

«Si bien la penicilina  
cura a los  
hombres, el vino  
los hace felices».  
ALEXANDER FLEMING

ARMONÍAS  
BACALAO CON  
SUS CALLOS Y  
POTAJE



Bodegas Ejemplares  
BERONIA

Práctica de Cata  
SECO MALVASÍA

Desde mi Terruño  
AGUIRREBEKO



PRIMER 2009

**40%**  
DE DESCUENTO  
EN PRIMER  
PRESENTANDO  
LA REVISTA  
**MIVINO**

RIOJAS A LO GRANDE  
**VIAJE  
AL CENTRO  
DEL VINO**



RIOJAS A LO GRANDE

# Viaje al centro del vino

**N**otamos cierto cambio en nuestra denominación de origen más reconocida. No hace mucho tiempo, conservadores y nuevos inversores se enfrentaban en el debate entre los que creían que se debía seguir elaborando el mismo tipo de vino y los que pensaban que era hora de comenzar a crear vinos más *modernos*. Estos últimos pensaban que mantener el estilo clásico comenzaba a aburrir al público, que acababa por emigrar hacia otras denominaciones. El objetivo parecía ser atrapar a esos consumidores sedientos de productos innovadores, que exhibiesen la otra cara de esta región. Muchos clásicos cayeron en el olvido. Y las bodegas más conservadoras, alertadas por el nuevo gusto del consumidor, se lanzaron de cabeza a introducir en su catálogo vinos con estas características. Hoy, la lucha parece haber terminado y conviven felizmente ambos estilos, basados en lo que siempre ha permanecido inalterable: la calidad. Sin embargo, siempre advertimos del peligro que arrastran las modas. Dos países, Estados Unidos y Reino Unido, teóricamente los mercados más suculentos del mundo, cansados de tanta modernidad, abren sus ojos y sus gustos a los vinos más finos, los que siempre han influido ajenos a modas, aquellos que seducen por su redondez, por su equilibrio y magnánima complejidad. Hablamos de clásicos renovados que, una vez, parecieron haberse extinguido. Queda claro que hay sitio para todos en Rioja.

**SABIDURÍA DEL TIEMPO**

El poder de envejecimiento de los vinos, su magnífico proceso de evolución a lo largo del tiempo, queda sobradamente demostrado en Rioja. Su diversidad de suelos, de orografía o de estilos trae hasta nuestras páginas un escaparate muy suculento. Algunos de sus vinos tienen la virtud de evolucionar con talento, con elegancia y exhibir, al cabo de varias décadas, un regalo en forma de líquido lleno de complejidades que a muchos nos hacen seguir creyendo en la elegancia del paso del tiempo en los vinos. Los nuevos bebedores, los que se han incorporado en los últimos veinte años, quizá no conozcan estas grandes añadas de Rioja o las posibilidades de guarda

que presentan las actuales. Animados por la novedad, por la sed del conocimiento, los vinos muchas veces se beben al instante, sin el necesario reposo o guarda, con lo que quizá pierdan gran parte de su encanto: guardar un vino en perfectas condiciones es un arte, un ejercicio de precisión, de mimo, de cuidado que debería tener su recompensa, pero la bodega privada para almacenar el vino en correctas condiciones es, en general, costosa y la mejor alternativa es comprar en las magníficas tiendas climatizadas que hoy podemos encontrar en cualquier rincón de España o directamente en la bodega, si tenemos esa posibilidad.

**EL ARTE DE DISFRUTAR**

La selección de vinos que traemos a estas páginas es fruto y decisión de las bodegas, que nos han sugerido su mejor añada del momento, con la única indicación por nuestra parte de que se pudiese encontrar en el mercado. Nos han parecido extraordinarias las añadas de 1994, 2001, 2004 y 2005, pero no se fíen únicamente de nuestro criterio, pues sabemos que cada bodega, cada viñedo, cada añada... en definitiva, cada vino es siempre distinto. Y, como dice el refrán, sobre gustos no hay nada escrito. Ahora bien, si ha tenido la paciencia y el detalle de guardar o comprar una de estas añadas o anteriores, dedíquele tiempo a su ritual de servicio. Hablamos de horas o días previos frente a los años de letargo en el botellero. Confeccione un menú acorde a los vinos, a su potencia o su perfil aromático. Infórmese, en las catas que proponemos, sobre sus características, su temperatura adecuada de consumo, si tendría que decantarlo... y si está en su momento óptimo.



JAVIER PULIDO



FOTO: ANGEL BECERRIL

CATA DE RIOJAS TINTOS

D.O.C.A. RIOJA

**200 MONJES RESERVA 2001 (MÁS DE 20 €)**  
 Vinícola Real. Tel. 941 444 233  
 Vena mineral (arcillo-calcáreo), fragante frutalidad (grosella) y madera discreta. Fino en el tacto y muy placentero. *[Caza guisada]*. Consumo: 18°C.

**ALTOS DE LANZAGA 2004 (MÁS DE 20 €)**  
 Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Tel. 945 628 315  
 Aromas concentrados de fruta, notas lácteas y de humo, y tonos florales. En boca, muy equilibrado y profundo. *[Carne guisada]*. Consumo: 17°C.

**AMAREN RESERVA 60 2002 (MÁS DE 20 €)**  
 Amaren. Tel. 945 175 240  
 Tempranillo de viñas de más de 60 años. Frutos rojos y negros en sazón, tostados del roble, un frescor inesperado que ensalza su carga frutal, justos taninos. *[Caza guisada]*. Consumo: 16°C. Guardar.

**ARVUM 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Escudero. Tel. 941 398 008  
 Riqueza aromática frutal (acerola, fresón), fino roble. Juego fruta-grasa-acidez magnífico, conquistador sin agresiones tánicas. *[Caza guisada]*. Consumo: 18°C.

**AZPILICUETA RESERVA 2004 (10 - 15 €)**  
 Bodegas Azpilicueta. Tel. 941 279 900  
 De maduración lenta y sin problemas. Aromas de cerezas en sazón y regaliz rojo, con la crianza acorde al gusto de los consumidores. Trago graso y goloso, sin aristas, muy placentero. *[Aves asadas]*. Consumo: 18°C.

**BARÓN D'ANGLADE RESERVA 2004 (MÁS DE 20 €)**  
 Franco Españolas. Tel. 941 251 300  
 Hay tejas y también cantidad de color rojo. La fresca grosella, todavía presente, se tiñe de sutiles aromas a cedro, pólvora y jengibre para ofrecer un trago muy gustoso y placentero, con todo en su justa medida. Comienza su plenitud. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 18°C. Oxigenar.

**BARÓN DE CHIREL RESERVA 2004 (MÁS DE 20 €)**  
 Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal. Tel. 945 606 000  
 Añada memorable, potente, con la fruta perfectamente madura, especiada, y bien dotada de crianza. Trago estructurado, fino y todavía domándose. *[Caza guisada]*. Consumo: 18°C. Oxigenar.

**BARÓN DE LEY RESERVA 2004 (5 - 10 €)**  
 Barón de Ley. Tel. 948 694 303  
 Será el mejor Barón de Ley de la década. Fragante en aromas de grosellas ácidas, minerales (arcillo-calcáreo). Todo jugosidad, con los taninos refinados y frescos. Un ejemplo de que la cantidad (2 millones de botellas) no está reñida con la calidad. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 18°C. Oxigenar.

**BERONIA SELECCIÓN DE 198 BARRICAS 2001 (MÁS DE 20 €)**  
 Beronia. Tel. 941 338 000  
 Una sinfonía de aromas complejos (cuero, caza, cedro, tabaco) con el acento de madera al gusto del público. Equilibrado y placentero en su trago, con final largo y complejo. *[Aves asadas]*. Consumo: 16°C. Oxigenar.

**BODEGAS PALACIO ESPECIAL 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Bodegas Palacio. Tel. 945 600 151  
 Nariz muy fragante y con tipicidad (fresón, tiza, sutil regaliz). Roble discreto. Trago refinado, fresco y armonioso con limpia sensación frutal. Un ejemplo admirable. *[Aves de corral]*. Consumo: 18°C. Oxigenar.

**CALVARIO 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Finca Allende. Tel. 941 322 301  
 De un pago cuya extensión no supera las 2 hectáreas. En 2009 cumple diez años y Miguel Ángel de Gregorio asegura que "es redondo y un espejo del terruño". Enorme, por su fragancia, profundidad y aporte frutal. Será muy elegante. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 18°C. Guardar.

**CAMPILLO RESERVA FINCA CUESTA CLARA RARO 2004 (MÁS DE 20 €)**  
 Campillo. Tel. 945 600 826  
 En verdad que es Raro, pues se elabora con Tempranillo Peludo (en extinción). Aroma cerrado, con dominio de frutos rojos en sazón y tostados del roble. Dimensión frutal penetrante, acidez-alcohol todavía por integrarse, con gran estructura. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 18°C. Guardar.

**CASTILLO DE ALBAI RESERVA 2005 (5 - 10 €)**  
 Pagos del Rey. Tel. 941 450 818  
 Crianza al gusto del consumidor, notas de cerezas, de arcilla y especias. Tacto graso, suave y refinado, con justo extracto y largo final. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 18°C.

**CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 2001 (MÁS DE 20 €)**  
 Marqués de Murrieta. Tel. 941 271 370  
 Pleno de sutilidades aromáticas, con la fruta (grosella) viva. Placentero paso de boca, equilibrado, con extracto frutal. Está en un momento glorioso pudiendo ganar más. *[Carne guisada]*. Consumo: 18°C. Oxigenar.

**COLECCIÓN VIVANCO 4 VARIETALES 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Dinastía Vivanco. Tel. 941 322 013  
 Aroma maduro y fresco, con guiños de jasmín y crianza prudente. Dimensión frutal que se acentúa con su comedia golosidad y buen tacto. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 17°C. Oxigenar.

**CONDE DE LA SALCEDA RESERVA 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Viña Salceda. Tel. 945 606 125  
 Aúna fuerza y elegancia; un escarapate frutal delicioso (grosella, frambuesa), mineral y bien aderezado de roble. Trago profundo, lleno de sutilezas. Un premio a la medida. *[Carne guisada]*. Consumo: 18°C. Oxigenar.

**DIGMA 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Castillo de Sajazarra. Tel. 941 320 066  
 Temperaturas moderadas y un buen trabajo en el viñedo confirieron una alta expresividad de los aromas primarios (fresón) con añadidos minerales (grafito). Un punto goloso hace al conjunto más apetitoso, sin perder extracto frutal y frescura. *[Aves a la parrilla]*. Consumo: 16°C. Oxigenar.

**DOMINIO DE CONTE RESERVA 2004 (MÁS DE 20 €)**  
 Bretón Criadores. Tel. 941 440 840  
 Fragancia frutal (fresas-grosella) profundos rasgos minerales (arcillo-calcáreo). Calidad táctil, fresco, con buena dimensión frutal. Para beber ya o guardar sin problema. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 18°C. Oxigenar.

**EL PUNTIDO 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Viñedos de Párganos. Tel. 941 334 080  
 Seduce desde la primera olfacción, por su profunda madurez (fresón), con notas de cacao y un paso de boca todo fruta, graso y denso. Magnífico. *[Venado al horno]*. Consumo: 18°C. Oxigenar.

**FAUSTINO I 75 ANIVERSARIO 2001 (MÁS DE 20 €)**  
 Faustino. Tel. 945 622 500  
 Fragante y sutil, mineral y complejo, fruto de su reducción en botella. Trago penetrante, fresco y largo. Se puede beber aunque puede aguantar muchos años. *[Carne guisada]*. Consumo: 19°C. Oxigenar.

**FINCA EL BOSQUE 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Sierra Cantabria. Tel. 902 334 080  
 Potencia y fragancia, dos argumentos difíciles de combinar, con muchas notas minerales, de fruta madura y tostados del roble. Gran estructura y refinamiento. Una añada memorable, la mejor hasta la fecha. *[Caza guisada]*. Consumo: 17°C. Guardar.

**FINCA VALPIEDRA RESERVA 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Finca Valpiedra. Tel. 941 450 876  
 Fruta fragante (fresón-grosella), con la madurez justa, un fondo mineral. Sutil, fresco, graso y delicioso. Un Valpiedra para el recuerdo: será muy grande. *[Caza guisada]*. Consumo: 18°C. Oxigenar.



# Señorío de Guadianeja

## El camino del placer



Vinícola de Castilla  
 www.vinicoladecastilla.com  
 Tlf. 926 64 78 00

WINEinMODERATION.eu  
 ART de VIVERE  
 El vino sólo se disfruta con moderación

*Señorío de Guadianeja*

## CATA DE RIOJAS TINTOS

GLORIA DE OSTATU 2005 (MÁS DE 20 €) 🍷

Ostatu. Tel. 945 609 133

Profunda expresión frutal (fresas en sazón, arándano) con el roble todavía por ensamblar. Dimensión (taninos, alcohol, acidez, peso de fruta) magníficos. Guárdelo, será un gran vino. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 18° C.

HERENCIA FONTEMAYORE CRIANZA 2005 (5 - 10 €)

Herencia Fontemayore. Tel. 606 368 729

Muy personal. Grosellas y notas frescas del roble (cardamomo, cilantro), minerales (tiza); un trago fresco, refinado y sin embargo frutal; largo. *[Aves de corral]*. Consumo: 17° C. Oxigenar.

HIRU 3 RACIMOS 2005 (MÁS DE 20 €)

Luis Cañas. Tel. 945 623 373

Elegante concentración frutal, con mayor expresión y definición este año, fino roble, grafito y tinta china. Gran dimensión, estructura y frescura por afinarse. Magnífico. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 18° C. Guardar.

IBÉRICOS. TEMPRANILLO CRIANZA 2006 (5 - 10 €) 🍷

Soto de Torres. Tel. 938 177 400

Notas especiadas (pólvora, jengibre) que se ciñen a su sólida frutuosidad. Frescura y extracto frutal, fundentes taninos, y de largo recuerdo. Buen estreno. *[Aves de corral]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

IJALBA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL 2001 (MÁS DE 20 €)

Viña Ijalba. Tel. 941 261 100

Los mejores viñedos viejos, con una añada excepcional, de larga maduración y carga frutal dieron como resultado un perfume más mineral (grafito) que frutal; fragante, fresco y profundo; con larga vida por delante. El mejor Ijalba catado. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 20° C. Oxigenar.

