nº 134

miVino

www.mivino.info

julio / agosto 2010

GALICIA

El blanco perfecto

Armonías **Lomo de corzo con Cosme Palacio**
Bodegas Ejemplares **Campo Viejo**
Práctica de Cata **Martivillí**
Enoturismo **González Byass**

REDACCIÓN
Director
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es

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

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

Jefatura de Redacción
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es

Coordinador de catas
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es

Edición
Ángel Caballero
a.caballero@opuswine.es

UNA PUBLICACIÓN DE

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

Gerente
Heinz Hebeisen
h.hebeisen@opuswine.es

Editor
Manuel Saco
m.saco@opuswine.es

DEPARTAMENTO COMERCIAL
Publicidad
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es

Coordinación
Lulicar Minaya
l.minaya@opuswine.es
Óscar García
o.garciaolias@opuswine.es

Administración
Nieves González
n.gonzalez@opuswine.es
Yolanda Llorente
yolanda@opuswine.es

Relaciones externas
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

SUSCRIPCIONES
AES
C/José de Andrés, 11, Bloque 3
Colonia San José
28280 El Escorial, Madrid.
Tel. 91 890 71 20
Fax. 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

IMPRENTA
ALTAIR IMPRESIA IBÉRICA
Autovía A-4, pk 36 a Seseña
km.2,700 45223 Seseña (Toledo)
Tel. +34 91 895 79 15
Fax +34 91 895 78 33
www.impresia.es

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

DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

AEEPP FIPP

EDITORIAL

Galicia apunta al blanco

Tiene Galicia un significativo legado en sus vinos blancos que en general sobresalen del panorama español. Durante centurias estos vinos han seducido a los consumidores y han sido buscados sin reparar en gastos ni dificultades. En los últimos años, sus bodegueros han diversificado la oferta, y junto a la necesaria búsqueda de ese vino bravo y longevo, apto para criar en botella largos años, han seguido paralelamente aquella moda de los noventa que abogaba por los blancos para consumir en el año, joviales, divertidos, aromáticos y de enorme frescura. Y éste es el vino ideal para ayudar a pasar con garantía los calores que se avecinan. Surgen estos blancos frescos y juveniles desde todos los rincones de las cinco denominaciones de origen, de Rías Baixas con sus albariños expresivos y de estimulante acidez; de Ribeiro, donde ese ramillete de variedades aporta una notable complejidad, destacándose por encima de todas esa Treixadura espectacularmente elegante y armoniosa; de Ribeira Sacra, donde la Godello marca la diferencia; de Valdeorras, de donde llegó el resurgir de esta suculenta variedad y ahora nos regala esos vinos tan originales. Y de Monterrei, que aporta esos vinos afrutados y frescos que se abren camino en el difícil mundo del vino.

Nuestra recomendación para que pasemos estos días estivales con el menor sufrimiento posible -lejos de las asperezas de rudos taninos, de las maduraciones excesivas, de la pesada carga alcohólica y otros créditos más propios de animar en el invierno que de la época veraniega- está apoyada por la sobresaliente calidad de la cosecha 2009. Nuestras escapadas a Galicia durante todo este año han cotejado la primera impresión que tuve nada más terminar las fermentaciones. 2009 nos traerá estos blancos frescos y divertidos, aromáticos y potentes, pero también aquellos que nos aguantarán, y ganarán, en botella durante años a poco que tengamos unas condiciones mínimas en nuestra bodega.

Pero de momento gocemos de la expresiva juventud de estos extraordinarios vinos.

Bartolomé Sánchez

SUMARIO

12 BODEGAS EJEMPLARES
Campo Viejo
En un altiplano a las afueras de Logroño se encuentra la bodega Campo Viejo, marca que a los 50 años fue una de las primeras que optaron por la innovación construyendo un edificio perfectamente integrado en el paisaje y respetuoso con el entorno y el medio ambiente, que recibió el Premio Best Of Internacional de turismo del vino 2003.

16 LOS VINOS DE MI BODEGA
18 DESTILADOS
19 QUESO Y VINO
21 EL COLECCIONISTA
23 SUMILLER
24 SEPA DE LO QUE HABLA
24 PRÁCTICA DE CATA
25 GENTE DE VINO
26 ENOTURISMO
28 NOTICIAS
34 DÓNDE ENCONTRARNOS

14 ARMONÍAS
Lomo de corzo al aroma de Cosme Palacio
En la centenaria bodega Palacio, de Hijos de Antonio Barcelo, emerge el restaurante Cosme Palacio, que conjuga aires tradicionales riojanos con sutiles guiños modernistas. Su cocina, a cargo de Javier Ramos, saca la máxima expresión de una materia prima rica y variada en la zona.

22 DESDE MI TERRUÑO
Rambla de la Salina
Es un majuelo anejo a la finca, a 800 metros de altitud, de terrenos franco-arcillosos, calizos, pobres en materia orgánica, que como el resto de las viñas no se ha tratado nunca con productos fitosanitarios. Por eso viven tomillos, hinojo, ajoporros y un sinfín de plantas que crecían mucho antes que el viñedo. Las precipitaciones rondan los 400 litros al año.

El blanco perfecto

Como no podía ser menos, en estas fechas veraniegas, temporada de vinos frescos por excelencia, dedicamos la revista a los vinos blancos, concretamente a una comunidad autónoma que ha sabido ganarse a pulso la confianza y los favoritismos de los consumidores. Se trata de Galicia y su capacidad de transformar sus uvas blancas autóctonas -Albariño, Treixadura, Loureiro, Godello, etc.- en aromáticos y elegantes vinos para todos los gustos. Su creciente popularidad entre el público no se debe únicamente al hecho de elaborar grandes vinos -que lo hacen, e incluso ha ido mejorando espectacularmente con los años hasta llegar a competir con los mejores blancos del mundo-, sino a la inmediata asociación en la mente del consumidor entre los vinos y la gastronomía de la zona, pues parece inevitable pensar en marisco al oír el nombre de un vino gallego.

No se trata sólo de una armonía que todo buen aficionado al vino debería practicar, sino también de una forma más de exportar la cultura de esta entrañable tierra hacia el exterior. Es la fuerza del boca a boca (quizás la fórmula más rápida y efectiva de afianzar cualquier producto) en una tierra *poblada* de lugareños y peregrinos que recomiendan lugares, restaurantes, vinos... a caminantes y vecinos.

Dos estilos

Como suele suceder en todas las denominaciones de origen españolas, en Galicia también hay dos formas de extraer las grandes cualidades de sus uvas blancas, es decir, de elaborar los vinos por parte de la bodega o de los enólogos.

Por un lado, están los vinos sencillos, frutales, armónicos y frescos, que tienen la gran virtud de ser fáciles de entender por el gran público, que ha hecho de ellos sus favoritos. Por otro lado, la segunda interpretación apuesta por esa complicada tarea de buscar mayor identidad varietal, del terreno o del entorno, que se gestará después de un concienzudo trabajo en la bodega. El resultado son vinos de altísimo nivel que hoy se comparan incluso con los grandes blancos del mundo, como los Chardonnay de Borgoña o los Riesling alemanes, aunque las variedades sean muy distintas.

La mayoría de los blancos españoles que encontramos en el mercado pertenecen al primer grupo. Vinos jóvenes, sencillos, con gran carga frutal, increíblemente seductores y con un precio asequible a cualquier bolsillo que en ocasiones puede llegar a ser irrisorio, aunque no por ello exentos de calidad, aspecto que queda reconocido en nuestra *Guía del Vino Cotidiano*.

Con el segundo grupo de vinos -que, quizá por deformación profesional, sea con el que más nos identificamos- el público no siempre se siente tan cómodo. Recientemente, un estudio sobre las preferencias y gustos del consumidor español reveló que, en general, rechazamos los vinos demasiado ácidos. Sin embargo, esa acidez mordiente, en algunos casos, es la encargada de prolongar la vida de un vino todavía por desarrollarse. La gran mayoría de los consumidores saben que deben guardar un tinto con el tanino muy marcado (áspero, duro), que mejorará en botella. Sin embargo, en general ignoramos cuándo se debe guardar un blanco, quizá por la falta de costumbre, pues la mayoría del vino blanco que se consume en nuestro país es joven. Lo sensato, cuando encontramos un vino con una elevada acidez, poca expresión frutal o exceso de madera, sería conservarlo en nuestra bodega durante uno o incluso varios años para que la acidez y la madera se integren y aparezca toda su expresión frutal, pues toda su complejidad aromática sólo será visible tras ese necesario tiempo de guarda. Si es capaz de esperar, encontrará un vino que no se parecerá en casi nada a la botella que recordaba: aparecerán complejos aromas de mandarina, de jengibre, fusel, pomelo rosa, miel, trufa, etc.

Este panorama general de los vinos blancos en España podemos observarlo en las cinco denominaciones de origen gallegas, donde encontramos diversidad de terrenos y uvas, y vinos con carácter. Hoy, cada una de sus zonas se centra en la difícil tarea de buscar una variedad que la distinga del resto. Por ejemplo, en la **D.O. Monterrei,** con la variedad Dona Branca, muy sorprendente últimamente, acompañada a veces de Godello o Treixadura sobre suelos graníticos, de pizarra o arcilla; la **D.O. Rías Baixas** trabaja sobre su variedad Albariño que se asienta, principalmente, sobre suelos graníticos en esta zona; en la **D.O. Ribeira Sacra** se elaboran vinos blancos que combinan alguna de estas seis variedades: Albariño, Godello, Loureira, Torrontés y Dona Branca, plantadas sobre suelos de pizarra en paisajes espectaculares; la **D.O. Ribeiro**, con sus suelos de arena de aluvión, en las pedanías de los ríos, y roca granítica al fondo, conjuga en sus vinos una gran riqueza de variedades: Treixadura y Lourerio -la combinación estrella-, Albariño, Godello, Torrontés...; y la **D.O. Valdeorras**, con la variedad Godello como gran representante en sus suelos de pizarra, granito, arcilla y residuos ferruginosos.

