero para ofrecer un paladar equilibrado, elegante con tacto muy placentero.

FINCA VALPIEDRA RESERVA 2004 (★★★★) Finca Valpiedra. Tel. 941 450 878. D.O.Ca. Rioja. Añada que muestra mayor definición mineral gracias a una extracción frutal más prudente y mejor trabajo de madera. Trago graso, jugoso y refinado con final complejo y largo. Para beber o guardar.

FINCAS DE GANUZA 2003 (★★★★) Fernando Remírez de Ganuza. Tel. 945 609 022. D.O.Ca. Rioja. Impresiona su frescura frutal en un año tan caluroso como 2003. También hay lilas, minerales (tiza) y fino roble. Equilibrado y realmente placentero.

GENERACIÓN 1 2004 (★★★★) Vicente Gandía Plá. Tel. 963 818 514. D.O. Utiel-Requena. Se ha cuidado mucho la integración fruta-madera, que fluye en armonía con recuerdos de cereza, grosella, hiedra y fina canela. Trago placentero, granulosidad fundida y buen buqué final.

GRAN BAJOS 2002 (★★★★) Viña Bajoz. Tel. 980 698 023. D.O. Toro. Muy vivo tanto en aromas de frutos negros (moras) y cedro especiado como en boca, carnoso, estructurado y de tacto aún por depurar. Será un gran vino.

GRAN CALZADILLA 2002 (★★★★) Uribes Madero. Tel. 969 143 020. V.T. Castilla La Mancha. Vino realmente complejo por su definición mineral y espectros de la crianza. Su paladar relata volumen, equilibrio y longitud como pocos. Para beber o guardar.

GRAN COLEGIATA CAMPUS 2003 (★★★★) Fariña. Tel. 980 577 673. D.O. Toro. Lo mejor del vino es que mantiene la fuerza del Tempranillo, su identidad de frutos rojos, pedernal y especias frescas con un tacto más elegante, fresco y refinado que lo habitual.

GUADIANEJA RESERVA ESPECIAL 1999 (★★★★) Vinícola de Castilla. Tel. 926 647 800. D.O. Castilla La Mancha. Aún mantiene parte de la frutuosidad del Cencibel (fresón, regaliz) adornado con notas de humo, incienso, cacao y cuero. Trago redondo, placentero y con un buqué larguísimo.

IMPERIAL GRAN RESERVA 1998 (★★★★) CVNE. Tel. 945 625 255. D.O.CA. Rioja. Frutos rojos, incienso, lirios, tabaco... que dibujan un buqué complejo y armónico. Igualmente, en boca, destila elegancia y buenos recuerdos.

JEAN LEON CABERNET SAUVIGNON G.R. 1999 (★★★★) Jean Leon. Tel. 938 995 033. D.O. Penedès. Se mantiene vivo, con mucha complejidad de tabaco, brea, almizcle y flores secas. Pero su mejor baza es el tacto, la elegancia que desarrolla y el final largo y envolvente. Decantar.

LA PLANTA 2007 (★★★★) Arzuaga Navarro. Tel. 983 681 146. D.O. Ribera del Duero. Aroma a cerezas maduras y cacao muy seductores que se realzan en boca, con dimensión comedida y muy bien trabajado.

LOSADA 2006 (★★★★) Finca Losada. Tel. 988 337 900. D.O. Bierzo. Muy mineral (pizarra-arcilla) y especialmente floral y especiado, envuelto en un halo de frescura. Con cuerpo pero fresco, equilibrado y largo. Imprescindible.

LOURO DO BOLO GODELLO LÍAS FINAS 2007 (★★★★) Rafael Palacios. Tel. 988 310 162. D.O. Valdeorras. Aroma fino de papaya y plátano macho sobre un buen trabajo de lías. Cierta golosidad, bien ligado a su acidez y fruta que lo hace muy gustoso. Con el tiempo gana en frutuosidad (melón).



El Placer está en saber elegir

Reserva Especial
Guadianeja

Todo un Placer

Vinícola de Castilla
www.vinicoladecastilla.com

MANU MARTÍNEZ CRIANZA 2004 (★★★★★)
 Vinos Jeromín. Tel. 918 742 030. D.O. Vinos de Madrid.
 Pimienta negra y tinta china que se funden con el abrazo aromático del roble (humo-clorofila). Muy poderoso todavía y sin embargo fino en el tacto, con dimensión frutal y frescura. Promete mucho.

MARBORÉ 2004 (★★★★★)
 Pirineos. Tel. 974 311 289. D.O. Somontano.
 Conquista desde el principio con aromas finos de frutos negros y rojos, especias dulces y humo. Trago carnoso, puro placer en el tacto y muy largo. No defrauda.

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2004 (★★★★★)
 Marqués de Riscal. Tel. 945 606 000. D.O. Ca. Rioja.
 Añada imprescindible que magnifica la intensidad frutal, su poderoso deambular de frutos rojos, violetas, cedro y pimienta. Carnoso y muy placentero.

MAS BORRÀS PINOT NOIR 2006 (★★★★★)
 Miguel Torres. Tel. 938 177 400. D.O. Penedès.
 Perfume armónico, fundido fruta-madera con recuerdos de fresón, canela, tabaco dulce. Trago elegante, de taninos aterciopelados y buen buqué final.

MC 2005 (★★★★★)
 Marqués de Cáceres. Tel. 941 454 000. D.O. Ca. Rioja.
 Cada año define más la nitidez frutal (grosellas ácidas y tiza), con un exquisito trato de madera. Gana en finura, con tacto fundente y mejor final.

MUGA SELECCIÓN ESPECIAL 2004 (★★★★★)
 Muga. Tel. 941 311 825. D.O. Ca. Rioja.
 Trabajo a conciencia que enaltece la fruta (grosella) con finos toques de lilas, vainilla y humo. Trago tan jugoso como dilatado en fruta sin caer en excesos.

NELIN 2007 (★★★★★)
 Clos Mogador. Tel. 977 839 171. D.O. Q. Priorat.
 Importante servir fresco. Sólo así apreciamos la fruta blanca (níspero, albaricoque) con nitidez, su fondo mineral (tiza) y el eco tonelero. En boca, frescura inesperada, graso, cálido, refinado y largo.

NORA DA NEVE 2006 (★★★★★)
 Viña Nora. Tel. 915 942 076. D.O. Rías Baixas.
 Definición frutal potente y delicada con fina expresión del pomelo, la hierba aromática o la tiza. En boca, gran dimensión, graso, fresco y jugoso. Sorprendente.

PAZO PIÑEIRO DE LUSCO 2006 (★★★★★)
 Lusco do Miño. Tel. 986 658 519. D.O. Rías Baixas.
 Realmente fragante, profundo, con bella expresión de pomelo y maracuyá bajo un lecho mineral. Fresco, con adorno graso, envolvente en fruta, amargo, de grato final. Mejorará.

PROTOS SELECCIÓN 2006 (★★★★★)
 Protos. Tel. 983 878 011. D.O. Ribera del Duero.
 Protos ha cambiado y lo demuestra con vinos como éste: más definición de frutos rojos en sazón, humo, vainilla e incienso con un trago goloso, frutal y placentero.

QUERCUS 2004 (★★★★★)
 Fontana. Tel. 969 125 433. V.T. Castilla-La Mancha.
 Directo y fresco en frutos rojos ácidos con una vena mineral (del roble) integrada en el conjunto. Jugoso y placentero en fruta, en taninos, en equilibrio gustativo. Para beber o guardar.

RODA I RESERVA 2004 (★★★★★)
 Roda. Tel. 941 303 001. D.O. Ca. Rioja.
 Destaca por su delicadeza a grosella, a lirios y tiza con suave caricia del roble (vainilla-humo). Jugoso y todo placer en boca.

SAN VICENTE 2005 (★★★★★)
 Señorío de San Vicente. Tel. 941 308 040. D.O. Ca. Rioja.
 Es de los grandes San Vicente, incluso mejor que el de 2004 por su fruta roja nítida, armada de finos ecos de terreno (arcilla) y buen roble. Fruta plena y final delicioso que mejorará.

SELECTUS 2005 (★★★★★)
 Finca los Aljibes. Tel. 918 843 472. V.T. Castilla La Mancha.
 Al aroma de arándanos maduros se une un fondo de guijarro y humo muy interesante. Trago poderoso, estructurado y dimensionado en fruta con final por depurar.

TERRAS GAUDA 2007 (★★★★★)
 Terras Gauda. Tel. 986 621 001. D.O. Rías Baixas.
 Albariño sencillo (como virtud) con delicadas pinceladas de piña, pera, flores blancas y limas que deja un paladar gustoso y muy equilibrado.

V3 VERDEJO VIÑAS VIEJAS FB. 2003 (★★★★★)
 Terna Bodegas. Tel. 983 816 571. D.O. Rueda.
 Conquista desde el principio por su fragancia de maracuyá, lichis, tiza, helechito y eco del roble. Graso, envolvente y un recital de fruta en el fondo.

VALCAVADA RESERVA 2004 (★★★★★)
 Bodegas Alavesas. Tel. 902 227 700. D.O. Ca. Rioja.
 El mejor vino de la bodega. Moderno, lleno de frutos rojos, mineralidad, pól-vora y humo en armonía. Trago poderoso aunque fino, jugoso y complejo.

VALSACRO 2001 (★★★★★)
 Bodegas Valsacro. Tel. 941 398 008. D.O. Ca. Rioja.
 Apura al máximo la maduración pero a cambio ofrece un recital de frutos rojos impecable, de notas minerales y fino roble que regalan un trago carnoso, lleno, sin aristas y duradero.

VALL POR 2004 (★★★★★)
 Sangenis i Vaqué. Tel. 977 828 238. D.O. Q. Priorat.
 Poderosos aromas de fruta madura, especias y monte bajo (espliego y tomillo). Carnoso y con cuerpo en boca, tanino bien fundido y amplio despliegue de aromas frutales en retronasales. Excelente calidad-precio.

VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER COLECCIÓN EL ENEBRO 2007 (★★★★★)
 Viñas del Vero. Tel. 974 302 216. D.O. Somontano.
 Describe con nota su plenitud frutal-floral con recuerdos de pomelo, lima y jengibre muy frescos. En boca, equilibrio acidez-grasa-fruta que engancha.

YSIOS RESERVA 2004 (★★★★★)
 Ysios. Tel. 945 600 640. D.O. Ca. Rioja.
 Frutosidad bien definida, con tipicidad (fresón-regaliz-violetas) y roble discreto. Trago jugoso y con equilibrio. Mejorará.

CÓDIGO DE PRECIOS	
☉	Hasta 3 €
☉☉	De 3 a 6 €
☉☉☉	De 6 a 9 €
☉☉☉☉	De 9 a 18 €
☉☉☉☉☉	Más de 18 €
☉☉☉☉☉	Buena relación calidad/precio

En recuadro, nuestra elección
 Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.

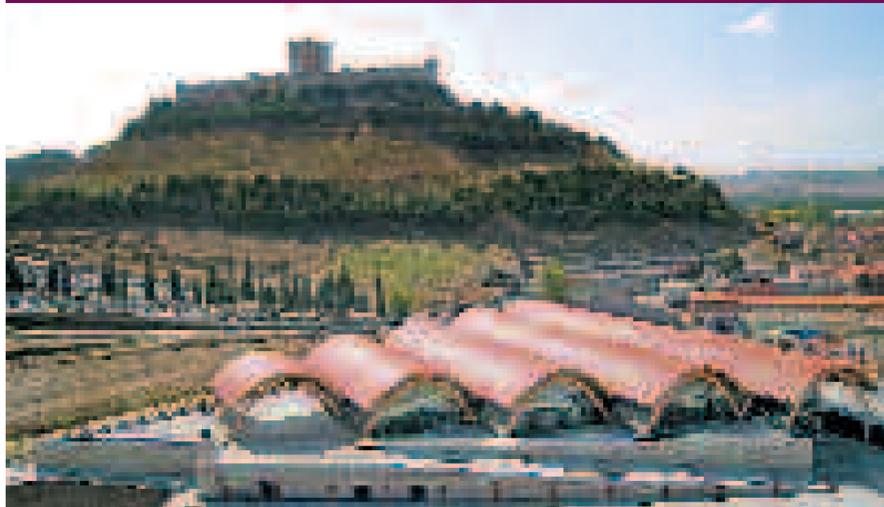
Maestros en Vinos Tintos



Viña Valsacro
 Elciego - D.O.C. RIOJA



BODEGAS EJEMPLARES



La situación es un privilegio. A los pies del castillo de Peñafiel, la histórica bodega Protos extendió sus calados a lo largo de 2 kilómetros para acunar sus vinos. Ahora el roble francés viste las salas de una obra espectacular que en primavera abrirá sus puertas al enoturismo.

BODEGAS PROTOS

Como la proa de un barco con rumbo hacia el futuro, el diseño del arquitecto Richard Rogers se convierte en la nueva sede de la histórica Protos. De ahí saldrán los vinos de más alta calidad.



