WWW.MIVINO.INFO PUBLICACIÓN DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA

miVino

Octubre de 2009 Número 145

«El mundo entero tiene más o menos tres vasos de vino de retraso»
Humphrey Bogart

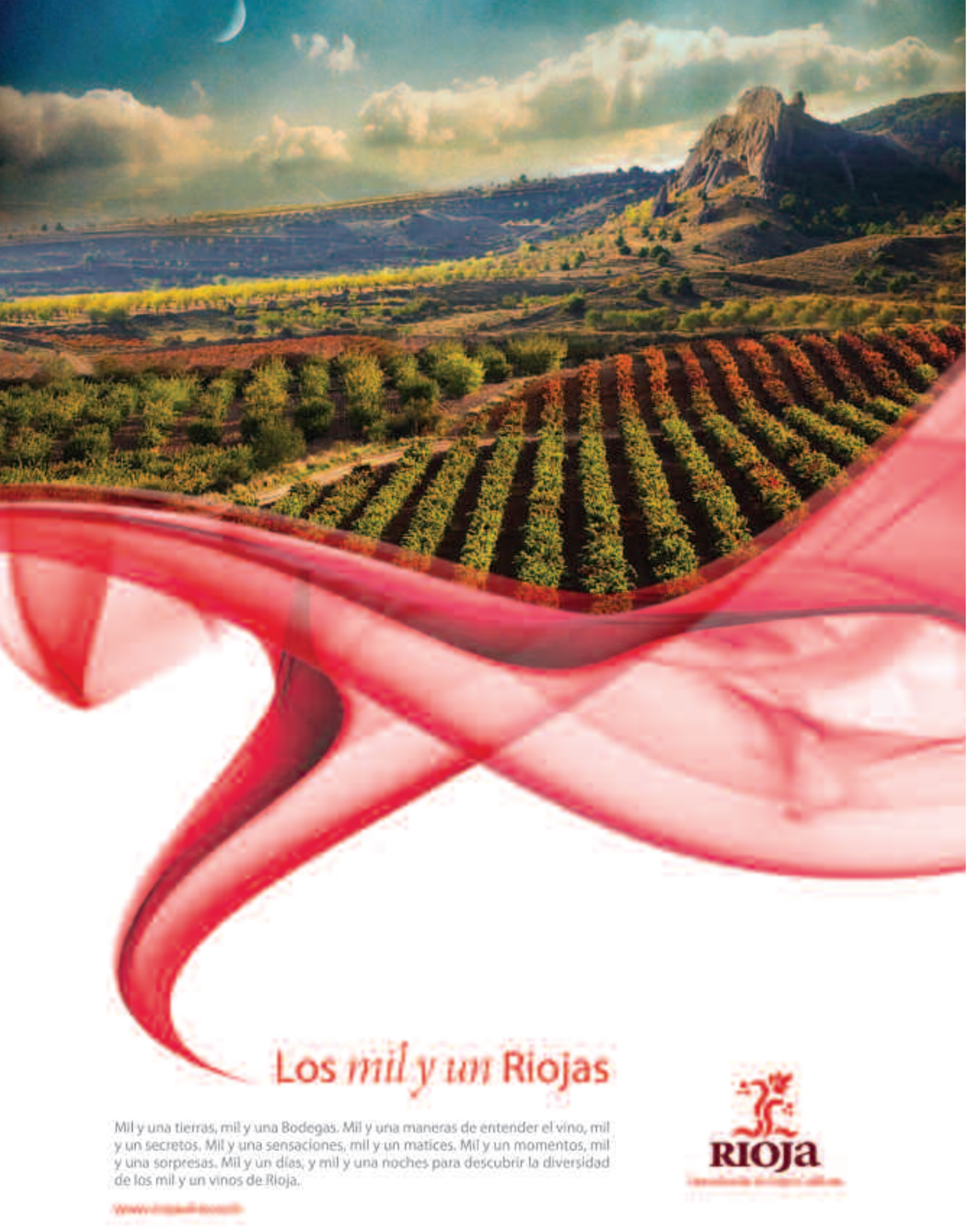
ARMONÍAS
ATÚN ROJO CON QUINOA Y CÍTRICOS

Bodegas Ejemplares
MUMM

Práctica de Cata
1492 SANTAFÉ CRIANZA 2006

Desde mi Terruño
FINCA EL VALLEJUELO

Vinos de guarda de la Ribera del Duero
LA GARANTÍA DEL FUTURO



REDACCIÓN

Director
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es

Director de Fotografía
Ángel Becerril
a.becerril@opuswine.es

Director de Arte
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es

Jefa 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/Camino de Húmera, 18-E
Colonia Los Ángeles
28223 Pozuelo de Alarcón
Madrid
Tel. 91 512 07 68
Fax. 91 518 37 83
mivino@opuswine.es

Gerente
Heinz Hebeisen
heinz.hebeisen@vinum.info

Editor
Manuel Saco
m.saco@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL

Dirección Comercial
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es
Cristina Butragueño
c.butragueno@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 Impresia 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.

DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

AEEPP FIPP

14 Con mucho gusto
16 Los vinos de mi bodega
17 El coleccionista
18 Queso y vino
19 Gente de vino
20 Desde mi terruño
21 Práctica de cata
22 Sepa de lo que habla
24 Sumiller
26 Enoturismo
28 Noticias de Actualidad
32 Destilados
33 Shopping
34 Dónde encontrarnos

12

Bodegas ejemplares
Champagne Mumm

Un recorrrido por los privilegiados viñedos de Mumm o por el laberinto de sus cavas seculares con el enólogo Didier Mariotti es una lección de viticultura y enología. La más compleja, la de esas botellas mágicas que con una segunda fermentación regalan oro a la copa. Y es una invitación a saborear, con atención, la sólida evolución de una larga historia.

Vinos de guarda de la Ribera del Duero
La garantía del futuro

de su corta historia como Denominación de Origen, la Ribera de Duero acumula una notable experiencia en cuanto a elaborar vino se refiere. Sus tintos son capaces de ofrecer toda una vida de emociones a los felices consumidores que se acerquen a sus dominios. Por ello nos hemos atrevido a realizar una cata para el futuro, al menos para el futuro inmediato, el lapso de tiempo marcado por la evolución, maduración, redondeo y aguante de un vino de guarda. Una cata donde hemos reunido lo más sobresaliente de una zona que ha sido la abanderada de la enología española, y de la que hemos elegiso vinos capaces de mejorar con la edad.

4

FOTO DE PORTADA: ÁNGEL BECERRIL

E D I T O R I A L

Bartolomé Sánchez

Tiempo de espera

Posiblemente el estilo de vida va unido a la evolución de la gastronomía, o al estilo de beber. Tal vez la memoria sea demasiado selectiva y de vez en cuando nos juegue malas pasadas, pero creo recordar que hasta hace cuatro días, las bodegas guardaban sus mejores vinos en lo más profundo de sus botelleros, hasta que decidían que ya estaba en su punto de que lo disfrutara la fiel clientela. Y es posible que ahora, con el trepidante ritmo que llevamos, no dispongamos del tiempo suficiente para prestarle al vino la atención que merece. Quizás por ello en los últimos tiempos las bodegas no se toman la molestia de reservarlos en sus acondicionadas arcas y los tomamos demasiado *crudos*, con el camino de su vida a medio recorrer, sin darles tiempo para ensanchar y amplificar todo su espíritu y su complejo buqué. En la Ribera del Duero se elaboran sin duda vinos de esos capaces de evolucionar no ya más de diez años, sino más de treinta, y ofrecernos, tan frescos, ese complejo, sabio e insuperable buqué de los grandes. Llevados por nuestros recuerdos, nos hemos propuesto una cata especial: traer a nuestras páginas vinos ribereños que se pueden guardar una década y que los elaboradores nos digan el porqué, qué virtudes encierran sus vinos para que estén mejor transcurrida esa pausa que en estos momentos. Sus opiniones las incluimos en nuestras catas. Algunos han enviado páginas enteras sobre su vino, otros apenas una línea, los más ni han comunicado su parecer, porque lo suyo es hacer vino, no escribir. Pero sus vinos nos han deleitado en esta emocionante cata. Todos los *riberas* que aquí es exponen poseen suficientes aptitudes para ser guardados y desarrollar en la botella esos mil matices aromáticos, ese paso de boca fino y elegante, incluso ese distinguido color rubí, testigo de su sabiduría. Esta cata nos revela que ahora, cuando mejor se elaboran los vinos en España, cuando mejores maderas se usan, cuando la selección de los racimos se hace exageradamente exhaustiva, incurrimos en el pecado de la impaciencia, no se dispone del aguante (o de las condiciones) suficiente para esperarlo unos cuantos años y disfrutarlo con su edad justa. Dentro de diez años repetiremos la experiencia.

Vinos de guarda de la Ribera del Duero

La garantía del futuro

A pesar de su corta historia como Denominación de Origen, la Ribera del Duero acumula una notable experiencia en cuanto a elaborar vino se refiere. Sus tintos son capaces de ofrecer toda una vida de emociones a los felices consumidores que se acerquen a sus dominios. Por ello nos hemos atrevido a realizar una cata para el futuro, al menos para el futuro inmediato, el lapso de tiempo marcado por la evolución, maduración, redondeo y aguante de un vino de guarda. Una cata donde hemos reunido lo más sobresaliente de una zona que ha sido la abanderada de la enología española, y de la que hemos elegido vinos capaces de mejorar con la edad.

Como premisa hemos pedido que al menos fuesen capaces de aguantar y evolucionar durante diez años en botella, cosa nada difícil para estos grandes vinos. También requerimos colaboración a sus creadores, los enólogos y propietarios, que por primera vez nos dejarán escritas sus razones sobre por qué su vino es capaz de mejorar con la edad.

Las armas para producir semejantes joyas son varias. La reina Tinta del País o Tempranillo (la variedad tinta más plantada de España), asentada sobre suelo arcillo-calcáreo, del que aseguran los expertos que producen los vinos más finos y elegantes de España. Un clima continental, que equilibra los parámetros de maduración, especialmente la acidez. Debemos hablar, asimismo, de las virtudes del padre Duero, que ejerce de protector y estabilizador en una tierra de durísima meteorología.

Y la práctica y usanza acumuladas durante generaciones de viticultores.

Una cata diferente

Cuando se ha tenido la oportunidad de probar en una sesión varios vinos de distintas bodegas, del mismo año, se observa que el patrón frutal, mineral y gustativo, en general, se repite, con la salvedad de sutiles matices que imprime la madera o la forma de elaborar. Sería injusto describirlos con sencillos adjetivos o apreciaciones, lo grande posee la capacidad de emocionar con su ramillete aromático, su profundidad y esa difícil complejidad que los franceses llaman *terroir*.

El sentido de la emoción

Las más de cincuenta muestras que proponemos han demostrado ser muy gratificantes, aunque sus precios siempre nos llevarán al eterno debate de cuánto hay que pagar por la calidad. Hablamos de placer, el principal argumento del vino. Por eso, aunque quizá pueda sorprender encontrar en esta cata el símbolo que utilizamos para destacar la buena relación calidad-precio (esa mano con el pulgar hacia arriba) en vinos de elevado coste cuando siempre tratamos de no sobrepasar los 20 euros, hay vinos que tocan la fibra sensible, que regalan emociones nunca antes encontradas, que hacen aflorar nuestros más profundos sentimientos, que... Y es entonces cuando olvidamos el desembolso económico, que no es más que el vehículo que nos ha hecho llegar a la gloria.

Esperamos que disfruten de esta cata de vinos de guarda de la Ribera del Duero, pero queremos lanzar una advertencia: aunque la elección de cuándo beberlos es siempre muy personal, muchos de estos vinos necesitan tiempo en el botellero para llegar a su momento óptimo de consumo. En general, en este momento estos vinos muestran una cierta falta de armonización aromática (principalmente la fusión entre fruta y madera) y de afinamiento de los taninos.

CATA DE VINOS DE GUARDA DE LA RIBERA DEL DUERO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Aalto PS 2005 (más de 20 €)
Aalto. Tel. 947 540 781
Su madurez, pH, y extracto que se asemejan a los de las añadas de 2001 y 2004. Procedente de viñedos de 60 a 100 años que aportan un color rojo vivo, sin evolución; por ahora, hermético en nariz, con mucha fruta negra bajo el lecho tonelero de un tostado justo. Jugosidad y tacto sorprendentes, con dimensión y conjunto refinado. El mejor PS hasta la fecha.
[Caza guisada]. Consumo: 18ºC.

Alfaspiga 2004 (más de 20 €)
O. Fournier. Tel. 947 533 006
Si bien su perfume frutal (ciruelas maduras) y de roble tostado es poderoso, aunque armonioso, en boca se ajusta a los criterios de frescor, sin obviar la estructura, el sápido tanino o la acusada personalidad.
[Aves guisadas]. Consumo: 18ºC.

Alión 2004 (más de 20 €)
Bodega y Viñedos Alión. Tel. 983 881 236
Un vino muy personal. Especialmente fragante, delicado aunque penetrante en aromas de frutillos y hierbas aromáticas. La jugosidad del trago roza casi la perfección. Magnífico. Se puede tomar ahora o guardar.
[Carne roja con boletus]. Consumo: 18ºC. Decantar antes.

Altos de Tamarón Reserva 2004 (más de 20 €)
Pagos del Rey. Tel. 947 551 111
Empieza a virar a tonos teja. Se ha trabajado bien el tacto de boca, con taninos muy presentes pero son fundentes, pequeños, con un flujo frutal magnífico al que se une su complejo buqué (tabaco, ciruela, cacao).
[Aves guisadas]. Consumo: 18ºC. Oxigenar antes.