La añada 2009

Es curioso saber que cuando un año es caluroso, como 2009, las zonas que habitualmente tienen problemas de maduración, como son las del norte de España, salen beneficiadas por esas horas extras de sol que aportan la madurez deseada. El equilibrio acidez-fruta es perceptible en la gran mayoría de los vinos blancos catados, incluso se intuye más fortaleza ácida en algunos vinos, detalle que augurará al vino una fructífera guarda. Y no sean tímidos. Dejen alguna vez a un lado el marisco y jueguen con otras posibles armonías gastronómicas. La selección de vinos blancos que proponemos admite multitud de combinaciones, además de la que ya hemos hablado, como por ejemplo con queso, con guisos de pollo de corral, con foie, con arroces... No se arrepentirán.

Javier Pulido

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

D.O. Monterrei

Castro de Lobarzán 2009
80% Godello y 20% Treixadura.
Castro de Lobarzán.
Tel. 988 418 163. (4 - 7 €).

Seductora aromática que busca el lado más comercial (piña, corteza de cítricos). Entra consistente, con un nervio ácido que crece y amortigua el elegante amargor final, típico del Godello.
[Pescado]. Consumo: 7ºC.

Gorvia 2007
Dona Blanca.
J.L. Mateo García Viticultor.
Tel. 988 413 137. (10 - 15 €).

Ocho meses de crianza en roble francés y depósitos de acero inoxidable. Los suelos de pizarra y arcilla contribuyen a la riqueza aromática del vino, con una frutosidad espléndida (chirimoya, lima) y de sutil crianza. Trago vivaz, con nervio ácido y peso frutal. Uno de los mejores blancos de Monterrei.
[Carne blanca]. Consumo: 10ºC.

Mara Martín 2009
Godello.
Alma Atlántica.
Tel. 986 526 040. (7 - 10 €).

Es el más premiado del III Concurso de Vinos del Noroeste. Sensación de limpieza, de gran frutosidad (acerola entre notas frescas de hierbabuena). Menos concentrado que un Valdeorras, pero brillante en su jugosidad y viveza. Imprescindible.
[Carne blanca]. Consumo: 10ºC.

Terra do Gargalo 2009
Godello y Treixadura.
Gargalo.
Tel. 988 590 203. (7 - 10 €).

La Treixadura añade complejidad a un vino generoso en fruta (papaya, chirimoya) con un paso de boca pleno, muy equilibrado y tremendamente apetitoso. De los mejores años.
[Mariscos]. Consumo: 8ºC.

Terras do Cigarrón 2009
Godello.
Terras do Cigarrón. Tel. 988 418 703. (4 - 7 €).

Frescas notas de membrillo y cereal, con un suave fondo floral de Godello elegante. Entrada más fresca que grasa, frutal y armónico.
[Quesos]. Consumo: 7ºC.

D.O. Rías Baixas

Agnusdei 2009
Albariño.
Agnusdei.
Tel. 986 747 566. (7 - 10 €).

Recuerdos de fruta madura de mango, chirimoya, hierba, con un magnífico fondo mineral (tiza). Golosidad y acidez se muestra armónica en su paso, con sensación frutal en todo el recorrido dejando un sello aromático final repleto de sutilezas.
[Platos especiados]. Consumo: 8ºC.

Albariño de Fefiñanes 2009
Albariño.
Palacio de Fefiñanes.
Tel. 986 542 204. (10 - 15 €).

De las grandes añadas de Fefiñanes. Armónico con un perfume fino y profundo de hierbas, lichis, granito y laurel seco. Muy seductor. Y, en boca, está perfectamente medido, discreta golosidad ensalzada por la acidez, de perfume embriagador.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

Albariño Laxas 2009
Albariño .
As Laxas.
Tel. 986 665 444. (10 - 15 €).

Tan vivo en boca que casi parece ligero, pero el trago se alarga y, al final, deja notar su densidad sedosa y sus aromas de frutas de hueso, membrillo, anises y pino envueltos en una punta amarga final.
[Mariscos]. Consumo: 10ºC.

Castro Martín Family Estate Selection 2008
Albariño.
Castro-Martín.
Tel. 986 710 202. (7 - 10 €).

Está entre los Albariños de corte clásico y línea "fresca": discreto en aromas, con un acento balsámico y alimonado; en boca, mineral y con nervio. Amplio de sabor, y largo.
[Mariscos]. Consumo: 10ºC.

Condes de Albarei 2009
Albariño.
Condes de Albarei.
Tel. 986 543 535. (7 - 10 €).

Las definición exacta del albariño del Val do Salnés: perfume discreto de manzana madura, fruta de hueso, hierbas de monte y miel de flores, en una boca que entra golosa y continúa refrescante, con cierta untuosidad y una puntita de carbónico.
[Carne blanca]. Consumo: 10ºC.

Fillaboa 2009
Albariño.
Granja Fillaboa.
Tel. 986 658 132. (10 - 15 €).

Fruta elegante, definida y enriquecida por su carácter mineral (granito). Trago muy equilibrado, de frescura notable pero bien ligada al conjunto, graso y persistente en su recuerdo.
[Carne blanca]. Consumo: 8ºC.

Granbazán Ámbar 2009
Albariño.
Agro de Bazán.
Tel. 986 555 562. (10 - 15 €).

Varietal fino y mineral (granito), con un extra de maduración bien integrado. Frescura perfectamente hilvanada al conjunto, todo elegancia y refinamiento, con un final todavía por desarrollar. Para guardar durante un año.
[Pescado]. Consumo: ºC.

La Val 2009
Albariño.
La Val.
Tel. 986 610 728. (7 - 10 €).

Seductor aroma de mango y papaya, corteza de cítricos y rasgos florales con guiños minerales. Muy completo. Sensación de equilibrio, sin exceso de golosidad, ligero y justo de persistencia.
[Fritos]. Consumo: 6ºC.

Lagar de Besada 2009
Albariño.
Lagar de Besada.
Tel. 986 747 473. (7 - 10 €).

Tiene en la boca esa conjunción de volumen sedoso, acidez frutal muy viva y carácter sabroso que define a la uva albariño. Recuerdos de hierbabuena y limón, algo justos de intensidad.
[Pescado]. Consumo: 10ºC.

Lagar de Cervera 2009
Albariño.
Lagar de Fornelos.
Tel. 986 625 875. (7 - 10 €).

Potente y fragante: aromas de piña en sazón y pomelo, con ecos de cítricos. Menos consistente en boca, con la frescura más acentuada que su golosidad. Perfecto para una mariscada.
[Pescado]. Consumo: 10ºC.

Maior de Mendoza 2009
Albariño.
Maior de Mendoza.
Tel. 986 508 896. (7 - 10 €).

Expresa muchas cosas a la vez: la madurez frutal del albariño, la levadura fina y el terruño del Salnés. Moderno en su concepto, con un paso goloso y largo, muy aromático, con acidez frutal fresca sin excesos.
[Carne blanca]. Consumo: 10ºC.

Mar de Frades 2009
Albariño.
Mar de Frades.
Tel. 986 680 911. (10 - 15 €).

Con la frescura y mineralidad que ofrece el viñedo del Valle del Salnés, muy fino y de sutil toque floral (jazmín). Entra con nervio, sólida frutosidad de acento graso y un envolvente final que revela su magnífica base frutal.
[Platos especiados]. Consumo: 8ºC.

Mar de Viñas 2009
Albariño.
Adegas Gran Vinum.
Tel. 986 555 742. (7 - 10 €).

Aires de pureza varietal, de un perfecto juego en la boca entre el volumen sedoso y la frescura marcada, con una punta salina que recuerda el océano y un deje de crianza elegante. Distinto.
[Pescado]. Consumo: 10ºC.

Nora 2009
Albariño.
Viña Nora.
Tel. 986 667 210. (7 - 10 €).

Potente y seductor. Recuerdos de piña en sazón, manzana verde, lima y una brizna floral. Cumple las expectativas del formato comercial. Goloso, justa acidez que refuerza un fino carbónico, con sutil amargor final.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

Pazo de Señorans 2009
Albariño.
Pazo de Señoráns.
Tel. 986 715 373. (10 - 15 €).

Espectacular su definición mineral (tiza) y las frutas exóticas (pomelo), una fina expresión que domina en los buenos años de ésta bodega; refinamiento y viveza ácida que recomendamos guardar unos meses más.
[Carne blanca]. Consumo: 8ºC.

Pazo San Mauro 2009
Albariño.
Pazo San Mauro.
Tel. 986 658 285. (7 - 10 €).

Perfume fragante, de infusión de piña en almíbar, hinojo y un fresco halo de hierbas recién cortadas. Trago goloso, fresco, de sensación frutal justa y un delicado perfume final. Sencillo.
[Pescado]. Consumo: 6ºC.

Pionero Macerato 2009
Albariño.
Viña Almirante.
Tel. 620 294 293. (4 - 7 €).

Intenso perfume frutal de mango, manzana y membrillo; boca muy amable, con puntas dulces y tacto suave, frescura marcada y un recuerdo final almibarado. Muy comercial.
[Platos especiados]. Consumo: 9ºC.

Santiago Roma Selección 2008
Albariño.
Santiago Roma.
Tel. 986 718 477. (7 - 10 €).

Confitura de mango, vena mineral (tiza), hierbas frescas... con una reducción en botella que lo hace grande. Plenitud frutal en el paladar, sensación casi tridimensional del conjunto. Armónico en todas sus fases y en un momento espléndido de consumo. De las mejores relaciones calidad/precio de Rías Baixas.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

Señorío de Sobral 2009
Albariño.
Señorío del Sobral.
Tel. 986 415 144. (7 - 10 €).

Aroma maduro de piña y manzana reineta, notas de hinojo. Sensación dulce - ya característica de esta casa- como eje del sabor, con justo aderezo de acidez, carbónico sutil y perfume delicado.
[Platos especiados]. Consumo: 7ºC.

Terra D'Ouro 2009
Albariño.
Pazo de Villarei.
Tel. 986 710 827. (7 - 10 €).