La vendimia de estreno

Entre los muchos hitos que jalanan los más de 80 años de vida de Protos, la vendimia de 2008 se escribirá con letras de oro. Es la primera que ha llegado a la nueva sede, al magnífico edificio que a lo largo de tres largos años ha crecido a los pies del castillo de Peñafiel, soberbia continuidad de los dos kilómetros de calados de la bodega histórica, donde hasta ahora reposaban sus vinos.

La inauguración oficial está prevista para la próxima primavera, pero el ensayo general ya se ha realizado con éxito, la fachada lateral se alzó como una gigantesca visera para recibir la uva, los depósitos que llaman campechanamente "arañas" la seleccionaron con una vanguardista técnica de infrarrojos a la que no se le escapa el mínimo defecto de un grano, y ya los flamantes tinos troncocónicos de acero han concluido su labor de fermentación y acunan el vino nuevo.

SE ABRE EL TELÓN

El espacio diáfano y luminoso de dos plantas de 12.000 metros va cobrando vida, ya hay alguna botella en el frigorífico de la cocina que servirá de apoyo al *catering* en recepciones previstas hasta para 400 asistentes, ya están en su sitio las cabinas de blanco purísimo de la sala de cata y los albos sillones donde los catadores, al concluir, comentarán los vinos. Ya está en su puesto, en cristalinos despachos, el equipo ejecutivo, con el añadido de un flamante director general, Antonio Obieta, que viene a redondear el organigrama histórico de la Junta presidida por Miguel Ángel Carrascal. A ellos se debe

el impulso de esta ingente innovación. A su osadía, digna continuadora de la que derrocharon los fundadores.

Aquéllos, con las limitaciones de 1927, crearon la primera gran bodega de la región. De ahí su nombre, Protos -la primera, en griego-. Y su acierto al bautizar el vino, premiado ya en la exposición de París de 1929, como Ribera del Duero, nombre que cedieron en los años ochenta a la recién creada Denominación de Origen.

Los actuales sucesores emprendieron el proyecto de renovación con una generosa inversión que se cifra en 36 millones de euros. Para darle forma eligieron al estudio de arquitectura del prestigioso Richard Rogers y el resultado es tan impactante como respetuoso con la filosofía de la bodega. No se trataba de crecer, eso vienen haciéndolo en sucesivas ampliaciones y adquisiciones con una vitalidad ejemplar, sino de cincelar un joyero para el prestigio de la marca y un acomodo donde hacer brillar la máxima calidad, donde gestar con los medios más eficaces e ingeniosos los proyectos de vinos de alta gama.

TENTACIÓN PARA ENOTURISMO

Todo está dispuesto. El edificio, al pie de la colina del castillo, es un caparazón coronado por cinco bóvedas de tono rojizo que evocan el color de las tejas y de la tierra. La semiplanta superior acoge la sala de recepción que, para recibir la vendimia, se abre completamente al nivel por el que entra la uva. Abajo, a un lado, tras las cristaleras, los depósitos de elaboración y guarda, y al otro, los despachos y la refulgente zona de traba-

jo. Una escalera central es el nexo de todo el edificio y conduce al piso inferior, la zona social, de cata, de presentaciones y de atención al enoturismo que sin duda será ingente y constante, puesto que ya se acumulan las solicitudes. Las salas se abren aquí a un patio interior, recoleto, zen, sin más ornato que el rumor de una cascada. Y ya en las profundidades, a 15 metros bajo el ras, se apilan las barricas y duermen las botellas junto al museo, que está en pleno montaje. Todo es hormigón y cristal, en un juego luminoso y refinado, tanto que incluso el tacto del cemento se vuelve sedoso al haber empleado planchas únicas, diseñadas exclusivamente para esta obra. Elegancia y delicadeza que remedan las de los vinos, el alegre Protos Rosado o los rotundo tintos, desde Roble al Gran Reserva o al Selección. Historia viva para que viva el vino.



BODEGAS PROTOS

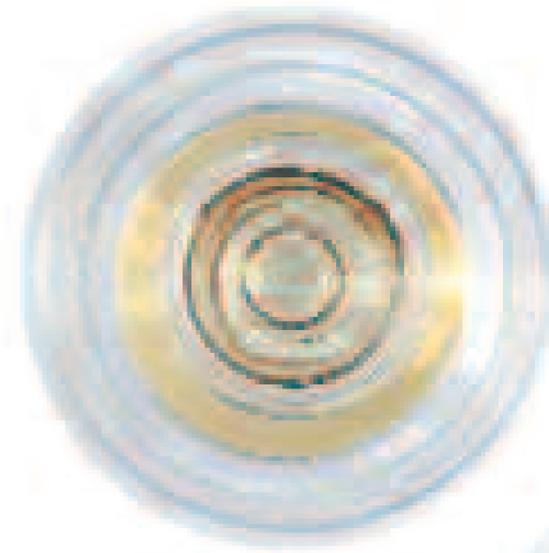
C/ BODEGAS PROTOS 24-28
47300 PEÑAFIEL (VALLADOLID)
TEL. 983 87 80 11 / FAX. 983 87 80 12
E-MAIL: BODEGA@BODEGASPROTOS.COM
WWW.BODEGASPROTOS.COM

2º PREMIO VILA VINITECA DE CATA POR PAREJAS

Título: Mérito de 2008
Categoría: Mundial
Módulo:

1. 2008 Vila Viniteca por Parejas, abriendo la categoría de sala de cata por parejas, profesional y aficionados al vino.

1.º Premio: 10.000 €
2.º Premio: 4.000 €
3.º Premio: 2.000 €



Información e inscripción:
www.vilaviniteca.com



EL SABOR DE
UNA GRAN HISTORIA
Delicia de los Cantones



CITA: 9111111111
CITA: 9111111111
CITA: 9111111111
CITA: 9111111111
CITA: 9111111111

www.delaaldea.com

CON MUCHO GUSTO



FOTO: R. PAXARINO

El famoso capón de Villalba

Acada capón, como a cada cerdo, le llega su San Martín. En el caso de las tiernas aves, llega en la Feria del Capón de Villalba (Lugo) el 21 de diciembre. Y allí aparecerán las carnes más ebúrneas para competir por subasta y premios antes de ataviarse como protagonistas del menú de Nochebuena. Uno de los restaurantes señeros de Villalba, Montero, los guisa en las recetas recomendadas por la Asociación de Criadores: con mazapán y turrón, en hojaldre rellenos de espinacas o trufados, a la gallega perfumados con canela y tomillo o henchidos de higos y manzanas.

Ingredientes: 1 capón de Villalba, 1/2 kg de cebollitas francesas en rodajas finas, un ajo picado, 100 g de jamón serrano, 100 g de carne de ternera picada 2 huevos, un vaso de caldo, una copa de brandy, sal, pimienta, aceite de oliva.

Elaboración: Limpiar el capón, sacarle la grasa y reservarla. Salpimentarlo. Mezclar las cebollitas, el ajo y el jamón y rellenar con ello el capón. Derretir la grasa y mezclarla con un vaso de caldo de pollo. Colocar la mitad de la mezcla en la fuente de horno y en el nivel superior a la fuente del horno poner la rejilla con el capón untado con aceite de oliva. Se deja hacer a una temperatura 160°C durante una hora y media. Cada 10 minutos se vuelve a untar con el resto de la grasa mezclada con caldo de pollo.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: La potencia del capón, delicado en aromas, está en su guarnición. Así, es recomendable un cava reserva o superior, como blancos no aromáticos con cuerpo y algo de crianza o tintos frescos, con cierta golosidad. Rosados y blancos muy aromáticos en general distorsionan el manjar, como también finos o manzanillas.

NUESTRA SELECCIÓN

ANTIÓN SELECCIÓN 2005 ***
Antión.
Perfecto, fruta y madera prudentes que, cuando se combinan con el capón, extraen aromas nuevos interesantísimos.

CAMPO REDONDO GODELLO 2007 ***
Bernardo Álvarez.
Godello armónico, nada explosivo, con cuerpo y acidez comedida que potencia el capón en sabores y aromas. Un placer.

ÁGORA SYRAH-TEMPRANILLO 2007 **
Arúspide.
Los incondicionales del rosado tienen este ejemplo: golosidad y perfume de frutos rojos que no desentonan con el manjar.

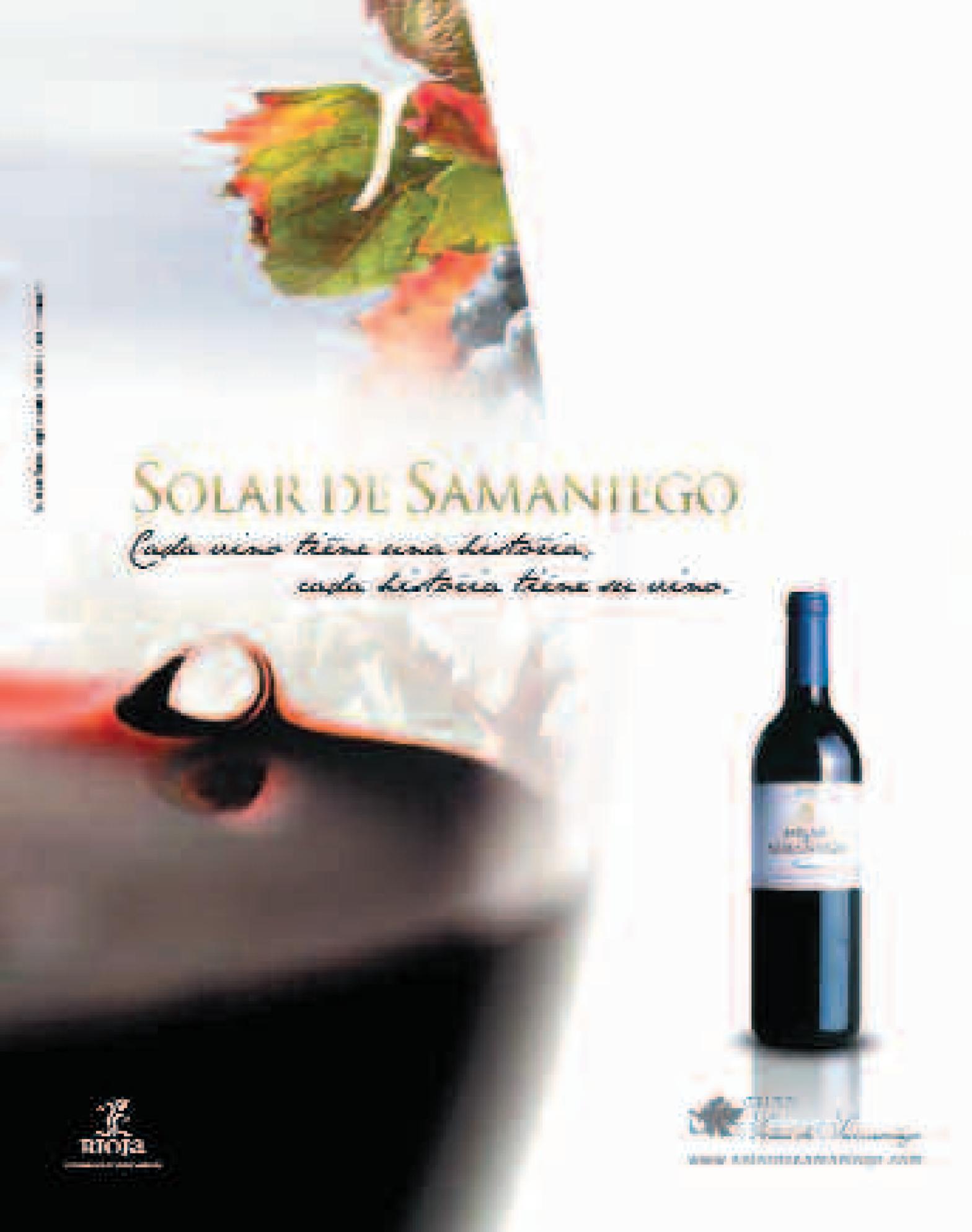
EMENDIS BRUT NATURE RESERVA **
Masia Puigmoltó.
Deja un final armónico, cremoso. Respeta la textura del capón, la expresión de la patata y potencia con elegancia el plato.

FAN D. ORO FB. 2007 **
Arzuaga Navarro.
Fruta comedida y acidez claves para el capón, que domina al principio. El final de vainilla y tostados realza el ave.

COUPAGE 110 2007 *
Vins Nadal.
Suave y ligero con notas de arándanos que embellecen el conjunto aromático. Domina el capón pero sin distorsiones.