Arzuaga Gran Reserva 2001 (más de 20 €)
Arzuaga Navarro. Tel. 983 681 146
Los grandes contrastes de temperatura de la viña ha mejorado la calidad de las uvas. Su color se resiste a evolucionar. Mantiene mucha concentración frutal, una estructura en boca amplia, fina, aunque todavía por desarrollar. Se puede beber ahora aunque recomendamos guardarlo tres años más para que llegue a su punto óptimo de complejidad y refinamiento.
[Carne a la parrilla]. Consumo: 18ºC.

Áster 2001 (10 - 15 €)
Viñedos y Bodegas Áster. Tel. 941 310 346
Color granate con guiños teja. Su aroma guarda mucha tipicidad, complejo (almizcle, tabaco, cacao) con una crianza subida aunque sin distorsionar. Frescura y suavidad impecables.
[Pescado azul guisado]. Consumo: 16ºC. Oxigenar antes.

Astrales 2004 (más de 20 €)
Los Astrales. Tel. 979 744 626
Todo potencia (ciruelas en sazón, tostados y jara) que necesitan ensamblarse. Potente, sápido, con calidez-frescor todavía por ajustarse.
[Rabo de toro]. Consumo: 16ºC.

Avan concentración viñedo del Torrubio 2007 (más de 20 €)
Juan Manuel Burgos. Tel. 947 557 443
Muestra rápido su frutosidad (zarzamora, jara, arcilla) con crianza discreta. No es una añada concentrada. Jugoso en todo su recorrido, intensidad frutal justa, taninos comedidos y final especiado. Buen resultado. *[Aves guisadas]*. Consumo: 17ºC

Bonái 2004 (más de 20 €)
Bonái (J.A. Calvo Casajus). Tel. 685 994 979
Después de seis años es ahora cuando el vino comienza, poco a poco, a desperezarse en aromas. Fruta dominante y exhibición frutal, con el trago equilibrado, dimensionado y persistente.
[Carne guisada]. Consumo: 18ºC. Oxigenar antes.

Bracamonte Crianza 2004 (10 - 15 €)
Grupo Yllera. Tel. 983 868 097
Granate con guiños teja. Aroma complejo (cuero, cacao) con ligera imposición del roble que no distorsiona el conjunto. Impresión gustativa agradable, sin aristas destacables con frescor del conjunto. En su momento óptimo. *[Aves de corral]*. Consumo: 16ºC.

Briego Fiel 2004 (más de 20 €)
Briego. Tel. 983 892 156
Aromas destacados de grosella ácida y hierbas frescas aromáticas, con un trago algo menos consistente en boca, aunque refinado y agudo.
[Carne a la parrilla]. Consumo: 18º C. Oxigenar antes.

Carmelo Rodero Viñas de Valtarreña 2004 (más de 20 €)
Rodero. Tel. 947 530 046
Muy armónico y personal en su estructura aromática (fresón, trufa, incienso, cacao). Igualmente destaca en boca por su refinamiento, integración del conjunto y complejidad del buqué. Magnífico, espectacular, imprescindible y para disfrutarlo. *[Caza guisada]*. Consumo: 18º C. Decantar antes.

Celeste Crianza 2006 (15 - 20 €)
Miguel Torres. Tel. 938 177 400
Tempranillo criado en altitud (895 m.) que ofrece abundantes dosis de ciruela y cacao. Equilibrado en todo su recorrido, justo en su estructura, y aromas de cedro en su final. *[Patés]*. Consumo: 16º C.

Convento de San Francisco Selección Especial 2005 (más de 20 €)
Convento San Francisco. Tel. 983 878 052
Frutos negros y tostados del roble forman una sola pieza, con extras de pedernal y pólvora que enriquecen el conjunto. Goloso y envolvente, sin aristas, cálido y, curiosamente, floral. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 18º C.

Diodoro Autor 2004 (más de 20 €)
Pascual. Tel. 947 557 351
Mucha tipicidad, fruta negra madura concentrada con notas de brea y crianza perfecta. La dimensión frutal, con la sutil golosidad y justa frescura, prima en todo el recorrido, con taninos poco vigorosos aunque abundantes y fundentes. *[Caza guisada]*. Consumo: 16ºC. Oxigenar.

Dominio de Atauta 2005 (más de 20 €)
Dominio de Atauta. Tel. 913 020 247
Conjunto de fragancias (frutillos rojos, flores y especias), todo sutileza. Equilibrado, frutal y con un tacto perfectamente medido. Comienza su plenitud. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 17º C. Oxigenar antes.

Don Miguel Comenge 2005 (más de 20 €)
Comenge. Tel. 983 880 363
Atractivo por sus altas dosis aromáticas de arándanos y chocolate negro con un trago envolvente y dimensionado en fruta, fresco y delicioso en su recuerdo, sin aristas destacables. Para beber ya o guardar.
[Carne a la parrilla]. Consumo: 17º C. Oxigenar antes.

CATA DE VINOS DE GUARDA DE LA RIBERA DEL DUERO

Doncel de Mataperras 2004 (más de 20 €)
Marqués de Velilla. Tel. 947 542 166
Inescrutable en aromas, buena señal, aunque profundo. De gran finura y frescura. Tiene buena dimensión, una justa potencia tánica y personalidad. *[Codornices estofadas]*. Consumo: 18º C. Decantar antes.

Emina Atio 2005 (más de 20 €)
Emina. Tel. 983 485 004
A pesar de sus 15º de alcohol conserva un conjunto armónico, aunque hay que dejarlo afinar y servirlo fresco. Así, disfrutaremos de su mineralidad (grafito) y carácter especiado, como también de la delicadeza táctil en boca. *[Legumbres guisadas]*. Consumo: 16º C. Oxigenar antes.

Félix Callejo Selec. Viñedos de la Familia 2005 (más de 20 €)
Félix Callejo. Tel. 947 532 312
Sobresale la fruta (ciruela), con guiños de flores, pólvora y cedro bien ensamblados al conjunto. Estupendo tacto y dimensión frutal, sin excesos. Le espera un buen futuro. *[Fabada]*. Consumo: 17º C. Oxigenar antes.

Ferratus Sensaciones 2005 (más de 20 €)
Cuevas Jiménez. Tel. 638 007 140
Estructura frutal delicada, finos taninos frescos, fundentes con final aromático de vainilla, sándalo y humo. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 17º C.

Flor de Pingus 2007 (más de 20 €)
Dominio de Pingus. Tel. 983 680 189
Definición frutal magnífica, muy limpia y depurada, con amplios rasgos minerales (arcillo-calcáreo y humus). Aporte de barrica aromático y prudente. Trago tan carnoso como corpulento, amplio y fino.
[Carne a la parrilla]. Consumo: 16º C.

Gran Tábula 2005 (más de 20 €)
Tábula. Tel. 676 967 948
Su notable acidez (pH 3,48) asegura su longevidad. Aroma en desarrollo, buena señal. Aunque es recomendable guardarlo, se aprecia una espléndida jugosidad del conjunto, sin aristas, con un deje floral y ahumado muy conseguido. *[Caza guisada]*. Consumo: 18º C. Oxigenar antes.

Hacienda Monasterio Reserva 2004 (más de 20 €)
Hacienda Monasterio. Tel. 983 484 002
Su analítica está entre lo mejor. Poca evolución del color, con el aroma complejo y más desarrollado de lo esperado (almizcle, boletus), roble algo rudo, y también lirios y grosella. Con dimensión frutal, frescura y largo buqué. *[Legumbres guisadas]*. Consumo: 18º C. Decantar antes.

La Capilla Vendimia Seleccionada 2005 (más de 20 €)
Robeal. Tel. 947 484 706
Es uno de los grandes, con un perfume fino de grosellas, mineral (tiza) y una madera fresca y especiada. Muy seductor. Acariciante en su tacto, aunque firme, con dimensión y final dilatado y envolvente.
[Legumbres guisadas]. Consumo: 18º C. Guardar todavía.

Legaris Reserva 2004 (más de 20 €)
Legaris. Tel. 983 878 088
Comienza a crecer su buqué (cuero, vainilla, tabaco) con un paso de boca sedoso, fresco; para comenzar a disfrutarlo o guardarlo.
[Venado en salsa]. Consumo: 18º C. Oxigenar antes.

Malleolus 2006 (más de 20 €)
Emilio Moro. Tel. 983 878 400
Ligeros tonos anaranjados. Frutos rojos con esencia mineral (grafito) bien ceñidos al roble. Fino en su paso, en el tacto, aunque con dimensión y contenida potencia tánica. Equilibrado.
[Aves de corral]. Consumo: 18º C. Oxigenar antes.

María Alonso del Yerro 2006 (más de 20 €)
Viñedos Alonso del Yerro. Tel. 913 160 121
La cesión aromática de las barricas se adapta perfectamente a la naturaleza del vino, resultando muy mineral y armonioso. En boca destaca su equilibrio y suavidad. *[Cordero asado]*. Consumo: 18º C. Oxigenar antes.

Marqués de Valparaíso Crianza 2006 (5 - 10 €)
Federico Paternina (Marqués de Valparaíso). Tel. 947 545 286
Rojo granate que se resiste a la evolución. Buen equilibrio gustativo, jugoso, con el extracto justo y un fondo aromático de cacao y cedro seductor. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 18º C.

Martín Berdugo 2005 (15 - 20 €)
Bodega y Viñedos Martín Berdugo. Tel. 947 506 331
Delicadamente frutal (grosella) y mineral (grafito), con un fuerte acento tonelero especiado. Acariciante al paladar, jugoso y profundo. Se puede beber ya o guardar *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 17º C.

Matallana 2004 (más de 20 €)
Compañía de Vinos Telmo Rodriguez. Tel. 945 628 315
Un clima casi perfecto durante todo el ciclo vegetativo le ha proporcionado finura; refleja la tipicidad de la uva y del suelo, aunque todavía necesita desarrollar su buqué. Buen tacto. Será un gran vino.
[Pato o carnes grasas crujientes]. Consumo: 18º C. Guardar todavía.

Matarromera Prestigio 2003 (más de 20 €)
Matarromera. Tel. 983 107 100
Es la excepción que confirma la regla -la añada 2003 fue muy cálida-: prima la selección y exigencia del bodeguero. De color poco evolucionado; magnífica armonía aromática y profundidad; un trago fresco y placentero. *[Legumbres guisadas]*. Consumo: 18º C. Decantar antes.

Mathis 2006 (más de 20 €)
De Blas Serrano. Tel. 618 734 506
Mucho color, fruta y crianza; aromas pugnando por ensamblarse. Sorprende la suavidad frutal en boca, aunque se aprovecha de los taninos firmes y sedosos del roble; final complejo.
[Legumbres guisadas]. Consumo: 17º C. Oxigenar antes.

Montebaco Vendimia Seleccionada 2005 (15 - 20 €)
Montebaco. Tel. 983 485 128
Promete construir un buqué fino (tabaco, trufa, cuero) que ya se intuye. Excelente tacto e intensidad. Próspero futuro pues aún está bastante crudo. *[Carne guisada]*. Consumo: 18º C. Guardar todavía.

Neo 2006 (más de 20 €)
Julio César Conde Delgado y otros. Tel. 669 403 169
Abundancia frutal bien definida, con identidad del suelo y minerales perfectamente ceñidos (arcillo-calcáreos). Goloso, taninos fundentes, y final espléndido. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 17º C. Oxigenar antes.

Nuestro 2005 (más de 20 €)
Díaz Bayo. Tel. 947 561 020
Dominan las notas lácteas, con fruta roja en sazón y finos tostados. Cuerpo menos contundente de lo que esperábamos (15% vol), muy refinado y con una magnífica expresión frutal en el final. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 16ºC. Oxigenar

Pago de los Capellanes Parcela El Nogal 2004 (más de 20 €)
Pago de los Capellanes. Tel. 947 530 068
Procedente de un viñedo de Picón. De gran personalidad una vez que ahondamos en la copa, complejo (arándano, humus, arcilla) y prometedor. Magnífico, todo sutileza, pero con clara dimensión frutal.
[Caza guisada]. Consumo: 18º C. Decantar antes.

CATA DE VINOS DE GUARDA DE LA RIBERA DEL DUERO

Pérez Pascuas Gran Reserva 2003 (más de 20 €)
Hermanos Pérez Pascuas. Tel. 947 53 01 00
Procedente de viñedos de más de 60 años, en suelo arcillo-calcáreo a 840 m. Otro ejemplo que desmitifica la cálida añada de 2003, con un vino elegante, lleno de finura frutal, tonos de madera y profundos rasgos minerales, prudentes, delicados y sugerentes. Un vino excelente.
[Pescado azul guisado]. Consumo: 18º C. Decantar antes.

Pesquera Millenium Reserva 2002 (más de 20 €)
Alejandro Fernández Tinto Pesquera. Tel. 983 870 037
Procedente de un viñedo rico en materia orgánica, situado en una altitud superior a los 800 metros. Cada año se supera en identidad, definición del terreno (finísimas dosis minerales) y complejidad. Muy personal. Trago delicioso, envolvente y graso, muy satisfactorio. *[Carne guisada]*. Consumo: 18º C. Decantar antes.

