

www.mivino.info

MiVino

ABRIL DE 2009

NÚMERO 140

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

OMAR KHAYYAM

ARMONÍAS
ESCABECHADO DE
CONEJO CON FOIE
Y VERDURAS



Bodegas Ejemplares
MUSEUM

Práctica de Cata
CONDE DE
VALDEMAR
ROSADO 2008

Desde mi Terruño
EL PUNTIDO

FINO, PÁLIDO Y MANZANILLA VINOS CON SOLERA



DE MENU DENOMINACIONES DE ANDALUCÍA



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
 Dirección General de Denominaciones de Origen y Indicaciones Geográficas Protegidas
 Calle de Aragón, 100 - 28014 Madrid
 Teléfono: 91 379 0000
 Correo electrónico: denominaciones@mapa.gob.es



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



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 Impresión Ibérica
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.

- 14 CON MUCHO GUSTO
- 16 LOS VINOS DE MI BODEGA
- 17 SEPA DE LO QUE HABLA
- 18 PRÁCTICA DE CATA
- 19 DESDE MI TERRUÑO
- 20 QUESO Y VINO
- 21 BODEGAS CON RESTAURANTE
- 22 NOTICIAS DE ACTUALIDAD
- 24 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO
- 25 LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN
- 26 DÓNDE ENCONTRARNOS

12

BODEGAS EJEMPLARES MUSEUM

Y como la frontera no es un muro, descubrieron, en tierras de Cigales, un terreno ideal: cascajoso, avaro, soleado, ventoso... y en la copa unos vinos potentes y prometedores. El hallazgo merecía una prueba, así que con un viticultor local y su viña vieja elaboraron en una bodega prestada la vendimia 99 y guardaron las barricas en la recoleta ermita de Cigales.



FINOS, PÁLIDOS Y MANZANILLAS VINOS CON SOLERA

Parece un milagro. Pero estos vinos mantienen la vida e incluso la potencian tras su fermentación en la crianza bajo velo (o crianza biológica). Es quizás por ello que en Andalucía son llamados *mostos* hasta que la solera no les da la *alternativa*. Es lo que sucede en la penumbra fresca de sus bodegas, en el universo redondo y sublime

de sus soleras. El ritmo de crianza de estos generosos es la serenidad, el sosiego, la ancestral sabiduría andaluza, la cadencia donde el tiempo aparenta estancarse. El vino, sabia mezcla de añadas, adquiere las virtudes acumuladas durante años. Por ello degustar una copa de fino, pálido o manzanilla requiere un poco de atención.



4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

EDITORIAL

Carlos Delgado

Tan iguales, tan diferentes

Abril es el mes del fino y la manzanilla, o de la manzanilla y el fino, que tanto monta, sin olvidar el *pálido* de Huelva. Con las múltiples ferias sevillanas repartidas por toda España -y pintorescos sucedáneos- capitaneadas por Sevilla, la feria madre de todas las ferias, este milagro enológico de la crianza biológica hace su agosto. Porque allí donde se encuentra un grupo de andaluces surgen el cante, el baile y la bebida. Y el vino generoso de tez pálida, seco como ninguno, punzante y sutilmente complejo, que combina madera y almendra con dejes de mar, fruta y hierba, impone su ley. Sí, abril es la grandeza del fino y la manzanilla, o de la manzanilla y el fino -sin olvidar el *pálido*-, su apoteosis embriagadora y contagiosa. Aquí se sentencia la primacía de uno u otro tipo; aquí se sienta cátedra sobre marcas; aquí se gestan las glorias y fracasos de tantas bodegas. Y aquí, sombra inexorable de todo juicio sumario, se cuecen las mayores aberraciones, los malentendidos más tenaces, los insufribles equívocos, la incultura del vino cimentada en su consumo abusivo. Fue Sevilla la que dictaminó que era más suave y ligera la manzanilla, que su color debía palidecer cada año hasta acercarse peligrosamente al del agua destonada, que el grado alcohólico se debía atemperar porque la feria es muy larga. Un cúmulo de malentendidos que es bueno aclarar. Porque fino, manzanilla y *pálido* (este último, necesitado de urgente reivindicación) son generosos más iguales que distintos, fruto de ese común denominador que es la misma y milagrosa crianza biológica, *bajo flor*, y del mismo e insustituible sistema de criaderas y soleras. Del mismo genio andaluz, en suma. Naturalmente, sin negar las diferencias, pero que muchas veces afectan más al estilo de cada bodega que a las distintas zonas vitivinícolas donde se elaboran. Unos tienen la *flor* perfumada de salitre, capaz de permanecer íntegra todo el año, lo que se manifiesta en un brillante color pajizo, más o menos pálido, y en un aroma más afrutado; otros se cubren de hermoso color oro pálido y ofrecen al olfato una sensación más punzante y almendrada. Prácticamente iguales en riqueza alcohólica, de similar calidad e idénticos efectos embriagadores, pero diferentes en la sutileza de tonalidad y aromas. Bebamos, pues, la marca que más nos guste. ¡Y que abril sea todo el año!



Vinos con solera

Parece un milagro. Pero estos vinos mantienen la vida e incluso la potencian después de su fermentación en la crianza bajo velo (o crianza biológica). Es quizás por ello que en Andalucía son llamados *mostos* hasta que la solera no les da la *alternativa*. Es lo que sucede en la penumbra fresca de sus bodegas, en el universo redondo y sublime de sus soleras. El ritmo de crianza de estos generosos es la serenidad, el sosiego, la ancestral sabiduría andaluza, la cadencia donde el tiempo aparenta estancarse. El vino, sabia mezcla de añadas, adquiere las virtudes acumuladas durante muchos años. Quizás por ello degustar una copa de fino, pálido o manzanilla requiere una situación en la que le podamos dedicar un poco de atención. En cualquier otra parte los bodegueros se echarían a temblar ante la amenaza de que en sus depósitos se encontrase un solo vestigio de levaduras o bacterias, en estos vinos es absolutamente necesaria.

UN LUGAR PARA LA GRANDEZA

De los finos de Jerez y las manzanillas, hay que señalar sobre todo la espléndida lucidez de su carácter. Como buen aficionado a las emociones fuertes, destacaría las manzanillas y los finos llamados *en rama*, caso de la Saca de Barbadillo, que es un compendio de fuerza y complejidad, como la Pastrana, grande y sabrosa, que embotella Hidalgo-La Gitana. También Pedro Romero nos deleita con una manzanilla pasada que es precisamente eso, una *pasada* de sabores y aromas de mar. Años de desvelos le ha costado a Maribel Estévez liberar de histaminas a su fino Tío Mateo. Ahora es como un bálsamo para las personas sensibles a esa proteína. Uno de mis favoritos es el fino de El Maestro Sierra, por su gran expresividad, siempre en clara ventaja con su precio. Los clásicos ofrecen la virtud de su gran regularidad. El Tío Pepe siempre es un fino de libro, Osborne cuida su fino Quinta, que tiene finura y temperamento, pero además hay tantos que es imposible nombrar todos: el Fino Panesa, Romate, Lustau, La Ina...

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

FINOS CON OTROS MIMBRES

Los cordobeses también renuevan sus presentaciones. Hay que destacar el fino en rama llamado Fino Benavides, de López Hermanos, con mucho cuerpo. Nuevo diseño para un clásico como el fino CB de Alvear, pero el contenido de la botella sigue siendo espléndido, un vino con raza y finura. La casa Robles trabaja sin descanso (y con bastante éxito) en la agricultura ecológica, que ellos consideran el cultivo del futuro. Su fino Piedra Luenga es uno de los pocos generosos que lucen esa etiqueta. El fino de Pérez Barquero es siempre una garantía de calidad. El Eléctrico de Toro Albalá, muy original, con su pálido color y sus aromas tan punzantes. Y siempre me ha gustado el fino en rama María del Valle: destaca su finura y delicadeza y nunca defrauda. Quizás el menos conocido de estos grandes vinos en Andalucía sea el *pálido* del Condado de Huelva. Y es injusto, porque los onubenses no ahorran energías en este producto digno y en muchos casos sobresaliente. Se supone que el motivo principal es que la parte comercial es la menos desarrollada, volcados en promocionar sus frescos y vivarachos blancos jóvenes. Su variedad más extendida, la Zalema, aporta su toque exótico, aunque en muchos casos su vino *pálido* (equivalente del fino o la manzanilla de las otras denominaciones de origen andaluzas) lleva una gran proporción de Palomino. Como el equilibrado y expresivo Espinapura, que elabora la casa Sauci.

Resulta incongruente el panorama de estos vinos, cuya estancia en las soleras puede ser de varios lustros, no suelen alcanzar el precio habitual de los tintos jóvenes o incluso los rosados del año. Como apasionado de ellos, me viene bien: por precios ridículos siempre me regalo grandes vinos, así como a mis amigos, sobre todo a los que viven fuera de nuestro país, que los aprecian y los valoran mucho más; además, quedo como un rumboso mecenas. Pero no deja de ser inquietante porque la situación de estas bodegas puede llegar a ser insostenible. Y eso es muy malo para todos.



CHICLANA

FINO GRANERO €€

Manuel Aragón Baizán (Sanatorio). Tel. 956 400 756
Aromas a infusión, algo de heno y recuerdos de manzana verde. Envolverte y amable en boca.

D.O. CONDADO DE HUELVA

CONDADO PÁLIDO 1955 €€

Bodegas Díaz. Tel. 959 410 340
Esencia de frutos secos y crianza en velo. No muy prolongado pero envolvente en boca. Toque goloso.

CONDADO PÁLIDO ESPINAPURA €€

Sauci. Tel. 959 410 524
La crianza biológica se llena de poderosas fragancias a bota (caja de puros), incienso y avellanas. Con cuerpo y final algo goloso.

CONDADO PÁLIDO EXQUISITA €€👍

Bodegas Iglesias. Tel. 959 410 439
Aromas de frutos secos, castañas asadas... sin despreciar su crianza biológica, que la tiene. En boca se presenta con mucho cuerpo, sedosidad y elegancia final.

CONDADO PÁLIDO MISTERIO €€

Vinicola del Condado. Tel. 959 410 261
Aroma limpio de levadura, de flor marchita muy elegante. Trago fresco, ligero, seco y de longitud creciente, sin excesos.

CONDADO PÁLIDO PATRIARCA €€

Cosme Sáenz Jiménez-Bodegas "Diezmo Nuevo". Tel. 959 370 004
Pálido, con aromas sutiles de flor, cereales y recuerdos de pera. En boca destaca por su ligereza, sequedad y persistencia a frutos secos.

PÁLIDO DEL CONDADO €€

Bodegas Andrade. Tel. 959 410 106
Notas de levaduras, frutos secos, flores blancas. Ligero, intenso y lleno de matices.

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY-MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

FINO ANTIQUE €€€€€👍

Rey Fernando de Castilla. Tel. 956 182 454
Es un fino-amontillado. Amarillo dorado con tonos ambarinos. Un torbellino de aromas: higos, levadura fresca, incienso, bota que se hacen punzantes. Con cuerpo, pero delicado, seco y fragante, muy personal.