*: Buena combinación. **: Muy buena. ***: Excelente



SOLAR DE SAMANIEGO

*Cada vino tiene una historia,
cada historia tiene su vino.*



Gran Medalla de Oro, Concurso Nacional, Madrid 2004
"Campanas Rojas" - primer vino cosechado con esta uva

Medalla de Oro, Concurso Nacional, Madrid 2004
"Campanas Rojas"

Medalla de Oro, Vinos Internacionales, París 2004

Medalla de Oro, Rioja 2008
"Leon Lapostolle de Cuzcurrita"



Premio Penedès, Novella 2008 - primer vino de la zona de Ribera

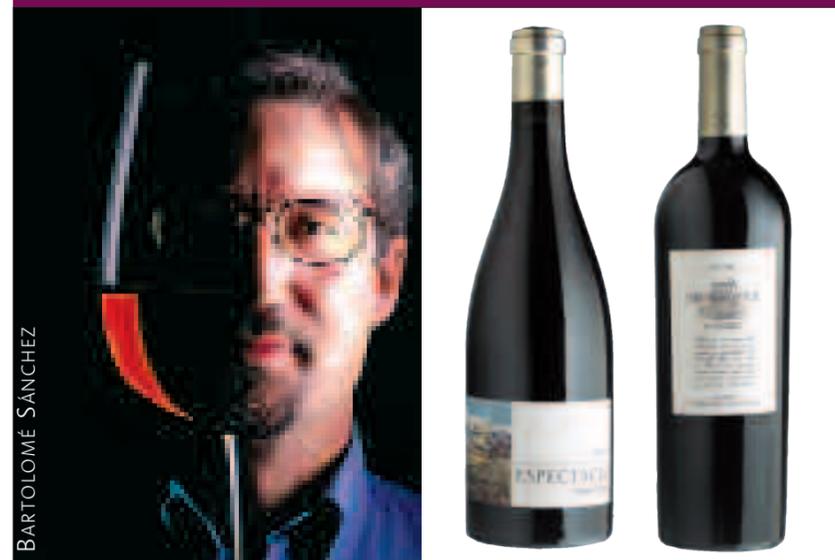
Medalla de Oro, Concurso Nacional, Madrid 2004
"Campanas Rojas"

GRAN MEDALLA DE ORO
Concurso Nacional, Madrid 2004
"Campanas Rojas" - primer vino cosechado con esta uva



www.bodegaacampocozcurrita.com

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

El reino de la armonía

El grupo vigila atento, cuidadoso y concentrado el lento caminar de la cinta que transporta los racimos descargados desde la banasta. Sus manos apartan con precisión el par de granos pasificados o las hojas no deseables que llevaban los pequeños racimos; una vez saneado, sigue el camino al depósito o barricas, donde comenzará la aventura del nuevo vino. La agotadora y delicada labor es sólo uno de los múltiples trabajos que conlleva la elaboración de este gran vino. René Barbier, en asociación con Fernando Zamora y Christopher Cannan, eligió una de las viñas más llamativas de España para crear su producto más costoso: los espléndidos y dificultosos viñedos de vieja Garnacha cerca de las crestas del Montsant, encima del pueblecito de La Figuera. Desde ese majuelo salvaje, visitado por la más variada fauna (jabalíes, liebres o aves rapaces) y con un desnivel de vértigo, se contempla uno de los más profundos valles del Priorat. Ante tanta belleza no se le podría dar otro nombre: Espectacle.

UN TRABAJO ILUSIONANTE

Ana Martín, excelente y experimentada enóloga, es un prodigio de adaptación a cualquier zona, variedad o tipo de vino: acepta el desafío con ilusión. En 2000 le hicieron una proposición bastante espinosa, hacerse cargo del nuevo proyecto para elaborar los vinos del Castillo de Cuzcurrita. La empresa era nueva porque así lo diseñaron los flamantes dueños, pero el magnífico castillo data del siglo XIV. Posee la finca un antiguo viñedo de Tempranillo, abrazado por su recinto amurallado y cultivado en vaso, del que sólo en años excepcionales sale este Cercado de Cuzcurrita. Para su elaboración se mima la uva tanto en la cepa como en la bodega. Se seleccionan racimos en una mesa de "destrío", en barricas bordelesas nuevas, de roble francés de grano extra fino, hace la fermentación maloláctica, luego una crianza sobre sus lías en la misma madera. Ana ha creado un tinto espectacular, pero... ¡Tanto desvelo para sacar apenas 6.600 botellas!

ESPECTACLE 2005

SPECTACLE VINS. CRTA. DE BELLMUNT, SORT DELS CAPELLANS POL. 21, 43730 FALSET (TARRAGONA)
TEL. 977 83 91 71. CLOSMOGADOR@CLOSMOGADOR.COM. D.O.: MONTSANT. PRECIO: 115 €.
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: GARNACHA. CRIANZA: 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
FECHA DE ENTRADA: 14/10/2008. ARMONIZA CON: MANITAS DE CORDERO RELLENAS DE BOLETUS Y TRUFA.
CONSUMO ÓPTIMO APROX: 8 AÑOS A 16/19° C. PUNTAJACIÓN: 9'8/10

1ª Cata: Rojo cereza, de capa media, no muy profunda, aún con tonos violáceos. En nariz se expresa deliciosamente armónico, con aromas de fruta fresca intensos (cerezas) acompañados de notas florales de lavanda (destaca un limpio aroma de rosas) y un toque mineral. En boca, integración total, casi etérea, con tanino sedoso y elegante, de gran amplitud y persistencia. Del conjunto destaca su gran armonía.

CERRADO DEL CASTILLO DE CUZCURRITA 2004

B. CASTILLO DE CUZCURRITA. SAN SEBASTIÁN 1, 26214 CUZCURRITA DEL RÍO TIRÓN (LA RIOJA).
TEL. 941 328 022. CASTILLODECUZCURRITA@CUZCURRITA.COM. D.O.CA. RIOJA. PRECIO: 32 €.
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIETADES: TEMPRANILLO. CRIANZA: 16 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.
FECHA DE ENTRADA: 11/11/2008. ARMONIZA CON: CONEJO DE MONTE EN SALMOREJO.
CONSUMO ÓPTIMO APROX: SIETE AÑOS A 16/19° C. PUNTAJACIÓN: 9'2/10

1ª Cata: Rojo picota, cubierto y con la lágrima teñida. Buqué elegante que se sustenta sobre fruta madura. Recuerdos de madera, especias (pimienta negra), monte bajo y regaliz. En boca expande con morbosidad su golosidad, es carnoso y succulento. Taninos bien trabajados y maduros que aportan una agradable sensación de untuosidad, de tacto casi aterciopelado. Al final, recuerdo de un fondo goloso y frutal.



No hay plato que se le resista

ANNA
DE COGNAC
El sabor del año





para un momento perfecto
ELIGE RUEDA



Vinos con D.O. Rueda. Cantidad de venta
www.dominio.es

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

**El Grifo Malvasía Brut
Burburjas volcánicas**

Hablar de bodegas El Grifo, nacida en 1775, es adentrarnos en la complicada historia vinícola no sólo de Lanzarote, sino de España pues está entre las diez bodegas más antiguas. Complicada y delicada, porque en esta pequeña isla todas las labores se hacen a mano, sin apenas recurrir a la tecnología. Hay ciertos obstáculos que los viticultores, con ingenio y observación, han tenido que lidiar. El clima es severo, con vientos alíseos constantes que, si no fuese por los muros de piedra volcánica alrededor de cada planta, haría imposible la supervivencia de la vid. Además, las lluvias avaras obligan a la viña a buscarse la vida en las profundidades, aunque en contrapartida regala un fruto lleno de aromas minerales muy personales. Así, variedades que en la península se han plantado con resultados sencillos, aquí adquieren el calificativo de extraordinarias, como por ejemplo la variedad blanca Malvasía. Guarda, además, un tesoro casi perdido en la península: los suelos prefiloxéricos que se libraron de la plaga que diezmo los viñedos de medio mundo, y que aquí no pudo desarrollarse gracias al suelo volcánico.

La elaboración del espumoso es bastante reciente. Es un vino que algunos denominan “espejo” (refleja lo mejor y lo peor del viñedo). En este caso, el carbónico es el vehículo que transporta la complejidad de aromas y aporta frescura.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: C/Teruel, 7. Colonia de Los Angeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja con 6 botellas de esta prestigiosa bodega.

EL GRIFO MALVASÍA BRUT

COLOR
LIMPIDEZ
INTENSIDAD
TIPO
ATAQUE
EVOLUCIÓN
DESCRIPCIÓN GENERAL

QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

**San Simón da Costa
Galicia envuelta en humo**

Durante años, algunos vecinos de las parroquias de Villalba (Lugo) mantuvieron viva la tradición artesana de elaborar los quesos de San Simón da Costa exclusivamente para regalos, para pagar favores o para acudir al mercado local. Gracias a ello, poco antes de 1990 el arte se recuperó y han nacido o revivido hasta ocho queserías que en total elaboran 320.000 kg anuales. Los moldes son ahora de impecable material plástico blanco, pero todos conservan los viejos moldes de abedul -avidueira- que elaboraban los mismos artesanos que los surtían de zuecos. Elaboran al día. Reciben la leche al caer la tarde y la mantienen toda la noche en un tanque a baja temperatura. Al día siguiente se cuaja, se amolda y se prensa. Tras 15 días de cura en cámara, está listo para el ahumado que le confiere su personalidad. La leña es también de abedul, de astillas algo verdes para producir el humo que va desde el fogón a una cámara cerrada donde se apilan las piezas. Todo a mano, con la técnica y el mimo de siglos. Porque según la leyenda, el arte les viene de los castros celtas, y de allí se exportaba a Roma.

EL QUESO

D.O.P. SAN SIMÓN DA COSTA
San Simón. 27815 Vilalba (Lugo).

ELABORACIÓN

Con la mejor materia prima que gallega llega a las queserías comienza la pasteurización. Con la leche en cubas, se añade cuajo y se pasa a la cubeta, se prensa para eliminar el suero sobrante, compactar la pasta sin agujeros y adquirir su forma característica. Después, se almacena el producto en cámaras frigoríficas.

Tipo: pasta prensada. Cabaña: vaca. Peso: de 750 gr. a 1,1 kg. PVP kilo (aproximadamente): 12 €.

EL VINO

RESERVA PARTICULAR DE RECAREDO 1996 BRUT NATURE
Bodega Recaredo. Tamarit, 10. 08770 Sant Sadurni d'Anoia (Barcelona). Tel. 983 910 214. Fax. 938 911 697. www.recaredo.com/cava@recaredo.es

D. Cava. Tipo: espumoso. Variedades: Xarel.lo y Macabeo. Grado: 11,5% vol. PVP. 55 €.

El queso necesita una fusión aromática impuesta por el ahumado, las notas de mantequilla y la textura mantecosa. Un espumoso viejo, complejo, con el carbónico justo y fresca limpia-dora resulta infalible. La armonía nace al principio y se mantiene hasta el final. Es gloriosa. También se puede probar con un godello sobre lías.



BODEGAS FONTANA



OFICINAS

Avda. Menéndez Pelayo, 2 – 6º Izda. 28009 Madrid
Tfno.: 915 783 197 Fax: 915 783 072

BODEGA

Extramuros S/N Fuente de Pedro Naharro 16411 Cuenca
Tfno.: 969 125 433 Fax: 969 125 387

E-mail: bf@bodegasfontana.com

GENTE DE VINO

La Palloza, un festín gallego

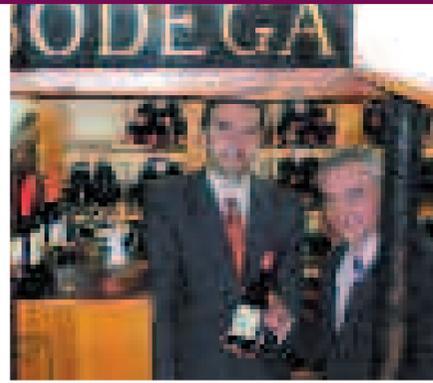
A un lado de la carretera de Vegadeo a Pontevedra, en la Galicia interior y variopinta que es el amplio entorno de Lugo, un edificio moderno, luminoso y amplio acoge las bodas y celebraciones de postín de la capital, pero su cocina es también parada obligatoria para quienes buscan profundizar a golpe de cuchara en los ingredientes del mar y la tierra del inabarcable recetario tradicional gallego y, más aún, en las posibilidades de la innovación culinaria sensata, esa que se encarga de poner en valor la naturaleza, el gusto y hasta el aspecto de cada bocado de modo que tanto el centro del plato como cada uno de sus aditamentos cobre pleno protagonismo.

Así es La Palloza, el elegante y confortable espacio donde ofician Ramiro López y su hijo Nacho. El reino de los alimentos gallegos con Denominación de Origen y el foco de una tenaz búsqueda de las delicias autóctonas y artesanales.

El menú, con el detalle de una carta escrita en braille, puede empezar con un carpaccio donde luzca la pureza de una ternera galle-

ga, un lacón trufado o unas translúcidas obleas de pulpo. Entre los guisos rotundos de esta temporada hay que probar las fabas de Lorenzana, una producción muy escasa de alubias de tamaño medio y piel casi inexistente que ahora, en temporada de caza, guisan con liebre. O si se prefiere una incursión marina, las filloas rellenas de marisco y queso de O Cebreiro, y por supuesto la inigualable merluza.