Aroma varietal limpio, con recuerdos de piel de fruta: membrillo, albaricoque y manzana. Cuenta con un perfecto juego entre el volumen y la frescura ácida en boca; sin ser muy poderoso, envuelve y termina firme y fragante.
[Carne blanca]. Consumo: 9ºC.

Terras Gauda 2009
Albariño.
Terras Gauda.
Tel. 986 621 111. (7 - 10 €).

Notable cambio en el vino, que apuesta por el carácter fino de Albariño (piel de mango, tiza, lima). Entrada grasa, aunque fresca, y una golosura frutal perfectamente ensamblada al conjunto, que no se nota en exceso pero que aporta peso al conjunto. Un acierto.
[Mariscos]. Consumo: 7ºC.

Torre La Moreira 2009
Albariño.
Marqués de Vizhoja.
Tel. 986 665 825. (7 - 10 €).

Línea limpia y delicada, en la que predominan la frescura ácida y el aroma de las hierbas balsámicas. Trae notas de frutas verdes, y compensa su carácter nervioso con una punta golosa bien trabajada. Termina con acento mineral.
[Mariscos]. Consumo: 10ºC.

Valdamor 2009
Albariño.
Valdamor.
Tel. 986 747 111. (7 - 10 €).

Acidez frutal fresquísima, que lo hace hasta ligero, a pesar de que, cuando termina, se nota su acento graso. Pasa amable, con una chispa de carbónico y recuerdos de frutas de hueso (melocotón), de manzana y de plátano.
[Carne blanca]. Consumo: 10ºC.

Valmiñor 2009
Albariño.
Adegas Valmiñor.
Tel. 986 609 060. (7 - 10 €).

Aromáticamente cumple las expectativas, potente, con claros recuerdos de manzana verde, piña en almíbar y un deje mineral interesante (granito). Discretamente goloso, de jugosa sensación frutal y comedida persistencia.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

Veiga Naum 2009
Albariño.
Mª Victoria Dovalo Méndez .
Tel. 610 705 205. (4 - 7 €).

Claras notas de mango, cáscara de mandarina amarga y un sutil toque mineral. Equilibrado, quizá pierde algo de fuerza frutal aunque mantiene su elegante perfume en el final de boca.
[Pescado]. Consumo: 7ºC.

Zarate 2009
Albariño.
Eulogio Pomares Zárate e hijos.
Tel. 986 747 152. (10 - 15 €).

Largo en boca, de un lento desarrollo que resulta amable y frutoso pero siempre con el nervio ácido de la tierra como eje central, y un aroma que integra lo mineral, la uva, el campo y un deje floral en un conjunto elegante.
[Mariscos]. Consumo: 10ºC.

Zios 2004
Albariño.
Lusco do Miño .
Tel. 986 658 519. (7 - 10 €).

Posee la profundidad de un buen Albariño, con fragantes notas de lichis, mango o grafito. Equilibrio grasa/acidez, peso de fruta magníficos, con final jugoso y perfumado.
[Mariscos]. Consumo: 9ºC.

D.O. Ribeira Sacra

Abadía da Cova 2009
85% Albariño, y otras.
Moure .
Tel. 982 452 031. (7 - 10 €).

Muy diferente a los Rías Baixas: más graso, más mineral, con los acentos del terruño bien patentes en la boca, donde se muestra casi ahumado, y quizá menos refrescante y más contundente, con acentos frutales dulces de albaricoque, manzana y ciruela.
[Carne blanca]. Consumo: 9ºC.

Adega Vella 2009
92 % Godello, 8 % Albariño.
Jorge Feijóo González.
Tel. 606 807 897. (7 - 10 €).

El lado exótico del Albariño enriquece los aromas de la Godello. En boca, su toque goloso, graso y fresco refuerzan el recorrido de boca magnífico.
[Platos especiados]. Consumo: 7ºC.

Brandán 2009
Godello.
Algueira.
Tel. 982 410 299. (7 - 10 €).

Aromas distintos a los habituales del Godello: notas de albaricoque, acerola, de eucalipto, lirios... fragante y lleno de sutilezas minerales. Grasa, acidez y fruta forman un solo núcleo en boca, sedoso y de elegante final perfumado. Sorprendente.
[Platos especiados]. Consumo: 7ºC.

Casa Moreiras 2008
Godello.
Casa Moreiras.
Tel. 982 456 174 . (7 - 10 €).

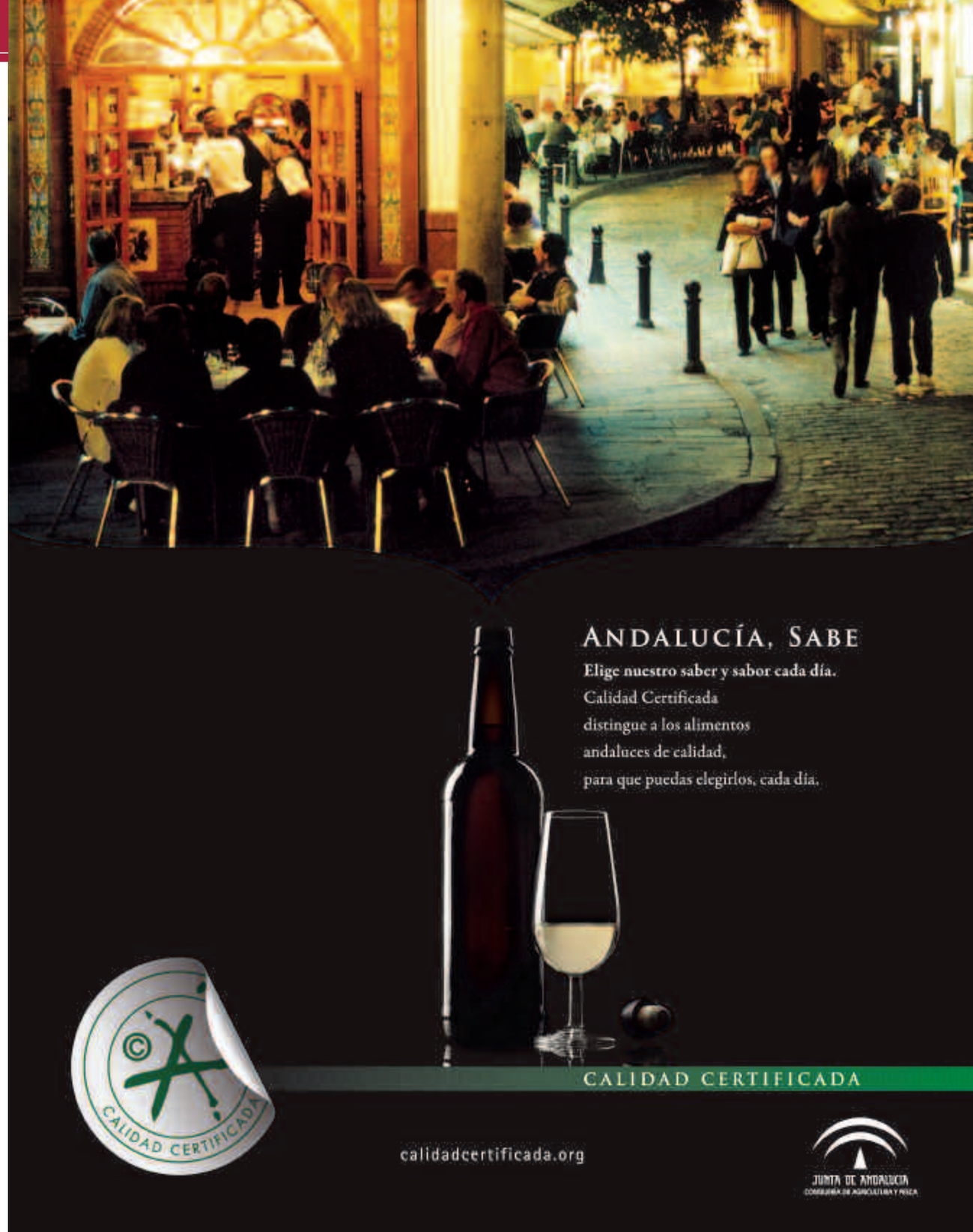
Ha soportado el año perfectamente. Paleta aromática llena de sutilidades aromáticas: pomelo, piña, acerola y un fondo mineral (tiza). Recorrido en el paladar fresco, con la grasa justa y el final, nuevamente, perfumado. Una bodega que siempre consigue mantener la calidad.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

Regina Viarum Vendimia Seleccionada 2008
Godello.
Regina Viarum.
Tel. 986 401 699. (7 - 10 €).

Gran pureza mineral, con arraigo al viñedo, con la fruta apenas insinuada en nariz (acerola, membrillo) pero rotunda en la boca; su apertura golosa y densa, con un centro de boca rico en tacto y un final de nuevo fresco y terroso muy singular.
[Carne blanca]. Consumo: 10ºC.

Viña Vella 2009
Godello 50%, Treixadura 25%, Albariño 20%, Otras .
S.A.T. Virxen dos Remedios.
Tel. 982 171 720. (4 - 7 €).

Delicadeza aromática, identificando la fruta de hueso (albaricoque), la hierba fresca, el deje mineral y un fondo de piña menos cautivador. Goloso, de sutil grasa y extracto frutal, resultando fresco y ligero en su conjunto.
[Fritos]. Consumo: 8ºC.



D.O. Ribeiro

Antonio Montero
Cepas Vellas Autóctonas 2009
70% Treixadura, 15% Torrontés, 5% Loureiro y 10% Albariño.
Antonio Montero Sobrino.
Tel. 988 471 132. (10 - 15 €).

Conjunto delicado, elegante, destaca el recuerdo de hierbas frescas y un toque anisado; equilibrado en boca, leve y de distinguido amargor final.
[Carne blanca]. Consumo: 8ºC.

Casal de Armán 2009
90% Treixadura, 5% Godello y 5% Albariño.
Bodega Casal de Arman.
Tel. 699 060 464. (10 - 15 €).