FINO BERTOLA €€€👍

Federico Paternina. Tel. 956 186 112
Color amarillo pajizo. Carácter punzante, complejo en aromas de levadura, bota, incienso, aceitunas verdes... que vuelven a manifestarse con suma elegancia en boca. Un gran Fino.

FINO CÉSAR €€

César Florido Romero. Tel. 956 371 285
Delicado, con intensos aromas a flor biológica, complejo y personal. Perfectamente definido en su desarrollo, largo, muy seco y de agradables recuerdos.

FINO CLASSIC €€€

Rey Fernando de Castilla. Tel. 956 182 454
Es un fino apurado en final de crianza biológica que muestra incitantes aromas de levadura, trufa, espliego... para conquistarnos con un trago ligero, seco pero jugoso y largo.

FINO EL MAESTRO SIERRA €€👍

El Maestro Sierra. Tel. 956 342 433
Gran personalidad. Aromas a frutos secos, crianza y toques yodados. Muy seco, estructurado en boca, con un final de un amargoso elegante.

FINO ESPECIAL LA PANESA €€€€👍

Emilio Hidalgo. Tel. 956 341 078
Es un sorbo al tiempo muy complejo y profundo en su aroma a levadura, a cacao, tabaco, bota muy fina y un halo misterioso difícil de describir. Trago contundente, fresco e inolvidable.

FINO GUTIÉRREZ COLOSÍA €€

Gutiérrez Colosía. Tel. 956 852 852
Tan punzante como delicado en su expresión biológica (levadura, malta, flor de almendra). Ligero pero con una inyección de perfume agradable.

FINO INOCENTE €€€€👍

Valdespino. Tel. 956 321 004
Está entre nuestros preferidos. Elaborado con uva de la zona de Macharnudo, en Jerez. Posee un carácter muy fino, espléndido, punzante, pero rico en notas de frutos secos e incienso. Su trago deja una huella aromática espectacular. Un equilibrio sorprendente.

FINO LA INA €€👍

Domecq. Tel. 956 151 500
Todo armonía, bella expresión de la crianza biológica (levadura, almendra cruda, camomila) y finísimo eco de la bota. Ligero, fresco y seco, con un final largo envidiable.

FINO MARISMEÑO €€

Sánchez Romate Hnos. Tel. 956 182 212
Punzante en nariz, anacardos-avellanas y hierbas en infusión. Fresco, de paso ligero bien definido, amargor delicado y una potencia aromática muy larga.

FINO PAVON PUERTO FINO €€

Luis Caballero. Tel. 956 851 751
Un escarapate aromático sencillo, pero con todo en su sitio. Resulta, pues, un trago ligero, seco y sin excesos.

FINO PUERTO FINO €€

Emilio Lustau. Tel. 956 341 597
Color amarillo pajizo muy pálido. Nítida fragancia de crianza bajo velo de flor, clara y bien acompañada por los aportes de su fina bota. Trago ligero, delicadísimo y dilatado.



EL CÓDIGO AFUEGA AL PITU

Destino: Bodega Pitu

Experiencia: El Código Afuega al Pitu es una experiencia gastronómica que te llevará a descubrir los secretos de la bodega Pitu, una de las más antiguas de la zona. Te ofreceremos un recorrido por las bodegas, un degustación de los vinos de la zona y un almuerzo con productos locales.

Horario: 10:00 y 14:00 hs.

Reserva: 0223 441 1111

DESAYUNO CON CRIOLLALES

Destino: Bodega Pitu

Experiencia: Desayuno con Criollos es una experiencia gastronómica que te llevará a descubrir los secretos de la bodega Pitu, una de las más antiguas de la zona. Te ofreceremos un desayuno con productos locales y un recorrido por las bodegas.

Horario: 08:00 y 10:00 hs.

Reserva: 0223 441 1111

CASIN EL QUEBRO

Destino: Casino El Quebro

Experiencia: Casino El Quebro es una experiencia gastronómica que te llevará a descubrir los secretos de la bodega Pitu, una de las más antiguas de la zona. Te ofreceremos un recorrido por las bodegas, un degustación de los vinos de la zona y un almuerzo con productos locales.

Horario: 10:00 y 14:00 hs.

Reserva: 0223 441 1111

HASTA QUE SALGA TU SIDA

Destino: Bodega Pitu

Experiencia: Hasta que Salga tu Sida es una experiencia gastronómica que te llevará a descubrir los secretos de la bodega Pitu, una de las más antiguas de la zona. Te ofreceremos un recorrido por las bodegas, un degustación de los vinos de la zona y un almuerzo con productos locales.

Horario: 10:00 y 14:00 hs.

Reserva: 0223 441 1111

WINECOUNTRY

alimentos del paraíso

BUSCA TU ESCAPADA GASTRONÓMICA EN:

www.aturismoescapadagastronomica.com

Los vinos de Pitu

TECNOLOGÍAS

Destino: Bodega Pitu

Experiencia: Los vinos de Pitu es una experiencia gastronómica que te llevará a descubrir los secretos de la bodega Pitu, una de las más antiguas de la zona. Te ofreceremos un recorrido por las bodegas, un degustación de los vinos de la zona y un almuerzo con productos locales.

Horario: 10:00 y 14:00 hs.

Reserva: 0223 441 1111

CATA DE FINOS, PÁLIDOS Y MANZANILLAS

FINO QUINTA 🍷🍷🍷🍷🍷

Osborne. Tel. 956 855 211

Curioso pero ha ganado en potencia de flor, sin perder elegancia y riqueza. Su trago sigue siendo de los más equilibrados, sin aristas y todo un goce.

FINO SAN PATRICIO 🍷🍷🍷🍷

Garvey. Tel. 956 319 650

A las notas de crianza biológica añade briznas de pera y flor de almendro, con un fondo de bota perfecto. Trago dimensionado, realmente seco, con un largo perfume de almendras crudas.

FINO TÍO MATEO 🍷🍷

Herederos del Marqués del Real Tesoro. Tel. 956 321 004

Aromas en perfecta armonía, no hay picos, notas de crianza biológica. Un trago fresco, ligero, jugoso y pleno en matices (levadura, cereal).

FINO TÍO PEPE 🍷🍷🍷🍷🍷

González Byass. Tel. 956 357 000

Color amarillo pajizo muy nítido. Guarda mucha tipicidad de la crianza bajo velo, punzante y poderosa, sin perder elegancia. Trago ligero y sumamente potente, fiel a su raíz.

FINO WILLIAMS & HUMBERT COLLECTION 🍷🍷🍷🍷🍷

Williams & Humbert. Tel. 956 353 400

Gran influencia del velo en flor, tanto en boca como en nariz. Trago ligero, seco, profundo y realmente equilibrado.

MANZANILLA ALEGRÍA 🍷🍷

Williams & Humbert. Tel. 956 353 400

Potente, punzante en definición de flor, de bota, con claras notas de incienso, tiza. Ligera, seca, con ecos de bota y acentuada flor.

MANZANILLA CARA DE GALLO 🍷🍷🍷🍷

Osborne. Tel. 956 855 211

Aromas dominados por su fragante crianza, frutos secos (anacardo), malta, pólvora, con un toque de bota (barricas viejas de 550-600 litros). Buena estructura, equilibrio y personalidad, aspecto muy a valorar en un mar de iguales.

MANZANILLA FINA PEDRO ROMERO 🍷🍷

Pedro Romero. Tel. 956 360 736

Esta manzanilla tiene muchos incondicionales llamados "romeristas". El quid, una alta concentración de levadura flor, limpia, nítida pero delicada, con un trago ligero, seco y seductor. Magnífico modelo.

MANZANILLA JUNCAL 🍷🍷🍷🍷

Garvey. Tel. 956 319 650

Poderosa e inmensa en notas de levadura (malta, almendra cruda y tiza). Seca, gustosa, fresca y con un final largo plétórico.

MANZANILLA LA CIGARRERA 🍷🍷

M^a del Pilar G^a de Velasco. Tel. 956 381 285

Posee siempre una carga extra de recuerdos a flor biológica (camomila, levadura fresca, malta) con ecos salinos. Su trago muestra una ligereza total pero su perfume final nos devuelve un largo recuerdo.

MANZANILLA LA GITANA 🍷🍷

Hidalgo-La Gitana. Tel. 956 385 304

Color amarillo pajizo pálido. Nutre la pituitaria de bellos aromas a levadura, incienso y algas marinas para luego conquistarnos en el paladar, al principio ligero pero de final profundo y armonioso.

MANZANILLA LA GOYA 🍷🍷🍷🍷

Delgado Zuleta. Tel. 956 360 133

Tacto salino, punzante, compleja y elegante. Sorprende su ligereza y profusión de matices inesperados que envuelven la boca.

MANZANILLA LA GUITA 🍷🍷

Hijos de Rainera Pérez Marín. Tel. 956 321 004

Es la reina de la prudencia, la complejidad bien entendida con finas notas de levadura fresca, anacardo y tiza; ligera en boca y de perfecto equilibrio.

MANZANILLA LA JANDA 🍷🍷

Pilar Aranda. Tel. 956 339 634

Punzante, fondo complejo de crianza biológica poderoso, profundo. Soberbia. Ligera, de amargor elegante y un espectacular perfume de frutos secos e incienso.

MANZANILLA PAPIRUSA SOLERA RESERVA 🍷🍷

Emilio Lustau. Tel. 956 341 597

Perfumes nítidos de frutos secos y crianza bajo velo, con soplos marinos de fondo. Ligera, fresca y sutil con un deje salino perfecto.

MANZANILLA PASADA AURORA 🍷🍷🍷🍷

Pedro Romero. Tel. 956 360 736

Color amarillo oro. Complejo, registros de camomila, levadura fresca, cereales y algas marinas. Todo belleza y sutilidad. Inolvidable.

MANZANILLA PASADA PASTRANA 🍷🍷🍷🍷

Hidalgo-La Gitana. Tel. 956 385 304

Manzanilla para los que buscan más emociones aromáticas de frutos secos, de trufa, sin desprestigiar la flor y los recuerdos salinos. Perfecto recorrido en boca, largo, elegante y plétórico.

MANZANILLA RAMA INVIERNO 2008 🍷🍷🍷🍷

Antonio Barbadillo. Tel. 956 385 500/22

Color amarillo oro blanco. Aromas muy complejos, notas marinas, camomila, frutos secos... Perfecta estructura, extremadamente seca, y de final levemente amargoso e inolvidable.

MANZANILLA SAN LEÓN RVA. DE LA FAMILIA 🍷🍷🍷🍷

Herederos de Argüeso. Tel. 956 385 116

Color dorado que ya advierte de su contenido. Apuesta por el carácter de flor, de almendra tostada y matices salinos que se suceden sin contemplación. Su trago es la culminación a lo esperado. Para sorprender y disfrutar.