Pero aún más que la cocina sorprende la bodega que selecciona Nacho con especial atención a esos vinos que titula "de nuevo corte". Y ahí aparecen, al lado de los más selectos Riojas, Riberas o Prioratos (El Puntido, La Nieta, San Vicente, Zuazo Gastón, Neo, Sed de Caná, Vizcarra, Les Ones...), zonas mucho más reconditas, como Valdejalón o Ribera del Queiles. Y, por supuesto, la incursión de un exquisito paladar en lo que mejor conoce, los vinos gallegos de las cinco denominaciones de origen, junto a los imprescindibles, los más desconocidos y novedosos, las mejores elaboraciones de Godello, Albariño, Causal, Mencía... de cosecheros modernos y refina-



dos. Además el servicio de mesa, la temperatura, la cristalería, son impecables. La pequeña bodega de uso, a un lado del comedor, es como un cuerno de la abundancia o la cueva de los tesoros de Alí Babá, y las recomendaciones de Nacho son para seguir-las a pies juntillas, acertadas en las armonías con los platos y con una experiencia en el conocimiento de lo que puede epatar al comensal que contrasta con su juventud.

LA PALLOZA
Carretera Vegadeo- Pontevedra Km. 78
Santa María de Muxa, Sarria, Lugo
Tel. 982 303 032

SEPA DE LO QUE HABLA

FOTO: ÁNGEL BECERRIL



**Envases innovadores
Los hermanos del vidrio**

España es un país al que le cuesta, no sabemos si para bien o para mal, la introducción de nueva tecnología para el vino. Sin embargo, en Estados Unidos, Australia o algunos países de Europa, se impone a un ritmo increíble. Se trata de botellas PET, Bag in Box, latas de vino, bolsas de polilaminado, Pocket Shot o tetrabrik, el más conocido. Su intención es, por un lado, cuidar el medio ambiente y, por otro, no menos importante, captar la atención del público más joven.

Sistema PET (politereftalato de etileno). Ya era utilizado en botellas de refresco o comida para microondas, y ahora llega al vino ideado por la empresa estadounidense Ball. La reducción de los gases de efecto invernadero en el proceso de transporte de este contenedor liviano, en comparación con el vidrio, es un gran valor agregado en sostenibilidad.

Bag in Box. Es una bolsa de polilaminado metálico dentro de una caja que mantiene durante mucho tiempo la frescura del vino y resulta fácil de usar gracias a su grifo dosificador.

Lata de vino. La lata es más habitual verla en la cerveza. Fueron dos suizos, Jens Andersson y Jonas Forsman, los diseñadores de las latas de vino, que además son reciclables. Respecto a otros envases, tiene la ventaja de permitir vinos con elevado contenido de anhídrido carbónico, misma impermeabilidad al oxígeno que la botella de vidrio y menor peso.

Bolsas de polilaminado metálico. Sería igual que el Bag in Box, pero sin caja. Son envases pequeños, ideales para ocasiones informales o consumo individual.

Pocket Shot. Bolsas de plástico ideadas en San José (California). Es un material flexible y resistente con la medida de un trago generoso que antes que al vino sirvió a ron, whisky, tequila, ginebra o vodka. Su gran virtud es su pequeño tamaño, ya que se puede guardar en el bolsillo o en el bolso.

La reflexión que nos dejan estos envases es la inquietud del sector por innovar. En un gran porcentaje, el contenido permanece inalterable en un periodo de tiempo razonable (uno o dos años), cuestión indispensable. Los mejores ejemplos se dan en vinos jóvenes -sean blancos, rosados, tintos, finos...-, que preservan todos sus aromas de juventud y sabor. La otra parte, no menos importante, es su bajo precio, un motivo más para apostar por estos divertidos envases que en muchos casos también juegan la baza de la ecología.

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



**Sobran
las
palabras**



No sé por qué
me gusta...
¡pero me gusta!

EL COLECCIONISTA

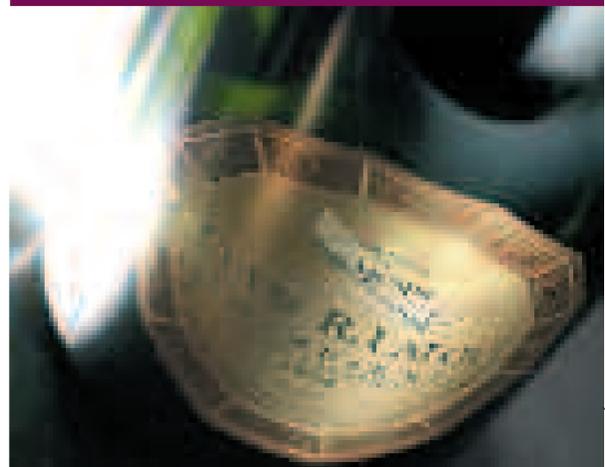


FOTO: ANGEL BECERRIL

La joya desenterrada

En la acogedora y silenciosa cava se respira expectación, incertidumbre, cierto nerviosismo. El sumiller, rodeado de un pequeño grupo de expertos, se prepara parsimoniosamente para descorchar la primera botella de una nueva era de champagne. Entre los presentes, Didier Mariotti, *chef de caves* de la casa Mumm, observa expectante cada movimiento del profesional. Por fin se abre con un pequeño ruido y se escapa de la boca de la botella una suave nube de humo. Después escancia en su copa una pequeña porción que contempla con interés y concentración. Un movimiento de cabeza ofrece optimismo al grupo, acto seguido sirve en todas las copas el maravilloso vino. Se acaba de abrir la primera botella de la nueva joya enológica de Champagne: la Cuvée R. Lalou Millésime 1998. La casa Mumm, con más de 180 años de historia, recrea así una marca que en su primera etapa encandiló a los mejores expertos y a los grandes gastronómicos. De aquella primera época sólo salieron al mercado ocho añadas. Porque este vino está concebido para elaborarlo solamente los años que ofrecen una gran cosecha. Ahora se reanuda la tradición con una de las mejores *millésime* de los últimos tiempos: la de 1998. Todo ha sido meticulosamente preparado para su puesta en escena, desde la elección de los *lieu-dit* (pequeños pagos o parcelas) de los mejores *grand cru* (Ambonay, Cramant, Mailly, Avize, Aÿ, Verzanay...) hasta doce nombres míticos de tierras champañesas, de la Montaña de Reims y de la Côte des blancs, reúne este excelente espumoso en un perfecto equilibrio entre Chardonnay y Pinot Noir. 50% de Chardonnay de Les Briquettes, Les Bionnes, La Croix de Cramant, y la otra mitad de Pinot Noir de Les Hanneprés, Les Houles, Les Crupots y Les Rochelles. Ni un solo detalle concerniente a este vino ha quedado en el olvido. La elección de las parcelas, su cuidadosa puesta punto o su llamativa botella han sido estudiados hasta la extenuación. Lo sorprendente es la tremenda frescura que ofrece a pesar de su edad, comienza con sus finas burbujas y su pálido color y sigue con una gran complejidad aromática. Hay notas de cítricos frescos, una fina mineralidad. El vino despliega aquí toda su delicadeza: recuerdos de naranja, de flor blanca y de miel de acacia. La boca es neta y viva. Gracias a su placentera estructura y su riqueza, el vino se mantiene como suspendido en un perfecto equilibrio entre cremosidad y fresca acidez.

CUVÉE R. LALOU MILLÉSIME 1998
Mumm. Pernod-Ricard España
Manuel Marañón, 8. 28043 Madrid Tel. 91 368 30 67
emmanuel.dupont-machet@pernod-ricard-espana.com
Precio: 150 €.



DÍAS DE VINO Y CULTURA

Dostoyevski y el sufrimiento de la bebida

No fue una relación amable la que Dostoyevski mantuvo con la bebida. Sin duda, lo explica su biografía. La temprana muerte de su madre por tuberculosis sumió a su padre en la depresión y en el alcoholismo. Cuando sólo tenía 18 años, le llegó la noticia de la muerte de su padre. Se cuenta que sus siervos, enfurecidos tras uno de sus brutales arranques de violencia provocados por la bebida, le inmovilizaron y le hicieron beber vodka hasta que murió ahogado. Dostoyevski se culpó de este hecho por haber deseado, en muchas ocasiones, la muerte de su padre. El propio Freud se fijó en estos hechos para redactar su famoso artículo *Dostoyevski y el parricidio*. Muchos de sus personajes se mueven en ambientes explosivos que los conducen a un nihilismo autodestructivo, acompañado casi siempre por la bebida. Son, en palabras de S. Zweig, "hombres todos adultos, todos hombres hechos, que andan por el mundo a tientas como los ciegos y tienen la torpeza de los borrachos. Los vemos detenerse, mirar en derredor, hacer todo género de preguntas, para aventurarse de nuevo, sin esperar respuesta, hacia lo desconocido". Personajes

que se agarran febrilmente a la bebida para hurgar con crueldad en la llaga de su sufrimiento: "¿Creen que no lo siento? Cuanto más bebo, más sufro. Por eso, para sentir más, para sufrir más, me entrego a la bebida. Bebo para sufrir más profundamente." Ante la desesperación de la vida rota, la bebida constituye ese refugio amargo en una existencia destrozada: "Entre tanto, quedé cesante, no por culpa mía, sino a causa de ciertos cambios burocráticos. Entonces me entregué a la bebida. Ya hace año y medio que nos instalamos en esta capital magnífica. Aquí encontré un empleo, pero pronto lo perdí. ¿Comprende, señor? Esta vez fui yo el culpable: ya me dominaba el vicio de la bebida. Ahora vivimos en un rincón que nos tiene alquilado Amalia." La bebida aparece en los momentos trágicos, como en esta escena de crudo dramatismo: "Al llegar a la posada, Mikolai se había quitado una cruz de plata de su cuello y la había entregado al dueño de la posada para que se la cambiara por vodka. Se le dio la bebida. Minutos después, una campesina vio en una cochera vecina a un hombre que evidentemente iba a ahorcarse."

Carlos Iglesias



Beber es uno de los parámetros que fijan la degradación de una sociedad: "Llegó ante un gran edificio donde todo eran figones y establecimientos de bebidas. De ellos salían continuamente mujeres destocadas y vestidas con negligencia, y formaban grupos aquí y allá, especialmente al borde de las escaleras que conducían a los tugurios de mala fama del subsuelo." Y, por supuesto, es la medida exacta del declive y hundimiento: "Cree que esta historia es conmovedora y no se da cuenta de su necesidad. A mi juicio, ese alcohólico que fue empleado de intendencia es más inteligente que ella. Cuando menos, se ve en seguida que está dominado por la bebida y que hasta el último destello de su lucidez ha naufragado en alcohol."

VINO Y SALUD



Para envejecer mejor

En los últimos años parece como si el vino hubiese "salido del armario". Históricamente el vino debió sopor-tar el sambenito de ser considerado una droga auferi-zante, enemiga de la salud, y sus virtudes fueron sistemá-ticamente avasalladas por los efectos secundarios del abuso del alcohol. Hoy, el vino es considerado ya un alimento que, en las dosis adecuadas, aporta grandes beneficios para la salud. Y, sobre todo, es un gran aliado para la vejez. Cada vez son más numerosos los estudios que demuestran que el vino ayuda en la prevención de enfermedades como el alzheimer y enfermedades cardiovasculares. Se ha convertido, pues, lo que ya nuestros mayores intuían empíricamente: que, toma-do con moderación, ayuda a una mejor calidad de vida en la tercera edad. Con el paso de los años, somos más propensos a padecer infarto de miocardio, trombosis venosas o cánceres. Pero según recientes investigaciones al respecto, el vino es especialmente activo en la prevención de determinados tipos de enfermedades, sobre todo las que afectan a la población de mayor edad. Tiene efectos beneficiosos en diferentes situa-ciones clínicas y patológicas, tales como las cardíacas y la demencia senil, además del alzheimer.

El vino tiene más de 200 sustancias activas, como metales, iones y vitaminas. La que más se ha investigado es una sustancia fenólica beneficiosa para la arteriosclerosis y el coles-terol, y que se encuentra sobre todo en el vino tinto. Es el famoso trans-resveratrol, que es como un antibiótico que la propia cepa produce en el momento de la maduración para que no se vea perjudicada por un hongo que la destruye. También se han detectado efectos positivos del vino sobre la trombosis, ya que evita que las plaquetas se agreguen, dismi-nuyendo los infartos agudos de miocardio.

Según los científicos expertos en la materia, el consumo moderado de vino nos hace más longevos. La Organización Mundial de la Salud (OMS) aconseja tres copas de vino al día, siempre acompañadas de comida. Por primera vez se ha estudiado su efecto directo sobre las células cardíacas, comprobándose su capacidad para prevenir la fibrosis, que afecta a personas hipertensas o con fallos cardíacos.

Son ya conocidos los efectos del resveratrol en la prevención de coágulos sanguíneos y en la reducción del colesterol. Ahora se ha demostrado su capacidad de prevenir la fibrosis, una condición que se da en personas hipertensas o con fallos cardíacos, que consiste en que se activa una produc-ción excesiva de colágeno en el corazón, perdiendo éste capacidad de bombear sangre de forma eficiente.