Armonioso y potente: una gran explosión frutal (manzana, albaricoque) destellos de hinojo, mineral, equilibrado y fresco en el paso de boca; contundente.
[Mariscos]. Consumo: 8ºC.

Casanova 2009
80% Treixadura, 20% Godello, Albariño y Loureira.
Pazo Casanova.
Tel. 988 384 196. (7 - 10 €).

Fragancia frutal y floral elegante, aún joven: plátano, paraguaya y rosas. Boca leve y elegante, más aromática que amplia en sabor, golosa en la entrada, con salida amarga que no desentona.
[Fritos]. Consumo: 10ºC.

Elisa Collarte 2008
Treixadura, Godello, Albariño.
Elisa Collarte Bernárdez.
Tel. 988 491 844 . (7 - 10 €).

Frescura de fraga gallega y hierbabuena. Delicado en boca, especiado, con un acento tostado sutil y un toque amable que se alarga.
[Pescado]. Consumo: 10ºC.

Extramundi 2008
Albariño, Treixadura.
Pazo Tizón.
Tel. 627 565 615. (7 - 10 €).

Poderoso, de frescura ácida brillante y una envoltura grasa que lima cualquier arista, largo gracias a un punto amargo, marcado por recuerdos tostados, de laurel, jengibre y frutas amarillas bien maduras: maracuyá y mango.
[Pescado]. Consumo: 10ºC.

Gran Reboreda 2009
Treixadura 90%, Loureira 5%, Godello 5%.
Campante.
Tel. 988 261 212 . (4 - 7 €).

Perfume sencillo y delicado que evoca la piña en sazón o el heno fresco, con una brizna de fruta de manzana asada. Sensación golosa, fresca y ligera en su paso de boca.
[Mariscos]. Consumo: 7ºC.

Mauro Estévez 2009
Treixadura, Albariño, Loureira y Lado.
José Estévez Fernández.
Tel. 696 402 970. (10 - 15 €).

Finos aromas florales de lila, violeta, menta, recuerdos de piel de melocotón; muy delicado, acidez de justa expresión, fresco y vivo.
[Carne blanca]. Consumo: 8ºC.

Quinta do Avelino 2009
Treixadura.
Adegas Parente García.
Tel. 660 411 350. (7 - 10 €).

Gran personalidad, sus aromas de fruta madura sobresalen sobre la miel o las hierbas frescas. Opulento, goloso, con buena acidez; muy amplio.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

Sameiras 2008
Treixadura 60%, Albariño 22%, Godello 8%, Lado 8%, Loureira 2%.
Antonio Cajide Gulín.
Tel. 678 894 963 . (7 - 10 €).

Tiene esa delicadeza aromática de la uva Treixadura, con su perfume sutil de manzana verde, flores marchitas, vegetación fresca y especias. En boca es vivo y goloso, más refrescante que largo, con un final muy perfumado.
[Pescado]. Consumo: 10ºC.

Viña Costeira 2009
Treixadura, Torrontés, Albariño, Godello y Loureira.
Vitivinícola do Ribeiro .
Tel. 988 477 210. (4 - 7 €).

Recital aromático y fresco que evoca la papaya, el heno o las hojas de laurel. Equilibrado y elegante en el paladar: un baño de finas sensaciones frescas. Magnífico representante de los nuevos Ribeiros.
[Mariscos]. Consumo: 7ºC.

Viña Meín 2009
Treixadura, Godello, Loureira, Torrontés.
Viña Meín.
Tel. 988 488 400. (7 - 10 €).

Armonioso y sabroso, tiene ese acento de la Treixadura entre especiado y frutal (lichi, ciruela, uva fresca, paraguaya) de estilo amable, que crece según avanzamos en el trago, con fuerza y sedosidad nobles.
[Pescado]. Consumo: 10ºC.

D.O. Valdeorras

Godeval Godello 2009
Godello.
Godeval.
Tel. 988 108 282. (7 - 10 €).

Terso y afilado como el buen Godello gallego. Tiene un eje frutal consistente y resulta amable, vivo y sabroso, con un recuerdo lejano de mineralidad y sensación de vegetación fresca, ciruela amarilla y manzana.
[Quesos]. Consumo: 10ºC.

Gran Ruchel 2006
Godello.
Ruchel (Majlu).
Tel. 986 253 345. (7 - 10 €).

Godello de expresión mineral y austera, marcado por su crianza con levaduras y acentos de musgo, piedra y menta. Opulento en boca, tierno al tacto, crece desde un centro goloso y frutal y se desarrolla graso, sin pesadez y largo.
[Carne blanca]. Consumo: 10ºC.

Guitián 2009
Godello.
A Tapada.
Tel. 988 324 195. (10 - 15 €).

De los años más sencillos para Guitián, con aromas sutiles de ciruela amarilla, manzana madura y un paso de boca entre fresco y vinoso, con el tacto graso seductor. Añada bien interpretada por el enólogo.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

Joaquín Rebolledo Godello 2009
Godello.
Joaquín Rebolledo.
Tel. 988 372 307. (4 - 7 €).

Estética exterior renovada. Añada más comercial, en el buen sentido, con perfume de albaricoque, melocotón e hinojo muy francos. Sensación golosa al inicio, con carbónico que refresca, grasa y un final de un delicado peso frutal.
[Quesos]. Consumo: 7ºC.

Montenovo 2009
Godello.
Valdesil.
Tel. 988 337 900. (7 - 10 €).

Maduración arriesgada que mantiene su identidad varietal, con intensa carga frutal (pera, pomelo) y mineral, y un sutil toque de flores. Muy conseguido. Trago goloso y de acento ácido, con paso amable.
[Mariscos]. Consumo: 8ºC.

Ollo de Galo 2008
Godello.
Mencía De-Dos.
Tel. 983 103 223 . (7 - 10 €).

Notas discretas de miel y un fondo de hierbas. Sabroso, muy goloso, sencillo y honesto en su paso de boca, sin alardes pero con fuerza de sabor y una punta de crianza final.
[Carne blanca]. Consumo: 9ºC.

Viña Somoza Sobre Lías 2009
Godello.
Viña Somoza.
Tel. 656 407 857. (7 - 10 €).

Seis meses de crianza con sus lías. Muy delicado aunque sólido en su descripción frutal (lichis, chirimoya) con muchas notas de helecho fresco y lías finas (tiza). Aparenta menos consistencia ahora, por su acidez, pero goza de buenos argumentos frutales y hechuras para el futuro.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

VINOS JOVENES

XXIV CATA CONCURSO NACIONAL COSECHA 2009

Madrid, Junio 2010

U.E.C.
Unión Española de Catadores

Premios Baco 2009

GRAN BACO DE ORO PREMIO LUIS HIDALGO

BLANCO NIEVA VERDEJO
Viñedos de Nieva SL (DO Rueda)

BACO DE ORO ESPECIAL DE NUEVAS MARCAS

LEGARIS ROBLE
Codorníu SA (DO Ribera del Duero)

BACO DE ORO

A COROA
Adega A Coroa SAT (DO Valdeorras)
DOÑA BEATRIZ VERDEJO
Bodegas Cerrosol SA (DO Rueda)
CUATRO RAYAS SAUVIGNON
Bodegas Cuatro Rayas-Agrícola Castellana Sdad. Coop. Ltda. (DO Rueda)
GURDOS
Bodegas Gordonzello SA (DO Tierra de León)
VIARIL TINTO SELECCIÓN
Ntra. Sra. de la Cabeza SCCLM (DO Manchuela)
TEATINOS TEMPRANILLO
Purísima Concepción SCCLM (DO Ribera del Júcar)
QUINTA APOLONIA BELONDRADE
Belondrade SL (Vino de la Tierra de Castilla y León)
LUZÓN PETIT VERDOT
Bodegas Luzón SL (DO Jumilla)
ECCO DE MARQUÉS DE VITORIA
Bodegas Marqués de Vitoria (DOCa Rioja)
SILVANO GARCÍA DULCE MOSCATEL
Bodegas Silvano García SL (DO Jumilla)

BACO DE PLATA

MACABEO-VERDEJO VILLAVID
Bodegas Villavid (DO Manchuela)
SAMEIRÁS BLANCO
Antonio Cajide Gulín (DO Ribeiro)
SEÑORÍO REAL SAUVIGNON BLANC
Makro Autoservicio Mayorista (DO Rueda)
VILARNAU PINOT NOIR
González Byass SA (DO Penedés)
PEIQUE TINTO MENCÍA
Bodegas Peique SL (DO Bierzo)
VIÑA CUERVA TINTO TEMPRANILLO-SYRAH
Bodegas Naranjo SL (DO La Mancha)
GRAMONA SAUVIGNON BLANC
Bodegas Gramona SA (DO Penedés)
ARGUM SYRAH
Viñedos y Bodegas El Castillo SL (Vino de la Tierra de Castilla)
QUADERNA VÍA MACERACIÓN CARBÓNICA
Bodegas y Viñedos Quaderna Via (DO Navarra)
BODEGAS PRINUR MOSCATEL
Bodegas Prinur SL (DO Cariñena)

BACO DE BRONCE

MARA MARTÍN
Ámia Atlántico (DO Monterrei)
ALBARIÑO CONDES DE ALBAREI
Adega Condes de Albarei SAU (DO Rías Baixas)
PALACIO DE LA VEGA CHARDONNAY
Bodegas Palacio de la Vega (DO Navarra)
CASTILLO DE REQUENA ROSADO
Romeral Vinícola SL (DO Utiel-Requena)
FLORESTA TINTO
Pere Guardiola SL (DO Empordá-Costa Brava)
RAMÓN ROQUETA TEMPRANILLO
Bodegas 1898 (DO Cataluña)
CREU DE LAVIT
Segura Viudas SAU (DO Penedés)
JOAQUÍN REBOLLEDO MENCÍA
Bodega Joaquín Rebolledo SA (DO Valdeorras)
VIÑA CERRÓN TINTO FERMENTADO EN BARRICA
Bodegas Viña Cerrón (Vino de la Tierra de Castilla)
AMATUS
Bodegas Bleda SL (DO Jumilla)