Prado Rey Élite 2005 (más de 20 €)
Real Sitio de la Ventosilla. Tel. 947 546 900
Sólo se elabora en años excepcionales. La de 2005 es la mejor añada hasta la fecha, pleno de fruta roja fresca (grosella), mineral (arcillo-calcáreo) con roble prudente. Carnoso y armónico en boca, de un tacto bien trabajado y un final prometedor. *[Aves asadas]*. Consumo: 17º C. Oxigenar antes.

Protos Selección 2006 (más de 20 €)
Protos. Tel. 983 878 011
Aromas seductores de cacao, cerezas en almíbar, con ecos minerales que aportan tipicidad. Ampliamente carnoso, sin aristas aunque con estructura y dimensión. Para beber ya o guardar.
[Carne a la parrilla]. Consumo: 17º C. Oxigenar antes.

Regina Vides 2005 (más de 20 €)
Hermanos Sastre. Tel. 947 542 108
Sorprende su concentración frutal (moras) y aporte mineral (pedernal) con un fondo de baúl (roble bien ensamblado a la fruta). Tanicidad finísima, engranaje frutal casi perfecto, muy largo.
[Carne guisada]. Consumo: 16º C. Guardar todavía.

Rento 2004 (más de 20 €)
Renacimiento de Olivares. Tel. 983 107 100
Conserva los tonos violáceos, sinónimo de su resistencia a la evolución. Perfume espléndido, lleno de sutilezas frutales, minerales, especiadas... que lo hacen grande. Trago fundente, espléndido. El mejor Rento que hemos probado. *[Caza guisada]*. Consumo: 17º C. Decantar antes.

Resalte Crianza 2004 (15 - 20 €)
Resalte de Peñafiel. Tel. 983 878 160
Fruta roja madura, con un halo floral (violetas) y de boj, todavía por integrar. Trago carnoso, dimensionado, y de final ligeramente amargoso. *[Entrantes variados]*. Consumo: 18 º C.

Santafé Crianza 2006 (10 - 15 €)
La Colección D.C.E. Tel. 983 271 595
Frutos rojos maduros fieles a la tipicidad de la zona, con roble (vainilla-cacao) en armonía; trago carnoso, equilibrado y de tacto trabajado, perfecto para consumirlo ahora. *[Entrantes variados]*. Consumo: 18º C.

Secreto Reserva 2003 (más de 20 €)
Hijos Antonio Barceló. Tel. 983 680 461
Añada que, además de frutos rojos en sazón y roble comedido, aporta notas florales (violetas). Carnoso y fresco, depurado en su tacto, de final complejo, aunque puede ganar más en el botellero.
[Aves asadas]. Consumo: 18º C. Guardar todavía.

Tarsus 2003 (más de 20 €)
Tarsus. Tel. 947 554 218
El 2% de Cabernet Sauvignon le añade complejidad y estructura en boca para dejarse llevar por la carnosidad y generosidad frutal del Tempranillo. Final de humo y regaliz. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 18º C. Oxigenar.

Torremilanos 2005 (más de 20 €)
Peñalba López-Finca Torremilanos. Tel. 947 501 381
Riqueza aromática -que proviene de hasta 40 pagos- de grosella, minerales (silíceo-calcáreos) y cacao en fina armonía. Demuestra estructura, pero también finura, grasa y frescura que ensalza el conjunto dejando un final ahumado delicioso. Larga vida.
[Pescado azul guisado]. Consumo: 18º C. Guardar todavía.

Valsotillo Reserva Viñedos Seleccionados 2004 (más de 20 €)
Ismael Arroyo. Tel. 947 532 309
Han logrado potenciar la identidad frutal (grosella ácida), sin que la madera distorsione el conjunto; mejora en boca, tánico y muy fresco.
[Lechazo]. Consumo: 18º C. Guardar todavía.

Valtravieso Reserva Especial 2004 (más de 20 €)
Bodega y Viñedos Valtravieso. Tel. 983 484 030
Tras un clima excepcional, se han sacado rendimientos bajos (3.500 kg.). Se intuye la carga de fruta (grosella, arándano) desde la primera olfacción. Consistencia frutal algo diluida, de firmes taninos y largo buqué final. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 18º C. Oxigenar antes.

Vega Sicilia Reserva Especial 90-94-96 (más de 20 €)
Vega Sicilia. Tel. 983 680 147
El mejor vino que hemos probado en los últimos años. Su secreto no es otro que el de una complejidad infinita y fácil de entender al primer contacto. Es todo finura, elegancia, con un final tan largo (cacao, cereza, tabaco) que se niega a desaparecer. De esos vinos imprescindibles.
[Caza guisada]. Consumo: 18º C. Decantar antes.

Vizcarra Torralvo 2006 (más de 20 €)
Vizcarra Ramos. Tel. 947 54 03 40
Generoso en frutas rojas ácidas y tostados del roble con destacada vestimenta mineral (calcáreo). Su trago, anguloso (alcohol-acidez), es claramente frutal. *[Carne guisada]*. Consumo: 18º C. Guardar antes.

CÓDIGO DE INTERPRETACIÓN

Buena relación calidad/precio

Entre corchetes se indican las posibles combinaciones de alimentos con cada vino. Por supuesto se trata tan sólo de una sugerencia, válida también para platos con similares ingredientes.

Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.

Vestido con la cinta roja que evoca la Legion de Honor, el máximo reconocimiento francés a la excelencia, el buque insignia de Mumm viaja a las mesas más exquisitas del mundo, a más de 100 países. Pero la bodega, sus pupitres de removido, sus cavas de maduración, mantienen inmutable la tradicion desde hace dos siglos.

Un recorrido por los privilegiados y diversos viñedos de Mumm o por el laberinto de sus cavas seculares de la mano del enólogo Didier Mariotti es una lección de viticultura y enología. La más compleja, la de esas botellas mágicas que con una segunda fermentación regalan oro alegre a la copa. Y es una invitación a saborear, con atención, la sólida evolución de una larga historia.

Champagne, eterna fiesta del paladar

Aún hoy, quien tenga el privilegio de poder curiosear en las bodegas de restaurantes o castillos burgueses de Francia encontrará presidiendo el mejor rincón alguna obra de René Lalou o quienes le suceden desde su muerte, en 1973, como el enólogo actual, el prestigioso Didier Mariotti.

Su sombra protege la casa Mumm como su figura excepcional lo hizo durante medio siglo, desde los años 20, replantando y ampliando los viñedos atacados por la filoxera, restaurando la casa afectada por las dos grandes guerras y, en definitiva, acuñando un estilo, la modernidad eterna del Champagne. Sus antepasados ya venían persiguiendo una personalidad propia y una calidad excelente, de ahí que, desde la fundación en 1827, sus cubas se alimentaban con uva -no mosto ni vino- comparada a los mejores viticultores del entorno de Reims. Así podían controlar el fruto y, sobre todo, la delicadeza del prensado.

Un tratado de armonía

Georges Herman de Mumm, que asumió la presidencia en 1852, fue el impulsor del comercio y la exportación que los llevó a ser proveedores oficiales de la monarquía británica. René fue el paladín de la perfección técnica, sobre todo en la base, la viticultura, que ha permitido la expansión hasta producir hoy ocho millones de botellas anuales. Su nombre quedó acuñado con letras de espuma dorada en una *cuvée* que sigue dando sus frutos en las preciadas botellas del Millesimé.

La fase más personal y delicada de la confección de un Champagne es el ensamblaje final, que en el Reserva Lalou Millesimé 1998 se resolvió con el equilibrio de Chardonnay y Pinot Noir al 50%. Parece sencillo, pero en la práctica supuso un complejísimo encaje, porque los Chardonnay seleccionados en la cata previa proceden de 7 de sus 12 viñas, donde unas regalan tonos cítricos, otras florales, otras pomas carnosas, como manzanas y peras..., mientras que los Pinot Noir llegan de cuatro *terroirs:* en busca de las notas afrutadas y maduras, de la complejidad, la duración en el tiempo y la permanencia en el paladar se eligieron los de Rochelles sur Verzenau (18%); el toque de especias lo aportan los de Hannepés sur Bouzy; la frescura y mineralidad provienen de las de Houles sur Verzy, y los delicados toques de grosella y frambuesa llegan de Les Crupots de Ambonnay.

Brindis por la excelencia

Este perfecto engarce, en el que cada gema tiene su puesto, es posible al disponer de viñedos de *terroir* y asoleado muy diverso a pesar de la relativa proximidad. Son 280 hectáreas, de las que 160 están calificadas Grand Cru.

El clima de un año de fuertes contrastes pulió la perfección del estilo Mumm: frescura e intensidad. El resultado en la copa se expresa *in crescendo*, desde la discreta elegancia al descoco sensual, de la frescura juvenil a la plenitud de la madurez. Y el recuerdo es tan largo como exquisito.

Otro clásico de la casa, el Mumm de Cramant, es un monovarietal de Chardonnay que procede de los terrenos cretáceos de un municipio calificado como Grand Cru desde 1911. No se comercializó hasta los años 60 y el lenguaje de la etiqueta, una tarjeta de visita con una esquina doblada, recuerda que se entregaba en mano a los amigos de la casa.

Pero la imagen que ha dado la vuelta al mundo, la que está presente en 100 países como estandarte de la vocación exportadora de esta casa, que ocupa el tercer puesto de las bodegas de Champagne, es la enseña del cordón rojo de excelencia que, como el símbolo francés de la Legión de Honor, viste lo que ha sido desde su fundación el emblema de la casa, la frase de Georges Herman Mumm. "Únicamente lo mejor". Es la clásica y perfecta combinación de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay, versátil, apetecible en toda ocasión y compañía, tanto en la versión rubia como en la rosada.

CHAMPAGNE MUMM & CIE
29, rue du Champ de Mars
51100 Reims (Francia)
Tel: 032 649 59 69
Fax: 032 640 46 13
www.mumm.com

La Cesta de la Compra

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

Club del Gourmet en El Corte Inglés

Selección de alta gastronomía

www.elcorteingles.es

Gran Medalla de ORO,Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Roble" unico vino español con este galardon

Medalla de Oro, Selecciones Mundiales, Montreal 2004
"Canforrales Clasico"

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"

NOVEDAD
CAMFORRALES SELECCIÓN
Mejor Tinto Joven con Barrica
de España
Medalla de Oro Baco 2008
"Union Española de Catadores"

Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

WINE SPECTATOR 87/100, Canforrales Reserva 1998
Wine S. 87/100. Mejor Compra Abril 2004, Canforrales Roble

CANFORRALES CLASICO
Considerado el Mejor Vino Tinto Joven(sin Barrica) deEspaña
por las mejores Guias, Gourmet 8.5/100,Campsa 88/100
Guia 300 vinos,
Peñin 85/100.

www.bodegascamposreales.com

Con Mucho Gusto

Taco de atún rojo, quinoa y cítricos

Los hermanos Idoate, Esther e Ignacio, son labradores de ilusión en su templo gastronómico, el restaurante Alhambra (www.restaurantealhambra.es), ubicado en el meollo de Pamplona y caracterizado por una cocina que conjuga lo tradicional con ligeros guiños de autor siempre con productos de temporada. Además del plato que traemos, tiene un gran éxito entre sus clientes el Ajoarriero con Bogavante. El encargado de esculpir estas suculentas obras es el jefe de cocina, Javier Díaz Zalduendo.

Ingredientes (para cuatro personas): 60 g de quinoa, corteza de limón y naranja, azúcar, vino blanco, mantequilla y fumet de pescado, 150 g de brócoli, aceite de oliva, sal de remolacha, 30 g de fideos de arroz, 400 g de atún rojo, sal y pimienta negra.

Preparación: Cocer la quinoa 20 minutos, escurrir y secar al horno. Freír y reservar. Confitar las cortezas de naranja y limón con agua y azúcar para la salsa. Cortar en finas tiras, añadir mantequilla, vino blanco y fumet. Hervir 5 minutos y rectificar de sal. Cocer el brócoli con sal y dejar secar a 30º durante 24 horas. Calentar aceite a 180º y añadir los fideos. Cortar el atún en rectángulos y marcar en una plancha. A continuación, colocar el taco de atún rojo sobre el trazo de brócoli, napar con la salsa de cítricos y añadir la quinoa crujiente y los fideos de arroz. Decorar con la sal de remolacha.

El mejor acompañante: El atún es un alimento engañoso. Aunque su sabor es delicado, es mucho más contundente de lo que podemos suponer por su fina textura, lo que dificulta nuestra búsqueda vinícola. Los reyes indiscutibles son el Fino o la Manzanilla. Los blancos, moderados en aromas, con cuerpo y acento goloso. El rosado pasa inadvertido. Con los tintos hay que hilar muy fino: deben ser frescos aunque estructurados, jóvenes, con algo de roble y sin golosidad. Los tintos canarios son una apuesta segura.

NUESTRA SELECCIÓN

Manzanilla en Rama 2008 ***
Antonio Barbadillo. Tel. 956 385 500
Perfecto: exalta la frescura y carácter del atún regalando el final más buscado: por contraste. Largo y placentero.

Val de Sil Godello Lías 2008 ***
Valdesil. Tel. 988 337 900
La golosidad y aroma de la Godello casan con el atún, acentúan el crocante de la quinoa y atenúa el picante. Perfecto.