MANZANILLA SOLEAR 🍷🍷🍷🍷

Antonio Barbadillo. Tel. 956 385 500/22

Un matiz salino que se filtra con destreza entre los recuerdos de crianza bajo velo flor. Ligera, seca e inmensa en su despedida. Todo placer.

MANZANILLA VICTORIA 🍷🍷

Federico Paternina. Tel. 956 186 112

Latentes notas de levadura que se apoyan, discretamente en recuerdos de matalaúva y frutos secos. Trago ligero, bien definido y de final comedido.

MANZANILLA VIVA LA PEPA 🍷🍷🍷🍷

Sánchez Romate Hnos. Tel. 956 182 212

Desprende un halo fresco de levadura y heno recién cortado en perfecta armonía. Manzanilla ligera, seca, con espléndido final amargo y de recuerdos marinos.



Nuevos tiempos. Nuevos trenes



Desde el marzo 2 nuevos trenes y una locomotora cada semana, para poner la Rete más moderna de Europa en 2010. Para que tengas la sensación de saltar atrás cada vez que abejas Locomotoras, Modelos de trenes, Juegos de trenes, y mucho más. Así que cuando quieras ir a través de tren, visita la tienda en www.renfe.com.

renfe



www.renfe.com - 91 400 11 11

CATA DE FINOS, PÁLIDOS Y MANZANILLAS

D.O. MÁLAGA

FINO EN RAMA LAGAR DE BENAVIDES €€€€€👍

Málaga Virgen. Tel. 952 319 454
Color amarillo oro con tonos verdosos. Perfume claro de flor y también de matalaúva, con finísima bota. Trago con cuerpo, aunque ligero, con final que evoca la manzanilla o la miel.

D.O. MONTILLA-MORILES

FINO AMANECER €€

La Aurora. Tel. 957 650 362
Muy directo en aromas de almendra cruda, que envuelve, con un toque de matalaúva y bota bien hilados. Cierta golosidad, grasa, comedido en sequedad y longitud.

FINO CB €€€

Alvear. Tel. 957 650 100
Se crece en su identidad, todo carácter de flor, de impecables botas y un matiz de sacristía magnífico. Muy equilibrado, excelso e impactante por su longitud.

FINO COBOS €€

Navisa. Tel. 957 650 450
Fondo de bota, de pera de agua, delicado en expresión de crianza biológica. Trago glicérico leve, jugoso y comedido en longitud.

FINO CRUZ CONDE €€

Cruz Conde (Promeks Industrial). Tel. 957 651 250
Discreto carácter de flor, notas de piel de melocotón, de hierba. Leve golosidad, seco y de fácil trago.

FINO ELÉCTRICO DEL LAGAR €€€👍

Toro Albalá. Tel. 957 660 046
Llamativo color amarillo verdoso. Perfume que recuerda la aceituna negra o los frutos secos, con la crianza biológica como eje central. Equilibrado y placentero.

FINO GRAN BARQUERO €€€👍

Pérez Barquero. Tel. 957 650 500
8-10 años de crianza en flor. Brilla su carácter de flor, acentuado, de hierbas secas, malta e incienso, con un fondo de matalaúva (mosto). Trago envolvente, fino, seco y fresco.

FINO LOS AMIGOS €€

Pérez Barquero. Tel. 957 650 500
3-4 años de crianza biológica. Tiene potencia aunque falta armonía, encontramos levadura, matalaúva y bota-incienso. Graso, con cuerpo y leve sequedad, con un final agradable.

FINO LOS ANGELES €€

Lama. Tel. 957 676 016
Aromas a fruta madura con toques de heno. En boca es amable y ligeramente goloso.

FINO MARÍA DEL VALLE €€

Gracia Hermanos. Tel. 957 650 162
7-8 años de crianza en flor. Amarillo pajizo, con ecos de almendra tostada y pólvora que hacen que el trago sea compacto, goloso (alcohol) y amplio, con un elegante amargor.

FINO MENCÍA €€

Lama. Tel. 957 676 016
Subido de color, amarillo dorado. Aromas de avellana tostada, muy sabroso en boca y con marcado carácter de flor.

FINO MONTE CRISTO €€€

Cía. Vinícola del Sur. Tel. 957 650 204
Olores intensos a flor y notas de almendras. Muy sabroso en boca y bien estructurado, con un cierre aromático poderoso.

FINO MORILES 47 €€

Aragón y Cía. Tel. 957 500 046
Color amarillo pajizo muy pálido. Notas de crianza biológica y mosto (albaricoque). Trago envolvente, con mucha identidad de levadura y un final de aceituna amarga.

FINO PATACHULA €€

Robles. Tel. 957 650 063
Un carácter marcado de mosto (membrillo fresco, ciruela verde) y también de crianza biológica. En boca encontramos más definición de fino, seco, ligero y largo.

FINO PG €€

Aragón y Cía. Tel. 957 500 046
Complejidad contenida, de camomila o el heno recién cortado. Trago ligero, agradable y gustoso.

FINO PIEDRA LUENGA BIO €€€👍

Robles. Tel. 957 650 063
Color amarillo dorado levemente velado. Notas golosas en nariz que recuerdan a la flor de la jara y miel. Amable, envolvente y final elegante.

FINO TAUROMAQUIA €€€👍

Gracia Hermanos. Tel. 957 650 162
8-10 años de crianza bajo velo flor. Por ello su perfume es profundo, inmenso en recuerdos a flor (levadura de panadería), de incienso en armonía. Trago envolvente, graso aunque seco y jugoso, y largo.

FINO VERBENERA €€

Cía. Vinícola del Sur. Tel. 957 650 204
La crianza biológica se enriquece de gratos recuerdos a avellana y camomila. Ligero, aunque fresco y bien desarrollado.

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.	





Frente al atrio clásico se alza una dama de bronce que se ha convertido en el sello de la bodega y de su vocación artística. La obra de Víctor Ochoa es la alegoría de estas viñas y estos vinos, con los nudosos pies anclados en la tierra, las piernas firmes, el vientre preñado de futuro y el cabello mecido por los vientos.



Los cantos rodados de un río prehistórico y el cascajo diseminado por estas alturas de Cigales reflejan el sol y garantizan con su luz y calor la perfecta madurez de la uva. El viento que acaricia incansable el cerro de Finca Museum es un seguro de salud de las plantas. Lo demás es experiencia vitivinícola de la casa y buenas dosis de ingenio tecnológico. ¡Qué cuatro patas para un gran vino!

Larga experiencia para nuevos tintos

Cuando allá por el año 97 la sólida firma Barón de Ley entra en bolsa, decide extender sus dominios más allá de Coto, de Máximo y, en general, mas allá de La Rioja, donde consolidaron su fama. Pusieron los ojos en la otra típica Denominación de tintos, en la Ribera del Duero. Y así fueron acudiendo a Castilla como expedicionarios, como descubridores, el enólogo, Gonzalo Rodríguez, y como ingeniero agrónomo el director, Tomás Jurío, y hasta compraron 25 hectáreas de viña en Olivares de Duero. Recorrían el entorno, se encaramaban a los cerros para otear las viñas, se agachaban para estudiar los suelos y recalaban en los bares de pueblo, desde Burgos a Valladolid, para hablar con los vecinos frente a un vaso de vino. Y como la frontera no es un muro, descubrieron un poco más allá, en tierras de Cigales, un terreno ideal: cascajoso, avaro, soleado, ventoso... y en la copa unos vinos potentes y prometedores. El hallazgo merecía una prueba, de modo que, con un viticultor local y su viña vieja, elaboraron en una bodega prestada la vendimia 99 y guardaron las barricas en la recoleta ermita de Cigales.

LA ESPLÉNDIDA REALIDAD

El resultado es mejor expresarlo con sus palabras: "Una hermosa tarde de primavera del año 2000, en el monasterio que Barón de Ley tiene en Mendavia, se descorchó la primera botella del Museum 99. Sus intensos aromas a fruta negra y su extraordinaria elegancia nos estaban diciendo: adelante". Hoy la Finca Museum, presidida por una

encina milenaria y por la dama-viña de bronce, la escultura alegórica de Víctor Ochoa, reúne otras cuatro fincas y suma 72 hectáreas que eran de cereal y almendro. Así, recuperan su más antigua historia, la viña de tiempos prefiloxéricos. Se plantó con Tempranillo -Tinta del País-, con esquejes seleccionados en la zona. El resto, hasta 150 hectáreas, es viña vieja de Cubillas, justo lo que venían buscando, cepas en vaso sobre suelo de cascajo variado que, como el de la finca, reflejan la intensa radiación del sol castellano y templan y maduran desde abajo los racimos.

UNA BODEGA A MEDIDA

Tomás se asentó en la zona desde el primer momento para seguir al detalle la construcción de la nueva bodega que, igual que la de Barón de Ley, está diseñada al detalle por ellos mismos, atendiendo a sus necesidades y basándose en la propia experiencia y en el gusto personal, no como un escaparate de firma sino como una casa donde hay que vivir y trabajar. Y eso se nota en los materiales nobles, en los mármoles elegidos en una cantera de Alicante y tallados al milímetro para dar forma, por ejemplo, a una escalera caprichosa. O en las celosías que ocultan discretamente la maquinaria exterior sin robar ventilación. Y, sobre todo, se hace patente en la generosidad del espacio, crecedero, que hoy les permite acoger espectáculos y público con un talante de anfitriones y de enoturismo. El mismo cuidado se refleja en el utillaje, en las zonas de elaboración: un suelo siempre pulcro y duradero, unos depósitos chatos,

con igual diámetro que altura y con doble camisa de refrigeración, lo que favorece la precisión de la temperatura de maceración y fermentación de la uva, con la ayuda de una bomba de remontado fija en cada uno de los depósitos.

En la sala de barricas conviven excelsas tonelerías, diferentes robles y tostados para que Gonzalo, el enólogo, pueda combinar a placer hasta dar forma al vino definitivo. Como curiosidad ingeniosa, la línea de limpieza de barricas dedica la primera hora de cada jornada a lavar un tonel con fondos de cristal. Así comprueban que la máquina funciona bien y la presión del agua caliente accede a cada rincón de la vasija. Así se miman el Museum, en roble americano y francés durante 18 meses, y el Museum Real, de viñas de más de 70 años, con 24 meses de roble francés nuevo. Como las mejores obras de arte del museo.



MUSEUM

CTRA. CIGALES- CORCOS, Km. 3
47270 CIGALES (VALLADOLID)
TEL. 983 581 029
FAX: 983 581 030
WWW.BODEGASMUSEUM.COM



LA CESTA DE LA COMPRA

El Club del Gourmer en El Corte Inglés le abre las puertas a la mayor selección de alta Gastronomía que pueda encontrar. Con la variedad más completa. Con más de 4.500 delicias nacionales e internacionales: Foie de oca, caviar iraní, auténtico salmón noruego, jamón ibérico exclusivo, los mejores quesos de importación... Y una selección de lujo en dulces, amosinos y frutas.