CON LA COLABORACIÓN DE RIEDEL vinoselección aquaBona

Medio siglo en la mesa

En un altiplano a las afueras de Logroño se encuentra la bodega Campo Viejo, marca que a los 50 años fue una de las primeras que optaron por la innovación construyendo un edificio perfectamente integrado en el paisaje y respetuoso con el entorno y el medio ambiente, que recibió el Premio Best Of Internacional de turismo del vino 2003

Tradicionalmente, los vinos de Rioja se han elaborado según dos estilos: el de los pequeños cosecheros elaborados por maceración carbónica y el de las grandes firmas, los visionarios que modernizaron los sistemas de elaboración con crianza en barrica. Ambos se basan en una naturaleza ideal, un suelo equilibrado, tierra seca y sana, de cielos soleados, lluvias adecuadas y perfecta combinación de clima atlántico, mediterráneo y continental.
La fórmula moderna llegó hace siglo y medio, como una exquisitez importada de manos de grandes maestros enólogos franceses, pero, con el tiempo, nació un estilo propio, el inconfundible y clásico sabor Rioja que también ha evolucionado últimamente con crianzas más cortas en roble nuevo y con una generación revolucionaria, la del creador que cuida su obra desde la uva de viñedos propios hasta el diseño de las etiquetas.
Campo Viejo ha marcado paso a paso esa historia durante más de medio siglo convertido en emblema del desarrollo en España, de ese vino con marca y denominación de origen que se aproximó con información y publicidad a los profanos y nos dio a conocer lo que significaba crianza, reserva... Y lo que de festivo y extraordinario tenía la copa que había sido siempre parte de la mesa española.

Innovación racional

Sin perder ese carácter próximo, en 2001 deja el edificio emblemático en el centro de Logroño donde ya era imposible la logística de elaboración y comercialización, y construye en los alrededores la nueva bodega. La obra ha ocupado la portada de cualquier medio que se ocupe del diseño vinícola, incluso del diseño arquitectónico en general, porque supuso un acierto no sólo por la estética y la adaptación y respeto al paisaje, sino por la perfecta coordinación funcional, por cómo se adapta a su labor, a la proximidad a la viña, a la guarda atemperada de las 70.000 barricas y más de seis millones de botellas, en fin, a facilitar y garantizar cada paso, cada labor, que mejore al vino.
No hubiera sido posible sin la personalidad de Elena Adell, la enóloga, que suma a su experiencia y formación técnica la enorme capacidad de hacerse entender por el equipo de campo, por el laboratorio, por la empresa, por los clientes y bebedores... Y también en el diseño de la bodega, trabajando en perfecta coordinación con el arquitecto Ignacio Quemada.
Incluso con otra personalísima creadora, Carme Ruscalleda, laureada en sus dos restaurantes con cinco estrellas Michelin. Su relación ha dado a luz, por un lado, un vino pensado para la mesa; por otro, unos bocados sorprendentes con ese vino, el Alcorta, como materia prima: conservas deliciosas de arrope especiado, confitura de piquillo y agridulce de frutas... Y ya está a punto la próxima sorpresa, todavía desconocida, pero que se rumorea que se tratará de "vinos de otro color".

Vinos para el mañana

Y es que el catálogo de sus vinos conforma un verdadero arcoíris, pero no sólo de color, también de aromas, sabores, estilos... Para cada ocasión y para las búsquedas de placer más personales, desde un blanco semidulce con vocación de domingo soleado junto a un canapé de foie, hasta un rotundo y clásico Reserva (ahora la añada 2005) en el que la madera, con su sugerente evocación de vainilla acaricia la plenitud de la fruta madura. En esa línea, el alto de gama es Dominio de Campo Viejo, la proporción áurea de Tempranillo, Graciano y Mazuelo con una maceración que le proporciona un bello tono granate y una sólida estructura domada en 11 meses de barrica nueva. Los Alcorta, Crianza y Reserva marcan el estilo más revolucionario.
Y todos, según sus palabras, son "vinos singulares con personalidad propia, que piden otra copa durante una comida o una conversación entre amigos" que se puede mantener en la propia bodega, ya que la visita -que se puede concertar para cualquier día de la semana desde la web de la propia bodega- concluye en el comedor o la sala de cata -espléndido otero sobre el viñedo- con una copa en la mano.

BODEGAS CAMPO VIEJO
Camino de Lapuebla, 50
26006 (La Rioja)
Tel. (+34) 941 279 900
www.domecqbodegas.com
campoviejo@domecqbodegas.com

barcelona world race

ALTA GASTRONOMÍA

www.supermercadoelcorteingles.es

Bodega, excelente. Foie de oca, excelente. Caviar iraní, excelente. Salmón noruego y jamón ibérico de bellota, excelentes también. Como los quesos. Como todo: 4.000 exquisiteces de aquí y de allá.

CLUB DEL GOURMET EN El Corte Inglés

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

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

Medalla de Oro, Vinalies Internacionales Paris 2004

Medalla de Oro Baco 2003
"Union Española de Catadores"

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

Primer Premio Sumiller 2003, mejor vino tinto joven de España

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

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

NUEVA APERTURA DE TIENDA
VENTA DIRECTA
C/ CASTILLA LA MANCHA, 4
(EN LA MISMA NACIONAL 301, KM.170)
16670 EL PROVENCIO - CUENCA
TLF: 967.165.880

Lomo de corzo al aroma de Cosme Palacio

El enoturismo en España crece y ya son muchas la bodegas que tienen, además del alojamiento de rigor, un restaurante que mime las creaciones vinícolas que allí se elaboran como se merecen. El grupo Hijos de Antonio Barceló, con bodegas distribuidas por toda España, también ha sido seducido por esta irreversible manera de entender la cultura vinícola. En su centenaria bodega Palacio, en la Rioja alavesa, emerge su restaurante Cosme Palacio, que conjuga aires tradicionales riojanos con sutiles guiños modernistas. Su cocina, a cargo de Javier Ramos, saca la máxima expresión de una materia prima rica y variada en la zona. La culminación sólo puede ser total cuando nos embriagamos del ambiente y carisma ancestral que se respira en el hotel Antigua Bodega, situado en la misma propiedad.

Ingredientes: 500 g de corzo, 40 g de azúcar, 5 g de harina, medio litro de caldo de carne, 1 litro de aceite y una botella de Cosme Palacio tinto.
Preparación: salpimentar los medallones de corzo y reservar. Para la salsa, hervir medio litro de vino con el azúcar y cuando reduzca 2/3 se añade el caldo de carne para volver a reducir. Espesar la salsa con una mezcla de harina y agua diluidos. Saltear el corzo, vuelta y vuelta, y napar con la salsa por encima.

El mejor acompañante

El lomo de corzo posee una carne tersa, con penetrantes aromas de monte y hierbas que puede rematar una buena salsa de vino, como es el caso. Así, el plato parece pedir como acompañante vinos complejos, de cierta fortaleza, tintos en la mayoría de los casos, aunque también son sorprendentes las combinaciones con algún Chardonnay con barrica o un oloroso ligeramente dulce. Las variedades que recomendamos, por su estructura, son Cabernet Sauvignon, Garnacha Tintorera, Mencía, Tinta de Toro o Pinot Noir siempre con un tiempo de crianza en botella en el que ganen en profundidad.

NUESTRA SELECCIÓN

✶ BUENA COMBINACIÓN ✶✶ MUY BUENA ✶✶✶ EXCELENTE

Enrique Mendoza Pinot Noir 2005 ✶✶✶
Enrique Mendoza. Tel. 965 888 639.
Los aromas mediterráneos de hierba y especias del vino, con su ligera estructura, aportan al lomo mayor complejidad y definición.

Oloroso Matusalem VORS ✶✶✶
González Byass. Tel. 956 357 000.
Extraordinaria combinación por contraste. El acento dulce del oloroso equilibra los amargos del plato, con un complejísimo final aromático.

VR 11 Meses en Barrica 2007 ✶✶✶
Viñedos Vía Romana. Tel. 982 421 212.
Mencía fresca, fina y mineral que combina a la perfección con la caza. La frescura del vino limpia con nota los restos amargos del paladar.

Fuente Reina 2006 ✶✶
Bodegas de Fuente Reina. Tel. 943 441 136.
Similitud aromática entre vino y comida. El Cabernet Sauvignon aporta refinamiento y sus taninos refuerzan la estructura del plato.

M. Manzaneque Chardonnay FB '06 ✶✶
Manuel Manzaneque. Tel. 967 585 003.
La frescura y complejidad del chardonnay hacen el lomo más jugoso. Incluso las notas tostadas y especiadas de la crianza se alían con la salsa.

Tintoralba Crianza Selección 2005 ✶✶
Coop. Santa Quiteria. Tel. 967 287 012.
Los aromas de ciruela y monte bajo de la Garnacha Tintorera se funden con el corzo, que suaviza los taninos y extrae lo mejor de sus aromas.

sin vinum

con vinum

Suscríbase:
www.vinum.mivino.info

iberimage

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

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

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Fondo de armario para el verano

El verano requiere vinos que ayuden a pasar los calores con dignidad y acomodo. Ideales son los espumosos, que en España los tenemos muy buenos, con el valor añadido de sus excelentes precios, que así se puede ser más generoso con los amigos. Uno de los cavas que cumple sobradamente estos requisitos es el AB Origene, de Giró Ribot, este dinámico celler del Penedès. Pese a la relativa juventud de esta empresa familiar (1976) dirigida por María Rosa Giró Ribot, se ha abierto un hueco verdaderamente significativo en el mercado y en el gusto del buen aficionado, gracias al buen hacer de su enólogo, Joan Rovira, que maneja con sabiduría la gran materia prima de que disponen, más de cien hectáreas de viñedo que en su mayoría rodean la bodega, cantidad más que suficiente para elaborar sus 600.000 botellas. La casa elabora, además, una amplia gama de vinos tranquilos y cavas al alcance de todos los bolsillos.