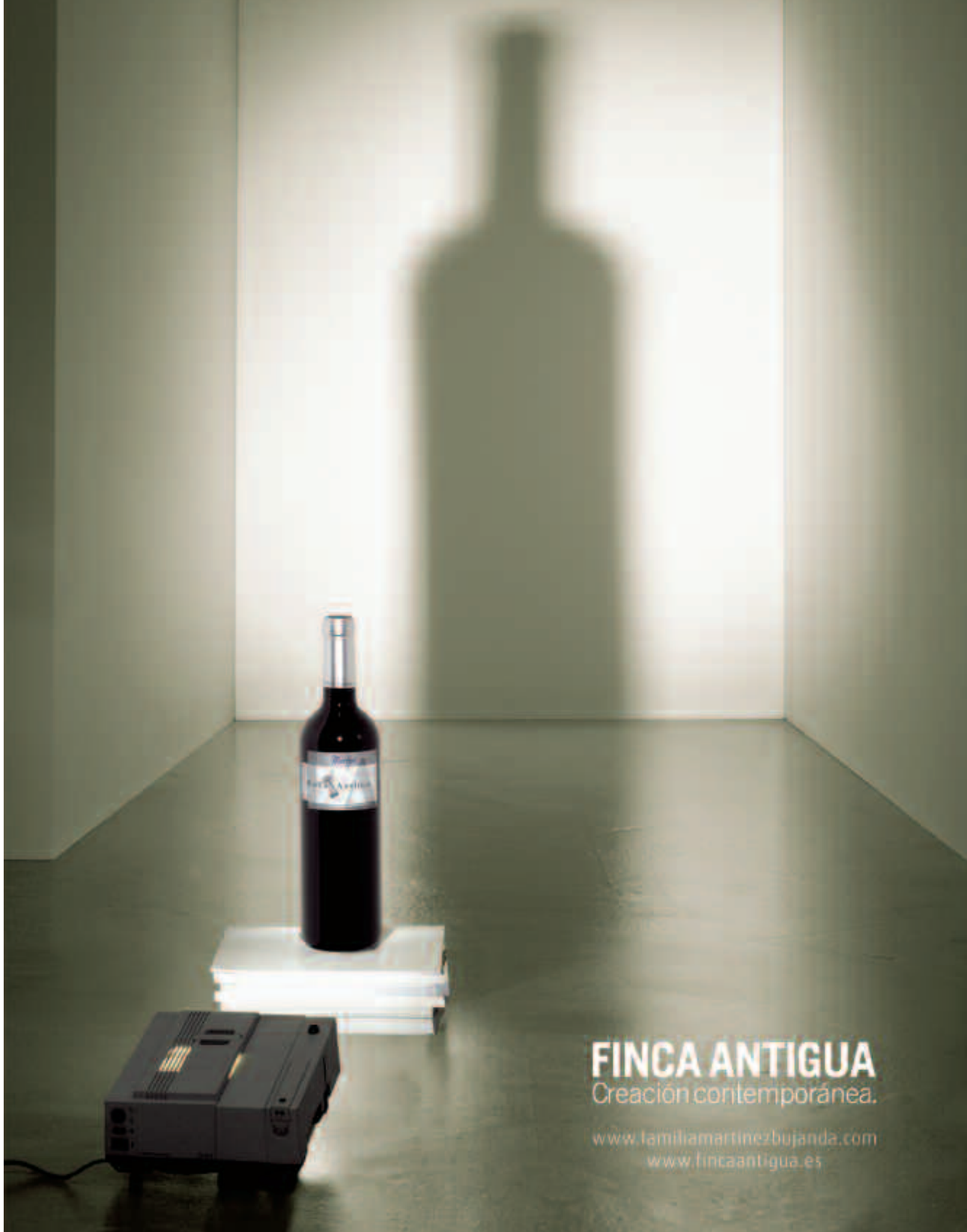
Igrexario de Saiar Albariño 2008 **
Sucesores Benito Santos. Tel. 986 554 435
Encuentro fluido. Se atenúan las texturas del plato con un final armónico y delicado que respeta el atún.

Suertes del Marqués La Solana '08 **
Soagranorte. Tel. 902 501 300
Al principio domina el vino, aunque más tarde se ajusta a la textura y carácter del atún y regala un lírico final.

Tavera Vendimia Seleccionada '06 *
Tavera. Tel. 925 590 215
El atún reduce la estructura frutal del vino sin distorsiones, obsequiando con finos tostados del roble.

Vega del Castillo 2008 *
Vega del Castillo. Tel. 948 740 012
Es un rosado con cuerpo que se rinde ante la insospechada fortaleza del atún. Final refrescante y muy agradable.

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



LEE O NAVEGA

La revista Vinum también en Internet

vinum

La revista Vinum, con ediciones en cuatro idiomas y difusión en Europa e Iberoamérica, tiene también su página web. Con más de 28.000 artículos online y más de 42.000 vinos catados, cuenta con una de las mejores bases de datos de vinos en Internet a nivel mundial.

Puede suscribirse online (en: www.vinum.info), o por e-mail (suscripciones@vinum.info).
Puede suscribirse también llamando al **teléfono** 918 907 120.
O enviar sus datos al **fax**: 918 903 321.
O por **correo postal** a: AES, C/José de Andrés, 11.
Col. San José, Bloque 3, bajo. 28280 El Escorial (Madrid)

www.vinum.info/es/

Los Vinos de mi Bodega

Bartolomé Sánchez

Viñedos aventajados

Nada menos que 120 años acumula la familia Martínez Bujanda haciendo vino. Tantos años de experiencia, de investigar en el terruño, de trabajar la viña le han servido sin duda para elegir uno de los viñedos más privilegiados de Rioja. Son 80 hectáreas de suelos calizos y pedregosos (pulidos cantos rodados) plantadas en el espectacular meandro que hace el Ebro a su paso por Fuenmayor. Un Tempranillo fino y racial es la base donde se asienta este vino que se ha ido afirmando con los años hasta ser uno de los tintos llamados de finca (algo novedoso dada la forma tradicional de elaborar en La Rioja). Si el viñedo ocupa un lugar de ensueño, la bodega no le va a la zaga, situada en un cerrillo desde donde se divisa buena parte de sus viñedos y el río, que en esa parte discurre sereno. Instalaciones modernas e impecables, donde el enólogo Lauren Rosillo da rienda suelta a su imaginación: elabora este reserva y también un vino con excelente relación calidad-precio llamado Cantos de Valpiedra.

Privilegiados

Lleva Felipe Monje una trayectoria impecable en la D.O. Tacoronte-Acentejo. Sus vinos son apreciados por su frescura, su franqueza y su impecable elaboración. Desde el ventanal de la privilegiada bodega se contempla un bellísimo panorama, que abarca desde el Teide hasta la otra punta de la isla, desde los viñedos a la figura inquietante del viejo drago, y todo enmarcado por el impresionante Atlántico, que desde allí aparece infinito. Pero no creo que a Felipe le sobre mucho tiempo para contemplar tanta belleza, dada la ingente actividad que desarrolla en sus viñedos, bodega y restaurante, a pesar de contar con la inestimable ayuda de Dolores, su mujer. Elaboran varios tipos: blancos, rosados, tintos de maceración carbónica, crianza, de colección o dulces. Y dedica especial atención a este Tradicional, por lo que representa en la zona, que recuerda lo positivo de los de antes, rico en sensaciones, de suaves taninos y de fácil beber.

Finca Valpiedra Reserva 2005

Familia Martínez Bujanda. Término Montecillo s/n - 26360 Fuenmayor (La Rioja). Tel. 941 450 876. www.familiamartinezbujanda.com. D.O.Ca. Rioja. Precio: 26 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: 90% Tempranillo, resto otras. Crianza: 22 meses en barricas de roble francés. Armoniza con: Estofado de vaca con setas. Consumo óptimo aprox: Siete años a 16/19º C. Puntuación: 8'7/10.

1ª Cata: Muy cubierto de color, totalmente amoratado, incluso con la lágrima teñida. En su incipiente buqué resalta el aroma de frutillos negros, especias (pimienta) y tonos tostados, monte bajo y un toque de regaliz. Paso de boca poderoso, estructurado y con buena acidez que envuelve el paladar. Es necesario abrir -mejor decantar la botella- media hora antes de tomarla para apreciar mejor todas sus virtudes.

Monje Tradicional 2008

B. Monje. Camino Cruz Leandro, 36 - 38359 El Sauzal (Tenerife). monje@bodegasmonje.com. Tel. 922 585 027. D.O. Tacoronte-Acentejo. Precio: 7'50 €. Tipo: Tinto joven. Variedades: Listán Negro, Listán Blanco y Negramoll. Crianza: No tiene. Armoniza con: Bacalao club Raniero. Consumo óptimo aprox: Un año a 14/16º C. Puntuación: 8'2/10.

1ª Cata: Algo abierto de color, de tonos cereza con un fondo rubí. De innegable acento canario. Gusta tanto por sus atractivos aromas minerales, de pequeños frutos de bosque, recuerdos florales o un pequeño regusto de especias (canela), como por la suavidad que muestra en el paladar a pesar de su viveza e intensidad, gracias a su pulido tanino. Incluso se puede tomar ligeramente frío.

El Coleccionista

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Afortunada paciencia

Manuel Manzaneque (hijo) no cabía en sí de gozo. Después de tres vendimias de llevar en solitario la enología de Finca Élez, aquellas uvas eran diferentes a las de otras cosechas. Acumulaban esas virtudes que todo buen enólogo desea para elaborar el vino de su vida, ese que después de una prolongada carrera apenas se puede conseguir unos años. Y es que 2007 en aquellos montes del Bonillo, a más de mil metros de altitud, fue de los llamados difíciles, pero que para variedades que se sienten como en casa con mucho frescor (como la Chardonnay) son ideales. Comenzó el año con nieves invernales y la primavera resultó lluviosa y fresca. Un verano variable pero sin altas temperaturas y, sobre todo, en la época del inicio de la maduración de la uva, las noches se volvían tan frías que invitaban a llevar una bienhechora prenda de abrigo. De esa manera se alargó el ciclo y hubo una maduración completa en toda la viña. Ante tal regalo se propuso hacer un vino especial con los mejores racimos, que casi siempre los suministra la viña Vieja (que se encuentra ubicada en lo más alto del terreno donde está el viñedo). Aun así hubo una selección de bayas que fueron sometidas a maceración pelicular durante 12 horas. Después los mostos fermentaron en barricas de roble francés (Troncais, Allier y Nevers) y en ellas siguieron su crianza sobre sus lías finas durante doce meses. Todo un logro, porque el vino ha resultado elegante, frutoso, mineral, bien estructurado, de excelente acidez, aromático y armonioso. Más parecido a los blancos del centro de Europa que a la saga mediterránea. Pero un problema viene a complicar la vida a los asiduos lectores de esta sección, amén del viejo y consabido de la escasez de botellas (apenas 2.000). Y es la óptima esperanza de vida que muestra este Chardonnay. Porque si se consume ahora, el afortunado propietario de la botella se perderá el posterior perfeccionamiento del vino, el desarrollo de un complejo buqué. Ese que con las relevantes perspectivas que muestra hace concebir al menos ocho años de magnífica evolución. ¿Qué hacer? ¿Dar rienda suelta a la curiosidad y beberse la botella por si acaso un golpe de calor acaba con la esperanza? ¿Dejarla pacientemente en lo más profundo de la bodega para que no haya tentaciones? *Chi lo sà?* Aunque seguramente de las dos maneras se disfrutará de un vino muy especial.

Manuel Manzaneque Chardonnay Especial 2007
D.O. Finca Élez
El Bonillo (Albacete)
www.manuelmanzaneque.com
Precio: 32 €.

Queso y Vino

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Queso de Oveja Añejo DM
Crianza obsesiva

Nos complace traer a esta sección empresas y quesos tan destacados como los que presentamos, que tienen el privilegio, entre otros, de ser el mejor queso de Castilla y León en 2008 y la empresa, Ilbesa, ostentar un puesto entre las tres compañías nacionales más importantes en producción de queso de leche cruda de oveja. La quesería, que se encuentra en Benavente (Zamora), muy cerca de Portugal, fue fundada en 1945 por Domingo Martín (DM) que, con más de 60 años en el oficio, ha delegado en sus dos hijos, Luis y Antonio, quienes, a pesar del volumen que maneja la empresa -más de 2.000 toneladas de producción- siguen conservando el espíritu artesanal que heredaron de su creador.

EL QUESO

Queso de Oveja Añejo DM Leche Cruda
Industrias Lácteas Benaventanas, S.A.
Cañada Sanabresa, s/n. Apdo. 56. 49600 Benavente (Zamora)
Tel. 980 630 505. www.ilbesa.com. ilbesa@ilbesa.com.

Elaboración
Se ordeña y refrigera la leche a 4º C. Después se calienta, en cubas, a 30º C, durante 45 minutos. Obtenida la cuajada, se realizan cortes con lira hasta obtener el tamaño de un garbanzo. Se calienta, a 37º C, para eliminar suero. La cuajada se introduce en moldes y se prensa durante cinco horas. A continuación, se pasa a salmuera 48 horas. Los últimos pasos son el secadero durante 21 días y la cámara de maduración, donde se afinará en los siguientes 14 meses. El resultado es un queso profundo pero jugoso, un pecado.

D.O. No tiene. Tipo: Añejo. Pasta: prensada. Raza: oveja castellana Assaf. Curación: 14 meses. Peso: 2,85 kg/pieza. Producción: 20.000 kg/año. PVP/kg: 12/14 €.

EL VINO

Matusalem Oloroso Dulce Muy Viejo VORS
González Byass, S.A. C/ Manuel María González, 12.
11403 Jerez de la Frontera (Cádiz).
Tel. 956 357 000. www.gonzalezbyass.es.
atencion@gonzalezbyass.es.