IMPERIAL RESERVA MAGNUM 2004 (MÁS DE 20 €)

CVNE. Tel. 945 625 255

Vuelve a repetir la misma hazaña frutal y consistente del 2001, con gran riqueza de matices propios de la crianza; mucha carnosidad y energía en boca. Es el Imperial deseado. *[Carne guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

INSPIRACIÓN DE VALDEMAR EDICIÓN LIMITADA 2004 (MÁS DE 20 €)

Valdemar. Tel. 945 622 188

Añada excelente. Fondo de tabaco y pimiento verde secos profundos, con añadidos minerales por doquier. Un trago de mucha fortaleza, aunque refinado. *[Caza guisada]*. Consumo: 18° C. Guardar.

IZADI EXPRESIÓN 2001 (MÁS DE 20 €) 🍷

Bodegas Izadi. Tel. 945 609 086

Toda la contundencia que vimos hace años se torna más delicada, afloran las notas complejas de tabaco, cuero, cacao con la sinfonía frutal (arándanos) todavía muy penetrante. *[Caza guisada]*. Consumo: 17° C. Oxigenar.

LA MONTESA 2007 (10 - 15 €) 🍷

Palacios Remondo. Tel. 941 180 207

Confitura de cerezas y frambuesa, sin interferencias de la madera. Fruta carnosita, equilibrado y de fundentes taninos frutales. Largo y gozoso. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 16° C. Oxigenar.

LEALTANZA RESERVA 2004 (MÁS DE 20 €)

Altanza. Tel. 941 450 860

Profundos aromas de cerezas en sazón, de notas ferruginosas y arcillosos con buena dosis del roble. Trago menos compacto de lo esperado, carnosito y sin evidentes aristas. *[Aves a la parrilla]*. Consumo: 16° C. Beber.

MALPUERTO 2007 (MÁS DE 20 €) 🍷

Bodegas Artevino. Tel. 945 609 086

Su crianza (vainilla, regaliz, pólvora) aporta personalidad a la fruta (fresas), sin distorsiones. De notable estructura tánica, fina, aunque por domarse, y jugosidad frutal. *[Caza guisada]*. Consumo: 17° C. Guardar.

MARQUÉS DE CÁCERES RESERVA 2004 (10 - 15 €) 🍷

Marqués de Cáceres. Tel. 941 454 000

Perfume de frutos rojos (grosella) y especiados del roble más armónicos de lo habitual. Frescura y finura táctil, resultando muy placentero. *[Aves guisadas]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

MARQUÉS DE CARRIÓN RESERVA 2004 (10 - 15 €)

Marqués de Carrión. Tel. 945 331 643

Lleno de sutilidades aromáticas frutales: fresas en sazón, regaliz rojo y notas de cedro y cacao, al gusto del consumidor. De estructura frutal justa y acentuado frescor. *[Carne guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

MARQUÉS DE VARGAS RESERVA 2005 (15 - 20 €) 🍷

Marqués de Vargas. Tel. 941 261 401

Infusión de granadas, de tostados del roble con un fondo de especias frescas (cardamomo, clavo) regalo del roble. Frescura y calidez por integrar, con taninos muy finos y un gran final perfumado. Sería una injusticia beberlo ahora. *[Carne guisada]*. Consumo: 18° C. Guardar.

MARTÍN CENDOYA RESERVA 2005 (MÁS DE 20 €)

Heredad Ugarte. Tel. 945 121 892

Elección de barricas acertada. Cerezas en sazón, conjunto aromático elegante. Puede beberlo ahora, gracias a su calidad táctil, o guardarlo. *[Legumbres guisadas]*. Consumo: 17° C. Oxigenar.

MIRTO DE RAMÓN BILBAO 2005 (MÁS DE 20 €) 🍷

Ramón Bilbao. Tel. 941 310 295

Se aprecia un buen trabajo en la búsqueda de la frescura frutal manteniendo su expresión (guindas, cacao, laurel) y pureza que se revela, en boca, refinado, con dimensión y sapidez. Tiene la virtud de poderse beber ahora o guardar. *[Caza guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

MONJE AMESTOY RESERVA 2005 (MÁS DE 20 €)

Luberrri Monje Amestoy. Tel. 945 606 010

Abundan las notas de ciruelas en sazón y el roble tostado. Trago robusto, tanto en tacto (roble) como en la falta de afinamiento acidez-cuerpo. Mejorará con el tiempo. *[Caza guisada]*. Consumo: 16° C. Guardar.

MONTE REAL GRAN RESERVA 2001 (15 - 20 €) 🍷

Riojanas. Tel. 941 454 050

Magnífica maduración de la uva que otorgó color, taninos, acidez y un grado alcohólico equilibrado perfecto para crianza. Mineral, con fina grosella y roble. Equilibrado y de fundentes taninos, largo en fruta. Se puede beber o guardar sin problema. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 18° C.

ONOMÁSTICA RESERVA 2004 (15 - 20 €)

Carlos Serres. Tel. 941 310 294

Aroma frutal en lenta evolución, primando la grosella; recuerdos minerales a falta de armonizarse con el roble. Suavidad frutal, jugosidad, con un tanino de roble fino. *[Aves a la parrilla]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

OSCAR TOBÍA RESERVA 2005 (15 - 20 €) 🍷

Tobía. Tel. 941 457 425

Potencia frutal (ciruelas) y del roble (tostados, especias frescas) por ensamblarse. Trabajo de extracción muy acertado y fino; tendrá un magnífico futuro. *[Caza guisada]*. Consumo: 18° C. Guardar.

PAGOS DE VIÑA REAL 2002 (MÁS DE 20 €)

Viña Real. Tel. 945 625 255

Buena maduración de la uva a pesar de las lluvias de agosto y septiembre. Toda la consistencia que demostró hace algunos años se ha ido afinando para ofrecer un buqué profundo, lleno de sutilezas (caza, tabaco, clavo), equilibrado y elegante. *[Aves guisadas]*. Consumo: 18° C.

*Azpilicueta*  
Signo de distinción

CATA DE RIOJAS TINTOS

**PAISAJES VIII MAGNUM 2004 (MÁS DE 20 €)**   
 Paisajes y Viñedos. Tel. 941 322 301  
 430 Magnum. Potencia contenida, elegante madurez frutal (fresón), flores, minerales... sabroso. Muy placentero. *[Aves asadas]*.  
 Consumo: 16° C. Oxigenar.

**PONTAC 2005 (MÁS DE 20 €)**   
 Luis Alegre. Tel. 945 600 089  
 Tanino integrado al conjunto, apto para guardar. Madurez frutal (ciruelas), ecos de la crianza (vainilla tostada), justa oscuridad y largo recuerdo. *[Carne a la parrilla]*. Consumo: 17° C. Oxigenar.

**PRADO ENEA 2001 (MÁS DE 20 €)**   
 Muga. Tel. 941 311 825  
 Profundas notas de cerezas en sazón, cacao y una vena especiada. Estructurado, elegante, graso, fresco y penetrante. Se puede beber ya o guardar un tiempo. Delicioso. *[Carne guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

**REMELLURI RESERVA 2005 (10 - 15 €)**   
 Granja Ntra. Sra. de Remelluri. Tel. 945 331 801  
 Refleja la personalidad del suelo (arcillo-calcáreo), madurez frutal penetrante (ciruela-fresa) y fondo de cacao. Generoso en recuerdos de fruta jugosa. *[Caza guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

**RODA I RESERVA 2005 (MÁS DE 20 €)**  
 Roda. Tel. 941 303 001  
 Aroma maduro de ciruelas en sazón, de tostados y especias frescas que modelan un perfil complejo y armónico. Frescura, grasa, dimensión frutal y elegante tacto. Beber ya o guardar. *[Legumbres guisadas]*.  
 Consumo: 18° C. Oxigenar.

**SAN VICENTE 2005 (MÁS DE 20 €)**   
 Señorío de San Vicente. Tel. 941 308 040  
 Fruta y roble se funden con precisión, subrayando los recuerdos de grosella madura y mineralidad. Buen extracto frutal, sabroso y bien estructurado. El mejor de ésta década. *[Pescado azul guisado]*.  
 Consumo: 17° C. Oxigenar.

**SEÑORÍO DE CUZCURRITA 2004 (15 - 20 €)**   
 Castillo de Cuzcurrita. Tel. 941 301 620  
 Nuevamente, encontramos la fragancia frutal que ha hecho grande a Rioja, evocadoras grosellas ácidas, minerales y pólvora en perfecta fusión. Un trago fresco y refinado. Para beber ya o guardar. *[Aves asadas]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

**SOLAR AMÉZOLA GRAN RESERVA 1999 (MÁS DE 20 €)**  
 Amézola de la Mora. Tel. 941 454 532  
 Sólo 3.000 botellas. Concentración y sanidad. Color teja-yodado con buqué clásico. Está en un momento glorioso, suave, todavía con extracto frutal y muy equilibrado. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 19° C. Oxigenar.

**TERRÁN DE VALLOBERA 2006 (MÁS DE 20 €)**  
 Vallobera. Tel. 945 621 204  
 Fusión seductora de cerezas en sazón y cacao con el roble en segundo plano. Magnífica dimensión, calidad táctil -taninos finos, firmes y frescos- con un final claramente frutal todavía por desarrollarse. *[Legumbres guisadas]*.  
 Consumo: 17° C. Guardar.

**TIERRA ANTIGUA RESERVA 2004 (15 - 20 €)**  
 Bodega Tierra Antigua. Tel. 941 256 718  
 Gozosa madurez frutal, repleta de confitura: fresones y cerezas, con sutiles añadidos de especias y vainilla. Carnoso, con la estructura justa y el final largo. *[Carne guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

**TRASNOCHO 2005 (MÁS DE 20 €)**   
 Fernando Remírez de Ganuza. Tel. 945 609 022  
 Una bomba frutal, profundo y elegante. Refinado en boca, de una dimensión y soporte técnico depurados, seductores. Cada vez más individual y auténtico. Un ejemplo. *[Caza guisada]*. Consumo: 18° C. Guardar.

**VALSACRO DIORO 2004 (MÁS DE 20 €)**   
 Valsacro. Tel. 941 398 008  
 Todavía cerrado, poco a poco aparece una frutalidad madura (fresón), un penetrante regaliz y vainilla. Trago más jugoso de lo esperado, con dimensión frutal y calidad tánica. *[Carne guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

**VALSERRANO GRACIANO CRIANZA 2007 (15 - 20 €)**  
 Viñedos y Bodegas de la Marquesa. Tel. 945 609 085  
 Tipicidad (grosella, acerola), muy expresivo y mineral (tiza-pólvora). Acidez bien ceñida al conjunto frutal, tacto agradable. *[Pescado azul guisado]*. Consumo: 20° C. Guardar.

**VIÑA ARDANZA RESERVA ESPECIAL 2001 (15 - 20 €)**   
 La Rioja Alta. Tel. 941 310 346  
 Sólo tres añadas -1964, 1973 y 2001- merecieron la calificación Reserva Especial. Fruta muy reducida, apuesta por menos crianza, más color y frutalidad. Muy refinado. *[Carne guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

**VIÑA EL OLIVO 2007 (MÁS DE 20 €)**  
 Viñedos del Contino. Tel. 945 600 201  
 Desde 2001 no se había visto una calidad similar en la uva Tempranillo en Viña del Olivo. Magnífica fruta (fresón-grosella, violetas) y profundidad, con extracto frutal delicioso; en boca, mucha dimensión, sin excesos. Un valor seguro. *[Caza guisada]*. Consumo: 17° C.

**VIÑA HERMINIA EXCELSUS 2006 (5 - 10 €)**   
 Viña Herminia. Tel. 941 142 305  
 De color y aroma compactos, buen punto de madurez, con abundantes notas de cereza y sosegada crianza. Jugoso, de tacto sobrio todavía, con grato fondo de fruta y cacao. *[Carne guisada]*. Consumo: 17° C. Guardar.

**VIÑA LANCIANO RESERVA 2004 (15 - 20 €)**   
 Lan. Tel. 941 450 950  
 Buena acidez y abundantes aromas. Vino de finca (72 h) que exhibe un escarpate frutal (fresón) fragante y maduro, amplio con un trago fino, equilibrado y envolvente. *[Carne guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

**VIÑA MONTY BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2008 (5 - 10 €)**  
 Montecillo. Tel. 941 440 125  
 Enriquecedora paleta aromática (pomelo, lichis) que aumenta con su envolvente fondo de lías finas. Frescor que prevalece en todo su recorrido, con extracto frutal justo y final de cedro. *[Arroz cremoso]*. Consumo: 9° C.

**VIÑA POMAL CENTENARIO RESERVA 2005 (10 - 15 €)**   
 Bilbaínas. Tel. 941 310 147  
 Abundante fragancia frutal (fresas, grosellas) y atisbos de aromas terciarios (cuero, caza). Fresco pero denso en fruta, de taninos domados y delicioso buqué final. *[Carne guisada]*. Consumo: 18° C. Oxigenar.

**VIÑA TONDONIA GRAN RESERVA 1994 (MÁS DE 20 €)**   
 R. López de Heredia-Viña Tondonia.  
 Tel. 941 310 244  
 Posiblemente, la última bodega que saque al mercado esta fantástica añada. Redondo, suave, un ejemplo de terroir, es decir, de armonía entre viñedo, elaboración y crianza. Trufa, civet, tabaco, pólvora... un trago sumamente elegante y sutil.  
*[Aves de corral]*. Consumo: 20° C. Oxigenar.

**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.*



EL FRUTO DE UNA FAMILIA.  
 LA FAMILIA JUVÉ & CAMPS AHONDA  
 SUS CENTENARIAS RAÍCES EN EL  
 CORAZÓN DE LOS VIÑEDOS DEL  
 PENEDES, GENERACIÓN  
 TRAS GENERACIÓN HA  
 SABIDO EXTRAER  
 DE LA TIERRA  
 JOYAS  
 EN

RESULTA TAREA TRANSFORMARLAS EN EXTRAORDINARIOS CAVAS, UN TESORO  
 QUE HA  
 CULTIVADO CON ESmero  
 HASTA LLEGAR A LA EXCELENCIA CON SU  
**RESERVA DE LA FAMILIA**

## BODEGAS EJEMPLARES



## BERONIA

*Los contratos con los viticultores se hacen de palabra, sin un papel. La selección armónica de los vinos que integran cada botella es la puesta en común, en cata, del criterio de los seis enólogos. Así pervive la línea clásica, el triunfo del Rioja tradicional criado, mientras nacen mimadas novedades.*



*Nació de manos de exigentes paladares que comparten una Sociedad Gastronómica en San Sebastián, de ahí que sus vinos estén diseñados para el disfrute más que para el lucimiento o el mero beneficio empresarial. La asociación con el Grupo González Byass apoya plenamente esa filosofía.*

## Vinos para beber, copas para gozar

Desde el sur, la frontera de La Rioja es invisible, a lo sumo un cartel rojo al borde de la carretera, pero de pronto el paisaje cambia y parece que entre los rubios trigos de Castilla la siega hubiera olvidado, salpicados, rodales de amapolas. Poco a poco esos bodeques van invadiendo el paisaje y, ya de cerca, la vista descubre el engaño. Son, y no podía ser menos, el tinte rojo del otoño sobre las cepas de Tempranillo, de Graciano, de Mazuelo y de todas las tintas riojanas.