Que la apariencia no confunda

Cualquiera que eche un vistazo por las estanterías de una enoteca y fije su atención en esta abultada botella puede pensar que es uno de esos vinos de colección, de nuevo cuño, y por su aspecto deducir que puede llegar a costar una pequeña fortuna. Desde luego su presentación consigue asustar a más de uno. Y sin embargo es un vino con una relación calidad-precio fantástica. Está elaborado con la variedad Cencibel, plantada a pie franco y sacado de una selección de lo mejor de la finca, de escasa tirada (unas seis mil botellas) fresco, original y con un equilibrio envidiable. Lo bueno es que Pascual Tornero (propietario y enólogo de la bodega) ha elaborado un vino moderno, actual y sumamente apetecible, basándose en una antigua receta egipcia para fabricar el láudano, sacada de un libro recuperado en el rastro. Ni qué decir tiene que el secreto de la adaptación de esa fórmula a la actualidad, Pascual no está dispuesto a descubrirlo aunque lo exija el guión. Lo sé por experiencia.

Giró Ribot AB Origine Brut Reserva

Giró Ribot
Finca el Pont s/n. 08792 Santa Fe del Penedès (Barcelona). Tel. 93 897 40 50. www.giroribot.net . D.O. Cava. Precio: 8 €. Tipo: Blanco espumoso. Variedades: 50% Macabeo, 30% Xarel.lo, 20% Parellada. Crianza: Más de dos años en rima (Degollado en 2008). Armoniza con: Besugo al horno. Consumo óptimo aprox: dos años a 8º C. Puntuación: 8'4/10.

1ª Cata: Tiene un brillante aspecto, amarillo pálido con reflejos verdosos y constante rosario de finas burbujas. Da la sensación de frescor, tanto por los limpios aromas de fruta (manzana) con un punto tostado como por el equilibrio y la viveza de la que hace gala en el paladar. Y allí marca la diferencia, con el carbónico haciendo de suave engranaje entre la acidez y el toque goloso. Un vino que no pide más esfuerzo del que resulta de su disfrute.

Andajet 2006

B. y Viñedos Tornero
Ctra. N 310, Km 140. 02600 Villarrobledo (Albacete). Tel. 667 56 44 96. www.bodegastornero.com. V.T. Castilla Precio: 10 €. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Cencibel. Crianza: Doce meses en barrica de roble francés. Armoniza con: Pollo de corral con pisto manchego. Consumo óptimo aprox: tres años a 15/16º C. Puntuación: 8'8/10.

1ª Cata: El color rojo cereza y de capa media es muy atractivo, igual que sus aromas de grosellas ácidas, de arándanos, de tinta china, de finas notas minerales, que hacen recordar a un vino surgido de climas atlánticos. Es sabroso y el paso de boca se perfuma con esa sensación frutal tan armónica, un tanino muy maduro y bien trabajado que aporta amplitud. Sensación de finura y elegancia final, con recuerdos de jengibre.

Peter Dorelli

Cóctel de sonrisas

Londres está considerada la cátedra mundial de los barman, donde trabajan los más prestigiosos profesionales en el arte de la coctelería, de la que forma parte Peter Dorelli. Nació en Roma y emigró hasta Inglaterra hace más de cuarenta años. Tras diversos empleos de juventud, entre los que se encuentran el de botones y recepcionista, prueba fortuna en la barra de un bar perteneciente del grupo Savoy en 1963, una de las empresas más importantes de Londres. El trato con los clientes y la atmósfera del local enseguida despiertan el interés de Dorelli, se siente a gusto. Muchos se sorprenderían de saber que Dorelli tenía que pagar por trabajar aquí, como un curso de aprendizaje donde aprender a manejar los intrumentos básicos de la profesión, con el examen constante de una clientela de un alto nivel de exigencia, principalmente actores y actrices. Una gran sonrisa, su capacidad creativa para la elaboración de cócteles, un fino tacto en su relación con los clientes y un trato entrañable le auparon al cargo de encargado del Pebble Bar hasta 1980. Fue miembro y presidente de Bartender's Guild, y en la actualidad es profesor de barman y ejerce de juez en multitud de concursos.

Dorelli enseña a sus alumnos que "una buena sonrisa y el teatro que realicemos en su ejecución -cualidad destacable en los españoles, por su carácter- llegan a ser más importantes que el propio combinado. Y lo más importante: el cóctel debe invitar al diálogo. Por ejemplo, el Dry Martini no suele fallarme, la bebida preferida de James Bond".

Cuando le preguntamos cómo alcanzó la fama, se sonríe y echa mano de la socarronería: "Antes había muy pocos barman y era más fácil triunfar. Aunque mi formación está en la calle, en los locales donde he trabajado, es importante ir a una buena escuela de barman. Con los medios que hoy día existen (internet, libros, videos, viajes económicos) los jóvenes están mejor formados. No obstante, dado que todos tenemos acceso a ésta información, las diferencias hay que marcarlas en la creatividad y la psicología con los clientes. Es muy importante darte a conocer, ser cercano y afable con los medios de comunicación: prensa, radio, webs y TV". Dorelli es testigo de que los cócteles de fruta, que han estado de moda durante los últimos años, están perdiendo popularidad. Según él, la crisis económica apuesta por los cócteles con alcohol, como modo de justificar su precio, y retornan los clásicos; se prefieren las bebidas oscuras, como el ron. La comida y el cóctel son las nuevas tendencias en Londres.

Balblair Single Malt Scotch 1975

Distribuidor: Global Premium Brands.

Procedencia: Escocia, Highland. Materia prima: Cebada. Alcohol: 46% vol. Sistema de destilación: alambique. Destilaciones: dos. Tipo de barrica: Jerezana.

Varios detalles diferencian a este virtuoso Balblair. Durante 32 años se ha envejecido en botas de Jerez, cuando lo habitual en la casa son barricas de Bourbon; el color es natural y no se filtra. Es de las pocas destilerías escocesas que embotella todos sus whiskies con añada. Por cierto, la de 1991 no saldrá en Europa. La producción ha sido comprada íntegramente por los asiáticos.

La elegancia aromática y gustativa es ya una característica constante en la casa. Expresa como pocos la elegancia floral de los mejores whiskies de las Highland. Muy sutil, notas de pomelo, tiza y cacao negro con un profundo lecho de incienso y camomila, todo en armonía. Suave de principio a fin, equilibrado y largo. De esta añada quedarán en España unas 30 botellas.
Temperatura de servicio: 18º C.
Consumo: Solo o rebajado con agua un 20%.
PVP: 500 euros.

Gin Mascaró "9"

Distribuidor: Antonio Mascaró.

Procedencia: España. Materia prima: diferentes granos. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: Alambique de cobre. Destilaciones: dos.

Aunque lleva treinta años en el mercado, la clásica ginebra de Mascaró se ha reinventado a sí misma. Su primera aparición será en junio de 2010. Mantiene el rigor aromático que aporta el enebro, refrescado por un baño de notas cítricas sutiles con un ápice de anís, típico de las plantas de enebro de Vilafranca del Penedès. La frescura inesperada y leve glicerina (dulzor) neutralizan perfectamente el carácter rústico del enebro, logrando un paso más armonioso y elegante, dentro de su carácter seco.
Temperatura de servicio: 18º C.
Consumo: Coctelería.
PVP: 18 euros.

Vodka Roberto Cavalli

Distribuidor: The Water Company.

Procedencia: Italia. Materia prima: Centeno. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: Columna y Alambique. Destilaciones: cuatro "más una".

Es el primer vodka producido íntegramente en Italia. Tiene cuatro destilaciones en columna y una última, para refinarlo, en alambique. La última parte, el filtrado, se hace con el famoso mármol blanco de Carrara, considerado de gran pureza.

Destilado casi neutro, al más puro estilo tradicional. Perfume delicado de leves ecos cítricos y de helecho (recuerdo del alcohol). La suavidad en el paladar se subraya con una leve golosidad y refinamiento táctil; deja un elegante amargor final de recuerdo etéreo.
Temperatura de servicio: 14º C.
Consumo: Solo.
PVP: 60 euros.

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Queso Casín

Alfareros del queso

Seguramente uno de los quesos más antiguos del mundo, el queso Casín se elabora desde hace más de mil años. Su complicado y artesanal método de creación es quizás el responsable de que prácticamente se hayan extinguido las queserías que lo elaboraban. Sólo queda una, la de Campo de Caso -que también es casa rural- en Asturias. Fue María Ángeles Martínez, hace 21 años, quien decidió rescatar esta joya. Cuenta que, además de tener una leche grasa de vaca de montaña, su elaboración es distinta a la de cualquier queso. La diferencia radica en la cantidad de veces que se amasa la cuajada hasta formar un queso piramidal. Cada queso Casín necesita 12 litros de leche, frente a los habituales 10 de otros. Y al final, 60 días de maduración para conseguir un queso único.

El Queso

Queso Casín Leche Cruda

Quesería Redes de Campo de Caso
33990 Campo de Caso
(Asturias)
Tel. 985 927 109
info@complejoreciegos.com

D.O. Queso Casín. Tipo de pasta: prensada. Rebaño: vaca. Peso: 250 g. PVP/pieza: 6 €.

Cata

Sorprendente y recomendado para los adictos al queso potente. Su penetrante aroma de crema agria, hierba y frutos secos deja claro que no es el típico queso de vaca. La sensación picante en boca se neutraliza por su acidez y cremosidad, con un armonioso final.

El Vino

Bonjorne Selección FB 2008

Bodega Bonjorne
Puerta de Granada, 52.
02630 La Roda (Albacete).
Tel. 967 114 903
www.bonjorne.es.

V.T. de Castilla.
Tipo: blanco con madera.
Alcohol: 13% vol. Variedad: Chardonnay. PVP: 8 €.

Cata

Fresco, con el peso justo de fruta y grasa en boca. Más jugoso que denso, amable y con un roble bien definido que no molesta ni enmascara su fondo de *chardonnay* (melón galia, manzana al horno y toffe).