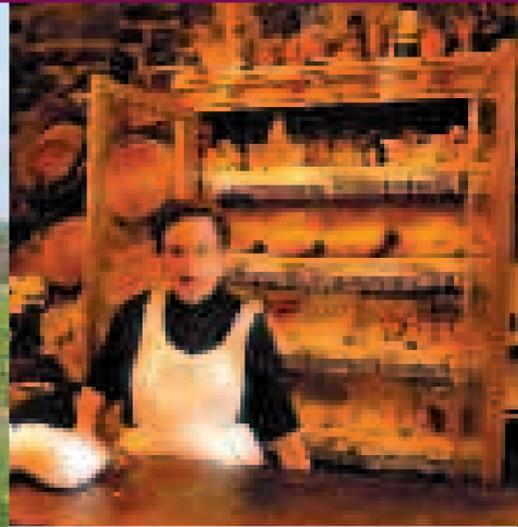
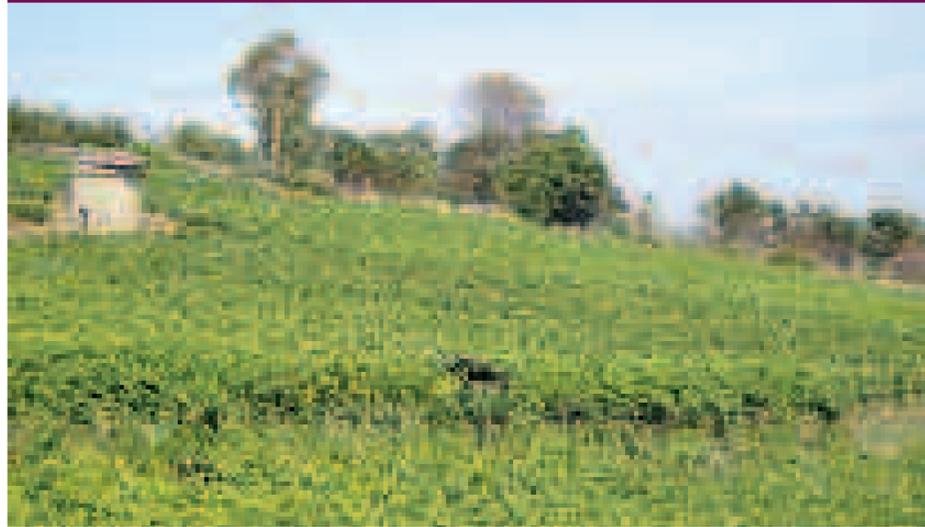
El resveratrol, al que también se atribuyen propiedades anti-cancerígenas, se encuentra en mayor concentración las uvas negras, el mosto y el vino tinto.

Godeval
EUDESA

HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN



Compartir un momento con Godeval y disfrutar al máximo el momento que no se puede olvidar. Un instante especial para disfrutar con libertad y estilo. Godeval y Bodegas. Hay caras que no se olvidan.



Debajo de los castaños y el monte de robles aún se adivina la formación de alguna viña. Son el poso de la historia, de aquellas copas que Alfonso el Sabio loaba como "el bon vino de Ourense" y que ahora restauran y ensalzan las labores de bodegueros entusiastas que dejaron atrás variedades más productivas por volver a las autóctonas, por defender la calidad.

RUTAS POR EL RIBEIRO PARAÍSO ENTRE RÍOS

El recorrido por estas tierras anegadas de agua y vino podría empezar por una ojeada a vista de pájaro desde los altos de Avión, un panorama que muestra el Valle del Avia y la imbricada labor que a través de siglos ha dibujado el río junto a la mano humana que lo embalsa en Albarellos. Aquí un resto de Románico, allí un balneario de remoto origen y por doquier la imagen del minifundio, de propiedades de autoabastecimiento, de diminutas huertas y viñas como jardines. Eso hace que en el Ribeiro apenas se cuenten, además de la ejemplar cooperativa Vinícola del Ribeiro, una treintena de bodegas embotelladoras con cierto volumen. El resto son innumerables, además de pequeñas bodegas de *colleiteiro* -cosechero- henchidas de gracia y personalidad y que invitan a una parada y una cata en cualquier recodo del camino.

Y más ahora, que es tiempo de Magosto, banquete de castañas y vinos nuevos.

ENTRE LOS VERDES Y LA PIEDRA AÑOSA

Una visión bien diferente se apunta si el camino parte de otro hito, por ejemplo la Plaza Mayor porticada de Ribadavia, flanqueada por el Ayuntamiento y la sede de Turismo, el corazón del Ribeiro. Las empedradas calles de la judería, los extraños

torreones del castillo de los Sarmiento (predestinado apellido en tierra de vino), las puertas de la muralla, los dulces de la Tafona de Herminia y su delantal de encarte almidonado... Todo resuena aquí con el tono de otros siglos, cuando sus vinos viajaban río abajo siguiendo el camino de Santiago, a Compostela, o mucho más allá, a las brumas de la Europa Imperial y a las Islas Británicas. Así, con ese son secular, eterno, resuena aún el Avia, eternamente, al pasar bajo el puente medieval del San Clodio, camino del monasterio cuyas vides están datadas desde el año 928; y así canta el Miño al atravesar los vanos en ruinas, los ojos yertos, de lo que fue el puente más esbelto, el de Pazos de Arenteiro, que hoy mueve al vértigo desde su arco mayor apuntado.

PAZOS, MOSTEIRO, RECTORALES...

Las bodegas, incluso las más actuales y de tecnología más vanguardista, se han refugiado tras los muros de piedra que defienden jardines floridos de pazos de labor como Casal de Armán, Viña Mein, la Finca A Cerca del Pazo Casanova..., o perviven sobre añosos lagares como el de Merens o el moderno Coto de Gomariz con sus viñedos en pendiente. Otros, como el Castrum Minei, se asoman al río o se refugian en her-

mosos ámbitos eclesiales, esos monasterios o rectorales que salpican su gracia o su magnificencia por Ribeiro.

El más epatante es sin duda el de San Clodio, con una larga y variopinta vida en la que, tras la desamortización, pasó por convertirse en colegio, cuartel, puro abandono, hasta desembocar en el silente Hotel Monumento que es hoy día. Conserva, eso sí, los dos claustros, uno público o procesional y otro de la comunidad y la iglesia románica del S. XIII a la que se adosó un retablo y coro con artesonado mudéjar.

CADA PUEBLO, UN MUNDO

El Ribeiro es un puzzle de diez pueblos, a su vez diseminados en innumerables parroquias cada una con personalidad propia. Los caminos, las corredoiras, se flanquean con cruceiros y con esos populares altarcillos que son los Petos de Ánimas, una hucha donde los devotos depositaban, y todavía lo hacen, sus limosnas con la esperanza de que el santo tallado en madera o los espíritus del purgatorio los guiaran en los vericuetos de la ruta, en la penumbra de los bosques.

En la confluencia entre el Miño y el Avia está Cenlle, con sus pazos blasonados y la estación termal de Laias, un edificio actual que asoma sus piscinas vaporosas justo a la orilla del río. Una visión tan relajante como

los tratamientos y los masajes de sus pulcras cabinas y el envolvente sonido del agua. Cortegada está también sobre los meandros del río, y al otro lado es Portugal. Arnoia, entre el río que le da su nombre y el Miño, es el huerto donde crecen los famosos pimientos y la sede de otro de los refugios balnearios, una amplia Villa Termal desde la que, en el buen tiempo, salen barcos para paseos fluviales.

Y en cualquier época, para esas actividades, vela, piragua, motoras, esquí acuático, funciona el Club Náutico de Castrelo de Miño, que aprovecha las anchuras del embalse. Incluso para quienes no derrochen espíritu deportivo, la alternativa de un plácido paseo en barca, contemplando las laderas de las orillas, basta para ser feliz. Como asomarse a las cascadas del Tourón, al río Cerves, afluente del Miño, en Melón, y en Avión a los hórreos y los chozos en la Sierra del Suido, a las aldeas de Carballeda, o a la memoria del renacimiento y el barroco en lo que hoy es la mínima Beade, el municipio más pequeño de la provincia.

PASEOS POR EL VINO

Con una fuerte inversión en tecnología de las bodegas, el nuevo Ribeiro se ha convertido ya en una realidad. Blancos ligeros y aromáticos, florales o afrutados, de

Treixadura, Godello, Loureira..., tintos cada vez más complejos, de Caiño, Mencía, Sousón, Brancellao... con cuerpo y poder, vinos biodinámicos, dulces naturales como el histórico tostado y, para no desperdiciar absolutamente nada de la uva, aguardientes de orujo en cada bodega, licores perfumados con el olor del entorno o incluso con el exotismo del Blue Mountain para el Licor Café.

Ése es el recorrido a través de la copa en un territorio donde el milagro del monte preserva la viña de los malos vientos, de las malas nubes en una tierra en la que el sol avaro se muestra generoso.

Vinos y copas para acompañar una gastronomía, una mesa, que remeda el cuerno de la abundancia. Basta tomar asiento, lo mismo en el regio salón de la Abadía de Arnoia que en cualquier mesón popular, para que acudan a la mesa en este tiempo fuentes inabarcables de todas las delicias del cerdo, desde la oreja al rabo pasando por esos bocados entrañables que son las chacinas, con dos o tres tipos de morcilla... Pues eso, más un morcillo de vacuno, más una gallina añeja, y la berza, y los grelos y unos garbanzos y cachelos son el cocido del día. ¿Hay quien dé más?

Así es la entrañable hospitalidad que destila el Ribeiro.



CONSEJO REGULADOR D.O. RIBEIRO
C/ Salgado Moscoso 11
32400 Ribadavia (Ourense)
Tel. 988 477 200 / Fax. 988 477 201
info@ribeiro.es
www.ribeiro.es

RUTA DO VINO DO RIBEIRO
Travesía do Ribeiro 3, Bº
Tel. 988 472 044 / Fax. 988 472 240
www.rutadoviñodoribeiro.es

OFICINA DE TURISMO

Plaza Mayor. Ribadavia
Tel. 988 471 275
www.ribadavia.com

DONDE DORMIR
Abadía y Balneario Caldaria (Arnoia)
Balneario Laias (Cenlle)
Monasterio san Clodio (Leiro)
Casa do Conde (Cortegada)
Casa Grande do Ribeiro (Cenlle)
Hotel Dona Blanca y Viña Mein (Leiro)
Pazos Hermos (Pazos Hermos)
As Casiñas do Ribeiro (Ribadavia)
Casal de Armán (Santo André/ Ribadavia)

DONDE COMER
En los Balnearios
Val do Deva (Cortegada)
Monasterio San Clodio y O Mosteiro (Leiro)
Taberna do Casal (Santo André)
Abadía Caldaria (Arnoia)
Plaza (Ribadavia)

VISITAS IMPRESCINDIBLES
5 Bodegas de las más de 30 de la D.O.
Club Náutico Castrelo de Miño
Parque Natural Peña Corneira
Un tratamiento en un balneario
Monasterios, Barrio judío de Ribadavia...

ENOTECAS Y BARES
En Ribadavia: Turmais, La Huella del Gato, Vinos El Murciano, Viber, As Casiñas do Ribeiro, Vinoteca, Rectoral, Rébus, Arcabria...
Y El Parque y Ladeiro en Castrelo de Miño



El Pabellón de Ferias y Congresos de Ciudad Real acogerá los días 5, 6 y 7 de mayo del próximo año la quinta edición de FENAVIN (www.fenavin.com), una convocatoria bienal que ya se ha convertido en la feria monográfica del vino más importante del país y que, en esta ocasión, tiene previsto recibir a compradores de más de 40 países.

FENAVIN, FERIA NACIONAL DEL VINO LA FUERZA DE LAS COSAS BIEN HECHAS

La Feria Nacional del Vino, FENAVIN, llega en 2009 a su quinta edición con todos los deberes bien hechos. Su planteamiento profesional y enfocado exclusivamente al negocio ha logrado vencer de la eficacia del denominado *Método FENAVIN* a las bodegas españolas y a compradores de todo el mundo.

Y es que, hasta finales de noviembre, 600 bodegas de todas las regiones y denominaciones de origen del país se han apresurado para asegurar su sitio en la Feria y evitar así formar parte de la nutrida lista de espera de ediciones anteriores. Y todo esto, medio año antes de que FENAVIN 2009 abra sus puertas.

PRESENCIA INTERNACIONAL

Por otro lado, además de las bodegas españolas, volverá a ser significativa la presencia internacional en la Feria, ya que de los 29 países desde los que llegaron acreditados importadores en la edición 2007, se pasará en esta ocasión a más de 40, con la presencia de compradores procedentes de países tan distantes como Corea del Sur o Angola, de los territorios amantes de nuestros vinos, como Alemania, Países Bajos, Reino

Unido o Estados Unidos, así como grandes cadenas de distribución.

Todo ello ha obligado a la organización de la Feria a ampliar el espacio dedicado a las bodegas, por lo que este año la Feria Nacional del Vino contará con un pabellón más, que llega con la idea de crear un gran Espacio FENAVIN, totalmente peatonal, en el que negocio, información, cultura y, por qué no, placer, puedan convivir y complementarse.

UN SISTEMA EXITOSO QUE OTROS IMITAN

Manuel Juliá, el director de la Feria Nacional del Vino, está muy satisfecho con estas cifras, ya que, en su opinión, "muestran la fortaleza de FENAVIN, que ha roto con los moldes convencionales de este tipo de eventos para llegar a convertirse en un sistema exitoso que ahora muchos imitan. Estoy muy orgulloso -continúa- de que algo que hemos hecho en nuestra tierra se copie fuera".