Al poco de dejar atrás la clara arenisca de las casonas de Ollauri, la tarjeta de visita de Beronia, grabada en piedra junto al portón enrejado, da paso al clásico edificio arropado por una viña primorosa. Así cuidan las 20 hectáreas de viñedo propio y controlan discretamente otras 850 que pertenecen a 250 viticultores. Y ahora que el Consejo Regulador autoriza la Verdejo han sumado cuatro hectáreas nuevas para redondear sus dos blancos de Viura.

### DE LA MESA A LA CEPA

La exigencia del vino perfecto se justifica aquí por la propia génesis de la bodega. No se trata de viñadores o vinateros que deban rentabilizar su tierra y su trabajo, sino que la idea surge de un puñado de industriales guipuzcoanos -miembros de una Sociedad Gastronómica- que en el boom riojano de 1970 decidieron regar sus mesas del txoko con sus preferencias, exclusivamente Reserva y Gran Reserva.

La bodega se inauguró en 1973, y el éxito obligó a profesionalizarse, de modo que una

década más tarde se incorpora González Byass, sin modificar el ideario de gama clásica y paso por madera que se aplica a casi toda la producción, 400.000 cajas anuales. Incluso a un blanco fermentado en barrica que completa hoy el catálogo de sorprendentes monovarietales de Graciano y Mazuelo, un ecológico, un Tempranillo de elaboración especial y la última novedad, un elegante y potente vino de autor bautizado "III a.C." en memoria de ese tercer siglo antes de la era cristiana, fecha en que los berones se asentaron en esta tierra.

### EQUILIBRIO, LO VISIBLE, LO INVISIBLE

La vendimia ha sido estupenda: seis millones y medio de kilos de uva han entrado a bodega y, apenas una semana después de terminar, las salas de elaboración están pulcras y ordenadas, sin más recuerdo que el tinte violáceo en la cinta móvil que elevó la uva desde las mesas de selección directamente a los depósitos.

El recorrido por las sucesivas ampliaciones revela que mientras crecía la bodega se ha ido reduciendo el tamaño de los depósitos para diversificar y controlar con más precisión cada variedad, cada terruño, el carácter de cada parcela mínima. Ésa es la filosofía que Matías Calleja, el director técnico, inculca en los cinco enólogos, en María Jesús Sáez y Adriana Etchaberry -que llevan la bodega- o en quienes tienen a su cargo el campo, la formación o los equipos comerciales.

La generosidad y racionalidad del espacio facilitan su tarea. Son 7.000 metros de planta que crecen simultáneamente arriba y abajo. Allí reposa el vino en dos millones de bote-

llas y antes en 28.500 baricas de firmas excelentes, la mayoría mixtas, de duelas de roble americano y fondo francés, una fórmula en la que Beronia fue pionera.

A la sala de barricas se entra a través de un tino gigante. Al pie de la escalera, la caricia envolvente de la luz tenue y del canto gregoriano. Al fondo, tras las rejas, las botellas conservadas de las cosechas históricas o excelentes. Mágnams e incluso formatos mayores que no tienen precio. Sin embargo la bodega considera fundamental la relación calidad-precio, de modo que la gama más alta no supera los 20 euros.

Las elaboraciones novedosas componen la serie Colección Beronia con elaboraciones complicadas como el proyecto de Garnacha, el monovarietal de Mazuelo, 300 barricas nuevas donde fermenta Tempranillo y el selección de selecciones, el pleno III a.C. que procede de viñas de más de medio siglo.



**BODEGAS BERONIA**  
**CTRA. OLLAURI-NÁJERA**  
**26220 OLLAURI (LA RIOJA)**  
**TEL. 94 138 000 / FAX 941 338 266**  
**WWW.BERONIA.ES**  
**WWW.GONZALEZBYASS.ES**



## 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.



SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

[www.elcorteingles.es](http://www.elcorteingles.es)



CON MUCHO GUSTO



Bacalao con sus callos y potaje

El Chiscón cumple 30 años y lo celebra con imaginación y generosidad, que es la filosofía de sus creadores -María Pérez Ruiz y Carlos Vicente- y que han sabido transmitir a su equipo. Invitan a sus clientes durante cuatro noches a recordar la carta original, platos y precios de unos tiempos en que ni siquiera se había inventado el IVA. En tres décadas, El Chiscón ha sido mucho más que un *bistrot* honesto y acogedor, vestido con notables obras de arte: foco de cultura con 14 ediciones del concurso de relatos gastronómicos, y escenario de sobremesas de poesía, de narración, de magia... En fin, mucho más que una cocina siempre segura y sabrosa, atenta a la evolución sin caer jamás en frivolidades, ahora a cargo de Gonzalo de Salas.

**Ingredientes (para 4 personas):** 1/2 kg de garbanzos, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de pimentón dulce, Aceite de oliva, 3 l de caldo de pescado, 1/4 k. de callos de bacalao, 4 lomos altos de bacalao, sal y pimienta.

**Preparación:** Los garbanzos remojados cuecen hasta entenerarse en el caldo de pescado con el sofrito de ajo, cebolla, pimientos y pimentón. Se agregan los callos, que en 20 minutos expresan su delicada gelatina. El bacalao se confita lentamente en aceite tibio. En el plato, la picardía de unos berros frescos en vez de las clásicas espinacas.

**EL MEJOR ACOMPAÑANTE:** La evocación de la salsa de los callos, aunque sean de bacalao, y el poderío del pez requieren vinos con carácter. El cava Gran Reserva limpia sin aristas, el Chardonnay sorprende en el encuentro de su leve dulzor con el pimentón, el Merlot difumina el plato, el Secreto revive y rejuvenece al pez, El Miracle es un telón suntuoso para el plato y la mayor sorpresa es el Oloroso Lustau, que resulta tan amoroso para el paladar como respetuoso para hacer crecer el sabor de cada nuevo bocado.

NUESTRA SELECCIÓN

**GRAN JUVÉ \*\*\***  
Juvé y Camps. Tel. 938 911 000  
Limpia con finura, preparando el paladar para que el plato se exprese.

**OLOROSO D. NUÑO \*\*\***  
Lustau. Tel. 956 341 597  
Espléndido. El plato aumenta su sabor y se produce una explosión de aromas.

**ABADAL MERLOT 2005 \*\***  
Abadal Masíes d'Avinyó. Tel. 938 757 525  
El vino domina la armonía, pero sus aromas frutosos evitan estridencias.

**CLOS DELS FOSSILS 2008 \*\***  
Llopart. Tel. 938 993 125  
La golosidad y los aromas (pimentón) del plato se ajustan al vino perfectamente.

**SECRETO 2007 \*\***  
Viña Mayor. Tel. 915 006 000  
El vino parece dominar al principio, pero después se une perfectamente al bacalao.

**EL MIRACLE 2007 \*\***  
Gandía Pla. Tel. 963 818 514  
Taninos muy maduros que acompañan al plato. Encuentro fresco y aromático.

**NDQ SELECCIÓN 2007 \***  
Viñedos del Quórum. Tel. 968 757 508  
Encuentro dominante del vino, que acaba rindiéndose a la fuerza de los callos.



PREPÁRATE PARA DESCUBRIR SENSACIONES QUE JAMÁS HUBIERAS IMAGINADO EN UN CAVA.



DESCUBRE LA ELEGANCIA Y LA AUTENTICIDAD QUE SOLO LA VARIEDAD CHARDONNAY PUEDE DAR A UN CAVA. SIENTE SUS AROMAS AFRUTADOS A MANZANA VERDE Y SUS NOTAS AROMÁTICAS A FLORES BLANCAS. DISFRUTA DE SU AGRADEABLE FRESCOR Y SU CARACTERÍSTICO SABOR CON TOQUES BALSÁMICOS. CODORNÍU GRAN PLUS ULTRA UN BRUT NATURE ÚNICO. LARGO, EQUILIBRADO Y PERSISTENTE COMO SOLO TE PUEDE OFRECER CODORNÍU.

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

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

Medalla de Oro, Vinajes Internacionales, París 2004

Medalla de Oro Baco 2003  
"Unión Española de Catadores"

**NOVEDAD**  
CAMFORRALES SELECCIÓN  
Mejor Tinto Joven con Barrica de España

Medalla de Oro Baco 2008  
"Unión 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 CLÁSICO**  
Considerado el Mejor Vino Tinto Joven (sin Barrica) de España por las mejores Guías, Gourmet 8.5/100, Campsa 88/100  
Guía 300 vinos, Peflin 85/100.



Restaurante ANANIAS  
"LA MEJOR COCINA CASERA DE MADRID DESDE 1930"



**LUNES**  
Cocido completo y Canforrales Selección 2008  
Baco de Oro Mejor Tinto con Barrica de España  
22€  
GALILEO,9 28015 / MADRID / 914 486 801

DICIEMBRE DE 2009 **miVino** 16

## LOS VINOS DE MI BODEGA



### Vino sobre las alturas

La bodega Ferrer-Bobet, en el Priorat, es sencillamente una gozada estética. Bella arquitectura de vanguardia, tonos claros de la pizarra, resplandeciente cristal, tonalidades aceradas que refugan a lo lejos... Vista desde la carretera que sube a Falset parece una nave espacial posada en un recodo del monte, a punto de despegar y totalmente mimetizada con las curvas del accidentado terreno. Por dentro la nave cobra vida, amplitud, alta tecnología, pulcras tinajas de roble o acero, laboratorio muy completo. Da la sensación de que los tripulantes trabajan tan cómodamente que sus tareas y gestiones las pueden llevar a cabo con el mínimo esfuerzo corporal, sólo con la mente o apretando botones. Pero los que no han escatimado esfuerzo alguno son los fundadores de esta bodega, Sergi Ferrer-Salat, empresario, y Raül Bobet, primer enólogo de Bodegas Torres. Bajo una nueva visión del vino del Priorat han logrado unos productos primorosos, modernos y bebibles. Y todo ello sin renunciar al carácter que imprime aquella tierra a sus vinos.

**VUELVE EL TORO**  
Cuando parecía que los recios vinos de Toro, aquellos de toda la vida, que según el dicho "había que cortar con un cuchillo", habían desaparecido para siempre, dando paso a morlacos más manejables, toreables y ajustados, los Eguren comienzan una nueva aventura en la apacible comarca apostando por la concentración y la bravura propia de la *victorinos*. La gama de vinos salidos de Teso La Monja tiene un claro (y lógico) aire de familia, negros de capa, estructurados y con alta concentración polifenólica. Brotados de las tierras de su propiedad en Toro, Villabuena del Puente y Valdefinjas, con cepas viejas, tal vez el más intratable en estos momentos (pero con buen futuro) es este Victorino que, para hacer honor a su nombre, necesita una estancia de años en los chiqueros para así calmar su fogosidad, arranque y valentía tánica.

#### FERRER BOBET 2006

FERRER BOBET. CTRA. FALSET-PORRERA, KM. 6,5 FALSET (TARRAGONA). TEL. 609 945 532. WWW.FERRERBOBET.COM. D.O.Q. PRIORAT. PRECIO: 25 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDADES: 49% CARINYENA, 42% GARNACHA, RESTO CABERNET Y SYRAH. CRIANZA: 15 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS CON TOSTADOS MEDIOS. ARMONIZA CON: PINTADA TRUFADA. CONSUMO ÓPTIMO APROX: CINCO AÑOS A 16/18° C. Puntuación: 9,2/10

**1ª Cata:** Color cereza intenso, capa media y abundante lágrima. Complejo abanico de aromas donde predomina la fruta madura, notas de trufa y tostados, especias (falsa pimienta) y un acusado toque mineral. Equilibrio placentero que envuelve la boca, ágil y de ajustada acidez, amplio y de elegante y refrescante final. Se desmarca un poco de sus paisanos porque, aun sin decantar, se aprecia la limpieza de buqué.

#### VICTORINO 2007

B. TESO LA MONJA. PARAJE VALDEBUEY 49882 VALDEFINJAS (ZAMORA). TEL. 902 334 080. WWW.EGUREN.COM. D.O. TORO. PRECIO: 33 €. TIPO: TINTO CRIANZA. VARIEDADES: TINTA DE TORO. CRIANZA: 18 MESES EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS. ARMONIZA CON: COSTILLAR DE TERNERA ASADO A LAS FINAS HIERBAS. CONSUMO ÓPTIMO APROX: SIETE AÑOS A 16/18° C. Puntuación: 9/10.

**1ª Cata:** Si a pesar de su bravura desearan disfrutar de este toro ahora, es imprescindible airearlo con decantador una hora antes de beberlo. Así se gozará de sus intensos aromas de frutillos, ciruelas negras, monte bajo y especias, enmarcados en una buena madera y un toque final de regaliz. En boca es concentrado, carnoso y potente, muy en consonancia con su color picota oscuro, casi negro y de capa alta.

## NOVEDADES DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS



LOS QUERAMOS O NO, A PESAR DE LOS MEJORES PROPÓSITOS DE AUSTRERIDAD O DIETÉTICA, NAVIDAD ES LA FIESTA DE LA BUENA MESA, DÍAS EN QUE LA FAMILIA, LOS AMIGOS, LOS AFECTOS, SE ABRAZAN EN CORRO COMPARTIENDO LO MÁS EXQUISITO DE LA DESPENSA. ASÍ MANDA LA TRADICIÓN, LA MISMA QUE EN CADA REGIÓN ESTABLECE MENÚS INMUTABLES. SIN EMBARGO, EN EL APERITIVO O LA MERIENDA INFORMAL CABE EL CAPRICHOS, ESO SÍ, CLÁSICO.

### BOCADITOS A DESHORA TENTEMPIÉ NAVIDEÑO



Se llama tentempié a ese picoteo a deshora que mantiene la vitalidad de cuerpo y ánimo cuando el tiempo entre comidas es muy prolongado. Hablar de tentempié durante estas fiestas pantagruélicas parece un contrasentido, pero es indudable que los tapaos se multiplican, con grupos variados y a lo largo del día y la noche. El punto final de cualquier mínima recepción en casa será inevitablemente el turrón y sus allegados, las delicias de almendra, miel y azúcar, los mazapanes y empijonadas que elaboran para el Club de Gourmet de forma artesanal los mejores obradores. Y para reservarle al dulce una pizca de deseo, de antojo, los pasos previos han de reunir más calidad que cantidad, y propuestas ligeras. Nada más ligero, refrescante, festivo, delicado y exquisito que un espárrago. Los que firma el Club del Gourmet son de Navarra con Denominación de Origen, pelados a mano, en lata o tarro de cristal, tersos y sedosos, aromáticos y sin fibras, perfectos. Para presentarlos basta una suave vinagreta salpicada con una colorista juliana de tomate y olivas negras.