Armonía

¡Cuidado con el queso! Su potencia es capaz de dejar fuera de juego al vino más *pintado*. Aromáticamente, Bonjorne añade muchos matices de mantequilla y ahumados al queso que no desentonan; la leve golosidad y frescura del vino encajaron con el poderío del queso, resultando mucho mejor de lo esperado. Los vinos dulces también son aconsejables para neutralizar el picante del queso.

El vino de todos los días

Más de 1.300 vinos
Más de 600 bodegas

Hemos lanzado la mayor Guía de los vinos cotidianos de España.
Vinos para acompañar a diario nuestras mesas, a un precio que no supera los 10 euros por botella.

En esta Guía encontrarán los vinos que han obtenido la mayor puntuación, con la mejor relación calidad/precio posible.

Ya a la venta

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Dominio do Bibei Brancellao 2005
Viticultura heroica

Inesperado, sorprendente, increíble, impactante, colosal... Estos y otros parecidos epítetos surgen espontáneamente cuando se admiran por primera vez los fascinantes vericuetos, los altos, abruptos y vertiginosos bancales de los viñedos de la Ribeira Sacra. Cien bodegas de aquella Denominación de Origen se afanan en transformar la uva surgida del trabajo y esfuerzo esos viticultores tan especiales. Una de ellas es Dominio de Bibei, donde un equipo joven y dinámico se esfuerza por hacer vinos originales y que expresen el terruño, Laura Lorenzo, enóloga a la que le encanta investigar, Jesús Prieto, un ecologista en las tareas del campo, ambos gallegos y amantes de su tierra, asesorados por René Barbier y Sara Pérez, venidos del Priorat. La bodega ocupa un lugar privilegiado en las elevadas tierras de la subzona del valle del Bibei, posiblemente los viñedos más altos de la Denominación (algunos alcanzan los 800 metros de altitud). Posee la empresa 32 hectáreas de viñedo, suelos muy variados, de origen granítico, de arenas, de esquistos, de arcilla y, cómo no, pizarras. Abundan los minerales como la mica, el cuarzo o el feldespato. El edificio está integrado en el paisaje, el lagar es sencillo y escueto pero acoge todos los juguetes que harían las delicias de un buen enólogo: tinos de madera de diferentes medidas, depósitos de cemento llegados de Borgoña, de los llamados "huevo" por su forma especial, cámaras frigoríficas para enfriar la uva antes de empezar la elaboración... Claro, de estas condiciones surgen vinos bien diferenciados, elaborados parcela a parcela. Lalama, Lapola, Lacima y Lapena se llaman los vinos que elaboran, pero, para entusiasmo del buen conocedor, han embotellado unos monovarietales originales, de Mouratón y de Brancellao, con los que el equipo elaborador se ha divertido experimentando. El Brancellao es un tinto alegre, ligero, con buena acidez y estructura, especiado, floral, pleno de matices. Pero en esta sección sólo caben las botellas imposibles, las de difícil acceso y este Brancellao se lleva la palma porque sólo 300 botellas han surgido de aquellos agrestes viñedos. El esfuerzo merece la pena.

DOMINIO DO BIBEI BRANCELLAO 2005
D.O. Ribeira Sacra
Dominio do Bibei
www.dominiodobibei.com
Precio: 34'90 €.

BODEGAS
LUIS ALEGRE

Bodegas Luis Alegre
Crta Navaridas s/n
01300 Laguardia - Alava
T: +34 945 600 089
F: +34 945 600 729
luisalegre@bodegasluisalegre.com
www.bodegasluisalegre.com

LO ÚLTIMO EN CAVAS DE PRESTIGIO...

CASTELL
SANT ANTONI
CAVA

Íniza

Un lugar de fantasía

La Alpujarra almeriense es un destino extraño e insólito, cambiante a cada paso, salvaje en muchos aspectos, como lo definen Isabel López y Agustín Peinado, matrimonio metido a bodeguero por pura pasión. Su bodega, ubicada en un antiguo cortijo, es moderna, capacitada para elaborar sus 120.000 botellas de varios tipos, desde su delicioso joven de maceración carbónica a los blancos, amén de serios crianzas, como el que nos ocupa. Sus 25 hectáreas de viñedo están en un lugar de privilegio, en la falda de la Sierra de Gádor, con impresionantes vistas del Mulhacén y otros picos de Sierra Nevada. Allí vegetan las Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Garnacha y Tintorera, además de las blancas Jaén, Vigiriega, Chardonnay y Macabeo. Isabel López es además una luchadora infatigable por dar a conocer los vinos que se elaboran actualmente en Almería. Ésta frase define bien su amor por esta tierra: "Este pequeño trozo de tierra viva resume todo el espíritu y sabor del Cortijo de la Vieja. La poblamos de Cabernet Sauvignon, planta salvaje como esta tierra, que en nuestra Alpujarra ofrece un sabor espléndido, maduro y mineral". **www.iniza.net.**

La Viña

Rambla de la Salina
Es un majuelo anejo a la finca, a 800 metros de altitud, de terrenos franco-arcillosos, calizos, pobres en materia orgánica, que como el resto de las viñas no se ha tratado nunca con productos fitosanitarios. Por eso viven tomillos, hinojo, ajoporros y un sinfín de plantas que crecían mucho antes que el viñedo. Las precipitaciones rondan los 400 litros al año.

Íniza Cabernet Sauvignon 2007

Vino de la Tierra Laujar-Alpujarra
Elaboración: 9 meses en barricas nuevas de roble americano
Variedad: Cabernet Sauvignon
Alcohol: 14 % vol.
Precio: 10 €.
Se vendimia a finales de septiembre, la producción es muy corta, unos 3.000 kilos por hectárea. Fermentación en depósitos de acero a temperatura controlada (28 grados). Cabernet maduro, original, con aromas de hierbas silvestres, confitura, fruta negra y especiados. Fresco, sabroso, de tanino marcado, que necesita algo más de tiempo en su botella.

Ángel Martínez González

El mejor del año

Ángel Martínez, reciente vencedor del Campeonato de España de Sumilleres 2010, cuenta con una formación que pasa tanto por la sala como la cocina, aspectos que sin duda lo reforzarán en el arte de las armonías plato-vino. Después de este premio, un reconocimiento que todo profesional desearía, sorprende aún más saber que decidiese dedicarse a la sumillería hace tan sólo dos años. Su objetivo es llegar a ser, al menos, como César Cánovas, del Racó d'en Ces, en Barcelona, al que admira por ser un joven sumiller con mucha inquietud y ambiciones profesionales. Por ahora, Martínez domina el trato con el cliente por su capacidad para convencer al cliente y por su conocimiento de los vinos, con preferencia por los de corte moderno, y el complejo galimatías que encierra una buena sobremesa: café, infusiones, té, destilados, puros, quesos... Todas estas posibilidades que ofrece el restaurante y la constante exigencia de sus clientes lo *condenan* a un continuo reciclaje.
En el restaurante, apuesta por las armonías arriesgadas que sorprendan al cliente, alejándolo de sus habituales costumbres. Por ejemplo, apuesta por combinar el espumoso Danza, de la D.O. Valdeorras, con una empanada de caldo gallego o unas croquetas de cecina con queso del Cebreiro. Y cuando tiene que recomendar vinos, además de los habituales -los Rioja, Ribera o Rías Baixas que suelen demandar sus comensales-, prueba con rosados o espumosos, que suelen sorprender cuando forman parte de toda la comida, aunque no tanto como los generosos, que tiene claro que son los que ofrecen mayores dificultades a la hora de ofrecérselos a los clientes. Por ello, aprovecha para incluirlos directamente con el aperitivo. Entre sus zonas vinícolas preferidas, defiende como pocos Galicia, que "tiene grandes vinos, tanto blancos como tintos, especialmente los de la Ribeira Sacra". Martínez admira la heroicidad del trabajo que desarrollan los viticultores en las escarpadas laderas donde están plantadas las viñas en esta zona para elaborar vinos que "están entre los mejores del mundo".

ALGUEIRA PIZARRA MÁGNUM 2007
Bodegas Algueira. Tel. 982 410 299
"Fernando González ha sabido inyectar en este vino único todo el carácter y potencial de la zona: sus finas notas de pizarra, la frescura frutal de la Mencía y briznas especiadas de una crianza comedida que relatan una entrada jugosa, de tanino muy bien trabajado. Tiene mucha versatilidad con los platos".

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Taninos

La fuerza del tinto

Si hay una expresión que se está extendiendo entre el público, es la palabra *tanino*. En un sinfín de conversaciones, de tertulias alrededor de una botella, en cursos de cata, restaurantes, siempre aparece el tanino. El motivo es, en gran parte, que resulta muy fácil de detectar. Quién no los ha percibido ingiriendo una copa de buen tinto, con esa sensación áspera, de sequedad, de coagulación y de falta de segregación salivar. Ésos son los taninos. Ahora bien, si nuestra intención es hacer un buen juicio sobre los taninos -que ayuda a saber si el vino puede guardarse durante más tiempo en la bodega-, tenemos que empezar a investigar los diferentes tipos de expresión del tanino en nuestra boca.

Respecto a su estructura, hablamos de taninos robustos, sólidos o bien construidos cuando son abundantes, es decir, se percibe esa sensación áspera muy claramente. Sin embargo, si el tanino es apenas perceptible hablamos de taninos menores, amorfos o sin definición.

Los grandes vinos recién embotellados poseen gran cantidad de taninos. Su tacto en el paladar es seco, duro, astringente, áspero... Normalmente, asociamos esta cantidad de taninos con una gran capacidad de guarda, pero antes deberíamos analizar algunos detalles. Para ello, debemos dar un sorbo -no más de 10 ml- y retener el vino durante unos 15 segundos, que es el tiempo medio necesario para que los taninos se manifiesten en su máxima expresión. En este punto, pueden darse tres casos diferentes:

En primer lugar, si una vez pasado este tiempo se aprecia sequedad leve en las encías, el vino está perdiendo fuerza tánica y debe beberse ya, pues no evolucionará mucho más.