A su juicio, este interés tan grande y tan sólido por la Feria "demuestra que se han hecho bien las cosas y que afrontamos en 2009 una quinta edición en la que tenemos esperanzas fundadas de que volverá a ser un éxito".

Juliá cree que la profesionalidad en el planteamiento de la Feria y su apuesta permanente por el encuentro entre la oferta y la demanda han dado hasta el momento grandes resultados que se han traducido en negocio.

"Tenemos bodegas que estarán por quinta vez con nosotros y eso, en una coyuntura económica como la actual, es una auténtica satisfacción y nos demuestra que vamos por el buen camino", recalca Juliá.

CRECIMIENTO IMPARABLE

Hay que recordar que FENAVIN 2007 cerró sus puertas con un incremento superior a un 300 por ciento en el número de contactos comerciales sobre la anterior edición de la Feria, puesto que se registraron 70.175, frente a los 21.369 que se contabilizaron en la edición de 2005.

En cuanto a los visitantes, recorrieron los stands de las 978 bodegas que estuvieron presentes en FENAVIN 2007 un total de 58.459 personas, 22.000 más que en la edición de 2005, así como 1.200 expositores, 1.157 compradores internacionales y 1.650 nacionales. En ambos casos, estas cifras totales fueron superiores a las estimaciones iniciales.

LAS CLAVES DEL ÉXITO DE FENAVIN

Las claves del éxito de "la feria de referencia del vino del sector vinícola nacional", como la definió el diario *El País* el año pasado, son el Centro de Negocios, la Galería del Vino y el Buscador de Negocio, tres herramientas que buscan la optimización de las relaciones entre los compradores y los expositores.

Desde el Centro de Negocios se gestionan dos importantes programas de contactos entre compradores y expositores: uno de ellos dirigido básicamente a que los expositores puedan solicitar reuniones con importadores, y el programa *Contacte con Expositores*, cuyo objetivo es que los compradores internacionales y nacionales presentes en FENAVIN puedan preparar su agenda de trabajo.

Por otro lado, la Galería del Vino es el gran escaparate de la Feria, ya que en ella se encuentran la mayoría de las marcas que los expositores exhiben en sus stands.

Su objetivo principal es que los visitantes profesionales dispongan de un espacio cómodo y tranquilo para poder catar aquellos vinos en los que estén interesados sin necesidad de recorrer los diferentes pabellones para poder conocer y seleccionar de antemano los productos que les resulten

más atractivos.

En cuanto al Buscador de Negocio, esta herramienta, accesible tanto a través de la página web de la feria (www.fenavin.com) como desde los ordenadores distribuidos por los diferentes pabellones del Recinto Ferial, permite a todos los interesados en la compra de vino la selección precisa de sus objetivos.

De este modo, un comprador recién llegado a la feria puede optimizar su tiempo, seleccionar previamente sus objetivos a través de una información exhaustiva sobre cada una de las bodegas y catar los vinos que le interesen antes de dirigirse a los stands correspondientes.

FENAVIN 2009

PABELLÓN DE FERIAS Y CONGRESOS
CIUDAD REAL, 5-7 DE MAYO DE 2009

INFORMACIÓN:

C/TOLEDO 17
13071 CIUDAD REAL
TEL: 926 25 40 60
FAX: 926 232 401
WWW.FENAVIN.COM

FENAVIN

FENAVIN, EN CIFRAS
Los compradores foráneos desde la primera edición de la Feria proceden de:

- Alemania (12,34%)
- Estados Unidos (11,81%)
- Japón (9,19%)
- Polonia (8,40%)
- República Checa y Reino Unido (6,82%)
- México (5,51%)
- Holanda (4,99%)
- Suecia (4,20%)
- Bélgica (3,67%)
- India (3,41%)
- Irlanda, Francia y Finlandia (2,62%)
- Brasil (2,36%)
- Singapur y Noruega (1,57%)
- Suiza, Letonia, Líbano y Dinamarca (1,31%)
- Turquía, Austria, Canadá, Eslovaquia y Eslovenia y otros países (menos de un 1%)

Por sectores, la distribución es la siguiente:

- Importadores y distribuidores (77,43%)
- Agentes (9,71%)
- Minoristas y tiendas especializadas (3,15%)
- Periodistas (77,43%)
- Supermercados, grandes superficies (2,89%)

DESTILADOS



Michael Urquhart
La visión del alquimista

Para este número traemos a un coloso de la industria del whisky escocés, la firma Gordon & MacPhail, líder mundial en malts con más de 450 referencias entre los cinco y los 60 años de edad. Una compañía con más de 110 años que sobrevive con independencia y esencia familiar. George Urquhart, el fundador, ha sabido transmitir a sus herederos su filosofía. Y con uno de sus hijos, Michael Urquhart -responsable de exportación, finanzas, gestión del whisky, producción y suministro-, hemos querido saber más. Aunque siempre se han dedicado a envejecer y embotellar whisky de otras destilerías, bajo su criterio de calidad, en 1993 se aventuraron a comprar Benromach, y entonces, como elaboradores, llegó el momento de plasmar toda la sabiduría adquirida. Por lo pronto, se han atrevido con un whisky ecológico llamado Benromach Orgánico, el primer malta certificado por el Reino Unido. Pero las investigaciones no se quedan ahí, este año han lanzado un producto denominado Benromach Orígenes donde utilizan la novedosa cebada Golden Promise, cultivada en el corazón de Speyside, con rendimientos muy bajos pero de excelente calidad. Es más dulce de lo normal con el alcohol más elegante y suave. Sin embargo, nos comenta, “Escocia es mucho más complicado que un simple cereal por la diversidad de sus cuatro áreas, que albergan 103 destilerías: Lowland (whisky más ligero, floral y herbáceo), Campbeltown (whisky con cuerpo), Islay (poderoso sabor y con aroma de turba) y Highland (por su amplia zona geográfica produce gran variedad de estilos, donde se concentra el mayor número de destilerías con Speyside (43 destilerías) como subzona”. Por tanto, el abanico de posibilidades es inmenso. La levadura utilizada para la fermentación es clave, lo saben también los cerveceros, y cuanto más se prolongue, mayor riqueza de aromas obtendremos. Para la destilación, sigue mandando el alambique de cobre. Los destilados son introducidos en barricas a 63,5% vol. tanto para periodos cortos como largos. Hoy en día, parece estar de moda buscar barricas de origen exótico, pero según Michael, “lo importante es el equilibrio, moldear el whisky, y las barricas de Jerez son muy apropiadas para los destilados más viejos, por el tamaño y la complejidad, aunque la esencia del buqué reside en la mezcla de toneles: bourbon, vinos tintos, dulces (Porto, Madeira, Sauternes), blancos, etc”.



LA CESTA DE LA COMPRA

El Club del Gourmet en El Corte Inglés le abre las puertas y le ofrece selección de alta Gastronomía que puede encontrar con la bodega más completa. Con más de 6.500 delicias nacionales e internacionales. Foie de oca, caviar iraní, auténtico caviar noruego, jamón ibérico exclusivo, los mejores quesos de importación... Y una selección de lujo en dulces, confiterías y frutas.



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es

TORRES

100 Anniversary

TORRES
CORONAS

100 Anniversary

DISTRIBUCIÓN: EL CORTÉ INGLÉS
 C/ Príncipe de Asturias, 100 - 28014 Madrid
 T: 91 444 11 11
 F: 91 444 11 12
 www.elcorteingles.es

SON NOTICIA

Encuentro de sumilleres y enólogos valencianos

La Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU) ha organizado una interesante mesa redonda sobre la presencia de los cavas valencianos en el mercado nacional en el restaurante Bice del Hotel Hilton de Valencia, donde enólogos y representantes de ocho bodegas valencianas productoras de cava presentaron sus vinos. Los participantes fueron: Bodegas Coto de Arcís y su cava Coto de Arcís Brut Nature; Bodegas

Vegalfaro y su cava Vegalfaro Brut Nature Reserva; Bodegas y Viñedos Chozas Carrascal y el vino Chozas Brut Nature Reserva; Bodegas Pago de Tharsys y su Brut Nature Único; Bodegas Dominio de la Vega con dos cavas: Arte Mayor Brut Nature Dos Añadas y Dominio de la Vega Pinot Noir; Bodegas Hispano-Suizas y Tantu Ergo Pinot Noir; Bodega Coviñas y el cava Brut; y Unión Vitivinícola del Este con el Vega Mediem Brut.

La cena de los sentidos Cinco años de emociones



Casitodos los sentidos, empresa responsable de uno de los eventos sensoriales más impactantes que se realizan hoy en día, celebra su quinto aniversario. La empresa organiza cenas "a ciegas" en las que comida y vino se degustan con todos los sentidos... excepto con la vista, en las que se logran combinar emociones, imaginación, estímulos, placer gastronómico, ciencia y arte... Un sinfín de sensaciones. Más información: www.casitodoslosentidos.com.

Un desfile solidario Azpilicueta, de moda

Azpilicueta, de la bodega riojana Juan Alcorta, se ha volcado en la última iniciativa solidaria creada por la firma de moda Pedro del Hierro: un desfile de moda en favor de la Asociación Española contra el Cáncer celebrado en el Salón Príncipe de Vergara del Círculo logroñés. Antes del desfile, Bodega Juan Alcorta ofreció un aperitivo en el que se bebió su Azpilicueta Reserva. Como clausura al evento se sirvió una comida con platos típicos riojanos.



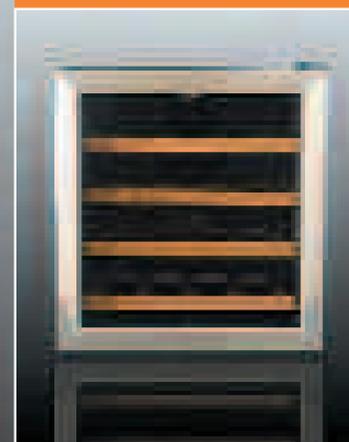
Premios Racimo de Oro

Coincidiendo con el 25º aniversario del Grupo Yllera, el 3 de noviembre se entregaron en la Sala de Columnas del Círculo de Bellas Artes de Madrid los premios Racimo de Oro del Tinto Yllera, con los que se ha querido reconocer la trayectoria de distinguidos profesionales

del deporte, el vino y la gastronomía, la empresa, el cine o la política. Los premiados fueron: Fernando Ónega, Custodio Zamorra, Pepe Sancho, Juan A. Ruiz Román Espartaco, Vicente del Bosque, Carlos Delgado, Arturo Fernández y Alberto Ruiz-Gallardón.



Hasta el 15/01/09, comprando de parte de MiVino aprovecha un 10% de descuento en toda la gama.



PARA SUS REGALOS DE EMPRESA Y/O OPERACIONES COMERCIALES PÍDANOS UN PRESUPUESTO PERSONALIZADO

Consulte nuestra gama en www.vinobox.es

¡ Al fin de ampliar nuestra red, buscamos distribuidores. !

VINOBOX
C/ Estocolmo, Nº15
Polígono Európolis
28232 Las Rozas
Madrid - España
Tel.: +34 902 884 815



Brut... de postre...?

DESCÚBRELO EN LOS CLUB DEL GOURMET DE EL CORTE INGLÉS Y EN VINOTECAS SELECCIONADAS

IV Concurso Nacional de Vinos

elaborados con uvas de agricultura ecológica
Ciudad de Estella - Navarra

Resultados de la 1ª Fase

1º Premio Bodega *La Cabaña* (2007) - Cosecha 1998 y 1999

2º Premio Bodega *Castell Sant Antoni* (2007) - Cosecha 2005

3º Premio Bodega *Castell Sant Antoni* (2007) - Cosecha 2005

4º Premio Bodega *Castell Sant Antoni* (2007) - Cosecha 2005

5º Premio Bodega *Castell Sant Antoni* (2007) - Cosecha 2005

6º Premio Bodega *Castell Sant Antoni* (2007) - Cosecha 2005

7º Premio Bodega *Castell Sant Antoni* (2007) - Cosecha 2005

8º Premio Bodega *Castell Sant Antoni* (2007) - Cosecha 2005

9º Premio Bodega *Castell Sant Antoni* (2007) - Cosecha 2005

10º Premio Bodega *Castell Sant Antoni* (2007) - Cosecha 2005

EL CODIGO
AFUEGATITU

DESCUBRELO EN LAS BODEGAS

HASTA QUE LLEGÓ SU SIDRA

ALIMENTOS DEL PARAÍSO

EUROPEAN UNION

AGENCIJA ZA ZAŠTITU PRAVA IZ OBLASTI ZAŠTITE TRGOVINSKIH IZUMOVA

SON NOTICIA

Estrategia del vino español

La Federación Española del Vino, el recién creado Observatorio Español del Vino y Rabobank han celebrado en Madrid unas interesantes jornadas bajo el título *Márgenes y estrategias en la Industria del Vino*, en las que se han dado cita más de 150 empresarios del sector del vino español e internacional y donde se ha analizado y debatido la situación financiera del mundo del vino y la competitividad de la industria española en el mercado.