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es

LOS VINOS DEL MUNDO

LA GUÍA DE VINOS DEL MUNDO

ONLINE

www.lasvinosdelmundo.com

www.lasvinosdelmundo.com

Montepina Sauvignon 2008
Avelino Vegas

Manzanilla Solear
Bodegas Barbadillo

Valdemar Tempranillo 2008
Bodegas Valdemar



Los Vinos del Mundo

Tel: 93 486 49 49

info@lasvinosdelmundo.com

ABRIL DE 2009 *miVino* 14

CON MUCHO GUSTO



Escabechado de conejo con foie y verduras

Un plato creativo y muy elaborado con lo mejor de la tierra castellanoleonesa es la propuesta del Restaurante Llantén (C/Encina, 11, Pinar de Antequera, Valladolid), singular establecimiento de estilo ibicenco que regentan los hermanos Javier y Roberto Simal. Su chef, Daniel Ochoa, crea recetas llenas de ingenio versionando con maestría y técnica la cocina de siempre.

Ingredientes (para 4 personas): Para el escabeche: medio conejo, 1 zanahoria, 2 dientes de ajo, 2 cebollas, 2 puerros, vino blanco, vinagre, pimienta, laurel y romero. Para el cremoso: 300 g de foie gras, 20 g de miel, canela (con cautela y si se quiere), pimienta molida, sal y 150 g de nata líquida. Además: verduras de temporada, trigueros, ajetes, nabo, zanahoria, germinados y aceite de trufa.

Preparación: Primero el escabeche. Poner el conejo en una cazuela, añadir las verduras y especias, pochar. Incorporar el vinagre y el vino, reducir a 1/3 y cubrir con agua. Cocer 2 horas a fuego lento. En frío deshuesar el conejo y mojarlo con un poco de escabeche colado y reservar. Para el cremoso trocear el foie, atemperarlo en un cazo con la miel y las especias. Cuando esté a unos 55°, triturarlo. Incorporar la nata a 37° y en 2 minutos colar. Hecho todo, repartir en unos recipientes de cristal el escabeche, cubrir con el cremoso y colocar las verduritas jugando con las diferentes tonalidades. Añadir los germinados, el aceite de trufa y la sal.

EL MEJOR ACOMPAÑANTE: Puede elegir espumosos brut nature dotados de cuerpo. Los blancos aromáticos sintonizan muy bien con el conejo, si el escabeche es ligero. También se integran con el plato los rosados sutiles y equilibrados. Los tintos deben ser jóvenes, frescos y aromáticos, y si tienen madera que sea ligera. Los más arriesgados pueden probar, con medida, una mazanilla, un oloroso abocado o incluso un Cream.

NUESTRA SELECCIÓN

MONTEPINA SAUVIGNON 2008 ***
Avelino Vegas.
El perfume del vino se integra de maravilla con las verduras y realza los aromas del conejo. Sus notas amargas las camufla el foie.

MANZANILLA SOLEAR ***
Bodegas Barbadillo.
Contraste de impacto. Vino y plato poco a poco se funden en una unión muy sabrosa. Recuerde tomarla con tiento.

VALDEMAR TEMPRANILLO 2008 **
Bodegas Valdemar.
Realza con elegancia y frescura el escabeche, lo perfila y logra integrarse con el foie. Además, solapa el difícil sabor del espárrago.

SEÑORÍO DE SARRÍA ROSADO 2008 **
Bodegas de Sarría.
La armonía más dulce, lozana y sin excesos, donde resaltan notas de frutos rojos. Buena combinación con todos los ingredientes.

INOIR BRUT NATURE *
Alsina Sarda.
Al principio domina sobre el plato, pero logra dar ligereza al conjunto. Perfecto con el foie y mitiga el poder del espárrago.

FINCA CONSTANCIA 2006 *
González Byass.
Entrada potente al principio donde resalta la madera. Consigue dar protagonismo al conejo y aportar un toque goloso al plato.



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

LOS OFICIANTES DE LA MATANZA DEL CERDO SIEMPRE EJERCIERON ESA IMPORTANTE ACTIVIDAD CON EL RESPETO Y LA LITURGIA DE UN SACRIFICIO SAGRADO. DESPUÉS VENDRÍA LA FIESTA POPULAR, EL BULLICIO, EL BANQUETE, PERO EN SUS MANOS ESTABA LA MEMORIA RITUAL Y EL TRABAJO MÁS DURO. Y LO COBRABAN EN ESPECIE, GUARDANDO PARA SÍ LAS MEJORES PARTES. POR ESO ESTA DELICIA ERA TAN DESCONOCIDA QUE SE LLAMA SECRETO.



UN SECRETO A VOCES



Con el aumento de la cabaña porcina, cuando el cerdo deja de ser cría doméstica y despensa para el año conservada en salazones y embutidos, ha ido creciendo su consumo en fresco, el conocimiento de su despiece y del empleo de cada pieza, desde la oreja hasta el rabo. Porque todo en él es más que aprovechable, exquisito... hasta los andares.

El secreto, o cruceta, el músculo gran dorsal, se ha convertido así en una de las piezas más preciadas en la carnicería, por su textura delicada, tierna y sedosa, por el sabor intenso, inconfundible, que le confiere la tenue grasa infiltrada entre el músculo, y sin duda también por lo que todavía conserva de escasa y recóndita, de lujo elitista, ya que frente al peso de las patas convertidas en jamones o paletillas, o de los lomos y chuletas, el secreto son dos piezas simétricas que apenas llegan a medio kilo cada una.

Por supuesto, es fundamental que proceda de cerdo ibérico, que, entre sus más destacadas diferencias tiene la de difuminar la frontera entre carne y grasa, ya que ésta, con el ejercicio, la alimentación con bellota

y la vida silvestre, se infiltra en el músculo, le confiere deliciosos aromas y separa las fibras, de modo que en la boca resulta más tierna y succulenta. Tradicionalmente, en Andalucía y Extremadura, cunas del cerdo ibérico, se cocinaba de la forma más simple, a la brasa, sin más aderezo que sal gorda, pero desde que ha entrado en la alta cocina se encuentra en recetas sofisticadas, cocinado al vacío, para que no pierda la grasilla, y acompañado de sabores dulces y punzantes que tan

bien animan su golosa homogeneidad. Ése es el principio en el que se basa la exquisita preparación que ha escogido El Club del Gourmet en El Corte Inglés. Una receta artesanal en la que la carne sirve de envoltura a un relleno suntuoso salpicado de dátiles y frutas. El punto final es un asado en horno a una temperatura moderada para que se amalgamen los sabores sin perder un ápice de jugosidad. Envasado al vacío, dura largo tiempo, por lo que se convierte en un indispensable fondo de despensa. Se puede servir el lonchitas, frío, o calentarlo para convertirlo en plato fuerte con una crema espesa de patatas. Vale la pena probar a acompañarlo con un Oloroso seco. O quizás con un tinto mediterráneo, frutal.



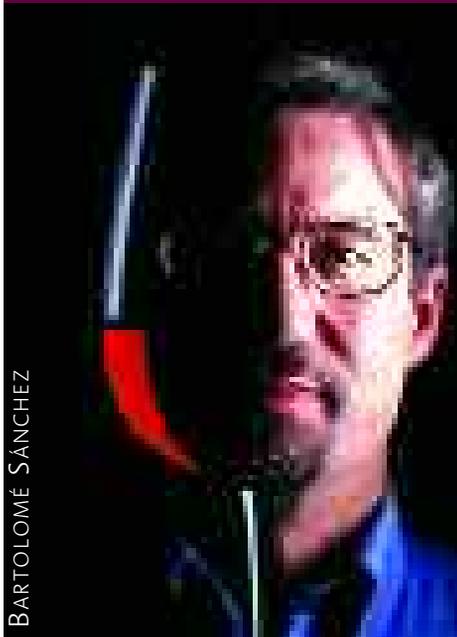
CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- A CORUÑA**
- E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
- C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOILLAL, 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 ARRIBETE, C/V (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, RAMBLINDO FDEZ. VILLVERDE, 79
- E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
- E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
- C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
- C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
- C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
- C.C. S. JOSÉ DE VALDERAS, CTRA. EXTREMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
- C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
- C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
- C.C. XANAQUÍ, 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 ANTÓN, 52 (CARTAGENA)
- NAVARRA**
- E.C.I. C/ ESTELLA, 9 PAMPLONA
- LAS PALMAS**
- E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18
- C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N
- P. MALLORCA**
- E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16
- E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15
- SANTANDER**
- C.C. BAHÍA DE SANTANDER, CTRA. NACIONAL 634, S/N
- SEVILLA**
- E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
- E.C.I. NERNIÓN, 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. ADEMLUZ, AVDA. PIO XII, 51
- E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37
- VALLADOLID**
- E.C.I. ZORRILLA, PASEO DE ZORRILLA, 130-132
- VIGO**
- E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27
- ZARAGOZA**
- E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3
- C.C. GRAN CASA, AVDA. POETA MARÍA ZAMBRANO, 35

MEJOR TINTO JOVEN
DE ESPAÑA

ABRIL DE 2009 *miVino* 16

LOS VINOS DE MI BODEGA



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Cierto guiño al Ródano

La penúltima moda en la enología española es mirar hacia el Ródano. No sólo por sus preciosos paisajes sino por sus interesantes variedades: su exótica Viognier, su personalísima Syrah... Así, en plena Mancha, la Bodega Los Nevados ha plantado con acierto apenas 1,5 hectáreas de Viognier, un proyecto no exento de temeridad: traer a una tierra que recibe unas 3.000 horas de sol una cepa acostumbrada al frescor. Vegetan las viñas sobre un suelo pobre, calizo, con la costra petrocálcica a 40 cm de profundidad, lo que dificulta la adaptación. Pero Jesús Jiménez, enólogo responsable, ha sabido cuidarla, con la inestimable ayuda de Ana Martín y Pepe Hidalgo, que asesoran a esta casa con ganas de cambiar la dinámica de la comarca, de aprovechar sus infinitas posibilidades, como demuestra la creación de la sala de maridaje El Lienzo.

EXTREMA SYRAH

Cuentan que cuando Miguel Ángel concluyó su *Moisés*, contempló la estatua, le dio un golpe en la rodilla y le ordenó que hablara. Algo así debieron de pensar los responsables de la bodega Habla, en Trujillo, cuando finalizaron su primer vino por lo expresivo y elocuente que les resultó. Los empresarios José Civantos y Juan Tirado han confeccionado un proyecto y un modelo a seguir, lo que tiene mucho mérito en Extremadura, tierra no prolífica en nuevas bodegas y, sobre todo, en nuevas ideas. Han estudiado meticulosamente la elección del terreno, su análisis y los variedades a plantar en cada parcela. Tempranillo, Cabernet (Sauvignon y Franc), Petit Verdot, Merlot, Malbec y este Syrah tan original como expresivo resultaron los más capaces. Gonzalo Iturriaga es el director técnico responsable de que todo funcione según lo previsto. Cada vino hablará con su propio número. Todos con ese aire de familia. Todos diferentes.