En los canapés, sobre una rebanadita de chapata o unos crujientes picos, la presencia siempre aplaudida de nuestra joya nacional, un jamón de cerdo ibérico, de los que seostean y comen bellotas bajo las encinas, criados en la Dehesas de Extremadura, en Guijuelo, Los Pedroches, Huelva, y cortado a mano en lonchas finísimas que luzcan el brillo de su exquisita y saludable grasa. Los quesos de

cabra en rulo, curados y cremosos en su punto son otro soporte ideal sobre el que, como un barroco cuerno de la abundancia, cabrían embutidos

ibéricos y hasta una cucharada de bloc de foie-gras. Éste es otro de los invitados inevitables, sea como eje de una cena, en una pieza, o en preparaciones más cremosas, para untar o adormar en forma de bolitas. Con ese "menú", en la copa cabe cierta promiscuidad que va de los espumosos, los cavas limpios y punzantes para limpiar el paladar, a los elegantes dulces tipo Sauternes.



### CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- A CORUÑA**
  - E.C.I. A CORUÑA, RAMÓN Y CAJAL, 57-59
  - C.C. COMPOSTELA, RUA DE RESTOLLA, 50 (SANTIAGO DE COMPOSTELA)
- ALICANTE**
  - E.C.I. MAISONNAVE, AVDA. MAISONNAVE, 53
  - E.C.I. FEDERICO SOTO, AVDA. FEDERICO SOTO, 1-3
- ASTURIAS**
  - E.C.I. URÍA, URÍA, S/N (OVIEDO)
  - C.C. SALESAS, GENERAL ELORZA, 75 (OVIEDO)
  - HIPERCOR GIJÓN, RAMÓN ARECES, 2 (GIJÓN)
  - E.C.I. AVILÉS CTRA. FINCA LA TEJERA-LA CARRIONA, S/N
- BADAJOS**
  - E.C.I. CONQUISTADORES, PLAZA CONQUISTADORES, S/N
- BARCELONA**
  - E.C.I. PZA. CATALUNYA, PLAZA DE CATALUNYA, 14
  - E.C.I. DIAGONAL, AVDA. DIAGONAL, 617
  - C.C. CORNELLA, SALVADOR DALÍ, 15-19 (CORNELLA DE LLOBREGAT)
  - E.C.I. FRANCESC MACIÀ, 58-60, AVDA. DIAGONAL, 471-473
  - E.C.I. PASEO ANDREU NIN, 51 (CAN DRAGÓ)
- BILBAO**
  - E.C.I. GRAN VÍA, GRAN VÍA, 7-9
- CÁDIZ**
  - C.C. BAHÍA DE CÁDIZ, AVDA. DE LAS CORTES DE CÁDIZ, 1
  - HIPERCOR JEREZ, CTRA. SEVILLA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
  - C.C. BAHÍA DE ALGECIRAS, PASEO JUAN PÉREZ ARRIETE, CV (ALGECIRAS)
  - E.C.I. AVDA DE ANDALUCÍA, 34 (JEREZ DE LA FRONTERA)
- CASTELLÓN**
  - E.C.I. PASEO DE MORELLA, 1
- GRANADA**
  - E.C.I. GENIL, CTRA. DEL GENIL, 20-22
  - C.C. ARABIAL, ARABIAL, 97
- LEÓN**
  - E.C.I. LEÓN, FRAY LUIS DE LEÓN, 21
- LINARES**
  - E.C.I. LINARES, PLAZA DEL AYUNTAMIENTO S/N
- MADRID**
  - E.C.I. PRECIADOS, PRECIADOS, 3
  - E.C.I. GOYA, GOYA, 76
  - E.C.I. CASTELLANA, RAMUNDO FÓEZ, VILLAVEDE, 79
  - E.C.I. PRINCESA, PRINCESA, 42
  - E.C.I. SERRANO, SERRANO, 47
  - C.C. MÉNDEZ ÁLVARO, RETAMA, 8
  - C.C. CAMPO DE LAS NACIONES, AV. DE LOS ANDES, 50
  - C.C. SANCHINARRO, MARGARITA DE PARMA, 1
  - C.C. S. JOSÉ DE VALDEBAS, CTRA. EXTREMADURA, KM. 12,5 (ALCORCÓN)
  - C.C. POZUELO, CTRA. NACIONAL VI, KM. 12,5 (POZUELO DE ALARCÓN)
  - C.C. ALCALÁ DE HENARES, AVDA. JUAN CARLOS I, S/N (ALCALÁ DE HENARES)
  - C.C. XANADU, PUERTO DE NAVACERRADA, 2 (ARROYOMOLINOS)
  - C.C. EL BERCIAL, AVDA. COMANDANTE JOSÉ MANUEL RIPOLLÉS, 2, 28905 GETAFE.
- MÁLAGA**
  - E.C.I. MÁLAGA, AVDA. ANDALUCÍA, 4-6
  - C.C. COSTA MARBELLA, RAMÓN ARECES, S/N (MARBELLA)
  - E.C.I. MARBELLA, EL CAPRICHIO - BOULEVARD ALFONSO HOHENLOHE, 2 (MARBELLA)
  - E.C.I. BAHÍA DE MÁLAGA, CTRA. CARTAMA, KM. 2
  - E.C.I. C/ CAMPANALES, S/N. (MIJAS)
- MURCIA**
  - E.C.I. LIBERTAD, AVDA. LIBERTAD, S/N
  - E.C.I. ALAMEDA DE SAN ANTON, 52 (CARTAGENA)
- NAVARRA**
  - E.C.I. C/ ESTELA, 9 PAMPLONA
- LAS PALMAS**
  - E.C.I. JOSÉ MESA Y LÓPEZ, JOSÉ MESA Y LÓPEZ, 18
  - C.C. SIETE PALMAS, AV. PINTOR FELO MONZÓN, S/N
- P. MALLORCA**
  - E.C.I. AVENIDAS, AVDA. D'ALEXANDRE ROSELLÓ, 12-16
  - E.C.I. JAIME III, AVDA. JAIME III, 13-15
- SANTANDER**
  - C.C. BAHÍA DE SANTANDER, CTRA. NACIONAL 634, S/N
- SEVILLA**
  - E.C.I. PZA. DEL DUQUE, PLAZA DEL DUQUE DE LA VICTORIA, 8
  - E.C.I. NERVÓN, LUIS MONTOTO, 122-128
  - E.C.I. S. JUAN DE AZNALFARACHE, CAMINO DE LAS ERILLAS, S/N (S. JUAN DE AZNALFARACHE)
  - HIPERCOR SEVILLA, CTRA. SEVILLA-MÁLAGA KM. 1.
- TENERIFE**
  - E.C.I. 3 DE MAYO, AVDA. 3 DE MAYO, S/N
- VALENCIA**
  - E.C.I. PINTOR SOROLLA, PINTOR SOROLLA, 26
  - E.C.I. NUEVO CENTRO, AVDA. MENÉNDEZ PIDAL, 15
  - C.C. ADEMILZ, AVDA. PIO XII, 51
  - E.C.I. AVDA. FRANCIA C/PINTOR MAELLA, 37
- VALLADOLID**
  - E.C.I. ZORRILLA, PASEO DE ZORRILLA, 130-132
- VIGO**
  - E.C.I. VIGO, GRAN VÍA, 25-27
- ZARAGOZA**
  - E.C.I. SAGASTA, PASEO DE SAGASTA, 3
  - C.C. GRAN CASA, AVDA. POETA MARÍA ZAMBRANO, 35

**Fianza**  
CRIANZA  
**ROBLE**  
**FRANCÉS**

De Toraja, nada es fruto de la casualidad

www.bodegasfianza.com  
www.latintoreria@latintoreriavinoteca.com • T. 910 07 73 73 • Fax 910 07 73 30 • Calle del Pabellón • 28028 MADRID (España)

## QUESO Y VINO



FOTO: ÁNGEL BECERRIL

### Quesería Roque Grande De medalla de oro

La localidad de Valsequillo es conocida por la fama de sus quesos, posiblemente los más extendidos de Canarias. Existe allí un buen número de pequeños artesanos que elaboran sus quesos a partir de la materia prima de su propia cabaña. José Juan Santana, que mantiene sus 350 cabras y sus 170 ovejas con un primoroso cuidado, es uno de ellos, y dedica todo su esfuerzo a una producción que no pasa de 14.000 kilos al año. No es extraño que en la mayor muestra de quesos del mundo, World Cheese Awards 2009, le hayan entregado una medalla de oro por este queso.

#### EL QUESO

SEMICURADO MEZCLA OVEJA-CABRA  
*Quesería Roque Grande.*  
C/ Roque Grande nº 3. El Rincón de Tenteniguada.  
35216 - Valsequillo de Gran Canaria Tel. 659 304 088.  
E-mail: roquegranderincon@gmail.com.

#### ELABORACIÓN

Se parte de leche fresca, se calienta a unos 32 grados y se le añade el cuajo. A continuación se eleva la temperatura a 37º y se divide la cuajada del tamaño de un grano de arroz. Se separa el suero y después de unos 45 minutos, se introduce la pasta en los moldes, donde se prensará en dos veces para separar más el líquido. Tras pasar por salmuera, las piezas se alojarán en la cámara de secado, de allí a la maduración. El resultado es un queso de gran sabor, de tacto suave y envolvente, aromas lácteos y un final limpio, potente y aromático.

D.O. No tiene. Tipo: pasta dura Cuajo: Animal. Forma: redonda. Peso: 2/3 kilos. Cabaña: caprina y ovina. Raza: majorera y autóctona canaria, respectivamente. Curación: 35 días. PVP: 10 €.

#### EL VINO

VIÑA ZACO CRIANZA 2006  
*Bodegas Bilbainas.*  
Estación, 3 - 26200 Haro (La Rioja)  
Tel. 941 310 147.  
www.bodegasbilbainas.com.

D.O.Ca. Rioja. Tipo: tinto crianza.  
Variedad: Tempranillo. Alcohol: 12,5% vol.  
Temperatura de consumo: 14º C. PVP: 8 €.

Los aromas de frutillos maduros (casis, arándanos) y de un rioja madurado en barricas modernizado acompañan muy bien a los lácteos, pero lo mejor está por llegar: cuando sus suaves taninos envuelven en el paladar la morbidez al queso. Potentes y agradables aromas resultantes de los dos productos.



## Aparente pequeñez

A finales del pasado mes de noviembre abrió sus puertas en Madrid Latintorería, original nombre que se debe tanto al hecho de que es una tienda de vinos como a que el pequeño local albergaba anteriormente una tintorería. El proyecto es propiedad de Alma Vinos Únicos, aunque la idea siempre ha rondado por las cabezas de Nacho Jiménez, Flequi Berruti y César Ruiz, antiguos trabajadores de Lavinia que sintieron la necesidad de crear un punto de encuentro con sus antiguos clientes del barrio de Salamanca de Madrid para charlar, catar y educar en vinos internacionales, algo que se les da muy bien. Tienda sencilla, sin lujos, con una sólida filosofía: ofrecer una gama de vinos que no se pueda encontrar en cualquier sitio en un lugar en el que cada cliente se sienta querido, guiado, recomendado, un valor que consideran en extinción. En cuanto a los vinos, tienen claro que deben responder a un sello: vinos con alma, con historia y sólida calidad. Aunque el espacio es reducido (sólo 56 metros cuadrados), cuentan con un sinfín de referencias y han dedicado una parte a la degustación continuada, donde se sientan

con el cliente a charlar, catar o asesorarlo, adaptándose al concepto francés de cavista, que defiende y explica su personal selección de vinos, porque sus botellas no han llegado a la tienda por azar: cada vino ha sido seleccionado por su calidad, por su estilo o por su originalidad. Es la única forma de asegurarse de que cualquier botella que un cliente se lleve a casa estará avalada por la calidad. El visitante más habitual serán los vinos franceses: Champagne, Borgoña y Ródano, entre otros, pero lo que sorprenderá a más de uno será la presencia española, pues sólo trabajarán con pequeños viticultores, productos muy exclusivos, que en ocasiones podrán ser incluso catados con sus artífices, invitados habituales a la tienda. Aseguran que vuelve el gusto por esos exclusivos vinos de pequeños productores y quieren acercarlos al público interesado. Afirman que en esta forma de elaborar está el futuro del vino. La tienda se divide en dos partes, una dedicada a la venta y otra con una mesa multiusos con capacidad para catorce personas en la que, entre otras cosas, ofrecen originales cursos en los que los clientes eligen el vino y únicamente se les cobrará la botella más un



pequeño porcentaje por la clase con la finalidad de que los asistentes conozcan el surtido. Latintorería está abierta de 10 a 20 horas ininterrumpidamente, además de los sábados por la mañana, y cuenta con ofertas semanales, como ahora con el Beaujolais o el champán para las navidades. El futuro lo tienen muy claro: abrir más tiendas con la misma filosofía.

**LATINTORERÍA**  
PASEO MARQUÉS DE ZAFRA, 35  
28028 MADRID  
TEL. 910 005 834  
latintoreria@latintoreriavinoteca.com.

## El Sabor de **Toro** en su Copa

**SOBRENO**  
BODEGAS VINEDOR

Ctra. Nacional 122, Km 423 • Toro • España  
Tel.: 980 69 34 17 Fax: 980 69 34 16  
e-mail: sobreno@sobreno.com  
www.sobreno.com

# HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN

**FAUSTINO**  
RESERVA

Compartir un gran vino como Faustino V Reserva es uno de esos momentos que no se puede olvidar. Un instante especial para disfrutar, celebrar y recordar. Faustino V Reserva. Hay caras que no se olvidan.

www.bodegasfaustino.es

## DESDE MI TERRUÑO

## BODEGA BERROJA (WWW.BODEGABERROJA.COM)



### El oro de la reserva

La Reserva de la Biosfera de Urdaibai tiene como vecina a Berroja, una bodega dedicada al txakoli. Y no es precisamente un regalo para personas descuidadas y poco sensibles a la ecología, a las pautas de limpieza y cuidado del entorno, pues las normas son rígidas, pero para la familia Carrero es una satisfacción. En un vistoso alto del monte han edificado la bodega, al lado de los viñedos y desde allí la vista es maravillosa. Comenzaron con una pequeña plantación en 1995 de tres hectáreas de Hondarrabi Zuri, pero pronto se animaron y ahora cuentan ya con 15 hectáreas, mucho para aquellos lares, aunque ambi-

cionan llegar hasta las veinte. Son parcelas muy soleadas, con terrenos de margas calizas, muy impermeables y al contacto con el aire se quiebran y se convierten en pulverulentas. Es muy difícil que se mezclen con el agua, en cambio las arenosas son más porosas y permiten el drenaje vertical en el suelo. José Ángel Carrero, alma máter de la bodega y patriarca de la familia, confiesa: "Consideramos importante completar el círculo de transformación de la uva en txakoli, aquí, un producto tradicional y natural. Este Berroja, que hemos elaborado con mucha ilusión, es el txakoli que pensamos para con compartir nuestros amigos".