Las conclusiones a las que se ha llegado han sido optimistas: las empresas vinícolas españolas se enfrentan a una situación mundial complicada pero con buenas posibilidades de competir, para lo que es conveniente ganar en dimensión, crear marcas fuertes y mejorar la distribución.

Aceite y vinagre Casta Diva Arte en la mesa

Bodegas Gutiérrez de la Vega lanza bajo su marca Casta Diva una selecta gama de aceites y vinagres de profundas y delicadas características organolépticas.

Aceite verde de variedad arbequina y blanqueta: virgen extra (sin filtrar) de 0,1° de acidez. Se presenta en botellas de 200 ml.

Aceite de variedad blanqueta y manzanilla: virgen extra (sin filtrar) de 0,1° de acidez. Envasado en botellas cuadradas de 500 ml.

Vinagre de fondillón balsámico: Color oscuro brillante, denso, sedoso y de sabor agridulce. Elaborado con Monastrell se envasa en botellas de 50 ml.



Vinagre Moscatel seco y dulce: Elaborado con el método Orleans, se presenta en botellas de 50, 200 y 250 ml.

Aceite de oliva Fuenroble Calidad sin fin

Bajo la D.O. Sierra de Segura (Jaén), la almazara-envasadora Potosí 10 elabora una selecta gama de aceites de gran calidad -todos ellos mimados por la gastronomía española e internacional- afrutados y con unas características organolépticas irreprochables con una gran resistencia al enranciamiento.



Aceite de oliva virgen extra Fuenroble: De 0,3° de acidez y elaborado con la variedad Picual. Se presenta en botella de cristal de 500, 250 o 125 ml, en lata de 3 l y en miniatura de 50 ml. Además se puede adquirir en caja de madera para regalo. También se elabora en la versión Fuenroble Selección Especial.

Aceite de oliva virgen extra Odoliva: Elaborado con la variedad Picual, posee una acidez máxima de 0,3° y se presenta en botella de 2 l, 1 l o 500 ml. También se elabora el Oliva Virgen Extra Odoliva Primer día de Campaña de categoría superior.

Rumbo a Ceuta

Viajes El Corte Inglés nos brinda la oportunidad de visitar la ciudad de Ceuta, puerta de África y destino único para el viajero, que se viste de fiesta para recibir al visitante para darle lo mejor de su gastronomía y sus tradiciones milenarias dentro de un intenso y atractivo programa de viaje: travesía marítima, visitas a museos y bazares, disfrute de deportes de vela y kayak de mar o rutas senderistas por los fortines neomedievales. Más información en www.viajeselcorteingles.com.



El Sabor de Loro en su Copa

Sobrano
Bodega Familiar

Ctra. Nacional 122, Km 425 - Toro - España
Tel: 980 69 34 17 Fax: 980 69 34 18
e-mail: sobrano@sobrano.com
www.sobrano.com

ILOPART

EX VITE VITA

1911 - 1911 - 1911

1911 - 1911 - 1911

Vacu Vin

¿Cómo se usa?

- 1. Desembalar el vacío Vin Vacu Vin (contenido)
- 2. Poner el vacío Vin Vacu Vin en la botella de vino
- 3. Tapar la botella de vino con el vacío Vin Vacu Vin
- 4. Agitar

El vacío Vin Vacu Vin es un producto innovador que permite conservar el vino en la botella durante un periodo de tiempo indefinido.

Todas las detalles de la completa gama Vacu Vin están disponibles en el laboratorio Vacu Vin.

Vacu Vin
Bodega Familiar

BENITO ESCUDERO
Bodega Familiar

BODEGAS ESCUDERO
CAMPUS VINO

MIY NUESTROS MIY DE SIEMPRE

1911 - 1911 - 1911



SON NOTICIA

Bueno, limpio y justo La gastronomía del futuro

Carlo Petrini, el fundador del Movimiento Internacional Slow Food, nos explica en las casi 300 páginas de *Bueno, limpio y justo* en qué consisten las líneas maestras de un movimiento internacional que 20 años después de su fundación se ha convertido en un referente esencial para los nuevos gastrónomos. Publicado por Editorial Polifemo 2007, su precio es de 16 euros.



Guía Proensa 2009

El albariño Do Ferreiro Cepas Vellas 2007, de bodegas Gerardo Méndez; Amancio 2005, de Sierra Cantabria; Pujanza Norte de Bodegas y Viñedos Pujanza; Valbuena 2004, de Bodegas Vega Sicilia y María Fernández de Ganuza 2004, de bodegas Fernando Remírez de Ganuza, son los cinco magníficos de la nueva edición de esta guía, que este año mantiene el mismo estilo, aspecto y esquemas habituales: la información sobre 322 bodegas y 790 vinos estructurados por D.O.



Armand de Brignac Gold 300

El título de esta noticia no se refiere a la película sobre la batalla de las Termópilas, sino al precio mínimo, en euros, de una botella del que pretende ser el sustituto de Cristal, el champagne de moda. Espumoso francés de padres estadounidenses, sus padrinos han sido los Beckham en una fiesta que

organizaron para Tom Cruise, Will Smith, George Clooney, Demi Moore... De la mano de la distribuidora Amer Gourmet llegarán a España tan sólo 1.000 botellas de las 40.000 que se producen. Es un champagne de gran complejidad, aunque fácil de entender



NOVEDADES DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

COMO UN ADELANTO DE LOS REYES MAGOS LLEGAN AL MERCADO LOS PRIMEROS REGALOS DE NAVIDAD, VENIDOS DE ORIENTE, DE OCCIDENTE, DEL SUR Y DE TIEMPOS LEGENDARIOS, LAS GOLOSINAS QUE ENDULZARÁN AÚN MÁS LAS NOCHES MÁS DULCES DEL AÑO. ASÍ SE ENTRONIZAN LOS TURRONES DE LEVANTE Y LAS CAPRICIOSAS FORMAS DE LOS MAZAPANES DE TOLEDO



TURRONES Y MAZAPANES NAVIDAD A BOCADITOS

El pavo, tan tradicional en estas fechas, es un *invento* relativamente reciente. Apenas tiene 500 años. Cuando llegó a España, desde la recién descubierta América, aquí ya se chupaban los dedos con una deliciosa dulcería medieval, una refinada fusión sobre todo de tradiciones árabes y judías elaborada con materia prima mediterránea, con la eterna miel

Jijona es una tierra que los almendros floridos visten de nieve. Es sede del Consejo Regulador del Turrón, garantía de tradición y calidad, que viene recogiendo un sorprendente recetario firmado por grandes chefs, de modo que, además de disfrutarlo como bocadito imprescindible junto al árbol y el Belén, se puede aplicar a ingeniosos platos. Y no sólo de dulces, como una coca rellena o un biscuit, sino como pícaro, inesperado ingrediente de una salsa para el entrecoste o la trucha. Sorprendente.



perfumada en bosques y monte bajo, con las omnipresentes almendra y avellana, y quizá con una pizca de aceite, santo óleo para engrasar los moldes, y el lujo de algún huevo.

La pervivencia de esos gustos, de esos sabores, los convierte en verdaderos clásicos de la repostería, y como tales siguen siendo el centro de la cesta y de la mesa navideña. Eso sí, en variantes caprichosas y hasta exóticas -coco, maracuyá- que se incrementan año tras año. Los favoritos entre los que selecciona con su marca el Club del Gourmet en El Corte Inglés siguen siendo los tradicionales, elaborados de forma artesanal.

El turrón de Alicante se compone de almendra marcona entera y tostada, seleccionada entre las más dulces y frescas, y miel de azahar. La diferencia con el de Jijona es que en éste la mezcla se muele a golpe de maza en una especie de mortero gigante llamado *boixet* de modo que en su crema se expanda la delicadeza del aceite de la almendra, carente de colesterol, repleto de vitaminas B, A y E y fuente de energía.

El cuarteto de turrones de siempre se completa con el de yema, cremoso y de largo recuerdo en el paladar, y el colorista de frutas confitadas.

Y del sur llegan los mantecados y polvorones aromatizados con canela, limón o chocolate. La leyenda de los mazapanes los hace nacer de manos de las monjas del convento de San Clemente, en Toledo, como remedio de una hambruna que privó de pan a la ciudad. De ahí vendría el dicho de "a falta de pan buenas son tortas". También aquí la protagonista es la almendra, pero se combina con azúcar, al 50%. Para acompañar estos sabores intensos y permanentes están los champagnes y los cavas dulces, y para limpiar el paladar, los aguardientes digestivos.



CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- A CORUÑA**
 - E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
 - C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLLA, 50 (SANTIAGO DE COMPOSTELA)
- ALICANTE**
 - E.C.I. MAISONNAVE, AVDA. MAISONNAVE, 53
 - E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, 1-3
- ASTURIAS**
 - E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
 - C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
 - HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
 - E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N
- BADAJOS**
 - E.C.I. CONQUISTADORES, PLAZA CONQUISTADORES, S/N
- BARCELONA**
 - E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
 - E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617
 - C.C. CORNELLÀ, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLÀ DE LLOBREGAT)
 - E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 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 ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRIETE, CV (ALGECIRAS)
 - 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, RAMUNDO FÓEZ, VILLAVEDE, 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 VALDEARAS, CTRA. EXTEMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
 - C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
 - C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
 - C.C. XANADU, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
 - C.C. EL BERCIAL, 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/ ESTELA, 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. NERVÓN, LUIS MONTOTO, 122-128
 - E.C.I. S. JUAN DE AZNALFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNALFARACHE)
 - HIPERCOR SEVILLA, CTRA. SEVILLA-MÁLAGA KM. 1.
- 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
 - C.C. GRAN CASA, AVDA. POETA MARÍA ZAMBRANO, 35



Hagan juego, hagan vino

Si quiere soñar con ser bodeguero, la fórmula se llama WineMakers, el Desafío del vino, y es un diseño brillante, desarrollado y registrado por la agencia de publicidad Pages Terranova. La acción se desarrolla en una importante zona vitivinícola mundial, como Mendoza, en Argentina y el proceso consiste en recorrer un tablero donde cada jugador ha de comprar una parcela, plantar viña con las variedades adecuadas, elaborar el vino y venderlo en el mercado internacional. ¿Fácil? Bueno, igual que en la realidad, la labor se complica con eventualidades, con la incontrollable naturaleza, con éxitos o errores, con momentos económicos que afectan al consumidor, de modo que el recorrido se convierte en una reveladora experiencia. Y también, como en la cruda realidad, gana quien al final consigue manejar con criterio sus bienes y el azar y reúne más "vinodolares" que la competencia. Una lección siempre diferente, divertida y didáctica que garantiza muchos brindis, muchos buenos tragos y muchas horas de entretenimiento.

Precio: 58 €

Entre vinos anda el juego

Divertido juego de mesa, con la estructura del famoso Trivial, en el que los participantes contestan preguntas sobre el mundo del vino. Los temas versan sobre España, Italia, Francia y otros países de modo que desafía el conocimiento actual de vinos, bodegas, enólogos y curiosidades alrededor del vino. Entretenido y audaz proporciona sobremesas y veladas amenas a los amantes del vino. Mundo del Vino.

Ref. 284. Precio: 44 €



Como en la vinoteca

El vino a la temperatura adecuada y preservado del aire. Conseguirlo no es fácil. La botella a lo largo de la comida va adquiriendo la temperatura ambiente y comienza a oxidarse. Sowine es la fórmula para reproducir en casa la conservación que se aplica en las vinotecas. Para un par de botellas a la temperatura adecuada en compartimentos independientes, y una bomba de vacío para evitar la oxidación. Por su diseño, se acomoda discretamente a cualquier mesa y evita el goteo.

Precio: 350 €

FORMA DE PAGO

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
 - Transferencia bancaria al hacer el pedido.
 - Contra reembolso (más gastos de correo).
- Gastos de envío hasta 2 kg.: 10 €; resto, según peso (precios para la Península, IVA incluido)

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 €.

LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO":
12 aromas, 80 €.

LA NARIZ DEL CAFÉ:
6 aromas (Tentación), 33 €.

PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 l.mina@opuswine.es

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 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 €.



Frío casi al instante



Para enfriar todo tipo de bebidas instantáneamente, sin formación de hielo. El Rapid Ice Cooling Carafe es un enfriador de sobremesa, sumamente elegante, a tono con nuestra mejor vajilla. Simplemente guarda los elementos de frío en el congelador y colóquelos en su sitio cuando estén listos para su uso. El vino se enfriará en apenas cinco minutos, y conservará la temperatura de servicio durante horas.

Además, la jarra de cristal sirve como decantador, tanto para blancos como para tintos.

Rapid Ice Cooling Carafe. Precio: 28,50 €

Saber, catar y gozar

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. Existe 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 tueste). 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.