MINSTRAL 2007

BODEGA Y VIÑEDOS LOS NEVADOS. CAMINO DEL ROSILLO S/N - 13630 SOCUÉLLAMOS (CIUDAD REAL)
TEL.: 926 11 89 08. E-MAIL: VISITAS@FINCALOSNEVADOS.ES. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA. PRECIO: 11 €.
TIPO: BLANCO CRIANZA. VARIEDAD: VIOGNIER. CRIANZA: SIETE MESES EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS DE GRANO FINO. FECHA DE ENTRADA: 15/3/2009. ARMONIZA CON: ARROZ CREMOSO CON PERDIZ.
CONSUMO ÓPTIMO APROX: TRES AÑOS A 9/11° C. PUNTAJACIÓN: 8,3/10.

1ª Cata: Brillante color amarillo pajizo. Sus aromas son muy originales, con especial tendencia a la fruta madura, peras, albaricoque y recuerdos exóticos como el lichi, a lo que se añaden sutiles tonos florales y un buen equilibrio fruta/madera. Tiene en el paso de boca un excelente balance, entre la golosidad, lo ácido y lo floral. Amplio y untuoso, al final deja una fina sensación aromática.

HABLA Nº 4 2006

BODEGAS HABLA. CTRA. N-V, KM. 259. 10200 TRUJILLO (CÁCERES). TEL. 927 65 91 80
WWW.BODEGASHABLA.COM. VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA. PRECIO: 40 €.
TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDAD: SYRAH. CRIANZA: ONCE MESES EN BARRICA FRANCESA.
FECHA DE ENTRADA: 1/3/2009. ARMONIZA CON: MENESTRA DE CORDERITO.
CONSUMO ÓPTIMO APROX.: CINCO AÑOS A 16/18° C. PUNTAJACIÓN: 9/10.

1ª Cata: Un color muy atractivo, vivaz, rojo picota con tonos violáceos. De su seductor e incipiente buqué destacan los aromas de frambuesa, de casis, las notas especiadas y un sutil toque mineral. Pero, además, sorprende en boca por su frescura, su inmediatez, su viveza y armonía. La espléndida carnosidad de la que hace gala en el paladar nos regala un tanino maduro y sedoso. Un vino para disfrutar ahora.

mabel
cervantes

SALONES MABEL

13600 alcázar de san juan
teléfono: 926 54 76 62

SALONES CERVANTES

13610 campo de criptana
teléfono: 926 56 41 51

www.salonesmabel.com
contacto@salonesmabel.com



Tapón de rosca El abrefácil

Poco a poco los vinos del mercado español se van viendo seducidos por el tapón de rosca. Pese a que vivimos en un país que a duras penas admite los cambios, los consumidores que empiezan a beber vino no piensan lo mismo. Sin duda, la principal ventaja del tapón de rosca es la comodidad a la hora de abrir una botella: un simple giro de muñeca y ya estamos disfrutando de nuestra bebida favorita. Si triunfa este sistema, el sacacorchos tendría sus días contados. Sin embargo, muchos se preguntan hasta dónde son capaces de envejecer los vinos en los que se ha utilizado este sistema. La estimación suele estar entre uno y cinco años, aunque hemos de recordar que Grange, el vino más caro y emblemático de Australia, fue embotellado con rosca en su añada de 2002... para salir al mercado en el año 2020.

El problema principal parece radicar en la idea que tiene sobre este sistema el consumidor, que lo asocia a los vinos mediocres, pero, por ejemplo, ¿son los generosos (fino, amontillado...), en los que es habitual este sistema, vinos vulgares? Para nosotros están entre los mejores del mundo.

Aunque aún el mercado nacional es bastante reacio a utilizar este sistema, las bodegas que exportan a otros países tienen la obligación de poner tapón de rosca para ser más competitivas. Y es que los datos hablan por sí solos: en Reino Unido se venden más de 100 millones de botellas con rosca al año. En Nueva Zelanda, el 90% de los vinos usa este sistema y países con más tradición, como Francia e Italia, tampoco se quedan atrás. Por esto, algunas bodegas se esfuerzan en acabar con el escepticismo en este tema, a veces con resultados sorprendentes. Por ejemplo, en una cata ciega en la bodega de Marqués de Riscal en Rueda en la que estuvimos presentes, se cató un verdejo con tapón de corcho para el mercado nacional frente a otro con tapón de rosca para exportación. La botella ganadora fue la de tapón de rosca. Su vino era más aromático, brillante y limpio que el de la botella que usaba corcho.

No obstante, en el último año han saltado todas las alarmas, pues un estudio ha revelado que un pequeño porcentaje de botellas con tapón de rosca presentan un ligero olor a sulfuro, que puede recordar a la goma quemada o los huevos podridos. Este aroma, evidentemente desagradable, debería desaparecer al agitar enérgicamente la copa. Si alguna vez le ocurre esto, no dude en devolver la botella.



ADEGA MAIOR DE MENDOZA

Albariño para expertos en vino



Albariño
Este vino de la bodega Adegas Maior, situada en la zona de Albariño, en la península de Gascuña, es un vino de gran calidad y personalidad. Su sabor es fresco y ligero, con una gran acidez y un toque de salinidad que le confiere un carácter único. Es ideal para acompañar platos de pescado y mariscos, así como platos de cordero y cerdo. Este vino es un ejemplo de la alta calidad de los vinos de la zona de Albariño.

PRÁCTICA DE CATA



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Conde de Valdemar 2008 Un rosado pionero

Hace 25 años, Bodegas Valdemar lanzó al mercado una marca que rompió los esquemas de los vinos de Rioja, Conde de Valdemar. Vinos modernos, con cuerpo y estructura, y sobre todo una personalidad propia y diferenciada. Jesús Martínez Bujanda, presidente y propietario, no ha dejado de sorprender a crítica especializada y aficionados a lo largo de estos años lanzando al mercado vinos pioneros en su sector. Entre otros muchos destacan el primer blanco fermentado en barrica, el primer rosado recuperando el método de sangrado o el primer reserva de la variedad Garnacha. Hoy, Carlos y Ana, pertenecientes a la sexta generación de la familia, aportan sus conocimientos e inquietudes con una nueva marca, Inspiración Valdemar, para celebrar esos 25 años de éxitos. Vinos elaborados de los mejores viñedos y máxima expresión de la tierra y sus variedades. Valdemar es un referente en el panorama vinícola español donde se mezclan el saber hacer de una larga tradición vitivinícola con la constancia en la investigación para lograr en sus vinos la más alta calidad, siempre a partir de viñedos propios. En ese empeño de seguir sorprendiendo está el Conde de Valdemar Rosado, elaborado con Garnacha y Tempranillo, que cada añada despliega sus mejores armas, como la de 2008, repleta de matices como podrá comprobar.

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.

CONDE DE VALDEMAR ROSADO 2008

COLOR

LIMPIEZA

INTENSIDAD

TIPO

ATAQUE

EVOLUCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL



El Puntido Inconfundible carácter

Tiene la familia Eguren la facultad de convertir todos sus vinos en *best-sellers*. Allí donde trabajan, suelen sacar lo mejor de la tierra, de las cepas y de la bodega. Uno de los ejemplos más concretos y gráficos es la preciosa bodega estilo *château* bordelés que poseen en la pequeña localidad de Párganos (a los pies de Laguardia). Bajo el edificio principal, hay una sorprendente y saneada red de galerías subterráneas excavadas en la roca del subsuelo donde sus vinos se hacen mayores. Marcos Eguren, el director de enología de la casa, afirma que “los vinos procedentes de los viñedos que rodean a la bodega expresan las singulares características de este enclave, de estos suelos y de la perfecta adaptación a ellos de la variedad Tempranillo”. La plantación tiene 45 hectáreas y consta de tres viñedos: El Puntido, el principal; La Nieta, una pequeña parcela de sólo tres hectáreas, y Carraleza, de 17. Se empezó a producir hace más de 30 años con una alta densidad de plantación y en espaldera. Para favorecer al máximo la calidad de la materia prima, realizan por podas en verde o aclareos, y bajan la producción hasta los 3.600 kilos por hectárea, cantidad casi ridícula para una viña en plena madurez. El clima es atlántico, con influencia continental, al abrigo de la Sierra de Cantabria. Y en un entorno inigualable.

LA VIÑA

EL PUNTIDO

Parcela de 25 hectáreas que prácticamente rodea la bodega. Suelo franco-arcilloso o arcilloso-calcareo que proporciona aireación, con una alta presencia mineral, sobre subsuelo rocoso. Buena parte de esas rocas afloran a la superficie. Su formación proviene de las tierras areniscas arcillo-calcareas depositadas en esta zona periférica del valle del Ebro y desecada a mediados de la Era Terciaria (concretamente en el Mioceno).

EL PUNTIDO 2006

D.O. CA. RIOJA.

VARIEDAD: TEMPRANILLO.

CRIANZA: 16 MESES EN BARRICA

DE ROBLE FRANCÉS.

ALCOHOL: 14%.

PRECIO: 32,90 €.

Descubado directamente a las barricas de roble francés, donde permanece en contacto con las lías finas durante seis meses.

De encantador tono rojo picota, considerable intensidad aromática, frutuosidad (moras, grosellas) y de sutil mineralidad.

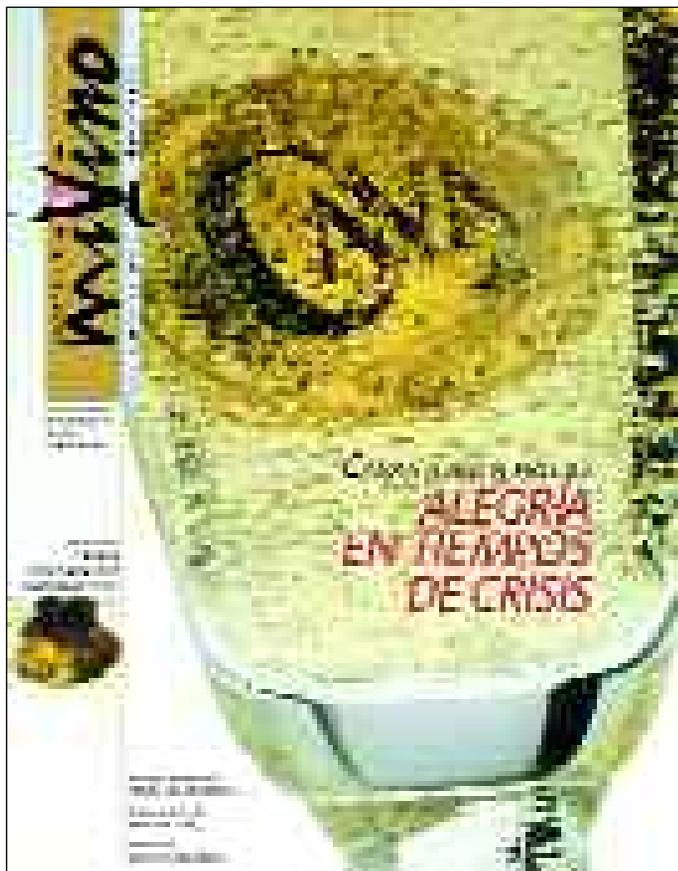
Opulento, carnoso, expresión de tanino maduro y muy largo.