D.O. Jerez. Tipo: generoso. Variedades: Palomino Fino y Pedro Ximénez.
Alcohol: 20,5% vol. Temperatura: 16º C. PVP. 36 €.

Un queso diez, por su potente aroma (mantequilla, hierba y frutos secos), profundidad y sabor eterno. A los tintos o blancos flojos, los devora o crea falsas ilusiones. Y con el oloroso, el duelo aromático y gustativo (el dulzor neutraliza los picantes del queso) se convierte en el testamento del diablo, un placer absoluto.

Gente de vino

Más que una cata: casi todos los sentidos

Al desaparecer la vista, un bombardeo de imágenes acumuladas durante el día, e incluso durante toda la vida, se agolpan en nuestra imaginación, pero poco a poco a través de suaves voces, sorprendentes sabores y delicados aromas, estas imágenes se van difuminando hasta convertirse en un magma indescifrable sobre el que las nuevas percepciones irán abriendo cauces por donde cada uno viajará libre e íntimamente por las sugerencias del plato, de la copa.
Durante un tiempo sin reloj, la mesa y su entorno de sensaciones se convierten en el centro del universo, en lo único.
Así deberían ser todas las catas, todas las degustaciones, pero lo cierto es que no hay muchas ocasiones de vivirlas con tal intensidad y placer. Para eso nació el grupo promotor de Casi Todos los Sentidos, un equipo multidisciplinar que incluye chefs, músicos, actores, psicólogos, locutores... y que coordina Javier Serrano. El grupo que se consolidó en 2003 es la continuidad de El Taller de los Sentidos que funciona en la Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia.
Lo que empezó como una investigación sobre el mundo de los sentidos se convirtió en una lúdica invitación a sentir en torno a la mesa, con todos los sentidos excepto el que a menudo eclipsa al resto: la vista.
De modo que se desarrolla como un espectáculo arropado por el apacible manto de la oscuridad, donde las percepciones se multiplican en intensidad y profundidad, y donde ese cotidiano acto de degustar un vino se trasforma, sin fuerza ni violencia, en una experiencia memorable, esto es, recordable, inolvidable hasta en los mínimos detalles.
El *show* está pensado para grupos de un máximo de 50 personas. La convocatoria comienza con un aperitivo en el que los asistentes se van conociendo o simplemente saludando si se trata de un grupo previo. Momentos de relajación frente a ese cierto nerviosismo que produce lo desconocido. De ahí, con un antifaz puesto, cada comensal es acompañado a su lugar, sin intuir el espacio en que se encuentra ni la compañía ni, por supuesto, el desarrollo de los acontecimientos. Enfrentarse así a los platos y los vinos es disfrutar de un plus de emoción

y sensibilidad. Es, de alguna manera, bucear desnudos en la profundidad de los propios gustos y umbrales sensoriales.
Es, pues, una vía muy enriquecedora para la cata o para la iniciación a la cata, tal como lo proponen en sus actuaciones en bodegas: como una original oferta tanto para clientes como para degustadores. Y así lo pueden plantear también los anfitriones más diversos, profesionales o particulares. Un regalo inolvidable.

Casi Todos los Sentidos
Tel. 617 419 068
www.casitodoslossentidos.com

Desde mi Terruño — Bodegas Vinícola Real (www.vinicolareal.com)

El perdón de los pecados

Miguel Ángel Rodríguez lleva toda la vida en esto del vino y su bodega Vinícola Real es bien conocida entre los buenos aficionados. Justo al lado de la bodega, su hotel La Casa del Cofrade reconforta a los viajeros amantes del vino que quieran hacer un alto. Ambas instalaciones encuentran en Albelda de Iregua, coqueta población riojana, donde además posee un pequeño pago, menos de dos hectáreas con una viña de más de 65 años en vaso, mayoritariamente de Tempranillo. Las duras condiciones del terreno hacen que su producción sea nimia, menos de un kilo de uva por cepa, pero la materia prima es magnífica (racimos de bayas dispersas, pequeñas, con alta concentración de azúcares, taninos y más). En la viña se practica la agricultura tradicional para respetar el entorno. Miguel Ángel habla con orgullo de su pequeño majuelo: "Podría parecer que la elección de este pago fue un poco arriesgada por la dificultad que entraña la producción en él, pero siempre he querido recuperar viñedos antiguos con grandes posibilidades y realizar con sus frutos un vino especial, que fuera un claro ejemplo de mi manera de entender la viticultura y la enología y representase mi filosofía a la hora de elaborar mis vinos: una persona, una tierra, un vino. Y creo que Confesor es un buen ejemplo de ello".

La Viña

Finca El Vallejuelo
Tiene una extensión de 1,9 hectáreas y está situada en el paraje de Los Valles, en Albelda de Iregua. Se encuentra en una zona privilegiada, a 695 metros de altitud, con acusadas diferencias de temperatura entre el día y la noche. El terreno posee una textura arcillo-limosa y pronunciada pendiente, lo que dificulta la retención del agua y provoca un fuerte estrés hídrico en las plantas.

Confesor

D.O.Ca. Rioja. Variedades: 85% de Tempranillo, resto Graciano, Mazuelo y Garnacha tinta. Crianza: 15 meses en Allier y maloláctica en roble francés. Alcohol: 13,5%. Precio: 75 €
Se despalilla manualmente tras una cuidadosa selección de los racimos y fermenta en roble francés. Aromas elegantes y complejos que resaltan los frutillos negros, especias, regaliz y monte bajo. Corpulento, con un paso de boca untuoso y vivo, y un tanino maduro que prolonga la elegancia en el paladar.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Paternina

Es esfuerzo de la calidad, tiene su recompensa.
Nuestros vinos han recibido en este último año el reconocimiento de los expertos en vinos a nivel nacional e internacional... Y también, el apoyo de nuestros clientes.

MONTE HARO

PREMIOS

Berliner WeinTrophy 09	Medalla de Oro
Baco de Oro 2006	Por la UEC
Guía Campsa 2009	91 puntos
Restauradores. Los mejores vinos del año	87,6/100 puntos

08 Berliner WeinTrophy 09 Decanter Mundus Vini Germany 200
a (UK) Anuario de Vinos El País Internacional Wine Challenge (U
s Decanter Guía Peñín 2009 Berliner WeinTrophy 09 Guía Peñí
acional Wine Challenge (UK) Mundus Vini Germany 2008 Anuari
Mundus Vini Germany 2008 Guía Peñín 2009 Internacional Wine
Anuario de Vinos El País Decanter Guía Peñín 2009 Decanter

www.paternina.com

Práctica de Cata

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

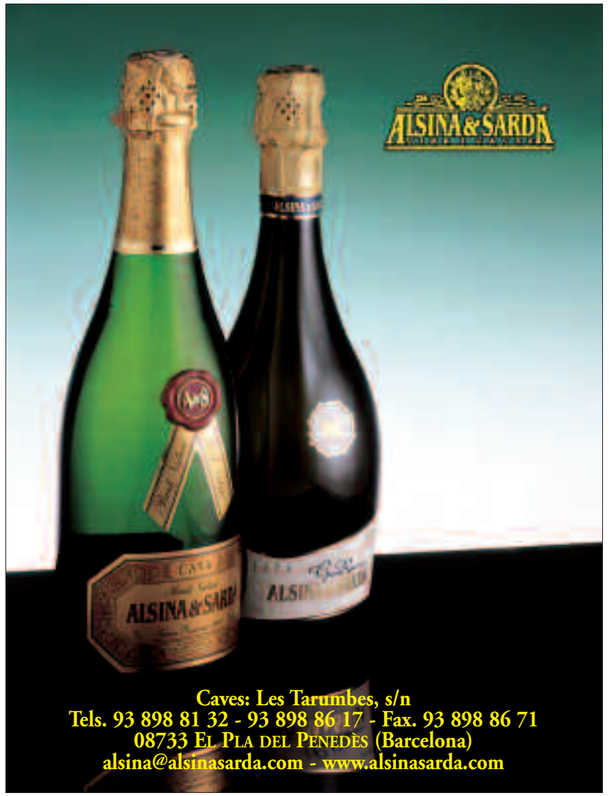
1492 Santafé Crianza 2006
Ribera de Colección

Colección de Vinos es un proyecto integral con sedes en Rioja, Rueda y Ribera del Duero que nació hace 20 años con el diseño que es propio de las bodegas sólidas, es decir, desde la viña.
La de la Ribera son 85 hectáreas en la finca Pinos Claros, en ese preciado bodoque que se bautizó como *la milla de Oro*. Los enólogos y, en general, el equipo altamente profesional y conocedor de la zona han decidido cada paso, desde el terreno, en terruños singulares, a la forma precisa de conducir la viña para gestar el vino soñado, pleno de tipicidad de suelo y uva, con personalidad y elegancia.
El resultado le ha valido el reconocimiento por parte de los enólogos franceses en Vinalies, un Zarcillo de Plata y una Medalla de Oro en la última edición de Vinos del Mundo, en Bruselas, entre 70 países participantes.
El 1492 Crianza Santafé es un monovarietal de Tempranillo vendimiado en el punto óptimo de madurez frutal en un viñedo donde la producción se controla rigurosamente.
El mosto seleccionado permaneció en maceración a lo largo del primer mes, y después de convertirse en vino se mantuvo en barricas de roble francés (60%) y americano (40%) durante un año, con trasiegos en primavera y otoño. El toque final, ya que no se estabiliza, se lo da la clarificacion tradicinal, con clara de huevo antes de entrar en la bortella, donde madura un año más.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: Camino de Húmera, 18-E. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja con 6 botellas de esta prestigiosa bodega.

1492 SANTAFÉ CRIANZA 2006

COLOR
LIMPIDEZ
INTENSIDAD
TIPO
ATAQUE
EVOLUCIÓN
DESCRIPCIÓN GENERAL



Caves: Les Tarumbes, s/n
Tels. 93 898 81 32 - 93 898 86 17 - Fax. 93 898 86 71
08733 El Pla del Penedès (Barcelona)
alsina@alsinasarda.com - www.alsinasarda.com

TORO www.sobreno.com / sobreno@sobreno.com Tel. 980 69 34 17

Sepa de lo que Habla

Alcohol sin límites

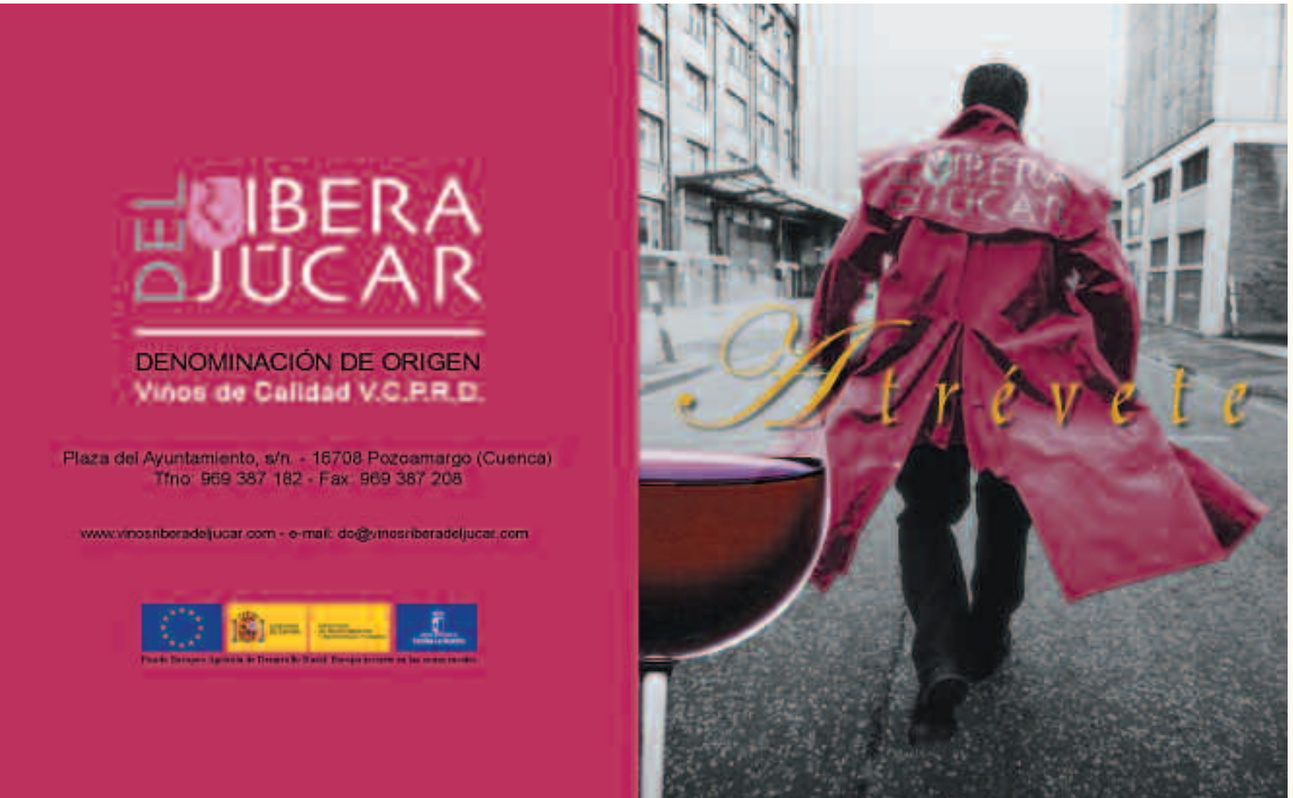
Seguro que no ha pasado desapercibido para nadie el incremento de alcohol que han experimentado los vinos en los últimos años. De los habituales 12,5% vol. de hace poco tiempo, hemos llegado a 14 o 15%, lo que se traduce en cierto rechazo por parte de los consumidores, que no llegan a comprender el porqué de este cambio e incluso ponen en duda la capacidad de los elaboradores. Pero... ¿de verdad éstos se han vuelto locos?