### LA VIÑA

**AGUIRREBEKO**  
Pequeña parcela de acusadas pendientes que recibe una fuerte insolación durante todo el día, con suelos profundos de margas, calizas y arenosas (el típico *arbela* de Euskadi), con vetas de arenisca, que hace que drene magníficamente la frecuente lluvia. La altitud es de unos 200 metros en su parte más alta. La viña está plantada en espaldera, de la variedad autóctona Hondarrabi Zuri y algo de Riesling.

### BERROJA 2008

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA.  
VARIEDADES: 80% HONDARRABI ZURI, 20% RIESLING. CRIANZA: OCHO MESES EN ACERO INOXIDABLE CON SUS LÍAS FINAS.  
ALCOHOL: 12,4%. PRECIO: 16 €.  
Las dos variedades fermentan por separado tras macerar a baja temperatura. No es un txakoli al uso. Sus meses sobre lías y un notable alcohol le confieren una magnífica estructura y madurez, pero no puede negar su casta, por la fresca acidez y los aromas florales y de manzana, amplio, y de final muy potente.



## PRÁCTICA DE CATA



### Seco Malvasía Sobre el volcán

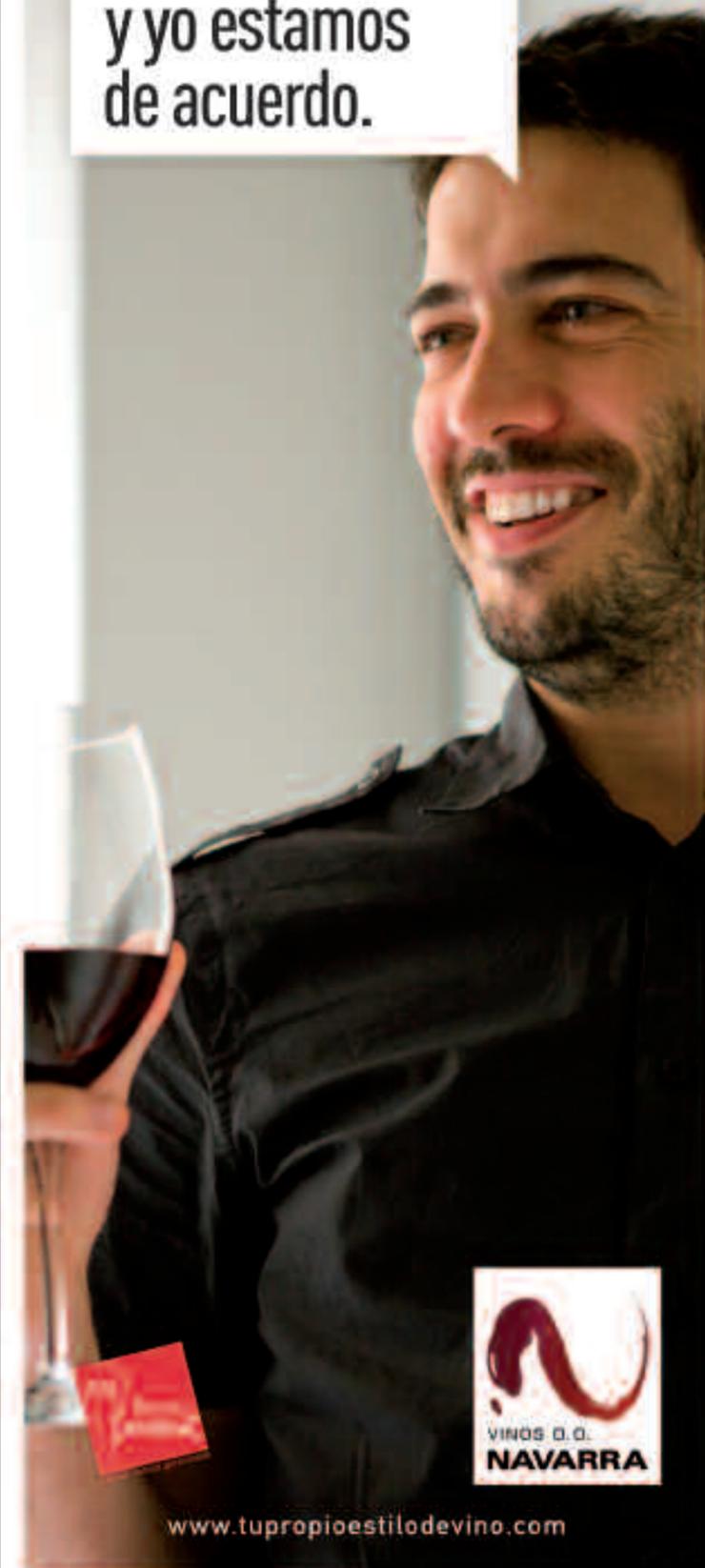
El Grifo, bodega fundada en 1775, es la más antigua de Canarias. Es propiedad de los hermanos Juan José y Fermín Otamendi Rodríguez-Bethencourt, quinta generación de una de las dos familias que la han dirigido desde el siglo XVIII. Está situada en el paraje El Grifo, en una finca de 40 hectáreas reconstruida tras la erupción del volcán que se prolongó seis años desde 1730. La zona central de la isla, la más fértil, quedó destrozada por la lava y la arena volcánica y experimentaron la plantación de viña y frutales, bien apartando el lapilli o arena volcánica, bien rompiendo la lava hasta llegar a la tierra vegetal. Bodega y lagar se construyeron en 1775 y poco después la hija del propietario se casó con el cónsul de Portugal en Canarias, un madeirense que aportó su amor y su conocimiento de vinos. Un nuevo impulso llegaría a mediados del XIX con la experiencia americana de un sucesor, Manuel García, del que la bodega conserva no sólo documentos, sino incluso vinos elaborados por él. Hoy la bodega se adapta al futuro pero mantiene tradiciones como la vendimia manual, eso sí, con estricta selección y con tecnología que permite enfriar la uva antes de elaborarla, preciso control de temperatura de fermentación y un vanguardista sistema de trazabilidad, desde la uva hasta la fecha y hora de embotellar todo su amplio catálogo.

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). O bien a través de nuestra página web: [www.mivino.info](http://www.mivino.info). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja con 6 botellas de esta prestigiosa bodega.

#### SECO MALVASÍA

COLOR	_____
LIMPIEZ	_____
INTENSIDAD	_____
TIPO	_____
ATAQUE	_____
EVOLUCIÓN	_____
DESCRIPCIÓN GENERAL	_____

Increíble, por una vez mi padre y yo estamos de acuerdo.



[www.tupropioestilodevino.com](http://www.tupropioestilodevino.com)

# i Descúbrenos!



**FRANCISCO GÓMEZ BODEGAS**

Ctra. Villena-Pinoso Km.8  
VILLENNA (Alicante) Spain  
Tif.: (+34) 96 597 91 95  
[www.bodegasfranciscogomez.es](http://www.bodegasfranciscogomez.es)





*El río ha dejado huella geológica de guijarros que protegen la avara humedad de la tierra profunda. El viento que barre hasta el infinito horizonte se alía con ella para dar estructura y salud a la uva. Esta es, fue y será tierra de vino, con personalidad y tradición, con ese carácter popular que permanece milagrosamente intacto en cada gesto, en cada plaza, en la fiesta y en la faena.*



*A la izquierda, Viñedo de Pozo Amargo, con la ermita Virgen de la Cabeza al fondo. En el centro, castillo del Marqués de Villena, hoy parador de Turismo, en Alarcón. Viñedo de guijarros en Casas de Benítez.*

## RIBERA DEL JÚCAR DISTINCIÓN Y EVOLUCIÓN

La Mancha no destaca por vistosos accidentes geográficos. Rara vez aparecen en el horizonte alturas que puedan bautizarse de montañas, ni los cauces acogen ríos caudalosos, pero el marco celeste, la bóveda mudable que cubre la tierra es un espectáculo permanente, es el lienzo donde dioses caprichoso dibujan visiones sorprendentes que dejan sin aliento al espectador, a cualquier hora y en cualquier estación. Desde el cerro de la ermita de la Virgen de la Cabeza, que es la cabeza visible de la Denominación de Origen Ribera del Júcar, el horizonte infinito abre cada amanecer un telón violáceo y lo cierra en púrpuras violentos o delicados durante un ocaso largo, incabable. En los gélidos días del invierno el azul es tan intenso y tan prístino que prece de cristal. Y en las tormentas que viajan entre los extremos de dos puntos cardinales no es rara la fantástica visión de un par de nítidos arcoiris tan luminosos como rótulos gigantes de neón.

### MEMORIA DE VINO

Ese cielo por el que los vientos campan a su antojo y esa tierra donde el río prehistórico ha dejado la memoria geológica de guijarros y cantos rodados imprimen una huella tan diferenciada en la viña que ha gestado una D.O. con carácter propio, tan distinta de la

genérica Mancha como de cualquier otra de las ocho Denominaciones de la región.

La D.O. Ribera del Júcar se tiende en el sur de Cuenca, en los municipios de Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante. Cubre poco más de 9.000 has., pero su historia, su economía y su vida cotidiana giran en torno al vino, el de la tradición cooperativa o el vanguardista de la moderna reestructura, y quien mejor la conoce es Juancho Villahermosa, el vocacional secretario y activo promotor de la D.O. Javier Prosper es el presidente reelegido desde 2003, y rige una de las bodegas más potentes, Illana. Desde los ventanales que rodean la sala de cata, en el torreón, puede señalar uno a uno los siete pueblecitos, y anunciar al detalle las peculiaridades de cada uno, sus atractivos, su paisanaje. Les une como identidad el Júcar y la uva Bobal de la que se conservan aún productivas cepas que han cumplido 80 años.

La historia de Illana es mucho más larga. La finca familiar está documentada desde el año 1600, y para llegar allí desde la sede del Consejo, en Pozoamargo, hay que seguir un camino de tierra blanquecina a través de un interminable pinar, una mancha verde protegida que ocupa 300 has. Su viña, ahora rojiza y ocre de otoño, cubre

100 has., y todos sus vinos están integrados en Ribera del Júcar, incluso la producción de vinos *kosher* que se elaboran y crían por separado según las estrictas normas alimentarias judías, bajo la dirección de Ana y Moisés Cohen en cada paso del proceso. Ellos quiebran los precintos de los depósitos, clausuran las barricas tras las rejas, al fondo de la hermosa sala de crianza, y custodian trasiegos y embotellados.

### COMER, BEBER, VIVIR

La D.O. está abierta a variedades nuevas, Merlot, Sirah, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc y Petit verdot en tintos, y Moscatel de grano menudo y Sauvignon blanc en blancos; pero los vinos tradicionales expresan la potencia de la Bobal y la Cencibel (Tempranillo) en esta tierra mineral y en este microclima. Jóvenes o criados, con la madera justa que apunta toques de vainilla, de especias, de café, se acomodan a los platos tradicionales de una región donde abunda la caza y los rebaños de carne y de leche para quesos manchegos.

Sobre la mesa, esos bocados se convierten en melosos gazpachos galianos con liebre y conejo, en arroz caldoso, en migas ilustradas con las chacinas de la matanza anual... Se sirven en mesas populares como Albareta o La Tahona, en Sisante, en

Chazarra, de Casas de Haro, dominio de la ex-alcaldesa que fue alma mater de la fundación de la D.O. En La Vereda de Pozomargo, Arjona, en Casas de Benítez o ese refugio exquisito como mesa y albergue que es el castillo, hoy Parador de Alarcón, que se refleja, vertiginoso, sobre la más impresionante hoz del río. Desde allí, cada día, un recorrido plácido, como la vida en estos contornos. Para muestra... en Sisante, joya del barroco, la solemne procesión patronal se celebra cada 100 años. Por suerte, toca el próximo 2011.

### IMAGEN DE AYER A HOY

Aquí, las jornadas de caza se reducen a un par de horas venatorias, y el resto, dedicado al almuerzo o la merendola campestres, eso sí, regados con buenos vinos. Los mismos que premian, con su peso en vino, al triunfador del campeonato de tiro al plato con tirachinas. O los que, como regalo de los vecinos, de los espectadores, refrescan el gznate de los pastores trashumantes que cada año conducen desde Cuenca a Jaén 500 reses bravas, una impresionante mancha oscura que se desplaza sobre el oro de los trigales recién segados.

Para el propio vino tampoco rige la prisa. Las cooperativas nacieron en la misma época, se bautizaron como el santo del pue-

blo, han cumplido medio siglo, y ahora, en la D.O. insuflan a sus socios nuevo entusiasmo y dinamismo.

La más famosa, Casa Gualda, lo celebró con una selección muy bien vestida. En San Ginés, el vicepresidente de la D.O., Juan Carlos Cabrero, presume de un escenario de etnografía y casi arqueología del vino, desde las naves históricas a los modernos depósitos, o del nombre de sus vinos, 5 Almudes, que rememora una ancestral medida de superficie agraria. En La Magdalena, Alejandro Perona exhibe la joya de un Moscatel de grano menudo de cepas muy viejas, que cada cual hacía en su casa y que ahora atesoran en 2.000 l. embotellados. En Teatinos, la más grande, Bernardo Muñoz premia a los viticultores más cuidadosos. En La Morenilla abogan por una producción ecológica, y mas allá, en el paraje de Los Nuevos, sobre el molino del río y la central eléctrica, en la orilla sombreada de chopos, se restaura con buen gusto una aldea para acoger al visitante.

La novísima Denominación de Origen planifica su desarrollo como enoturismo, ecoturismo y enoturismo. Busca conservar y compartir sus tradiciones: el vino, la primera. Y eso lo vive el viajero, como Proust, cuando las puertas se abren para ofrecer una madalena y un trago.