Vinturi, el eficaz decantador de bolsillo

Ya ha empezado a parecer en las mesas de los restaurantes, en las barras de las vinaterías, en las salas de cata de las bodegas... Y es que el invento no puede ser más eficaz, cómodo e ingenioso. Se trata de un "aireador" del vino que, como sugiere su nombre, funciona por el efecto Venturi, el juego de presión y velocidad de fluidos a través de un estrechamiento que, en este utensilio, está perforado para que penere el aire y oxigene el vino. Simplemente perfecto. El recipiente de metacrilato higiénico y resistente no abulta más que una copita, y se limpia y se guarda con la misma facilidad. Basta colocarlo sobre la copa y verter el vino, como en un embudo, para que el vino se exprese como si hubiésemos removido la copa durante media hora. Eso sí, como en el caso de los decantadores, conviene tener en cuenta si el vino lo necesita y si tiene estructura para resistirlo. Viene con un soporte antigoteo y una bolsita de viaje, ideal para regalo.

Precio Especial de Lanzamiento: 59 €



Maletín de cata

Este es el maletín del perfecto catador, reunido por Showroom. Contiene 4 catavinos, una anilla recoge gotas, un cortacápsulas, un sacacorchos de doble impulso, una insignia de sumiller, una lámina dropstop anti goteo, un termómetro, un manual de cata, un bolígrafo, y una ficha de cata. Todo ello en un portafolio metalizado.



Ref. 110/03: Precio 88 €

Por cinco euros

Lo que no puede faltar en la bodega ni en la mesa más sencilla es un correcto sacacorchos. El más novedoso incluye en un extremo un práctico cortacápsulas y va recubierto coFn placas de diferentes colores.



FG 46. Precio: 5 €.

Pero antes de descorchar tomemos la temperatura a la botella. Ahora es más fácil con este termómetro de banda digital.

Ref. 540/01: Precio: 5 €.

De 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: Precio: 12 €

FE DE ERRORES

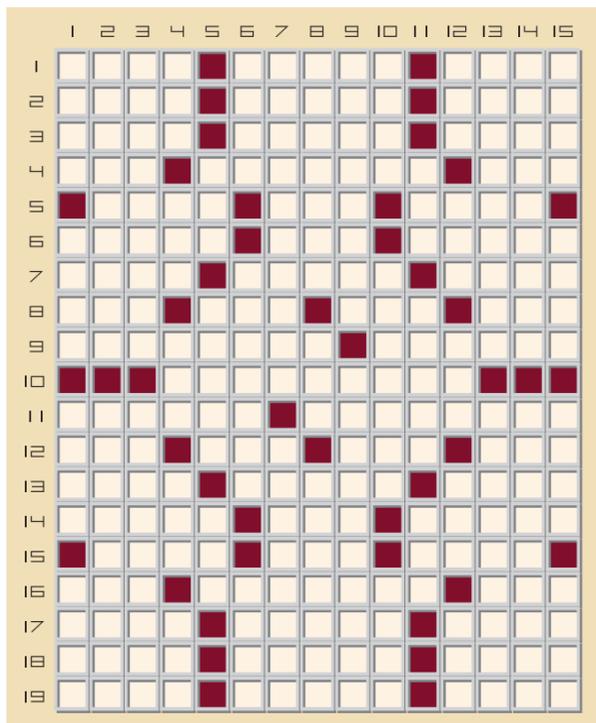
Por error, en el Shopping del número 134 de la revista MiVino, asignamos al juego Wine Makers un precio equivocado. Decíamos que costaba 81 euros, cuando en realidad tiene un precio más acorde con los tiempos de crisis: tan sólo 58 euros.

Asimismo, el Rapid Ice Cooling Carafe tiene un precio de 28,50, y no de 8,50 como decíamos también en nuestro número anterior.

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

¡Viva el cava!

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. Prefijo de cavas. Religión contraria al alcohol. Villano de *El Rey León*. 2. Enemigas del dique. Pieza del zapato. ¡Maldición! 3. Silueta en el tejado. Cortejar con éxito. Rival de Volvo. 4. ___ Dhabí, emirato árabe. Uva dorada del cava. Máster para ejecutivos. 5. La médula de los leucocitos. Estaba de tránsito. Anfibio mimético. 6. ¡Excelente, maestro! Grado de pericia judoka. Cepillo higiénico. 7. Hirsuta de pelo. Arte de Nacho Duato. Mar de *La Odisea*. 8. Emplee recursos. Viento del Reino Unido. Prov. desértica de Andalucía. Opuesto a SSW. 9. Asustadiza de carácter. Golpear con un palo de béisbol. 10. Uva amarillo-verdosa del cava. 11. Amontona sin orden. Botas del brandy. 12. Alternativa al Monopoly. Viva un idilio. Org. lingüística del español. Camarada de François. 13. Aristócrata de Inglaterra. Bruckner compositor austriaco. Estética del primer Bowie. 14. Uno y otro. Encuestador oficial de Esp. Pariete colateral. 15. Montura de niños. Deja prendido. Papel de Shirley. 16. Ni tanto ni ___ calvo. Uva blanca del cava. Ayuda en acción, inicialmente. 17. Azul profundo. Mueve las ramas del olivo. El doble de tetra. 18. Mitológico creador del vino, en Roma. En autostop. País fronterizo con Libia. 19. Hierros del tonel. Planchas de piedra. Denominación de *Pintia*.

VERTICALES. 1. Cuerda de esparto. El más seco de los cavas. Saludo informal. Hueso para jugar. 2. Preparase a conciencia. Ir al lado. 3. Botella de 6 litros de vino. Gas de los espumosos. 4. Norma con núm. Primera dama bíblica. Telefónico de barrio. VIP mafioso. Parte de UCLA. 5. Impulsor del Gran Salto Adelante. Sabino líder del PNV. Múltiplo de three. 6. Cuba o Aruba. Especie de transparencia. Respaldo económico. 7. Hacerse el haraquiri. Enfrentado de forma directa. 8. Dejaban a la posteridad. Prov. de los jumillas. Familiares de las marionetas. 9. Abierto elogio. Estadio de fútbol malagueño. 10. Reino de Neptvns. Justificante de compra. Nación asiática. 11. Logo de WWF/Adena. Título de Teresa de Calcuta. Nombre de doce Papas. 12. Señal de desastre. Trabaje con el Jonh Deere. Chi de China. Advertencia de ataque. Pág. otoñal del calendario. 13. Ancestro del cava. Mezcla de vino y cola. 14. Segunda de las seis esposas de Enrique VIII. Dar pecho. 15. Se apropia de lo ajeno. Sudafricano de origen europeo. Feria informática del IFEMA. Peninsular, en Canarias.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 134
QP QUATRO PAGOS

- Aitor Sarasketa**
Gipuzkoa Kalea, 6 - 3º B
20800. Zarautz (Gipuzkoa).
- Gabriel Parra Tuya**
C/ Panamá, 11
28341 Valdemoro (Madrid).
- José Luis Carvajal Fernández**
C/ de los Ángeles, 10 - 2º A
28944 Fuenlabrada (Madrid).
- María Teresa Olucha Salvia**
C/ La Safona, 3 - 4º
12200 Onda (Castellón).
- Ángel López Escobar**
C/ Campamento, 27 - 1
41018 Sevilla.

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 135

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 135
Ada Iglesias Marquina



SUSCRÍBETE y recibirás MiVino en casa

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

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine)

Transferencia bancaria BBVA: 0182/6196/63/0010201149

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

Fecha ___ / ___ / ___
Firma del titular: _____

Caducidad ___ / ___ / _____

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

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

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

Los VINOS que Más GUSTAN

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



RESTAURANTES/TIENDAS	BLANCOS	TINTOS	ESPECIALES
ADOLFO Toledo	Chivite Col. 125 Chard. F.B. '01 Viña Ijalba Maturana Blanca '05 Luna de Agosto Sauv. Blanc '07	Ferrer Bobet Selección Especial '05 Pagos Viejos '96 Pago del Ama Merlot '05	Valdespino Oloroso Solera 1842 PX Tradición 20 años
AL PUNTO Tapia de Casariego (Asturias)	Viñas del Vero Gewürztraminer '06 Palacio de Bornos '07 Pazo de Señorans '06	Valdelago Cr. '04 Urban Uco '04 La Monteza Cr. '04	A. Torelló Mata Rosat Brut Rva. '05 Par Naranja
BOCAMAR Oviedo (Asturias)	Terras Gauda '07 Fillaboa '07 Protos Verdejo '07	Imperial G. Rva. '96 Barón de Chirel '01 Pesquera Cr. '05	Piamater Málaga Dulce '07 PX Osborne Licor de Hierbas Mar de Frades
BOUQUET Valencia	Daniel Belda Verdil '08 Marqués de Caro '07 Alba de Murviedro '07	Daniel Belda Cr. Cabernet '05 El Miracle '04 Marqués de Caro Syrah '07	Estrella 10 '07 Reymos Espumoso dulce Bahía de Denia Dulce '07
DE LA TIERRA Olmedo (Valladolid)	Trascampañas '07 Eresma '07 Oro de Castilla '07	Las Cercas '04 Solterius '06 Silencio Joven '07	Melante Tintoralba Martivilí Espumoso
ENOTECA BAROLO Madrid	Pentio '07 Montenovo '07 R. Blanco F.B '07	Corral de Campanas '07 Atteca '06 Mas Irene '01	Victoria, Jorge Ordoñez Nº 2 Manzanilla en Rama Barbadillo Sala Otoño
MANDALAY CASINO GRAN MADRID Torrelozanes (Madrid)	As Laxas Albariño '07 Milmanda '04 Marqués de Riscal Limousine '06	Figuro 15 meses Barrica Pago de Carraovejas Rva. '04 Alión Rva. '04	PX Viejisimo Casta Diva Rva. Miel Fariña Dulce
VINALIA VINOTECAS Ondara (Alicante)	Fondarium Blanc Marina Alta '07 Vega de la Reina Sauvignon '07 Fillaboa Albariño '07	Habla Nº 2 '05 Portia Cr. '04 Barranc d l'Infern	Sava Sumarroca Gran Brut Allier Cava Pago de Tharsys Brut Nature Dulce Cristal.li



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), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA GERARDO (Prendes), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL BUCHITO (Oviedo), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), KOLDO MIRANDA (Castrillón), La Cava de Prida (Nava), LA CORRÁ (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALACIO DE CUTRE (La Goleta-Villamayor), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo), **Ávila:** EL ALMACÉN (Ávila), EL BUEN YANTAR, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARÁN. **Baleares:** KOLDO ROYO (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentina), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRI, EL CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, LA COPPE BAR RTE. PIZZERIA (Cala), MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** CASA FLORENCIO (Aranda de Duero), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), 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 BODEGON 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 (Riels), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR, EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUEUNDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbria), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), TURGALICIA 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 Henáres), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BILBAINO, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA 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 FINES, EL ALMIERZ, 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 PUNTITO (El Molar), EREAGA (Pozuelo de Alarcón), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRA DOR, LA BARDENCILLA - (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos). LA CAMARILLA, 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 FOGONES DEL PRÍNCIPE (Boadilla del Monte), LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESÓN CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, NICOLAS, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NAÚTICO, TRAGABUCHES (Ronda). TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA, RINCÓN DEL VINO (Totana). **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), BAR RESTAURANTE BASERRI (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), CASTILLO DE MONJARDÍN (Villamayor), EL LECHUCHERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Ourense:** PEPA. **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** CASA ALFREDO (Mos), ESTEBÁN (Mos), LA TABERNA DE ROTILIO (Sanxenxo). **Salamanca:** EL CANDIL. **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), 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), VINEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), MIRATGE (Sueca), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA, 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 ALACENA 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 TENDETTA (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 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 ÁREA GOURMET (Oviedo), VINATERÍA EL MONJE (Gijón), 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 NOSOLO-VINO (Mérida). **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 MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desverny), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT MERLOT (Polinya), EL PETIT SÉLLER (Sant Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, LA VINYA NOSTRA, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Milanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I SÉLLER (Barcelona), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Milanova 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 MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHIO 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 (Burriona). **Ciudad Real:** ANA ROMERO ESTANCIAS DEL PALADAR, BODEGAS Y VINEDOS 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:** 5 TITTIUS (Olot), 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 (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **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 VINATERIA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGLIA (Zarauz), 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 ARAGÓN (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ADVINUM, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS RINCÓN PRIVADO (San Sebastián de los Reyes), CAMILÍN, CUENLLAS, DE BUENA CEPA, DE DIEGO TIENDA GASTRONÓMICA (El Escorial), ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, EXQUESTECES LA RIOJANA (Moralzarzal), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, HISPANO BODEGAS, L'ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AGUSTO, LA CAVA, LA JOYA DEL VINO, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAITRE Y SOMMELIER, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), MANTEQUERÍA ANDRÉS, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, QUBÉL GOSÁLVEZ ORTI (Pozuelo del Rey), RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINO GULA, VINOS COLOR Y AROMA, VINOTECA LA BUENA FE, VINOTECA LA FISNA, VINOTECA LA HERRADURA, VINOTECA PALACIOS (Pinto), VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), LICORES JJ. (Benalmádena Costa), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALUPEQ (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 (Mutilla Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISIMIX-VINOS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS 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 CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (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 (Aragón), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **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 (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SELECTA BON GUST (Sueca). **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), 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:** ALACENA 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, VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona). Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.





Disfruta

**COSECHA 2008
YA A LA VENTA**



www.bodegaaconcagua.com