Para tratar de explicarlo, la primera mirada siempre se dirige hacia el cambio climático, aunque hemos podido comprobar que no es determinante. La raíz de este incremento de grado alcohólico se debe a varios factores. El primer factor podría ser la búsqueda, muchas veces obsesiva, de la *polimerización* (maduración total de la uva). Con esto se evita la aparición de aromas y sabores vegetales, que tan indeseados resultan. El problema aparece cuando se apura la maduración: se gana en azúcar pero se pierde, entre otras cosas, en acidez. Lo ideal es conseguir el equilibrio. Cuentan algunos agricultores que antaño el secreto estaba en la mezcla de uvas tintas con blancas (más ácidas y en pequeñas proporciones) que se encontraban mezcladas en la misma parcela. Hoy en día cada viñedo está perfectamente identificado por su variedad. El segundo factor podríamos encontrarlo en la elaboración. El alcohol favorece la extracción de color, de lo que se deduce que los vinos con mucho color tienen un grado alcohólico alto. Durante la fermentación, el alcohol también incide sobre la estabilidad o el sabor (acentúa el dulzor y aporta sensación de cuerpo).

Además, el alcohol tiene un efecto antiséptico sobre las levaduras (las encargadas de transformar el mosto en alcohol) y favorece las precipitaciones tartáricas (principalmente bitartrato potásico), lo que supone una bajada de la acidez total.

Todo esto se traduce en que, una vez que el vino ya está en el mercado, puede mostrar diferentes defectos: si la añada o las prácticas en viticultura no han acompañado, encontramos vinos poco armónicos. En aromas, si destaca el alcohol, se pierde la identidad varietal -a nuestro juicio, una pérdida importante- y aparecen abundantes notas a mermelada que, tras un tiempo, pierden intensidad y se vuelven aburridas. Si tiene madera, la tendencia es a manifestarla con más contundencia. En boca, donde todos los vinos se la juegan, el exceso de alcohol provoca vinos ardientes, cálidos, con pérdidas de frescura importantes.

En resumen, un grado alcohólico elevado puede ser magnífico si va acompañado por por buenos argumentos, principalmente la acidez y la identidad varietal. El caso menos deseado, cuando su calidez es evidente, es realmente desagradable y difícil de digerir para los consumidores.



Sumiller

Jesús Solanas, pintor del vino

Para nosotros es el mejor sumiller especializado en el noble arte de armonizar platos y vinos, capaz de conmover hasta los más finos paladares franceses. Es un hombre culto, sencillo y comprometido profundamente con una profesión en la que comenzó hace más de 20 años -siempre compaginándola con su faceta de pintor- en un local zaragozano mítico recientemente cerrado: La Filoxera, donde aprendió el valor de la materia prima y el oficio de hacer disfrutar a los clientes con el vino.

En esa etapa, recorre bares y restaurantes comiendo y bebiendo con la única intención de aprender a disfrutar y valorar cada bocado. Afirma que "lo más importante de mi formación, además de haber trabajado en numerosos locales (también de cocinero), es mi periplo como consumidor. He invertido todo lo que he ganado, literalmente, en visitar restaurantes y zonas vinícolas de todo el mundo".

Ese bagaje es crucial para diseñar las armonías plato-vino más espectaculares que uno pueda imaginar. Para conseguirlo, cuida hasta el más mínimo detalle: ése es el secreto. "Conocer la materia prima, los ingredientes de la receta. El vino es el primer paso aunque... más allá de la parte organoléptica hay que indagar en la armonía por asociación o por contraste observando colores, sabor, aroma, temperaturas, texturas... Incluso he recurrido no sólo a la parte local, también cultural o filosófica. Hay muchas formas de provocar esa chispa en el cliente".

Termina diciendo que "la armonía no son reglas, es un sitio, un producto, un vino y un momento concreto". Y entiende que no es necesario pagar una fortuna para encontrar la armonía perfecta, aunque en el vino con frecuencia se cae en ese error.

En el restaurante, disfruta rompiendo los estereotipos, pasando del tinto al blanco, incluyendo un saque o un generoso, en el transcurso de una comida.

No sólo quiere sorprender al cliente, sino hacerlo partícipe de nuevas experiencias sensoriales. Cuando ofrece vinos extranjeros, huye de los países tradiconales, como Francia e Italia. Prefiere zonas desconocidas, con personalidad y poco globalizadas que ofrezcan magnífica calidad-precio. Defensor del Jerez, considera que hay que romper la barrera del aperitivo o postre, encajándolo en el menú u ofreciéndolo directamente, sin preguntar.

MÁS ASTURIAS 2008
D.O Bierzo

"Bodega nueva cuyo concepto me ha cautivado. El enólogo está formado en Burdeos y se nota en el vino: profundo, con el exotismo del norte de Francia y el carácter del Bierzo. Refleja mucho más la viña que la variedad, se aleja de concentraciones y apuesta por la riqueza aromática".

Novedades del Club del Gourmet en El Corte Inglés

POSIBLEMENTE LOS ELEMENTOS MÁS ORIGINALES DE LA HUERTA: BROTES SECRETOS DE LA TIERRA O CORAZONES DE FLORES DE CARDO SON, SIN DUDA, LOS BOCADOS MÁS EXQUISITOS Y CUIDADOS DESDE EL CAMPO HASTA LA PROPIA MESA, DONDE COMBINARLOS SUPONE TODO UN EXAMEN DE SENSIBILIDAD Y CONOCIMIENTO. LOS PURISTAS ACONSEJAN AGUA PURA EN LA COPA, PERO LOS VINOS OLOROSOS O LOS AMONTILLADOS LES AGUANTAN EL PULSO.

Alcachofa y espárrago
Huerta todo el año

Los primeros brotes comestibles de *Asparagus Officinalis* -espárragos- procedían de ese mágico territorio entre dos ríos -de ahí su nombre, Mesopotamia- donde la leyenda y la arqueología sitúan el paraíso terrenal, el origen de nuestra civilización y de nuestra alimentación, de la dieta mediterránea.

Desde entonces los espárragos silvestres fueron joya en la mesa de reyes y remedio medicinal, apreciados tanto por su exquisitez, por su delicadeza y su sabor inconfundible, como por sus propiedades diuréticas.

Es a partir del siglo XIX cuando los regalos de la esparraguera que nacen libres al borde de los caminos, y aun en terrenos arenosos semidesérticos, se convierten en cultivo mimado. Así nace el espárrago blanco, ese original y sorprendente bocado carnoso, suave y terso.

El truco para conseguir una *verdura* blanca es mantenerlos alejados de la luz para impedir la función clorofílica. Eso requiere un cuidado exquisito y un laborioso trabajo manual por parte de los cultivadores. Exige que los brotes crezcan enterrados en caballones, pequeñas montañitas de tierra que se extienden paralelas entre los surcos del terreno. Cuando esa tierra seca y alisada se agrieta, indica que un brote está a punto de asomar. Es el momento de escarbar en la tierra y cortarlo, porque está en su punto y corre el peligro de que la punta empiece a tomar un color violáceo que le hace perder mucho valor comercial.

Esa cosecha diaria hay que cocerla con la sal muy comedida y pelar cada pieza, esto es, despojarla de la cubierta fibrosa para que, de cabo a rabo, sea comestible y deliciosa.

Así son los Blancos Extra gruesos que selecciona El Club del Gourmet en El Corte Inglés para su marca, una producción garantizada por el control y el sello de garantía del Consejo Regulador de Indicación geográfica Protegida Espárrago de Navarra.

No menos delicadas son las alcachofas, flores de la huerta navarra, concretamente de la afamada producción de Tudela, que es patria y escaparate de un inmenso catálogo de verduras. La planta de la alcachofa es una variante del cardo que procede, como su nombre (*lengua de tierra*), del norte de África. España es el segundo productor mundial, de modo que es más fácil para El Club del Gourmet seleccionar sus favoritas.

Vienen en tarro de cristal, de modo que se luce el tamaño medio, la ternura, el color pálido de esos jóvenes corazones y la pericia de las manos que las limpiaron. Vienen así aptas para un aperitivo al natural, sin más que un chorrito de aceite de oliva virgen o una vinagreta compuesta. Pero también se acomodan, versátiles, a salteados o guisos donde aportan su refrescante punto amargo y la textura, tan diferente a cualquier otra verdura.

CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

A CORUÑA
- E.C.I. A Coruña, Ramón y Cajal, 57-59
- C.C. Compostela, Rúa de Restollal, 50 (Santiago de Compostela)

ALICANTE
- E.C.I. Maisonnave, Avda. Maisonnave, 53
- E.C.I. Federico Soto, Avda. Federico Soto, 1-3

ASTURIAS
- E.C.I. Uría, Uría, s/n (Oviedo)
- C.C. Salesas, General Elorza, 75 (Oviedo)
- Hipercor Gijón, Ramón Áreces, 2 (Gijón)
- E.C.I. Avilés Ctra. Finca La Tejera-La Carriona, s/n

BADAJOZ
- 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, 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, Raimundo Fdez. Villaverde, 79
- E.C.I. Princesa, Princesa, 42
- E.C.I. Serrano, Serrano, 47
- C.C. Méndez Álvaro, Retama, 8
- C.C. Campo de las Naciones, Av. de los Andes, 50
- C.C. Sanchinarro, Margarita de Parma, 1
- C.C. S. José de Valderas, Ctra. Extemadura, km. 12,5 (Alcorcón)
- C.C. Pozuelo, Ctra. Nacional VI, km. 12,5 (Pozuelo de Alarcón)
- C.C. Alcalá de Henares, Avda. Juan Carlos I, s/n (Alcalá de Henares)
- C.C. Xanadú, Puerto de Navacerrada, 2 (Arroyomolinos)
- 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 Áreces, s/n (Marbella)
- E.C.I. Marbella, El Capricho - 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. Nervión, 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. Ademuz, 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. GranCasa, Avda. Poeta María Zambrano, 35

Visitas a bodegas, cursos de cata, maridajes... El vino y la gastronomía son los protagonistas en las Rutas del Vino de España, un producto enoturístico impulsado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) que permite descubrir, al mismo tiempo, toda la variedad de paisajes, culturas, tradiciones y estilos de vida de nuestro país.

__A la izquierda:__
Claustro San Clodio, Ourense.
Bodega Palacio de Muruzabal, Navarra.
Molinos en Alcázar de San Juan, Ciudad Real.
Paisaje, Montilla-Moriles.
Villa del Duque, Jerez.
Agro de Bazan, Rías Baixas.
__En esta página:__
Monumento al Viticultor, Bullas.
Bodegas Ysios, Rioja Alavesa.
Bodega Blecua, Somontano.

ACEVIN, Rutas del Vino de España

Donde el placer es el guía

Todavía no está recogida en el Diccionario, pero la palabra enoturismo es cada vez más utilizada por todo el mundo. El maridaje entre vino y turismo se encuentra perfectamente definido en la propuesta de la **Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN)** que, a través de su producto **Rutas del Vino de España** permite conocer los territorios vitivinícolas con más tradición de nuestro país.

La calidad de los vinos elaborados en las diferentes regiones de España y el saber transmitido de generación en generación han hecho posible que nuestros caldos gocen de un merecido prestigio internacional. Las nuevas técnicas de producción y la modernización del proceso de elaboración también han permitido la creación de nuevos productos. Con todo ello, el sector vitivinícola se afianza como algo dinámico y vivo, y como apuesta segura para el desarrollo de las regiones o comarcas ligadas al mismo.

La promoción de la cultura y el turismo del vino como herramienta complementaria para ese desarrollo local es una de las principales líneas de trabajo de la **Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN),** presidida por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan y que aglutina a 52 ayuntamientos de todo el país, 16 comarcas y tres diputaciones provinciales, que a su vez forman parte de 28 provincias, 15 comunidades autónomas, 28 D.O. vinícolas y una identificación geográfica protegida. Este trabajo se plasma en la creación de un producto turístico: Rutas del Vino de España, apoyado por la Secretaría de Estado de Turismo y el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, concebido para hacer descubrir al viajero una España diferente y vivir experiencias nuevas.

19 Rutas con garantía de calidad

Bajo la marca **Rutas del Vino de España** se encuentran sólo aquellas Rutas que han trabajado con empeño y sin cesar, reuniendo lo mejor de sí mismas y de sus gentes, preparándose para no defraudar al visitante que decida realizar cualquiera de ellas.

Así, el proyecto ofrece 19 formas de adentrarse en rincones de las provincias españolas, generalmente poco conocidos a nivel turístico y en los que el vino y todo lo que le rodea está intrínsecamente vinculado a la cultura y la manera de vivir de esos lugares. Territorios vinícolas correspondientes a distintas Denominaciones de Origen que trabajan bajo la tutela de la administración turística española y de **ACEVIN** en la creación de rutas capaces de generar experiencias únicas para los viajeros que buscan un nuevo turismo.