### CRDO RIBERA DEL JÚCAR

Plaza del Ayuntamiento S/N  
16708 - Pozoamargo  
Cuenca - España  
<http://www.vinosriberadeljucar.com>

### BODEGAS

**Bodegas y Viñedos Illana/ Elvi Wines**  
Finca Buenavista - 16708. Pozoamargo (Cuenca). Tel. y Fax 969 147 039  
[www.bodegasillana.com](http://www.bodegasillana.com)

**Casa Gualda / Ntra Sra de la Cabeza C/ Tapias, 8**

16708. Pozoamargo (Cuenca).  
Tel. 969 38 71 73 Fax 969 38 72 02  
[www.casagualda.com](http://www.casagualda.com)

**Coop San Ginés /Cinco Almudes C/ Virgen del Carmen, 6 - 16707. Casas de Benítez (Cuenca).**  
Tel. 969 38 20 37 Fax 969 38 24 49  
[www.cincoalmudes.es](http://www.cincoalmudes.es)

**Coop. Ntro Padre Jesús Nazareno C/ Santo Cristo, 20 - 16700. Sisante (Cuenca).**  
Tel. y Fax 969 38 70 94.  
[sisante\\_nazareno@yahoo.es](mailto:sisante_nazareno@yahoo.es)

**Coop. Purísima Concepción**  
Ctra. Minaya - San Clemente s/n 16610. Casas de Fernando Alonso (Cuenca).

Tel. 969 38 30 43 Fax 969 38 31 53  
[purisima@ucaman.es](mailto:purisima@ucaman.es)

**Coop La Magdalena**  
Ctra La Roda - 16611. Casas de Haro (Cuenca).  
Tel. 969 38 07 22 Fax 969 38 07 22  
[www.vegamoragona.com](http://www.vegamoragona.com)  
**Eco-Bodega La Morenilla**  
San Isidro 6,  
16707 Casas de Benitez (Cuenca)  
Tel. 609 38 22 51 Fax 969 38 22 51  
[www.lamorenilla.com](http://www.lamorenilla.com)

### MARQUISTAS

**Elvi Wines**  
Tel. 93 534 30 26  
Fax 93 544 13 74  
[moises@elviwines.com](mailto:moises@elviwines.com)  
[www.elviwines.com](http://www.elviwines.com)  
**La Pañoleta Roja (QuoComercializadora)**  
C/ Octavio Cuartero 97, 2º.  
2004 Albacete  
Tel. 653 46 60 66 Fax 967 23 22 69  
[boni.jimenezgomez@gmail.com](mailto:boni.jimenezgomez@gmail.com)



## Luis García Burgos Íntegramente segoviano

La destilería Dyc es toda una sorpresa para los visitantes, un espacio para conocer y gozar localizado en Segovia, lugar que vio nacer, también, a Luis García Burgos, nuestro protagonista. Estudió Ciencias Químicas en la Universidad de Valladolid y, en 1992, entró como director de producción en la destilería Dyc, donde se mantiene hasta hoy. Reconoce que elaborar whisky en España, por su clima, es complicado. Es una destilería integral, todo se realiza en sus instalaciones: recepción de la materia prima (cebada y maíz de Castilla y León), malteado -muy pocas destilerías escocesas pueden presumir de ello- destilación, envejecimiento y embotellado. El Single Malt Whisky, un producto exclusivo para el 50º aniversario de la destilería, es una novedad que comenzó a gestarse hace diez años, tiempo que ha permanecido en barricas de bourbon. El destilado es 100% cebada, como manda la tradición. Revela Burgos que "otros cereales no tienen enzimas naturales, es más, en Escocia está prohibido, por ley, añadir enzimas industriales, detalle que no ocurre en EE UU, para el bourbon, o en Canadá". "Un whisky de malta siempre será más caro que uno de grano. Para producir un litro de whisky de malta necesitas 1,2 kg. de cebada, es decir, se aprovecha el 85%, con un coste de 18 céntimos el kilo. Aunque el maíz está al mismo precio, no hay que maltearlo, y donde se disparan los costes es en el malteado, que consiste en germinar el grano de cebada hasta conseguir almidón. Después, se seca y se tritura. Esta harina se conoce como malta", dice Luis García Burgos. Otro detalle importante de un whisky es la destilación. Un malta tiene que hacerse en alambiques. La columna -dedicada a los whiskies de grano, los blend- se utiliza para obtener un alcohol neutro, sin riqueza aromática, ni de sabor. Por último, la parte más importante es la crianza en barricas. Probaron con botas de jerez, pero el resultado, hasta ahora, no les ha convencido. Estas navidades saldrá otro Dyc exclusivo y no descartan continuar con la saga de maltas después de la fantástica acogida. Sabe que los destilados están en crisis y la solución, como ocurre con el vino, es hacer menos pero de mayor calidad. El consejo de Burgos es "leer bien la etiqueta y exigir que el producto se corresponda con lo que indica. Es lo mínimo que deberíamos exigir", concluye.



### DYC SINGLE MALT 50 ANIVERSARIO

Distribuidor en España: [www.maxxium.com](http://www.maxxium.com)  
Envolvente, profundo con un recorrido aromático elegante sostenido en las notas cítricas (lima), tiza y vainilla con un trago muy equilibrado, pleno de tacto alcohólico y justa persistencia. Producción 2.000 botellas.

## Novedades premium El espíritu de la uva



**LICOR DE ORUJO DE COCA**  
Distribuidor: Tobal Import Drinks.

Origen: Holanda. Grado: 30% vol. Ingredientes: destilado de hoja de coca con Guaraná y Ginseng.

Hojas de coca cultivadas y seleccionadas en Bolivia. Destilado en Amsterdam. El perfume, francamente seductor, recuerda nítidamente a la materia prima, con añadidos finos de cítricos y menta. Goloso y con calidad alcohólica. Frescor que limpia el paladar y un elegante amargor. Muy conseguido.

PVP: 19,95 euros.



**VODKA CHRISTIANIA**  
Distribuidor: Comercial Tello.

Origen: Noruega. Destilaciones: seis. Materia prima: patata roja orgánica "Trondelag" y agua pura de los fiordos. Sistema de destilación: columna. Grado: 40% vol.

Destilado a 98% vol. y después rebajado. Un concepto clásico. De un paso de boca tremendamente sedoso, suave, con un sutil, aunque profundo, fondo de patata cruda y especias. Delicioso. Para tomar solo o bien frío.

PVP: 35-40 euros.



**WHISKY BENROMACH SPEYSIDE SINGLE MALT**  
Distribuidor: Amer Gourmet.

Origen: Speyside (Escocia). Grado: 45% vol. Materia prima: cebada. Sistema de destilación: Doble destilación en alambique tradicional (Pot Still).

Envejecido en barricas que contuvieron Pago de los Capellanes Picón de la añada de 2004, calificada de excelente. El whisky estuvo 24 meses en roble francés. Perfume directo, profundo, con la rudeza ahumada justa que lo hace elegante. Aparecen ápices de pólvora, vainilla, almizcle y naranjas confitadas. Una gota de agua o hielo son necesarias para evitar su leve causticidad alcohólica y disfrutar del remanso aromático que inunda el final de boca. Perfecto con chocolate negro. Temperatura de consumo: 20° C.

PVP: 70 euros.



**LICOR DE VODKA SILDKA CAMEL Y MINT CHOCOLATE**  
Dist. Luis Caballero.

Ambos licores tienen como base el vodka, destilado tres veces. El de caramelo, con 30% vol. de alcohol, seduce por su penetrante aroma de toffe, como aroma absoluto, con sutil fondo floral (alcohol). Trago dulce y graso que recuerda al caramelo de café con leche.

El licor de menta y chocolate, con 25% vol, es fiel tanto en aroma como en sabor, muy armónico para ser un licor.

Tomar fríos o con una pieza de hielo.

PVP: 10,50 euros cada uno.



**WHISKY CHIVAS REGAL 18 AÑOS BLEND DE LUXE**  
Distribuidor: Pernod Ricard España.

Materia prima: cebada. Origen: Escocia. Grado alcohólico: 40% vol. Sistema de destilación: alambique y columna.

Marca de reconocido prestigio que apostó en 1997 por su blend 18 años, denominado Gold Signatura, seleccionado por el Master Blender Colin Scout. En el corazón de la mezcla destacan dos maltas de Speyside: StrathIsla, el alma de Chivas, y Longmon. Destilado lleno de sutilezas, sin ser potente, con recuerdos de cacao, vainilla y alcohol floral muy envolventes. Grasa que envuelve el conjunto, hace el tacto alcohólico más llevadero con un final ahumado penetrante y seductor.

PVP: 59 euros.



**VODKA U'LUVKA**  
Distribuidor: Global Premium Brand.

Origen: Polonia. Materia prima: centeno y cebada. Número de destilaciones: tres. Grado alcohólico: 40% vol. Sistema de destilación: columna.

La receta del vodka nace tras la orden del rey Segismundo III a uno de sus mejores alquimistas, de que elaborase el mejor destilado posible. La razón: los vasos no tenían pie, y por lo tanto había que ingerir la bebida de un solo trago para que no se derramase. Vodka tridestilado, sutilmente aromático (anís, algas), refinado. Un trago especialmente suave que no evidencia la causticidad del alcohol. Magnífico.

PVP: 38 euros.



## CON PROGRAMADOR DE DOSIS



**TECH-DISPENSER,**  
con programador de dosis cada grifo.

### Programador de Dosis:

Le permite seleccionar la cantidad de vino que quiere en cada grifo y pulsando una sola vez el botón, dispensa la cantidad de vino que le has programado.

### Sistema Antioxidante:

Además de servir la cantidad deseada de vino a la copa a su temperatura correcta climatizada, su sistema preserva la botella abierta, sin estropear el caldo hasta un máximo de 30 días aproximadamente.

*El futuro es ahora, llega el nuevo concepto de servicio, máxima precisión y máxima rentabilidad en el servicio a copas.*

**+ DE 30 MODELOS EN NUESTRO CATÁLOGO (TAMBIÉN A MEDIDA)**

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

**CAVEDUKE, The Brand of The Tower.**

Entra en [www.mivino.info](http://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



## SUMILLER



### Juan Carlos Ibáñez Trabajo en equipo

**H**ombre sencillo, de cuna catalana, con esa raíz hostelera profunda que parece estar perdiéndose, comienza su trayectoria profesional a principios de los ochenta como camarero en hoteles de playa, aprendiendo inglés. En el servicio militar coincide con futuras grandes estrellas como Ferrán Adriá, José Antonio Tortajada y Fermí Puig. Precisamente este último es quien lo ayuda a conseguir un trabajo en un restaurante francés, La Ciboulette, cuyo propietario y chef, Jean Paul Vinay, le inculcó el oficio del vino. Allí estuvo tres años. Después realizó un curso en la Escuela Española de Somilleres de Sant Jordi, la primera que se abrió en Barcelona, y seguidamente trabajó, ya como somiller, en el restaurante Tropical, colaboró con el grupo de cata Impitoyable y, en el año 1991, Santi Santamaría, del Racó de Can Fabes, apuesta por él. Hasta la fecha.

A los clientes los trata con mimo, intentando siempre complacerlos encontrando la mejor armonía entre plato y vino basándose en los gustos de los comensales. Para ello, estudia la composición del plato, del producto, sus texturas e intenta saber cómo sería el encuentro aromático entre plato y vino, su evolución. Muchas veces, comenta, “se consigue mejor armonía en un menú con el mismo vino para todos los platos que con un vino para cada uno de ellos”. “Con el tiempo, he conseguido que el cliente confíe en mi criterio. Ahora son muy receptivos, se dejan aconsejar y no dudan en probar algo nuevo, pero hay que tener en cuenta que eso no se consigue en un día. Es un trabajo de muchos años”, asegura. Aconseja a los somilleres que tengan criterio propio, que eviten las modas, que caten todo lo posible, que primen el compañerismo (ellos son un eslabón más del equipo), que disfruten de una botella comiendo en casa (se sacan muchas conclusiones), que conozcan bien la cocina donde trabajan y, por supuesto, que sean prudentes a la hora de comprar vino. Adora las zonas clásicas tanto españolas como francesas. Además, ve un gran futuro a Priorat, Bierzo, Valdeorras, Rías Baixas y Somontano. Como ilusión personal, destaca el haber elaborado en Celler Triada vinos para su restaurante. El último vino que le ha entusiasmado ha sido Valbuena 5º 2000, que considera “un homenaje a la experiencia, capaz de manifestar complicidad con mis sentidos”.

*Un monasterio...*



*una bodega...*



*... un lugar para amar el vino*

# DESCUBRELO



**BARON DE LEY**  
RIOJA

VISITAS A BODEGA  
concertar cita previa  
TEL: 948 694 303

[www.barondeley.com](http://www.barondeley.com)



# Confíe en los resultados del MARKETING Online

## Coseche + resultados

- + Conversiones en ventas
- + Posicionamiento en buscadores
- + Reputación online
- + Comunicación en Redes Sociales
- + Clientes por Email marketing



sabemos como hacer su web + rentable  
www.emred.com/vinosonline

### EL COLECCIONISTA



## Finca Río Negro 2008 Expertos en riesgos

Aunque España sea el país del vino, hay lugares con sus limitaciones. Lo sabían los antiguos, que escuchaban a su tierra y plantaban frutales allí donde la naturaleza les procuraba buen rendimiento o sembraban trigo donde las condiciones aseguraban buenas cosechas. Pero siempre ha habido personas inquietas que no se conforman con hacer lo lógico sin detenerse a indagar, a dar otra vuelta de tuerca para alcanzar ese sueño imposible. José Manuel Fuentes es uno de esos inconformistas que buscan siempre la investigación hasta el límite de lo aceptable. Y en la provincia de Guadalajara, en el término de Cogolludo, cerca de la comarca de los pueblos negros, posee una espléndida finca de 600 hectáreas, buena parte de ella es bosque y monte mediterráneo, también hay cultivos y además caza en abundancia, pero nunca ha habido viñedo. El motivo es sencillo, a mil metros de altitud y en plena sierra de Ayllón es correr riesgos por la rigurosidad del clima, es clavar una cepa sin que te asalte la duda de si las heladas tardías te van a dejar sin el trabajo de todo el año. Aun así plantó 26 hectáreas de viñedo con las más reputadas uvas: Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, así como alguna hectárea de blanca, Gewürztraminer y Verdejo. Una vez comprobado que el viñedo salía adelante con éxito, quedaba por hacer un lagar donde procesar el fruto. Lo resolvió a lo grande, construyó una espléndida bodega de preciosa estética por fuera, cuidando cada detalle para que su visión no dañara el entorno, y de gran utilidad por dentro. Su entusiasmo se lo ha transmitido a Víctor, su hijo, que ahora se ha hecho cargo de la bodega. La parte técnica se la han dejado a Mariano Cabellos, un sabio con muchos años de experiencia en viticultura y enología. Con las uvas blancas han elaborado un divertimento, un blanco para regocijo del principio de mesa, de momento sólo para la familia. Por fin los sueños de José Manuel se han cumplido y sale el primer tinto al mercado, fruto de una comarca donde no se ha elaborado vino en muchos kilómetros a la redonda. Viene con el poderío de las variedades estrella, con el aporte de barricas nuevas y con la ilusión de unas personas que han entendido hacer de sus sueños una realidad, basándose en saber capitalizar el riesgo.