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



aMÁS DE 400.000 BEBEDORES
(PERDÓN, LECTORES)
NOS DEGUSTAN CADA MES...
¡¡¡ESTO SÍ QUE ES ADICCIÓN!!!



MIVINO ESPAÑA

C/ Teruel, 7 / 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel.: +34915120768
www.opuswine.es / www.mivino.info

ABRIL DE 2009 **mivino** 20

QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Queso El Benasqués Supervivientes

Todavía hoy uno puede imaginar las sombras del ganado de Sahún, oír el tintineo de las vacas y ovejas en un pueblo próspero por el que pastoreaban más de 50 ganaderos. Pero eso es historia. Y lo saben Carmen de Mur, su marido Amado Billarín y su hijo, propietarios de la quesería. Cuando Carmen era adolescente, ella y una amiga se vieron seducidas por un curso de quesos que dirigía el veterinario del pueblo. Fueron sólo tres días, y un año de prácticas en una quesería experimental que tuvo como colofón un premio (medalla de bronce en un concurso de quesos en Barcelona). Pero eso fue suficiente para prender la llama de su inquietud. Así, hace 22 años, decidió abrir su propio negocio. Acertó, pero no fue fácil. Veía, poco a poco, cómo muchos lo intentaban y fracasaban. Pero el tesón y su ganado propio fueron la clave. Ahora son los únicos elaboradores, unos supervivientes que se han ganado un merecido respeto y que además tienen una casa rural para deleitarse.

EL QUESO

EL BENASQUÉS LECHE CRUDA

Quesería Casa Falisa. C/ Benasque Baja. 22468. Sahún (Huesca).
Tel. y Fax. 974 551 340. E-mail: quesodebenasque@yahoo.es

ELABORACIÓN

Se ordeña tres días a la semana, se enfría la leche (entre 4 y 6° C). Después se calienta a 34° C y se añaden fermentos artesanales y cuajo animal. Cuando cuaja, se corta con lira, se introduce en moldes y se prensa durante 6-8 horas. Se introduce en salmuera entre 10-12 horas y se pasa a la cámara de maduración (hecha de piedra) durante 2-4 meses, donde se afinará y adquirirá un moho natural.

D.O. No tiene. Tipo: pasta prensada. Raza: Frixona.

Maduración: Cuatro meses. Peso: 800 g. PVP/Kilo: 14 €.

EL VINO

NÚMERO UNO DE PÉREZ VEROS CRIANZA 2006

Aldekoa, S. Coop. C/ Carretera, 2.
40533 Aldehorno (Segovia). E-mail: info@perezveros.com.

D.O. Ribera del Duero. Tipo: Tinto con madera.

Variedad: Tinto Fino. Alcohol: 14,5% vol. PVP: 7 €.

No es nada fácil la tarea del vino, pues se enfrenta a un queso poderoso en aromas de mantequilla y fondo de cueva, con una textura grasa y mucha longitud. La mantecosisidad del queso absorbe el alcohol y el tanino, y deja la esencia frutal, los recuerdos de fresón y cacao, que se funden en el conjunto en una filigrana sorprendente.





Bodega Iturrialde Una unión audaz y efectiva

Encantadora, imprevisible, sorprendente Euskadi. En esta hermosa tierra se puede dar el caso de salir a pasar la mañana, a pasear por el campo, visitar una bodega para adquirir cultura enológica (de paso unas botellas de *txakoli*) y encontrarse comiendo en su restaurante que luce una estrella Michelin. Y es que en materia gastronómica lo que no suceda allí es probable que no pase en ningún sitio. Pues así es, Iturrialde, la mayor bodega elaboradora de la Denominación de Origen Chacolí de Vizcaya (o Bizkaiko Txakolina) y de todo el País Vasco, posee en su piso superior un gran nivel gastronómico en el espléndido y vistoso comedor. Es el restaurante Azurmendi, que comparte al chef, Eneko Atxa, con el nuevo restaurante del hotel Villamagna de Madrid, By Eneko. El equipo de cocina, comandado por Asier Rodríguez, se desvela para que cuando le toque ir a la Villa y Corte no se note su ausencia.

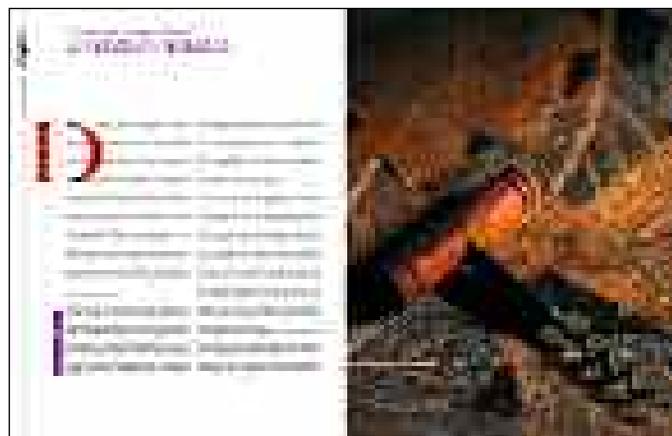
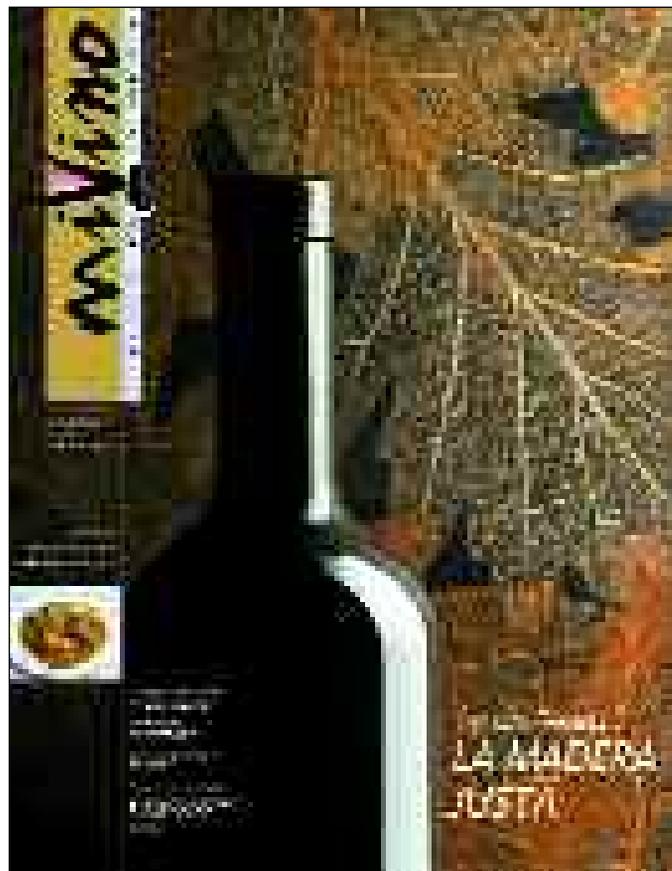
La carta se muestra así de sugerente: Percebes en dos servicios con aromas extraídos del mar. Huevo trufado y cocinado a la inversa. Rodaballo al pil pil de guisantes y atadillo de Begiahundi. En el delicioso plato de los percebes, parece que una brumosa ola marina subiera a perfumarnos el plato. En el caso del huevo no es que el cocinero lo prepare haciendo un complejo escorzo o una difícil asana de yoga. Es que al óvulo se le inyecta el calor trufado en el centro de la yema y el resultado es una verdadera explosión de aromas de trufa en el paladar. El plato de pescado recoge las virtudes de una materia prima excepcional y autóctona. Son sólo tres sugerencias, pero toda la carta es tan apetecible que el buen gastrónomo seguro que disfrutará. Naturalmente, la sumiller, Miren Yubero, ha ideado un carta de vinos a la altura de las exigencias.

En la vecina bodega Iturrialde, todo es aseo, amplitud, acero, organización. Así debe ser para elaborar los 550.000 litros que producen. José Ramón Calvo, su director gerente, explica el original modo de funcionar. Con el producto de sus 30 hectáreas hacen su *txakoli* Gorka Izagirre, equilibrado y fresco. Pero además elaboran la cosecha de pequeños viticultores que no gozan de las condiciones necesarias en su bodega. Para esta labor, *clientes* no les faltan. Ilusión, profesionalidad y tecnología para que cada uno se lleve su producción convencido de que son únicas, tampoco.

BODEGA ITURRIALDE

Barrio Legina s/n. 48195 Larrabetzu (Vizcaya)
Tel. 902 116 232. Fax. 945 128 452
bodegaiturrialde@txakoli.com
www.gorkaizagirre.com

Y AHORA 100.000 MÁS EN MÉXICO,
PORQUE MIVINO
(PERDÓN, EL VINO)
NO TIENE FRONTERAS



MIVINO MÉXICO

C/ Rafael Checa, 22 / Col. Chimalistac
01070 Ciudad de México / Tel.: 5661-1222 Ext.1820
info@mivinomexico.com / www.mivino.info

SON NOTICIA

Enoforum 2009 El vino se diseña en el viñedo

El hotel Rafael Atocha de Madrid reunió, por undécimo año consecutivo, a lo más granado de la enología española, verdaderos artífices de la gran renovación vitivinícola experimentada en las últimas décadas y que hoy diseñan sus vinos en las mejores bodegas de nuestro país. Enoforum 2009, organizado por OpusWine, editora de las revistas *MiVino* y *Vinum*, tuvo un contenido eminentemente práctico para abordar el crucial papel del enólogo en el viñedo.

Para ahondar sobre el tema se desarrollaron una serie de ponencias a cargo de prestigiosos investigadores, como Rafael Álvarez Garrido, consejero delegado de Verdtech Nuevo Campo, que habló sobre la relación entre viticultura y enología desde un punto de vista metodológico y de la utilización de la dendrometría para detectar situaciones de riesgo en el viñedo. El profesor de la Universidad Pública de Navarra Gonzaga Santesaban explicó el uso de la teledetección como herramienta para lograr uva de calidad. Por su parte, Juan Antonio Leza, de VitisTop, compartió con los enólogos sus experiencias en vendimias selectivas y sobre la forma de sortear los riesgos de retrasar vendimias y mejorar aromas. Otros temas fueron el cor-

cho natural y el desarrollo sostenible, analizado por Carlos de Jesús, director de marketing de Amorim; el despalillado-estrujado y prensado en ambiente neutro, por Emiliano Furlan, director de I+D de Diemme, o la ponencia dirigida por Julien Segura, Benjamín Macrez y Thibault Chaperon, representantes de Tonelería Boutes, sobre “la valoración de un estilo a través de un saber hacer”.

El encuentro se enriqueció con varias mesas redondas donde se debatieron aspectos concretos y prácticos, como el pH y la decisión de riego en la viña, basándose en los trabajos realizados por la bodega Enrique Mendoza; o sobre biodinámica y sus tratamientos, a cargo del viticultor Juan Ramón Escoda.