De esas 19 Rutas, 13 están plenamente certificadas por **ACEVIN** y representan una oferta diversa, muy profesionalizada, innovadora, original y enfocada como un tipo de turismo no masivo y de gran calidad. Cada una de ellas ha pasado por un proceso de examen en el que son verificados los criterios de calidad y normas de autorregulación que **ACEVIN** y la Secretaría de Estado de Turismo han fijado en el Manual de Producto Turístico Rutas del Vino de España. En este manual se definen desde los requisitos de su sistema de gestión, señalización, promoción y comercialización hasta los que deben cumplir todos los establecimientos que forman parte de la Ruta: restaurantes, alojamientos, bodegas, comercios, etc. Así, la marca característica de estas Rutas frente a otras propuestas similares es la calidad, que redunda directamente en la confianza de quien las elige para su viaje.

Ruta del Vino de Bullas, Jumilla, La Mancha, Ruta del Vino y del Brandy del Marco de Jerez, Ruta del Vino de Montilla-Moriles, Navarra, Rías Baixas, Ribeiro, Rioja Alavesa, Somontano, Tacoronte-Acentejo, Ruta del Vino y del Cava del Penedès y Ruta del Vino Utiel-Requena, son las **13 Rutas certificadas** hasta el momento, mientras que las seis restantes: Ruta del Vino de Ribera de Duero, Rioja Alta, Condado de Huelva, Ycoden-Daute-Isora, Alicante y Ribera del Guadiana, están en proceso de certificación.

Recrearse en lo auténtico

Recorrer cada una de estas **Rutas del Vino de España** es adentrarse en el mundo de los placeres. Cada una ofrece cientos de sabores distintos a descubrir en cada copa de vino. Pero detrás de ellas también hay infinidad de vivencias, de recuerdos, de actividades, sensaciones… Un destino cercano y desconocido en el que saborear un amplio abanico de posibilidades en torno al mundo del vino: probar tipos de uvas y vinos, aprender a reconocer hojas de vid para averiguar la variedad de uva, catas y degustaciones, paseos entre viñedos, recorridos interpretativos del paisaje, maridajes con gastronomía típica, tocar las barricas de roble, visitar un mercado, conocer la gente de un lugar, participar en una fiesta de la vendimia, charlar con artesanos, descubrir la historia de los pueblos y sus monumentos…

¿Comenzamos el viaje?...

En el noroeste de la península, **Ribeiro** y **Rías Baixas** de Galicia sorprenden por la sombra de sus parras y el perfecto maridaje con la gastronomía del mar. Una tierra muy activa desde tiempos antiguos como atestiguan las vías romanas, restos de minas o lavaderos de oro, castros, etc., cuyas gentes han estado íntimamente ligadas al cultivo de la vid.

Hacia el este, **Rioja Alavesa** posee interminables paisajes de viñedos y un abanico de bodegas inagotable (cerca de 400), desde la más tradicional a la más vanguardista. Hay pues dónde elegir para maridar cualquiera de sus vinos con la afamada cocina de autor o la cocina vasca más tradicional y saborear una gastronomía fiel a sus raíces, bendecida por una despensa prodigiosa de legumbres, hortalizas y verduras, chacinas, carnes y dulces.

Junto a esta tierra está **Navarra** que se enorgullece de su rosado, de sus tintos y blancos, cargados de historias y emociones, fruto de la tradición y la innovación. La intensidad de estos vinos procede de la variedad Garnacha, la más extendida, que casa a la perfección con unos productos de calidad como los pimientos, alcachofas, espárragos o trufas salidos del campo navarro.

A los pies de los Pirineos, la comarca del **Somontano** rebosa juventud y talento en la elaboración de sus caldos y en el trato de sus gentes. Un viaje a Somontano supone el disfrute de la tranquilidad, el reencuentro con los paisajes, el descubrimiento del legado de sus antepasados en forma de arte y arquitectura y el sabor de los mejores platos y vinos.

Si quieres probar el cava, **Penedès** es tu destino. Casas de payés, castillos y antiguos barrios que hablan del pasado de un pueblo que guarda historia y leyenda a cada paso. Vinos de excepcional calidad (la mayor parte jóvenes) de gran intensidad aromática, junto a una bebida de fama universal, el cava, acompañan en la mesa a una gastronomía rica y gustosa con productos como los embutidos, carnes de aves de corral y exquisita pastelería.

Continuando hacia el sur encontrarás **Utiel-Requena**, el corazón del viñedo de la Comunidad Valenciana. Un territorio lleno de autenticidad donde la variedad Bobal se ha convertido en la estrella de la D.O. Una gastronomía basada en recetas típicas y una larga tradición vitivinícola han hecho que la cultura del vino impregne todas las actividades que se realizan en este territorio, excelente lugar para disfrutar de la naturaleza y el turismo activo.

En Murcia otra sorpresa más: primero divisarás su castillo y entonces sabrás que has llegado a **Jumilla**, un municipio que combina la tradición vitivinícola ancestral con unos vinos de plena actualidad. Encrucijada de caminos y culturas, aquí se pueden encontrar vestigios históricos y artísticos de todas las civilizaciones del Mediterráneo. El colorido y la emoción de las fiestas tradicionales y la enorme riqueza paisajística dejan una marcada huella al visitante de esta Ruta.

En la misma región, **Bullas** te mostrará su secular dedicación al cultivo de la vid y la elaboración del vino, como se desprende del hallazgo en la villa romana de Los Cantos. La Ruta del Vino de Bullas descubre un rincón poco conocido pero de enorme riqueza cultural asociada al vino y una gran variedad de platos tradicionales, como las migas, los michirones, el empedrao o las torrijas de Bullas, únicas en su género.

La Mancha, tierra del Quijote, te sorprenderá por sus itinerarios de leyenda y su mar de viñas, la superficie más extensa de Europa. Recorre unos pueblos donde confluye una cultura vitivinícola arraigada desde época ancestral, un patrimonio artístico y paisajístico único y una gastronomía popular con nombre propio. Vinos de gran sabor, calidad y aroma para maridar con platos como los duelos y quebrantos, pisto, gachas, tiznao, ajoarriero y otros que ya hiciera famosos Cervantes en la novela de nuestra literatura más universal.

En Andalucía, la Ruta de **Montilla-Moriles**, en la provincia de Córdoba, te descubre los secretos de los racimos secados al sol y de los colores de sus vinos generosos, y te invita a adentrarte en la historia y la cultura de una región que mantiene hondas improntas de culturas como la judía, la cristiana, la musulmana o la romana. Un recorrido aderezado con una ruta del flamenco, visitas a almazaras o alfarerías y paseos por reservas y parques naturales como las Sierras Subbéticas.

También en Andalucía, la Ruta del Vino y el Brandy del **Marco de Jerez** te acerca a la amplísima paleta de colores y aromas de unos vinos diferentes salidos de sus extensos campos de tierra blanca "albariza". Bodegas tan particulares como sus vinos, los generosos, vinagres y brandies junto a un rico patrimonio histórico-artístico y la amable acogida de sus gentes hace de la visita a esta Ruta una experiencia inolvidable.

El número trece para completar el total de rutas certificas corresponde a la de **Tacoronte-Acentejo**, en el norte de Tenerife, donde podrás descubrir unos peculiares vinos elaborados con las variedades listan negro y negramoll, además de otras como la tintilla, listan blanco, malvasía, gual, marmajuelo…todas ellas tradicionales canarias y prácticamente únicas en el Mundo.

Todos los sentidos se agolpan para crear un recuerdo imborrable… señálalos en tu *hoja de ruta…*

ACEVIN
Asociación Española de Ciudades del Vino

III Taller Azpilicueta
Bricolaje del vino para sumilleres

Toni Albiol, de la Enoteca Divins, de Martorell (Barcelona), ha sido el sumiller que se ha alzado con el Premio Azpilicueta Sumiller 2009 como elaborador del mejor *coupage* del III Taller de Enología Azpilicueta.
Bodegas Juan Alcorta ha sido el escenario en el que ha tenido lugar el III Taller de Enología Azpilicueta, donde un jurado de excepción -formado por Elena Adell (enóloga de Azpilicueta), Javier Pulido (coordinador de catas de nuestras revistas *Vinum* y *MiVino*), Vanesa Viñolo (Redactora Jefe de *Vino + Gastronomía*), José Ramón Martínez Peiró (periodista especializado en vinos), y Jordi Raventós (Nariz de Oro 2008)- ha elegido, entre los elaboradores de los *coupages* del Taller, al ganador del Premio Azpilicueta Sumiller 2009.
El III Taller de Enología Azpilicueta es una idea y un formato muy original: una lección magistral impartida por la enóloga de la bodega y su equipo dirigida exclusivamente a 20 profesionales del vino elegidos entre los semifinalistas del certamen La Nariz de Oro 2009.
Todos los participantes han recibido un diploma acreditativo y el ganador, Toni Albiol, podrá disfrutar de una pequeña edición de su propio vino para poder compartir con su gente.

Montalvo Wilmot
Paisaje manchego

La vendimia ha concluido y las expectativas son excelentes. En la activa Bodega Montalbo Wilmot, en Argamasilla de Alba se cerró no sólo con buena uva, sino en la mejor compañía, ya que abrieron al enoturismo la casa rural Los Cerrillos, que preside las 300 hectáreas de viñedo.
La estancia es grata en toda época e incluye visita a la viña, a la bodega, la ganadería y la quesería. Tiene 10 habitaciones (3 de ellas suites) vestidas con encanto y es centro de actividades y deportes como ciclismo y piragüismo en el vecino pantano de Peñarroya.

Fallece Marcos Eguizábal

Marcos Eguizábal, propietario de bodegas Paternina y Franco Españolas, decano entre los bodegueros y ejemplo de entusiasmo y actividad, falleció este verano a la edad de 90 años. Desde aquí queremos recordarlo recorriendo los caminos riojanos en su deportivo rojo o dirigiendo en el comedor de la bodega un coro para cerrar algún almuerzo memorable. Así lo despide cada viernes la banda de Jazz The Song en las jornadas del restaurante El Conde

Abadía Retuerta
Sales varietales

Pascal Delbeck, enólogo asesor de la bodega ribereña Abadía Retuerta, ha revivido una olvidada tradición gastronómica que nació en el siglo XVI, *Los rubís de Valentine*. Se trata de sales que toman color y aromas de vino, tal como ocurría en el puerto de Liburne, donde los toneles que habían trasportado vino se empleaban posteriormete para sal. Valentine, la tabernera del puerto, ideó con ese condimento *fallido* espléndidas recetas.
Las sales actuales proceden de las salinas de las Isla de Re y se visten de gala en preciosas botellas de 320 gramos (12,50 euros) y en frascos de 80 gramos (4,50 euros), de cristal trasparente, donde lucen los sorprententes tonos rubí o granate. Por un procedimiento secreto vienen aromatizadas con especias y con los vinos varietales de la bodega, de modo que enriquecen los guisos y platos con sorprendentes sabores. Por ejemplo, la de Tempranillo de sus cepas más viejas evoca, como el propio vino, notas de fresa, regaliz y una profundidad mineral

World Bulk Wine Exhibition
La feria del vino a granel

En Ámsterdam, una ciudad estratégica, y en un enclave comercial tan exclusivo como el Rai Elicium, se estrena la World Bulk Wine Exhibition, una idea novedosa para dar a conocer la gran calidad y variedad que existe en el vino a granel a los principales compradores de todo el mundo. Se celebrará los días 9 y 10 de noviembre con vocación de continuidad.
Además de la originalidad del proyecto, la organización se ha esmerado en la forma: todos los stands son iguales y la feria cuenta con una sala silenciosa para catar los vinos acompañados de su ficha descriptiva. También el tema central de la feria se tratará teóricamente en encuentros de expertos que llevarán por título *El granel y su mercado, una apuesta de futuro*.

Manuel Marín
Premio Valdepeñas

Insignia de Oro del C.R.D.O. Valdepeñas para un político tan activo y comprometido como entrañable: Manuel Marín, ex presidente del Congreso de Diputados.
En una cena musical, amenizada con ópera y zarzuela, en el delicioso patio manchego de bodega que se ha convertido en sede del Museo del Vino del Valdepeñas, el presidente del Consejo, Fernando Prieto, glosó sus méritos para hacerse acreedor de la condecoracion anual: su "responsabilidad, templanza y nobleza" y su esfuerzo en la construccion de la Unión Europea, donde Valdpeñas exportó en el primer trimestre del año 8,5 millones de litros.

El rey de Suecia, en Torres
Premio Reina Cristina

La reciente visita a España de Carlos Gustavo XVI de Suecia se coronó con una guinda enogastronómica en Bodegas Torres. La delegación de la Real Academia de Ingenieros y el propio Monarca participaron en la vendimia de Merlot de las viñas que Torres tiene en Pacs del Penedés, recorrieron las instalaciones históricas y concluyeron el programa con una cena en la bodega Waltraud de vinos de finca.
De Suecia llegó también para Torres el Premio Reina Cristina que otorga la Cámara de Comercio Hispano-Sueca y que se concede a empresas y personalidades destacadas por fomentar las relaciones entre ambos países, y que les fue entregada en la Embajada de Madrid en un acto presidido por el rey de España, Juan Carlos I.

miVino

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

Con tan sólo un clic

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

Son noticia

Salus per vinum
Finca La Estacada

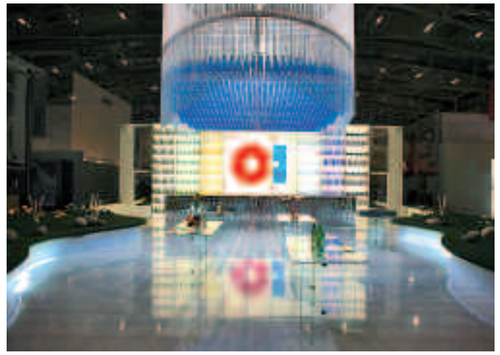
Relax, confort, salud y vino. Así se define un balneario de vinoterapia como el que acaba de inaugurar, junto a un magnífico hotel, la bodega Finca La Estacada. Está en el corazón de sus viñedos, en Tarancón, a mitad de camino entre Cuenca y Madrid. El hotel es un 4 estrellas donde las 22 habitaciones y 3 suites se han bautizado con nombres de variedades de uva: Tempranillo, Malbec, Chardonnay... Y, para estrenarlo, una oferta tentadora. Por 75 euros una pareja puede pasar una noche en el hotel, disfrutar en las piscinas, catar vinos y recibir como obsequio una botella en la que descubrir la sorprendente perfección de esta tierra y de la enología de esta notable bodega.