FINCA RÍO NEGRO 2008  
Vino de la Tierra de Castilla  
Tel. 639 201 817  
Precio: 14 €.

**LUSTAU**  
LA BODEGA MÁS PREMIADA DE JEREZ  
LUSTAU OFRECE LA MÁS SELECTA Y EXTENSA GAMA DE JEREZES DE CALIDAD. VINOS QUE RECIBEN CADA AÑO INNUMERABLES PREMIOS EN LOS MÁS PRESTIGIOSOS CONCURSOS DE TODO EL MUNDO.

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2009: Lustau Añada 1990 Rich Oloroso, ORO; Lustau Almacenista Manzanilla Pasada, ORO y 15 premios más...  
INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2009: Lustau SR Otomise Don Nuno, ORO; Lustau SR Moscatel Emilin, ORO; Lustau Almacenista Palo Cortado Viejo, ORO; y 9 premios más...  
LONDON INTERNATIONAL & SPIRIT COMPETITION 2009: Lustau Almacenista Manzanilla Pasada, ORO-BEST IN CLASS, y 7 premios más...

FINE SHERRY WINES

**SON NOTICIA**

## Primer 2009 ¡Feliz vino nuevo!

Los días 12 y 13 de diciembre se celebra PRIMER, la XII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, la fiesta del vino nuevo, la hora de rendir el culto ancestral de nuestra cultura al vino recién nacido. Una cita a la que tanto los productores -los bodegueros exhibidores- como los espectadores, es decir, los aficionados y los profesionales del comercio y de la hostelería, se asoman con tanta curiosidad como inquietud. Llegó el momento de la verdad, la primera ocasión de probar lo que dió la vendimia, lo que regaló la tierra, y poder juzgar de primera mano, sin intermediarios mediáticos ni críticos interpuestos, lo que es un adelanto de la nueva cosecha.

Con ese espíritu, con esa alegre excitación, un año más PRIMER reúne en el Palacio de Congresos de Madrid, durante los días 12 y 13 de diciembre, una amplia y representativa muestra de las zonas y bodegas españolas donde se elaboran vinos por el método tradicional de la maceración carbónica, esos que en Rioja llaman "de cosechero" y que menudeaban por todos los rincones de esta España vinícola como la forma más natural de hacer vino, casi, casi, la forma en que el vino se hace a sí mismo.

Hoy día esa espontaneidad se controla técnicamente en busca de la perfección, pero a grandes rasgos se realiza volcando los racimos enteros en los depósitos de fermentación. Alrededor del 20% de las bayas se rompe por el propio peso de la masa de



racimos, y el mosto resultante inicia el proceso de fermentación alcohólica. Un porcentaje similar de uvas se mantendrán enteras, y en ellas se producirá la fermentación intracelular.

Consiste en que la célula, para defenderse de la falta de oxígeno, inicia una transformación intracelular, alterando la estructura de la uva y transformando una pequeña cantidad de azúcar en alcohol. El resto de la vendimia se verá envuelto en las dos fermentaciones, alcohólica y carbónica. Con ello se logra aumentar los aromas primarios, los de fruta, y extraer materia colorante, la que le da ese aspecto tan auténtico, tan natural. El del vino de siempre.

Para exponerlo acudirán a la muestra 20 bodegas: Bodega Santa Catalina del Mañán, Bodegas Altún, Bodegas Remírez de Ganuza, Bodegas Tavera, Bodegas y Viñedos del Jalón, Bruno Ruiz Bodega Ecológica, Estancia Piedra, Fariña, Fernández Eguiluz, Luberrri Monje Amestoy, Luis Alegre, Macià Batle, Muga, Ostatu, Santa Quiteria, Solar de Urbezo, Vallobera, Valsacro, Vinícola de Castilla y Vinos de Benjamín Romeo.

Y por primera vez, PRIMER saldrá a la calle: los mismos vinos de la muestra se podrán disfrutar en muchas de las mejores vinaterías, bares, tiendas y mercados sibaritas de la capital.

El fin de semana del 12 y 13 de diciembre, al público de Madrid, a todos los amantes de este tipo de vino, incumbe la noble tarea de difundir, promocionar y defender una tipología de vino alegre y vivaz que anuncia, antes que nadie, las cualidades de la nueva añada.



Arriba, cartel anunciador de la I Semana de los Vinos de Maceración Carbónica, en el recién remozado Mercado de San Miguel de Madrid. Sobre estas líneas, imágenes de la pasada edición de Primer 2008.

# GACETA DEL VINO

DIARIO INFORMATIVO DE LA ACTUALIDAD VINÍCOLA EN ESPAÑA  
Edición Madrid

## La Revolución del Premium



Comercial Tello, S.A. Tel.: 934743435 Fax: 934743217 E-mail: [gestio@comercialtello.com](mailto:gestio@comercialtello.com) Contacto: Silvia

De venta en Tiendas Club del Gourmet de El Corte Inglés, Makro, y tiendas especializadas.

## SON NOTICIA

### Rectificamos: Ribeiro es grande



**E**n el pasado número de *MiVino*, en la página dedicada al Enoturismo de esa deliciosa región donde nace el Ribeiro explicamos de forma un tanto confusa la configuración de la Denominación de Origen. Decíamos que son 31 bodegas las que embotellan, y efectivamente ésas son las llamadas bodegas -o, en este caso, Adegas- de elevada producción y con capacidad para comprar uva a los viticultores. Pero el Consejo regula también, mayoritariamente, desde 1987 un modelo de empresa tradicional, casi doméstica, mucho más abundante. Son las Adegas de *colleiteiro*, o de cosechero, las que elaboran sus propias uvas y que no superan anualmente los 60.000 litros de vino. Estos vinos son verdadero ejemplo de *terroir*, ya que los mimados viñedos a veces no superan siquiera una hectárea y se plasman en marcas de excepcional calidad, en botellas cuidadas con pasión artesanal que reflejan la larga historia del vino en la región y, a la vez, la evolución puntera de las técnicas del campo, con la renovación varietal, y de la elaboración a base de la tecnología en bodega y la profesionalidad de los elaboradores. Las Adegas de Colleiteiro suman casi 90, cosechan reconocimientos internacionales -el más reciente como Mejor Vino para Asia, en Hong Kong- y suponen una puerta abierta a la experiencia enoturística en cada recodo del camino del Ribeiro.

### Templos de la tapa

**C**ien tabernas donde codearse en la Comunidad de Madrid. Cuarenta recetas para crear miniaturas. Un diccionario para saber de qué se nos habla cuando leemos una carta. Así es el nuevo libro de Sara Cucala *Los Templos de la Tapa en la Comunidad de Madrid*. Editado por RBA. Un recorrido por las tabernas más emblemáticas, las nuevas barras y los rincones con más solera ilustrado por el fotógrafo y cocinero Sacha Hormaechea.



### Refranes para comer

**J**uan José Lapitz y Ana Lorente acaban de presentar su libro *2000 refranes para comer*, un exhaustivo recopilatorio de los dichos y rimas vinculados al mundo de la mesa, la gastronomía y la alimentación. De la A a la Z, los autores van desmenuzando el significado, el sentido y los porqués de los refranes culinarios. El libro, que pretende rescatar parte de la cultura tradicional oral española, incluye entre rima y rima 1.000 recetas extraídas del recetario tradicional.



### Chocolate Armonía con ron

**P**etisú relleno de Mount Gay, Tigretón de English Harbour, Mojito crujiente de Appleton State, Lingote de Bombón Brugal... Ocho chocolates para acompañar a ocho rones diferentes. Así fue la cata que organizó el pasado mes de noviembre la Asociación de Productores de Ron del Caribe (WIRSPA) en Madrid para presentar los rones que se producen en el Caribe. La cata fue dirigida por Miguel Ángel Galán, sumiller de WIRSPA, "el ron es uno de los mejores tragos para acompañar a un chocolate puro".





**Casa Gualda**

VINOS ÚNICOS

TRADICIÓN, EXPERIENCIA E INNOVACIÓN



SELECCIÓN    CRIANZA    50 ANIVERSARIO    ÚNICO

**NTRA. SRA. DE LA CABEZA S. COOP.**  
 c/ Taplas, 8    Tel. 969 387 173  
 16708 POZOAMARGO    Fax 969 387 202  
 Cuenca SPAIN    info@casagualda.com



Ha valido  
la pena  
esperar  
desde  
...  
1999



Disponible  
en los Clubes del Gremio de  
El Corbe Inglés  
y en las mejores enotecas

CASTELL SANT ANTONI  
 Passeig del Pneu, 15 - Tel. 93 818 30 91 - 08770 Sant Sadurn d'Arxoa (Barcelona)  
 E-mail: cavall@castellsantantoni.com - www.castellsantantoni.com



**ALSINA & SARDÀ**

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

*Excelsus  
de  
Giró Ribot*

*Navre  
Sant*



información comercial:  
[www.giroribot.es](http://www.giroribot.es)

**SON NOTICIA**

## Premios La Gula y Bachiller en Fogones

Uno de los premios de la restauración con más solera es el que concede el semanario *El Nuevo Lunes*, bajo el título Premios de La Gula y Bachiller en Fogones. Uno, otorgado a los restaurantes, y otro, a los comensales. Este año, en su XXVI edición, los premiados fueron la presidenta de Unespa, Pilar González de Frutos, y la sindicalista de CC OO M<sup>a</sup> Jesús Paredes. Los premios La Gula 2009 los recogieron Sacha Hormaechea, del restaurante Sacha (Madrid), Juan José López, de La Tasquita de Enfrente (Madrid) y Fernando Córdoba, del restaurante El Faro del Puerto (Cádiz). En la entrega de premios del pasado mes de noviembre se anunciaron los ganadores de 2010 del premio



Bachiller en Fogones, que serán para Luis Irizar, director de la Escuela de Cocina Luis Irizar en San Sebastián; Diego de Alcázar, presidente del IE-Instituto de Empresa Business School y del Grupo Vocento, y José Manuel Martínez, presidente de Mapfre. Los trofeos La Gula los recibirán Pedro Larumbe, Pedro Espina e Iñaki Arce.

## El cava está de luto



El mundo del cava está de luto por el fallecimiento de José María Tetas Vendrell. Hombre emprendedor que comenzó abriendo una bodega en Benicasim donde elaboraba Mistela, Moscatel y otros vinos dulces. Y terminó fundando, en 1942, Bodegas Pinord, y más tarde Marrugat, dedicada a la elaboración de Cava; además, en 1997 construyó una bodega en el Priorat donde se elaboran vinos ecológicos.

## Madrid Crece la D.O.

Dos nuevas bodegas se unen a la Denominación de Origen Madrid, una de las más pujantes en el nuevo panorama vitivinícola español: Bodegas Marañoses (Dehesa de San Martín) y Viñedos de San Martín, con lo que son ya 43 las bodegas que forman parte del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid. El pasado mes de noviembre, el Hotel Palace de Madrid acogió la undécima edición del Salón de Vinos de Madrid, una cita que permitió catar las nuevas añadas de esta Denominación de Origen en alza. Para los que deseen más información, el Consejo Regulador acaba de renovar su página web: [www.vinosdemadrid.es](http://www.vinosdemadrid.es).



## Vino de primera división

Bodega Añada Real, una de las más populares de La Rioja, acaba de presentar su nuevo vino, Añada Real 2006, un tinto elaborado con las mejores uvas de las viñas de la bodega. Tanto este vino como el Vendimia Seleccionada 2004 están elaborados

por Bodegas Luis Alegre, con Alex Simó como enólogo responsable. El proyecto de Añada Real cuenta con el apoyo y colaboración de diversos amantes del vino. Entre los de mayor fama están los futbolistas Raúl González, Cañizares, Rafa Alcorta o Sergi Barjuan.



**PUBLIRREPORTAJE**



Parcela El Castaño, en Agoncillo, La Rioja.

# COLECCIÓN VIVANCO

## PARCELAS DE MAZUELO LA ÚLTIMA PIEZA DE COLECCIÓN VIVANCO

*Faltaba una última pieza. Un último vino que completara el trabajo de investigación realizado por Rafael Vivanco y su equipo técnico de Bodegas Dinastía Vivanco sobre las virtudes de las variedades tradicionales de Rioja a partir de una selección de parcelas de viñedos propios situadas en terruños privilegiados. Hasta ahora, eran tres los vinos que formaban parte de esta línea de tintos de producciones limitadas, Colección Vivanco: el potente Colección Vivanco Parcelas de Graciano, el fino e intenso Colección Vivanco Parcelas de Garnacha y el complejo y elegante Colección Vivanco 4 Varietales. Faltaba, como decía, un último vino que cerrara el círculo en torno a las variedades tradicionales riojanas: un monovarietal de mazuelo.*

Colección Vivanco Parcelas de Mazuelo 2007 es un vino singular, fresco, mineral y corpulento que transmite todas las particularidades de una variedad tradicional de Rioja muy poco conocida y limitada a coupages con otros vinos. Para conseguirlo, se han seleccionado dos parcelas dentro de terruños privilegiados como Agoncillo y Alberite, de suelos pobres y donde se ha conseguido una maduración plena de esta complicada variedad. El vino ha permanecido durante 14 meses en barricas nuevas de

roble francés de diferentes tonelerías, sin trasiegos. De este vino sobresalen su multitud de matices frutales (moras negras y frambuesas) y minerales, con un final fresco, balsámico y persistente. El carácter corpulento, fresco y singular de Colección Vivanco Parcelas de Mazuelo se ha reflejado asociándolo con la imagen pícaro del busto de un fauno, en mármol, personaje incorporado a las celebraciones del dios Baco.

### DOS TERRUÑOS, DOS PARCELAS, UN VINO

Situados en la zona meridional de La Rioja, a escasos kilómetros de Logroño, los terruños de Agoncillo y Alberite disfrutaron de una influencia climática común de tipo continental. Inviernos muy fríos y menos lluviosos que en la zona norte y veranos más extremos con escasas precipitaciones que redundan en un menor tamaño de grano y una menor compacidad de los racimos de Mazuelo. Los grandes contrastes térmicos entre el día y la noche acentúan la maduración fenólica y elevan la cantidad de polifenoles y, por ende, el color y la estructura del vino obtenido. A pesar de su cercanía (apenas 10 kilómetros separan ambas localidades) y de recibir una influencia climática similar, la diferencia de suelos y su orografía ofrecen una singularidad plena para el cultivo de una variedad tan complicada como el Mazuelo. De estos dos terruños hemos seleccionado dos parcelas; en Agoncillo, la Parcela El Castaño, y en Alberite, la Parcela Martinete.



### COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE GRACIANO

- Medalla de Oro Mundus Vini Alemania 2009.
- Medalla de Oro Vinalies París 2009.
- Nariz de Oro al mejor vino de España con crianza 2008.
- Medalla de Oro en el Concurso Internacional Mundus Vini Alemania 2008.
- Medalla de Oro Premios Mezquita 2008.



### COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE GARNACHA

Bacchus de Oro en el Concurso Internacional Bacchus 2008.

### COLECCIÓN VIVANCO 4 VARIETALES

- Tercer Mejor Vino de España con crianza Nariz de Oro 2009.
- Segundo Mejor Vino en el Concurso de Vinos de Rioja en la categoría de Vinos de Autor 2009.
- Mejor Vino en el Concurso de Vinos de Rioja en la categoría de Vinos de Autor 2008.
- Medalla de Oro Concurso Internacional Bacchus 2008
- Medalla de Plata Tempranillos al Mundo París 2008.
- Medalla de Plata en el Concurso Internacional Mundus Vini Alemania 2008.



## SON NOTICIA

# Feria de Hong Kong España crece hacia Oriente



Con más de 520 expositores de 34 países y regiones de los cinco continentes, la edición de este año de la Hong Kong International Wine & Spirits Fair ha duplicado la participación del año pasado. También el programa creció, con más de 50 actividades especiales, subastas de vino, sesiones de cata, clases magistrales y seminarios. Han intervenido Andreas Larsson, Mejor Sumiller del Mundo, y Elyse Lambert, Mejor Sumiller de las Américas. La presencia española ha resultado tan brillante como eficaz. El ICEX, con 34 stands, organizó un apretado programa de catas temáticas y degustaciones con vinos españoles, para lograr la mayor difusión entre los profesionales y la mayor repercusión entre la prensa especializada. Codo con codo, exhibidores como el C.R.D.O. Manchuela o Miguel Torres, representado por su importador. La actividad de la D.O. Manchuela fue imparable, la cata de presentación de sus vinos en la última jornada estuvo llena hasta la bandera. Además, participaron en el cóctel más exclusivo, para 20 bodegas de todo el mundo, destinado a compradores internacionales, con más de 500 profesionales del sector.



### CRECEN LAS EXPORTACIONES

El crecimiento año tras año se reflejará en cifras. Según la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Hong Kong, España consiguió en 2008 aumentar las ventas de vino tinto a Hong Kong un 64% en valor y un 35% en volumen. Este aumento de las exportaciones se debe a la desaparición de aranceles y, en gran medida, a las acciones de promoción que se están llevando a cabo para dar a conocer los productos agroalimentarios españoles. Como muestra, en octubre de 2008, el ministro español de Industria, Turismo y Comercio, Miguel Sebastián, y la secretaria de Comercio y Desarrollo Económico del Gobierno de Hong Kong, Rita Lau, firmaron un Convenio de Cooperación Empresarial del Sector del Vino para incrementar el ritmo de crecimiento de las exportaciones de vino español en la zona. Las puertas del ingente mercado que es Asia se abren gustosas a los vinos españoles. Y a los visitantes, más aún ahora que los vuelos a Honk Kong que sólo realiza British Airways llevan también la firma de su aliada Iberia.



[www.iberimage.com](http://www.iberimage.com)

Miles de imágenes del mundo vinícola

**PROMOCIÓN ESPECIAL**

**10 años Iberimage**

1.000 fotos, a un euro/cada una (\*)

(\*) Precio aplicable a promoción on line en [iberimage.com/es/rf\\_detalle.jsp?id=22](http://iberimage.com/es/rf_detalle.jsp?id=22)

Disponemos de un servicio de creación fotográfica de reportajes personalizados de bodegas, regiones vinícolas, Denominaciones de Origen, etc. Más información en el teléfono 91 463 57 64 (Yolanda Llorente) [yolanda.llorente@iberimage.com](mailto:yolanda.llorente@iberimage.com)

**SON NOTICIA**

## Oporto Vintage 2007 Añada para el recuerdo

Acaba de ser presentada la añada de 2007 de Oporto Vintage. De cada década, sólo se declaran dos o tres añadas vintage. Esta añada 2007 es una de las que mejor ha reflejado la esencia mineral de cada terreno, su altitud, su riqueza de flora y fauna. La calidad frutal, en algunos vinos como Quinta de Vale Meão, Quinta do Vale D. María, Niepoort, es de lo más seductor. Por primera vez, aparece en los oportos acidez y, por tanto, mayor equilibrio, además de reflejar que ha habido un mayor cuidado e interés en el campo. Los precios, ahora, oscilan entre los 20 y 50 euros para vinos que pueden sobrevivir varias décadas.



## Navidad, todo en uno Cava y foie gras



Codorníu lanza un estuche festivo para aunar el más clásico bocado y trago, más aún en fechas navideñas. Ofrece la oportunidad de disfrutar de la armonía perfecta entre una botella de Gran Plus Ultra de Codorníu y un novedoso bloc de foie gras de pato, Martiko, cocinado por primera vez con el propio cava, un regalo que hará disfrutar a los más sibaritas o resolverá con glamour la visita más una inesperada o la recena a

deshora. Codorníu Gran Plus Ultra está especialmente elaborado para convivir con las nuevas tendencias gastronómicas y armoniza a la perfección con los sabores más emblemáticos de la Navidad. Con una tradición de más de 130 años elaborando cava de alta calidad, Codorníu fue pionero en la incorporación de la uva Chardonnay en el coupage de sus vinos espumosos. Treinta años de cultivo de esta variedad, en fincas propias, permiten a los viticultores y enólogos de Codorníu conocer a fondo las particularidades de cada parcela y su combinación óptima. Por su parte, el foie gras de pato al cava Codorníu Gran Plus Ultra de Martiko, firma navarra fundada en 1986, asombra por su finura, delicadeza y sublime textura al deshacerse en boca. La distribución va a ser muy amplia y el precio recomendado es de 15,95 euros.

**SON NOTICIA**

## Sumilleres del siglo XXI

Con el objetivo de convertirse en la primera plataforma de formación, diálogo y encuentro entre los sumilleres, acaba de estrenarse la web [www.azpilicuetasumiller.com](http://www.azpilicuetasumiller.com), un portal de Internet en el que se aúnan las noticias relacionadas con el sector, las entrevistas a sumilleres, información sobre cursos, seminarios, congresos y presentaciones, y artículos relacionados con el mundo del vino. Además, el portal cuenta con Custodio López Zamorra que ofrecerá artículos de diversos temas relacionados con la sumillería.

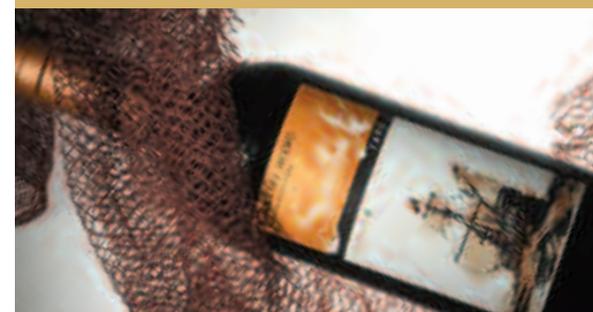


Como el portal quiere ser un centro de encuentro *on line*, sugiere a todos los que se registren a la página acceder a los datos de otros sumilleres, compartir fotografías de eventos o los vídeos sobre encuentros o salones vinícolas que cuelguen los miembros del portal.

El proyecto fue presentado durante una conferencia en las VI Jornadas de Sumillería de Valladolid por la enóloga de Azpilicuetas, Elena Adell, que anunció así la primera red 2.0 para el sumiller: "Debemos dejar que el siglo XXI impregne también al mundo del vino".

**GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MIVINO Nº 145  
1492 SANTAFÉ CRIANZA 2006**

- Almudena Parra**  
Urb. Piedras Vivas, 6 28692 Villafranca del Castillo (Madrid).
- Fernando Monjil Redondo**  
Avda. de la Estación, 38, 1-C 47140 Laguna de Duero (Valladolid).
- José María Robles**  
C/ Cartagena, 13 30880 Águilas (Murcia).
- Juan Beltran Martín**  
C/ Granado, 2 05250 El Hoyo de Pinares (Ávila).
- Luis Miguel Fernández**  
C/ Sierpes, 1, 1º A 37002 Salamanca.



# VINARIUM

Tienda de vinos, licores y productos de gourmet

[www.vinarium.es](http://www.vinarium.es)

*"Comparten curiosidad, pasión por el talante social que convoca el vino, y placer a la hora de sugerir a sus clientes desde las entrañas pero sin dogmatismo" (Mivino)*



**En pleno centro de Madrid,  
un lugar único para disfrutar  
del mundo del vino**



- **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](http://www.vinarium.es)**

## Para vestir las paredes

Nuestra revista hermana, *Vinum*, ha recorrido medio mundo buscando terruños, viñas, bodegas, vinos, con sus paisajes y paisanajes. Es testigo ocular de toda la tramoya que exige la elaboración de un vino, desde los trabajos en la viña hasta el embotellado.

Decore su bodega, su restaurante, su sala de cata con algunas de las mejores fotos que se han publicado en la revista *Vinum*. Todas las fotos son obra de Heinz Hebeisen, dos veces Premio Nacional de Turismo "Ortiz de Echagüe" (1987 y 2000)

### Tamaños y acabados



Foam con perfil de aluminio.



Aluminio lacado con bastidor de refuerzo.



Lienzo con un bastidor de madera.

**Tamaños:**  
50 x 70 cm  
70 x 100 cm

**Acabados:**  
Foam con perfil de aluminio.

Aluminio lacado con bastidor de refuerzo.

Lienzo con un bastidor de madera.

#### Forma de pago:

- Visa/Master Card
- Transferencia bancaria al hacer el pedido

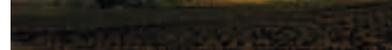
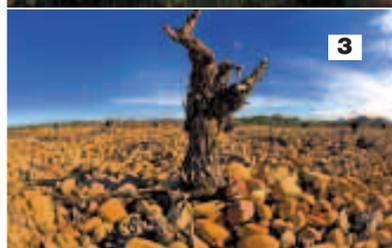
- Descuento al pedir 5 fotos en un mismo pedido: 60 Euros

*Precio sin IVA (16%); transporte por mensajero a domicilio incluido.*

#### Pedidos:

Tel. 915 120 768 Fax 915 183 783 I.minaya@opuswine.es  
Las fotos se pueden ver ampliadas en la web: [www.mivino.info/shopping.jsp](http://www.mivino.info/shopping.jsp)

Tamaño	Acabado	Precio	Código de pedido	Colección (12 fotos)
50 x 70	Foam / Aluminio	120 €	NºFoto_5070_foam	1.150 €
50 x 70	Aluminio lacado	130 €	NºFoto_5070_alu	1.250 €
50 x 70	Lienzo / Madera	130 €	NºFoto_5070_lienzo	1.250 €
70 x 100	Foam / Aluminio	185 €	NºFoto_100_foam	1.750 €
70 x 100	Aluminio lacado	190 €	NºFoto_100_alu	1.800 €
70 x 100	Lienzo / Madera	160 €	NºFoto_100_lienzo	1.500 €



## 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 oxígeno 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. 915 120 768. Fax 915 183 783 I.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 íntegramente 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 Swarovsky.

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 (Laguardía), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardía). **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 HOGUERA (Cerdeña), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvía), LA ZAMORANA (Gijón), PALERMO (Tapia de Casadiego), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, EL MILANO (Hoyos Espino), LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUI SANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Baleares:** PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Palma Mallorca). **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d'Anoia), CAN BALADIA (Argentina), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, EL CÒM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallès), IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, RIBEIRO, RTE. LUA (Pto. de Solter-Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDÉS, 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 (Jerez de la Frontera), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL 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 PAEL (Avinyonet de Puigventós), QJIMS'S BAR (Cassa de la Selva). **Gran Canaria:** GASTROPUB LILUUM (Tias-Lanzarote). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR, EL FOGÓN DE VALLEJO (Alobera). **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUEUNDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), MORGAN (San Sebastián), REKONDO (San Sebastián), SALTIXPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** EL PARÁISO (Punta Umbría), VINOTECA VILANOVA. **Jaén:** LA TINÁ (Segura de la Sierra). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGLICIA S.A. (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA 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'OBRA DOR, 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, ZALACÁIN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** AMARO (El Pareión-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), ENKORRI (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), HOTEL KRIS DOMENICO, 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 OINTINA.

**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 ALCENA 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), LA MALLORQUINA

(Oviedo), 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, ARUNHA TERRA DE VINS (Vilafranca del Penedès), BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig i Reig), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALL-BE (Palau-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del V), CIA. D'ALELLA VINS Y CAVAS (Alella), EL CELLER CA LA MARÍA (Pineda del Mar), EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE PERANIGAS-Q8 (Tarrasa), EL CELLERET, EL PETIT SÉLLER (Sant 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 (Tarrasa), MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallès), PADRÓ & ESTEVE, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallès), 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:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** CAPRICHIO DIVINO (Algeciras), LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** 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 (Burrirana). **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 TITIVS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BAKO AMARA (San Sebastián), BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SBARITAS (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'AINSA VINOS Y DELICIAS (Ainsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastró). **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), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol), 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 (Mutliva 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), VID' VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESA DE RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, SOVISUR (Bollullas 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 (Aragón), 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). **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:** ALCACENA 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.

## DESCUBRE LA ESENCIA DEL DUERO



## Marqués de Irún

RIBERA DEL DUERO

### ROBLE

2007

VINO DE COLOR INTENSO CON DESTELLOS RUBÍ, DULCISIMO BOUQUET DE ESPECIAS Y FRUTA MADURA, COMPLEJO PALADAR CON INTENSA FRUTA Y TRASFONDO DE TOSTADOS Y NOTAS MINERALES.



TEMPRANILLO



6 MESES

### CRIANZA

2008

ESTE VINO MUESTRA UN COLOR PÚRPURA INTENSO, UNA SUDUCTORA NARIZ DE FRUTOS NEGROS MADUROS Y CONCENTRADO PALADAR CON CANTIDAD DE FRUTA FRESCA SOBRE UN FONDO DE VAINILLA.



TEMPRANILLO



12 MESES

www.caballero.es

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

el blanco con más mensaje



[www.ribeiro.es](http://www.ribeiro.es)