Como en todas las ediciones de Enoforum, se realizaron catas de los vinos presentados por cada enólogo, que sirvieron para que los propios técnicos eligieran los mejores en cada categoría, que fueron: Brut Rosé Pinot Noir, de Juve & Camps, en espumosos; Muga Fermentado en Barrica 2008 de Bodegas Muga, en blancos; Conde de Valdemar 2008, de Bodegas Valdemar, en rosados, y Licinia 2006, de Bodegas Licinia, en tintos.



Los cuatro enólogos artífices de los mejores vinos de Enoforum 2009 (de izda. a dcha.): Isaac Muga (Muga), Ana Cristina Bernedo (Valdemar), Olga Fernández (B. Licinia) y Antoni Llopart (Juve & Camps).

Carlos Delgado, presidente de OpusWine, clausuró Enoforum 2009 y dejó claro que “la diversidad se consigue en el viñedo, por lo que es necesario que el enólogo sepa de primera mano lo que la viña puede llegar a expresar”. También señaló el peligro del fundamentalismo: “La viña no debe entenderse como un fin, sino como un medio para lograr el vino deseado, y que éste refleje la singularidad del terruño”. Destacó además “la mayor originalidad en los vinos, prueba de que se usan mejor las técnicas enológicas y se respeta el entorno como fuente de personalidad”.

Abadal Picapoll y Sumoll Apuesta por las autóctonas

Ya está en el mercado la nueva añada del blanco Abadal Picapoll de Masies d'Avinyó, la variedad autóctona estrella del Pla de Bages, que destaca este año por “su sensación de cremosidad, arropada con una acidez que conforma su gran estructura y donde se repiten con potencia y persistencia las notas de pomelo y lavanda como eje de la personalidad de este 2008”, según fuentes de la bodega. Este vino, por su tipicidad y valor enológico, se agota cada añada a los pocos meses de su salida. La fuerte apuesta de la firma por la recuperación y estudio de las uvas autóctonas se consolida con la incorporación del nuevo Abadal Rosado 2008 de otra variedad singular, la Sumoll. Para Joan Soler, enólogo de la bodega, “durante años hemos



buscado una identidad que conecte con las características de la viticultura de la zona. Una identidad que es imprescindible desarrollar en el viñedo”.

Fevino Referente vinícola

Fevino, la VI FERIA DE VINO DEL NOROESTE, cerró sus puertas en el recinto ferial de Ferrol con la satisfacción de ver cumplida buena parte de sus objetivos, según la organización el Consorcio Pro-Ferias y Exposiciones. Ha conseguido convertirse en el espacio ideal para el intercambio comercial entre los profesionales del sector. De las más de 6.000 personas que han pasado por Fevino, 2.000 fueron profesionales que acudieron para presentar sus mejores vinos y catar los mejores elaboraciones guiados por

los más destacados expertos, para hacer nuevos clientes o afianzar los ya existentes. También se ha logrado continuar la labor iniciada hace dos años de potenciar la apertura de mercados extranjeros para las bodegas gallegas. La misión comercial inversa con importadores norteamericanos, puesta en marcha desde la Cámara de Comercio de Ferrol, ha creado buenas expectativas a medio y largo plazo a las denominaciones de origen gallegas. Fevino se consolida como un referente para el negocio vitivinícola.

Canforrales Tempranillo Para el Dim Sum



El conocido chef, de origen cantonés y establecido en Shanghai (China), Dani Hui, ha elegido el vino Canforrales Tempranillo, de Bodegas Campos Reales, para acompañar sus brunch de los domingos con sus famosos *dim sum*. Este plato por su sabor, aspecto, delicadeza y armonía, es un ejemplo dentro de la refinada gastronomía del continente chino. Hui ha buscado alternativas con vinos de muchos lugares como los franceses, muy populares en China, pero, para él, Canforrales acompaña a la perfección al plato, no tiene crianza pero sí una complejidad que otros vinos jóvenes no tienen.

Caveduke Dispensador definitivo

Caveduke, empresa dedicada a la fabricación y comercialización de bodegas climatizadas, presenta el Fulldispenser, capaz de servir hasta 100 botellas de vino sin recargar su bombona de nitrógeno y con un coste en la recarga de sólo 30 euros por cada 100 botellas. Sirve el vino a su temperatura preservando la botella abierta hasta 30 días.



Finalistas Primer 2008 Doce vinos para un premio



La undécima edición de Primer, la Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, ya tiene los finalistas que optarán al Premio al Mejor Vino. La tienda madrileña Bodegas Santa Cecilia fue el marco elegido para la primera fase de la Final de Primer 2008, acto que coincidió con la celebración de la feria temática *Viva la Maceración Carbónica* que realizó la vinoteca durante el mes de marzo y que, por segundo año consecutivo, organiza Opuswine. Un grupo de expertos cataadores fue el encargado de elegir, bajo la supervisión del notario Enrique Franch, los doce vinos que participarán en la cata Final Primer 2008 que tendrá lugar próximamente en Vitoria y que son:

Erre Punto, de Remírez de Ganuza; Aladro, de Aladro; Viña Norte, de Insulares de Tenerife; Higuera, de Santa Quiteria Bodega Tintoralba; Allozo Shyraz y Allozo Merlot, de Centro Españolas; Piedra Verdejo, de Estancia Piedra; Luberri, de Luberri Monje Amestoy; Peña la Rosa, de Fernández Eguiluz; Primero, de Fariña; Tavera, de Bodegas Tavera, e Iniza, de El Cortijo de la Vieja. Además de albergar la Final, Santa Cecilia ha querido con esta feria difundir la cultura de la maceración carbónica y acercar estos vinos al consumidor. Por ello, junto a la degustación gratuita de estos vinos, se desarrollaron varias actividades, como jornadas de armonías, charlas-debate y un curso de iniciación a la cata de vinos de maceración carbónica.

Terra de Vins La realidad del vino balear

El Museu Es Baluard de Palma de Mallorca fue el escenario del II Encuentro Terra de Vins Illes Balears. Comunicar la realidad actual del vino balear, mostrando su verdadera imagen y circunstancias, con los valores intrínsecos y sensoriales que lo constituyen y vistén fue la principal premisa lanzada por los ponentes que participaron en esta edición. Los conferenciantes fueron la enóloga y comunicadora enológica Isabel Mijares; el sumiller, enólogo y copropietario del celler Can Roca (Girona) Josep Roca; Luis Miguel Herrero, delegado del Instituto Español de Comercio Exterior en Baleares; Agustín Santaolaya, ingeniero técnico agrícola y director general de Bodegas Rodas y Aceites Dauro, y Steven Darcy, consejero delegado de la consultora Datavin.

Las jornadas fueron presentadas por la consejera de

Agricultura y Pesca, Mercè Amer, quien, en nombre del Govern balear, auspició dicho encuentro, al que asistieron más de un centenar de especialistas en el tema, con una alta representación de bodegueros illeños.

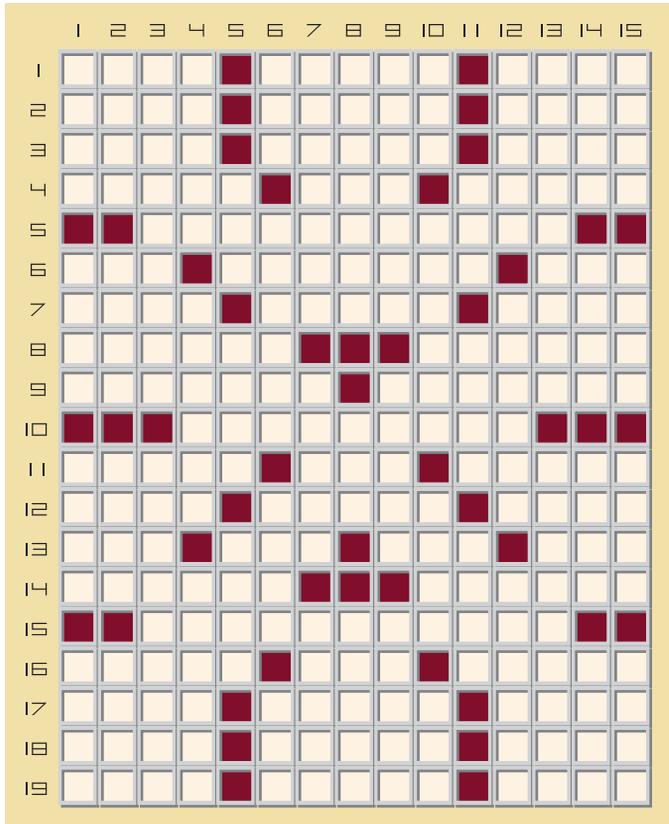
Este evento, organizado por la editorial Oriol Comunicació, empresa editora de la revista semestral *Terra de Vins Illes Balears*, tiene su razón de ser en recientes estudios de mercado que han demostrado que el sector vitivinícola ha experimentado un espectacular crecimiento en las islas durante la última década.

Terra de Vins Illes Balears es una publicación de ámbito autonómico dedicada al mundo del vino en todas sus vertientes: vitivinícola, cultural, gastronómica, comercial y turística. Su objetivo es hablar del vino que se produce en las islas y hacer que se hable de él, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

CRUCIGRAMA ENOLÓGICO TARKUS

Paseo por la Ribera

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. Caprino del aquelarre. Subiese el ancla a bordo. Como un amontillado. 2. Dejar en ascuas el chef. Cepas de Valdepeñas. Sonidos cavernosos. 3. Hirsuta de pelo. Termine el stock. Someta a la fiera. 4. Mantiene relación directa. Telequinésico Geller. Alimentos milagrosamente multiplicados. 5. Uva de referencia de Ribera de Duero. 6. H de los dorios. Uno de los Estados confederados. Gestor de Messenger. 7. Vino andaluz de 15 grados. Rival de Nintendo. El ministerio de la OID. 8. Propenso a extralimitarse. Tela de las faldas escocesas. 9. Contrario al noroeste. Bastón de madera. 10. Fernández bodeguero ejemplar de Ribera de Duero. 11. Estrechamente controlado. Sustituta del BUP. Heroico. 12. Color violáceo. Desprovisto de levadura. Anestésico general. 13. Compañía de contratación. Tecla del IBM. Dominio www. Tokio, antes de 1868. 14. Digno de confianza. Mostradores de los pubs. 15. Buque insignia de los Ribera de Duero. 16. Explicación literaria. Diana del tiro libre. Estación invernal de Huesca. 17. Fijador del neceser. González del Tío Pepe. Frase prestada. 18. Tienden puentes. Sale por peteneras. Tel de Israel. 19. Manjar seco de Corinto. Toni del motociclismo. Matriarca del clan Flores.