Aceite Cornicabra
Montes de Toledo

Montes de Toledo es una D.O. en auge, deseosa de dar a conocer sus excelentes aceites. Abarca unas 100.000 hectáreas, que producen unos 60 millones de kilos de aceituna. La última campaña produjo unos quince millones de kilos de excelente aceite. Marcas y almazaras compitieron en un concurso que ha celebrado su VII edición. Este año ha coincidido la opinión del jurado de la Fundación C.R.D.O. de Aceite Montes de Toledo con la de la prensa. Para todos, el mejor aceite ha sido el que elabora la almazara La Moncloa, de Mora de Toledo, llamado Oleoquirós, un aceite que marca la diferencia a pesar de que la D.O. sólo admite una variedad de oliva, la Cornicabra. Tiene unos aromas muy afrutados (manzana) con una pincelada de tonos vegetales (mata de tomate) y en el paladar destaca por su toque amargo y su especial punto picante.

Son noticia

O-I en Drinktec
Nuevo vidrio



Francesco Lucchese es el diseñador del deslumbrante stand de O-I en la feria que se celebró en Múnich del 14 al 19 de septiembre. El proyecto para O-I no es un simple decorado para una feria, sino una verdadera experiencia que permite ver el vidrio desde una nueva perspectiva, un proyecto que tiene en cuenta una dimensión sensorial para animar a los visitantes a redescubrir la belleza natural y las cualidades emocionales del vidrio.

Este proyecto "me permitió ampliar mi experiencia con el vidrio, un material que he tenido la oportunidad de conocer al trabajar con cristal de Murano, componente habitual de las lámparas y los muebles que diseño", confiesa Lucchese.

Para los amantes del vino, es sin duda una forma de apreciar el valor de la botella estudiada como el mejor de sus vestidos.

Ganadores del concurso de Cata MiVino nº 143
Sumarroca Gran Reserva 2005

Antoni López González
Calle Empordá 7 - D. 17200 Palafrugell (Girona).

José Luis Pastor Calle
Calle Progreso, 24. 35249 Villaviudas (Palencia).

María Luis Navas
Calle La Pitanza, 5-2º Izq. 05250 El Hoyo de Pinares (Ávila).

Michele Concato
Calle Ponzano, 80 - 4º -10. 28003 Madrid.

José Luis Carvajal
Calle de los Ángeles, 10 - 2º A. 28944 Fuenlabrada (Madrid).

VINARIUM
Tienda de vinos, licores y productos de gourmet
www.vinarium.es

Cursos de cata, organización de eventos, presentaciones de bodegas, regalos de empresa, servicios a hostelería. Los mejores precios de Madrid.

Capitán Haya, 22 (Cuzco) 914179768
info@vinarium.es
Venta Online en www.vinarium.es

La reina Ginebra
Sola o en compañía

El destilado debería reflejar el alma de la materia prima con que se elabora, ya sea uva, cereales o caña. Todo aficionado a la buena mesa sabe que la culminación de una magistral comida, incluso el aperitivo, es un elegante destilado. En el caso de las ginebras, tan buenas para los cócteles y combinados, existe un estándar, llamado "Premium", como en el resto de las familias de destilados, reservado para su degustación a solas, a lo sumo con la caricia de un cubito de hielo. Un trago para darse un premio.

Whitley Neill London Dry Gin
Dist. www.thewatercompany.es

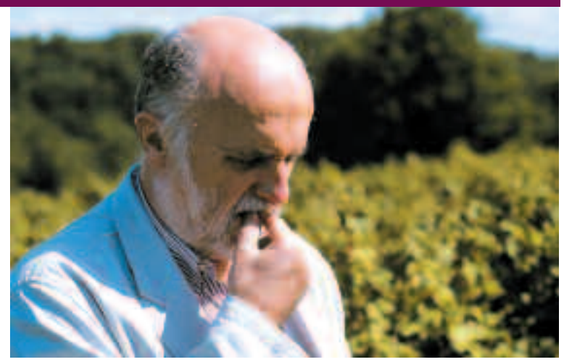
Su dueño trabajó para Bombay Shafire, y ahora emprende su propia andadura. La característica de esta elegante ginebra reside en las variedades de especias que la componen, las de mejor calidad que se puedan encontrar. Sufre cuatro destilaciones en alambique que le confieren mucha elegancia aromática. Subraya el enebro con elegancia, de tímidos aromas cítricos y florales, con un tacto fino y envolvente. Magnífica elaboración.
PVP: 27-30 €.

G 'Vine Nouaison
Dist. www.glovalpremiumbrands.eu

Diseñada con lo aprendido en la elaboración de su homónima G 'Vine Floración, considerada "muy femenina". Nouaison tiene una mejor definición del enebro, acompañada de notas cítricas sutiles y un tacto en boca suave, marca de la casa, aunque con mayor carácter a enebro.
PVP: 48 €.

The London Gin
Dist. González Byass

De sugerente color azul (extracto de gardenia), han conseguido que destaque el aroma de enebro sutilmente, muy bien adornado de otras especias, frutas y flores que añaden riqueza y elegancia. Incluso el tacto de boca no defrauda, muy larga y perfumada.
PVP: 33 €.



Cachaça Leblon
Entusiasmo pionero

La *cachaça*, para quien no la conozca, es el ron brasileño. De la mano de Pilles Merlet, un verdadero maestro con reputada experiencia en la región francesa de Cognac -ahora fichado para Leblon- nos adentraremos en este atractivo destilado de caña. Cuenta que la primera *cachaça* se elaboró en 1550, con la entrada de la caña de azúcar en Brasil y poco ha cambiado desde entonces. Los primeros síntomas de cambio se originan hace un lustro (Leblon comienza en 2005). En Brasil, el arquetipo de *cachaça* que se elabora y consume es "bastante tosco, destilado en columnas, con la melaza (el residuo de la caña de azúcar) como materia prima y vendido a precios irrisorios. Son muy habituales las elaboraciones clandestinas y las familiares para consumo propio", cuenta Merlet. Hay más de mil marcas registradas, si bien existen 30.000 elaboradores, de los que las más populares son Pitu, Ypioca y Velho Barreiro, todas ellas con elaboración industrial, baratas y *destinadas* a la coctelería. No olvidemos que, tras el vodka y el destilado de arroz, es el tercer destilado más consumido del mundo, con 1.300 millones de litros al año, así que la apuesta por la calidad de Leblon era de esperar. La primera asignatura: la calidad de la caña, que se corta a mano y sólo la parte central, que posee mayor riqueza en azúcares. La altitud es importante y para ello cuentan con plantaciones a 900 o 1.000 metros, aunque lo realmente importante es que la caña llegue a la destilería antes de tres horas. Una vez obtenido el jugo se fermenta y se pasa a destilar en alambiques de cobre. Para las *cachaças* envejecidas se utilizan barricas de Cognac X.O. Legalmente existen dos tipos de *cachaça*: la blanca o pura y la envejecida, que deberá tener un mínimo de un año en barrica (americano, francés o brasileño). "Aunque no es oficial, algunos elaboradores marcan la edad mínima de algunas *cachaças* de calidad, por ejemplo 10 años", dice.
En conclusión, es un buen momento para experimentar el verdadero sabor de las nuevas *cachaças* Premium, aunque sean el primer guiño de un puñado de elaboradores entusiastas. Todavía no es suficientemente refinada para tomarse sola, y necesita ser parte de cócteles, aunque esta vez sin miedo a ser el ingrediente principal.

LEBLON
Distribuidor en España: www.bacardi.es
40% vol. Puntualiza con tersura el aroma de caña (matalauva, heno) con finos ecos de vainilla, camomila y humo, fruto de sus seis meses en barricas de Cognac. Trago equilibrado, graso, leve alcohol punzante con un final perfumado envolvente. Óptimo con coctelería o trago largo. PVP. 23 euros.

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.

- 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 €.

Bomba de vacío

Con ella conseguimos extraer todo el oxigeno que queda en la botella y dejarla tapada hasta la próxima degustación, todo con la misma pieza.
Ref. 107722
Precio: 16 €

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)

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

Tapones para sibaritas

Tapón Uranus

Set de servicio de vino que forma parte de la colección inspirada en el sistema solar. Está compuesto por un tapón para el vino y un dosificador antigoteo, ambos desarrollados en acero inoxidable macizo. Pueden ser utilizados juntos o de forma independiente y se adaptan a cualquier tipo de botella de vino.
Ref. 107703 Precio: 14 €

Tapón Plutón

También en acero inoxidable, su alargado extremo se enfría tras ser introducido en la nevera, y crea una zona de frío en el cuello de la botella que impide que el cava pierda su gas.

Ref. 107704 Precio: 13

Tapón Júpiter

Tapón para vino realizado integramente en acero inoxidable macizo y, como todos nuestros tapones, pulido por control numérico.

Ref. 107709 Precio: 14 €

Sacacorchos de lujo

Pulltex Classic Crystal
Un sacacorchos profesional para presumir de sumiller anfitrión. Con inserciones de cristal de Svarowsky.
Ref. 107755 Precio: 50 €

Set de aromas

Set de esencias de vino completo, con la garantía de Pulltex, para iniciarse en la aventura sensorial de la cata de vinos.
Ref. 107760 Precio: 115 €

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 €

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, DALIA (Chinchilla de Montearagón), EL LENGUETERO (Caudete). Alicante: CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea), EL PORTAL TABERNA & WINES, LA ALDEA (Elche), LA FÁBRICA (Alcoy). Almería: ALEJANDRO LUALBE (Roquetas de Mar), BELLAVISTA (Llanos de Alquián), 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 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 (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). Ávila: EL ALMACÉN, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo). Badajoz: ALDEBARAN. Baleares: KOLDO ROYO (Palma Mallorca), PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). Barcelona: AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d´Anoia), CAN BALADIA (Argentona), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, El CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), IDEAL COCTAIL BAR, 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, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). Cádiz: EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), LOS PERILLAS (Jeréz 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 CUCO (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 (Avinyonet de Puigventos), QUIMS´S BAR (Cassa de la Selva). Gran Canaria: 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. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). Huelva: EL PARAÍSO (Punta Umbría), VINOTECA VILANOVA. La Coruña: EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A (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 Henáres), 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 FILO (Colmenar del Arroyo), 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 PUNTITO (El Molar), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMANOS FEITO, L'OBRADOR, LA ALQUITARA, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA RESERVA (Majadahonda), LA TABERNA DE CHANA, 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, ZALACAÍN. Málaga: RTE. CLUB NÁUTICO. 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: A CENTOLEIRA (Bueu), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN, 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 (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). Tenerife: LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). Toledo: ADOLFO-HOMBRE DE PALO, CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), VIÑEDOS MEJORANTES (Villacañas). Valencia: EL CARRO DE UTIEL (Utiel), MANOLO (Pya. de Daimuz), 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), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA DESPENSA DE ANDRÉS (Ibi), LA TENDETTA (Elda), LICORES SAN JOSÉ, PALADAR (Altea), SELECCIÓN (El Campello), SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). Almería: 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), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS ÁREA GOURMET (Oviedo), PUNTO EN BOCA (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 NOSOLOVINO (Mérida). 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-Solitá i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), 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 Fuitós de Bages), EL REBOST DEL VINYARS, EL TALL PRODUCTES SELECTS (Calella), ENOTECA DIVINS (Martorell), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, M.B. LA BODEGUILLA (Tarrassa), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, REBOST I 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), XARCUTERIE 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: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. Cádiz: CAPRICHO 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), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). Ciudad Real: 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 TITIUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÁ (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 (Azuqueca de Henares). Guipúzcoa: BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). Huelva: TIERRA NUESTRA. Huesca: GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AÍNSA VINOS Y DELICIAS (Aínsa), 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), VINES NOBLES. Madrid: ALL COOL, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGA VIDAL, BODEGAS ANVICTRA (Collado Villalba), BODEGAS TRIGO, CAMILÍN, CUENLLAS, 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, LA BODEGA DE SANTA RITA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA DEL AUGUSTO, LA CAVA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 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, 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), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola). Murcia: CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, EL RINCÓN DEL GOURMET (Lorca), ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. Navarra: CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), LA VINOTECA (Pamplona), 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 CAPRICHO 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 (Falset), CELLER DEL PORT, 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 DELICATESEN (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.

amable armonioso aromático
ribeiro suave atractivo ribeiro
moderno vino blanco cuerpo
ribeiro
galicia uva origen diseño
ribeiro
ribeiro elegante denominación
afrutado tradición lluvia
sol ribeiro vino fresco calidad
distinguido premiado reconocido

el blanco con más mensaje

www.ribeiro.es

XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL

FEADER

Ribeiro