VERTICALES. 1. Simpson televisivo. Solares rústicos. Letra mágica hebrea. ¡Menudo trago! 2. Manejar. Prohibición ancestral. El más reducido primate. Relleno del colchón. 3. Denominación de origen aragonesa. Cajas de alta fidelidad. 4. Hombre loco. Limpia y dispuesta. Primer surco del arado. 5. Sirvienta del Quijote. Ciudad del Premio Nobel. Envoltorio del shushi. 6. Declaración trimestral de la S.A. Hunda sus raíces en tierra. Mezcla en el crisol. Banco de la UME. 7. Torre de Babilonia. Botón de expulsión. Tejido basto. 8. Sentía morriña. ¿___ se escribe la Historia! Persa de hoy. 9. Dar lustre al papel. Geniecillo escandinavo. Franja litoral. 10. Rasgo de pluralidad. Haced una parodia. Bendición urbí et ____. Brigada antiterrorista de UK. 11. Josep articulista gastronómico. ¡Anda, caballo! Musa daliniana. 12. Hilo de nylon. Mosto concentrado. Marqués de la Rioja. 13. Donde se puede comprar vino a buen precio. Repetitivo. 14. Sáltate el ayuno. 600 u 850, para algunos. Permítame el paso. Valioso para el día a día. 15. Actúes con temeridad. Peque de la casa. Grupo de naipes. Llanura pantanosa.



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO N° 138

AÑIL MACABEO 2008

Carmen Burillo
C/ Carraixet, 8 - 3ª Pta. 18
46114 Vinalesa (Valencia).

Clara Martínez
C/ Menorca, 15 (Bajo)
28009 Madrid.

José A. Bernal
C/ Velázquez, 11- 4º B
37005 Salamanca.

Montse Palet
C/ Francolí, 60 3º - 4º
08006 Barcelona.

Santiago García
C/ Ibañez Ibero, 10
02005 Albacete.

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MiVINO N° 139

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

GANADOR DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MiVINO N° 139

Miguel Ángel Vicente Remón

OTRA FORMA DE LEER MiVINO



Entra en www.mivino.info y estarás informado semana a semana de toda la actualidad vitivinícola.

- Catas
- Novedades del mercado
- Los vinos que más gustan
- Las Bodegas Ejemplares
- Enoturismo
- Noticias de actualidad



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
5TITUS Olot (Girona)	Perfum de vi de Blanc '08 Birlocho '07 Botani '07	Mas Collet '06 Nita '07 Atalayas de Golbán '05	Vi de gel Riesling-Muscat Gramona Mistela Gadesa Negra Moscat Masia Pairal
ALLCOOL Madrid	Finca La Colina Verdejo '07 Viña Meín Ribeiro '06 El Rocallis '03	Juan Gil 12 meses '06 Montebaco '05 Mestizaje '07	Gramona Argent '04 Don PX '05 Agustí Torelló Mata Rva. '05
CASA MANOLO Madrid	Do Ferreiro Cepas Vellas '07 Chivite Colección 125 F.B '04 Veigadares '02	Venta La Ossa '06 Fincas de Ganuza Rva. '02 Pujanza Norte '04	Molino Real '04 Gran Heretat Vall-Ventos BN Spinola '05
DONVINITO Don Benito (Badajoz)	Marina Alta '08 Alunado Chardonnay F.B '07 Sanz Verdejo '07	Huno Roble '07 Monteabellón Cr. '05 Palacio Quemado Rva. '03	PX 1927 Fondillón Alone Marina Espumante
LATAS Y BOTELLAS Oviedo (Asturias)	Blanc XXV '07 Reino de los Mallos '06 Blanco Nieva Pie Franco '07	Pago de Carraovejas Cr. '06 Marqués de Terán E. Esp.'07 Abusm Varietales '06	PX Ximénez Spinola Albet i Noya Dolc Adriá Sidra de Hielo Neige
MONTES Villacañas (Toledo)	Yogo '08 Añil '08 Portillejo Verdejo '08	Portillejo Cr. Cabernet '04 Vihucas Rva. de Familia '05 Martúe '06	Mistela Colección Bogarve 1915 Pago El Pulpito PX Málaga Virgen
VINALIA VINOTECAS Ondarra (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'inferrn	Sava Sumarroca Gran Brut Allier Cava Pago de Tharsys Brut Nature Dulce Cristal.li
VINOS PARA EL CORAZÓN Azuqueca de Henares (Guadalajara)	Terra do Gargalo '07 Mantel Blanco Verdejo '07 Enate Gewürztraminer '07	Arzuaga Cr.'06 Pétalos '06 Dinastía Vivanco Rva. '01	Moscatel J. Chivite '07 Don PX '05 Aguja Estacada Semidulce '07

Cómo vestir la colección de MiVino

TAPAS PARA ENCUADERNAR LA REVISTA

Ya puede adquirir las tapas para encuadernar la colección anual de la revista MiVino, al precio de 10 euros. Puede también adquirir el último año encuadernado, por 45 euros.

Hágalo por teléfono llamando al número 91 890 71 20 o por Fax: 91 890 33 21
O bien por e-mail: a-e-s@telefonica.net



AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

RESTAURANTES **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardía), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardía). **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 (Alfafara), EL HORNO (Jávea), LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). **Almería:** ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVIDA (Llanos de Alquién), 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 DE VINOS (LA FELGUERA), LA GOLETA (Oviedo), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), LA ZAMORANA (Gijón), 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:** ALDEBARAN. **Baleares:** KOLDO ROYO (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurn d'Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EVO BAR BOUQUET, IDEAL COCTAIL BAR, 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:** 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). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avingonet de Puigventós), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** SILLARES (Las Palmas), GASTROPUB LILIUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR, EL FOGÓN DE VALLEJO (Albora). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERSATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARAÍSO (Punta Umbria), VINOTECA VILANOVA. **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), ROBERTO (Vedra), TURGALICIA SA (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA PATATA, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo del Escorial), EL OLIVAR DE AYALA, EL PASEO (El Escorial), EL PUERTO DE POZUELO (Pozuelo de Alarcón), EL PUNTIITO (El Molar), FINOS Y FINAS, GOYO, GRAN CASINO MADRID (Torrelodones), HERMANOS FEITO, L'OBRAJOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA BROCHE, LA BUHARDILLA (Tres Cantos), LA CAMARILLA, 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 TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LANDECHA, LE PETIT BAR, LOS FOGONES DEL PRÍNCIPE (Boadilla del Monte), LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, MONJARDÍN, 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, ZALACÁIN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO, TRABAGUCHES (Ronda). TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Paretón-Totana), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), LAS PEDANÍAS-HOTEL EL PASO (Águilas), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES, PURA CEPA. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), ASADOR LA CERVECERA (Tudela), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **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, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** BUIL & GINÉ (Gratallops), EL CELLER DE L'ASPIC (Falsset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). **Valencia:** EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQUENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdakano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao), VEGETARIANO ARMONIA (Getxo). **Zamora:** SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS **Álava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **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), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibiza), LA TENDETIA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** BODEGA CORTIJO DE LA VIEJA, ENOTECA EL ABUELO (El Egido), ENOTECA SOLERA IBÉRICA. **Asturias:** DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGU (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 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 NOSOLOVINO (Mérica). **Baleares:** CASA DEL VINO (Manacor), DE VINS MENORCA (Mahón – Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ENRIQUE PEÑALVER (Mahón-Menorca), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), MALVASIA (Palma de Mallorca), VITIS VINOTECA (Ciudadela Menorca). **Barcelona:** 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), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant Feliu de Bages), EL REBOST DEL VINIARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITSEC TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurn d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova 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 (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARCUTERIA NEBOT, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), CENTRO INTERPRETACIÓN ARQUITECTURA DEL VINO (Aranda de Duero), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** CAPRICHOS DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHOS DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CAN VINATÉ, CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** BODEGAS Y VIÑEDOS CASTIBLANQUE (Campo de Criptana), CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Cuenca:** VINOS Y LICORES CHECA (Tarancón). **Girona:** 5 TITIVUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), 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, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuleja de Henares). **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEZIA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABEL (Binefar), LA CORONA DE L'ÁINSA VINOS Y DELICIAS (Ainsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHE-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, DEIVE DISTRIBUCIONES VINICOLAS (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. **Leida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu d'Urgel), VINACOTECA, VINES NOBLES. **Madrid:** ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICITA (Collado Villalba), CAMILÍN, CUENLLAS, DE BUENA CEPA, ECOLICOR, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), GOLD GOURMET, GRAN SELECCIÓN DE VINOS, 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 DELAYO 48, LICORES SIN FRONTERAS, LICORILANDIA, MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA (Alcorcón), OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERÍA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERÍA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, PRODUCTOS DE LA TIERRA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARRIUM, VINO GULA, VINOS DE ETIQUETA, VINOTECA LA FISNA, VINOTECA LA HERRADURA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), WWW.INTERVINOS.COM (Arroyomolinos). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), LICORES J.J. (Benalmádena Costa), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetortós), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO, VINOTECA PEPE LORENTE. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-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 ECADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESSEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHOS DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullos de la Mitación), TIERRA NUESTRA, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falsset), CELLER DEL PORT, DIVINOS (Reus), EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINOLIVA VINOS Y GOURMET (Oliva), VINOS DE AUTOR (Tavernes Blanques), VINOTECA XARCUTERIA SEL-ECTA 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 DELICATESSEN (Puebla de Sanabria). **Zaragoza:** BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, ENOTECA KHANTAROS, ENTREVINOS, FELICITI, FONCEA, LA GARNACHA CLUB DE VINOS, LA BOTILLERÍA (Ejea de los Caballeros), 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.

“FULLMINANTE”

FULLDISPENSER
500 BOTELLAS SIN REPOSTAR

Caveduke
LA MARCA DE LA TORRE



Sirve el vino a su temperatura manteniendo la botella abierta hasta 30 días.

500 BOTELLAS SIN “REPOSTAR” CAVEDUKE lanza al mercado el Dispensador definitivo el “Fulldispenser” capaz de servir hasta 500 botellas de vino sin recargar su bombona de nitrógeno y con un coste en la recarga de tan solo 50 euros aproximadamente para cada 500 botellas.

Olvídese de los costosos y engorrosos mantenimientos, el Fulldispenser es la solución y es de CAVEDUKE.

Si tuvo una idea para su bodega climatizada, para su casa ó negocio, pídasela a CAVEDUKE, su imaginación es el límite.

BODEGAS PERSONALIZADAS A PRECIOS DE SERIE

Caveduke
CUSTOMIZED



+ DE 30 MODELOS EN NUESTRO CATÁLOGO

Solicite nuestro amplio catálogo sin compromiso y consulte lo que quiera a nuestros especialistas www.caveduke.com y en los teléfonos 93 562 51 11 - 656 317 319.

CAVEDUKE, The Brand of The Tower.



SICER

EL SECTOR AGRARIO Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN ESPAÑA
CON UN ENFOQUE ESPECIAL EN LA SIDRA



Las mejores
sidras
del mundo

15 y 17 de Junio de 2014
16 and 17 June of 2014

Palacio de Congresos
María Teresa de Ávila
Bilbao - Spain

www.sicerplanet.com