En el segundo caso, aparece una sensación de sequedad y nos cuesta recuperar nuestra salivación; esto puede deberse a dos motivos: bien que a la dureza tánica le acompañe un aroma de madera vieja (lo que indica que se han usado barricas demasiado antiguas), o bien que esa dureza tánica se acompañe de ciertos recuerdos a verdor (que se debería a un exceso de maceración de la uva).

El tercer caso es el deseado. Tras 15 segundos, incluso antes, la tanicidad se vuelve ácida, salina, deja el paladar jugoso y no es necesario pasar la lengua por las encías para recuperar la salivación. Los taninos se muestran sedosos y nos indican que sí estamos ante un vino con capacidad de guarda.

La última parte de nuestro examen debería ser sobre su recuerdo aromático, en el que podemos diferenciar entre taninos de madera o de uva. Los de madera, en sus mejores versiones, recuerdan la vainilla, la caja de puros o las especias frescas; cuando no alcanzan la calidad ideal, recuerdan al serrín, al polvo de madera añeja. Los de uva, en los mejores casos, desvelan notas de frutos rojos; si su calidad es menor, aparecen aparecen aromas vegetales, terrosos, de flores marchitas, canela rancia u óxido.

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Martivillí Verdejo 09

Rueda eterno

A sólo 10 kilómetros de Medina del Campo, feria y mercado grande de Castilla que, en memoria de su pasado, sigue aberiendo comercialmente cada domingo, se encuentra Pozaldez, un pequeño puebro coronado por una preciosa iglesia mozárabe y ornado de viñas que fueron Tierra de Medina y posteriormente se integran también en la Denominación de Origen Rueda. Los antepasados de Félix Lorenzo Cachazo las cultivaron desde tiempo inmemorial. Sus abuelos y bisabuelos ya cuidaban sus viñedos para producir uva con la que posteriormente elaboraban, en lo profundo de las antiguas bodegas subterráneas, los tradicionales e históricos tintos de la Tierra de Medina famosos en los años de apogeo de las Ferias de Medina del Campo.

A mediados de los ochenta se planificó la costrucción de una bodega moderna integrada en la D.O. La primera elaboración de vinos fue a partir de la vendimia del año 1988, en busca de blancos aromaticos, frescos y personales, tintos estructurados e incluso algún espumoso. Para obtener estos resultados incorporaron la tecnología más moderna, con maquinaria que trata con suavidad la uva para extraer su jugo, control de las temperaturas de fermentación para poder conservar los aromas primarios de la uva y fórmulas delicadas para la posterior estabilización final antes del embotellado.

De la uva reina, la Verdejo, elaboran dos monovarietales, este Martivillí fresco del año y el Martivillí fermentado en barrica durante 5 meses y criado en botella durante un año.

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

Martivillí Verdejo	
Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	

VID'I Vinícola de Información

Atención al servicio

Ha cumpido dos añitos, cinco desde que era únicamente una idea plasmada en buscar bodegas, pero tanto el establecimiento como sus responsables adquiren madurez a pasos agigantados. Tensi es la factótum en la tienda, desde la administración a la encantadora y sabia atención a los clientes, mientras que su marido se ocupa de la relación con las bodegas.

Una relación directa y muy especial, de ahí su originalidad, ya que, desde su nacimiento, se plantearon que, además de precio y calidad, una vinoteca debe atender al servicio perfecto del vino. Y así han buscado con sus proveedores la fórmula para gestionar la logística de las entregas en las mejores condiciones posibles, directamente desde la bodega a la puerta de quien lo va a beber.

Tensi comenzó con tanta humildad como ilusión, pero con las ideas muy claras. Ahora, pasados un par de años, reconoce que aquella visión, apenas un atisbo del vino a través del interés de su marido, la ha atrapado con lo que tiene de gratificante profundizar en la magia, cultura, variedad y complejidad de este saludable alimento que se toma en copas.

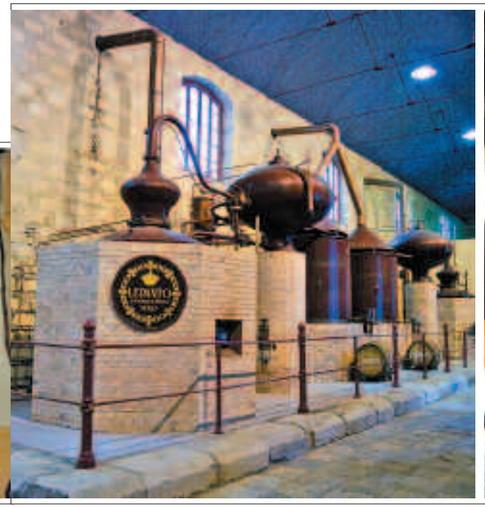
Sus gustos se decantan por los grandes vinos vecinos, los blancos Godellos y Albariños, e incluso los rotundos rosados de Prieto Picudo. Pero de lo que presume es de entender al público y adaptarse a sus preferencias, incluso antes de que ellos las adivinen.

Porque no puede ser lo mismo buscar una botella para quien no bebe pero regala vino que para el consumidor moderado de diario, o para los curiosos que buscan siempre buenas novedades, o para un clásico que quiere nutrir su bodega con la nueva cosecha. Hay para todos. Ellos demuestran que España es un paraíso a buen precio.

VID'I VINÍCOLA DE INFORMACIÓN
Plaza de la Miñoca, 20
36209 Vigo (Pontevedra)
Tel. 886 132 771
www.vidi-vinicoladeinformacion.es
vinicoladeinformacion@mundo-r-com

ENOTURISMO GONZÁLEZ BYASS

La constancia, un sello de familia



La bodega que fuera primera exportadora de Finos de Jerez en manos de su fundador, Manuel María González, y de su tío y mentor, el famoso Tío Pepe, cumple 175 años. La sonada fiesta merece un emotivo recorrido por su andadura pionera, sembrada de hitos, personajes, creaciones y, sobre todo, vinos y brandies que han hecho y siguen haciendo historia.

Visitar la bodega jerezana es, para los 250.000 enoturistas que pasan anualmente, una experiencia deliciosa e inolvidable en muchos sentidos. La propia calle es un homenaje al nombre del fundador, lo que da idea de la importancia de su obra, no sólo en el mundo de los vinos sino en la propia ciudad donde González Byass, a lo largo de sus 175 años, ha sido puntal de desarrollo económico, social e incluso financiero para llevar a cabo obras públicas vanguardistas en cada época.

Atravesar el portón es entrar, como Alicia, en un país de maravilla, donde los ratoncitos suben escaleras minúsculas para tomar su aperitivo, su Fino diario, y los toneleros parecen ensayar una película en blanco y negro; donde conviven armoniosamente los sedimentos del tiempo, las magníficas obras eifelianas, el racionalismo de Torroja, las cúpulas milagrosas, el autogiro de Juan de la Cierva, las oscuras soleras que duermen a la sombra de estera y cal, las firmas de reyes y presidentes de todo el globo, las botellas añosas, los árboles centenarios venidos de otros mundos... Todo, envuelto en un embriagador perfume que no es una frase hecha sino los invisibles aromas de criaderas y alambiques que regalan al aire los efluvios que en bodega se llama "la parte de los ángeles".

El grupo el completo

Claro que hoy día González Byass ha traspasado los muros jerezanos y constituye un grupo que invita a recorrer la geografía vitivinícola española. Fue en 1982 cuando Bodegas Beronia, una de las más emblemáticas de la D.O. Calificada Rioja se une a González Byass. Con una comercialización de más de cuatro millones de botellas, controla más de 840 hectáreas de viñedo y tiene un parque que supera las 25.000 barricas que se reponen, como edad media, a los cinco años. Un año más tarde, en 1983, el grupo acogió una bodega amparada en la D.O. Cava y D.O. Penedés, Vilarnau, que elabora vinos y cavas desde 1948 y que se completó en 2005 con la inauguración de una nueva bodega construida al estilo *chateau*, en medio de sus 16 hectáreas de viñedos.

Siguiendo su apuesta por la elaboración de calidad en distintos orígenes, González Byass ha recuperado la tradición de los vinos tintos en la provincia de Cádiz con Finca Moncloa, en Arcos de la Frontera, y en mayo de 2006 inauguraban una bodega de nueva construcción en Otero (Toledo) con 200 hectáreas de viñedo propio, donde producen y envejecen vinos de calidad. Se bautizó como Finca Constancia, nombre que homenajea la primitiva bodega de Jerez y que, como una premonición, sigue definiendo el espíritu tenaz e imparable de la firma.

En julio de 2008, González Byass adquiere Viñas del Vero, la primera bodega por volumen y calidad de la D.O. Somontano que, con más de seis millones de botellas al año, absorbe el 45% de la producción de la pujante denominación de origen. Sus vinos componen un catálogo ejemplar de tipos y variedades de uva, Jóvenes, Crianza, Colección Viñas del Vero (Gewürztraminer, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Pinot Noir), Vinos de Autor (Clarión y Gran Vos) y las especialidades (el espléndido viñedo viejo y de altura de Secastilla, la primorosa envoltura de Blecua y Series Limitadas).

Todo queda en familia

La expansión de la firma, tanto en elaboración como en comercialización, fortalecida desde remotos tiempos por una visionaria vocación exportadora, podría dar idea de esa actividad global que lleva a perder carácter y personalidad. Sin embargo, en este caso, las fusiones esporádicas se han resuelto siempre a favor de la propiedad y gestión de la familia original. La casa sigue dirigida por la familia González, concretamente por la quinta generación de descendientes directos de su creador, Manuel María González, que ocupan puestos directivos. Y en la actualidad, la estructura accionarial se reparte entre la familia González (95,71%), Mercian Corporation de Japón y Haecky Holding de Suiza. Ambos han sido distribuidores de Tío Pepe durante más de 25 años.

La herencia del Tío Pepe

José María Ángel y Varga fue una de las primeras personas que ayudaron y asesoraron a su sobrino, el fundador, Manuel María González Ángel cuando se inicia en el negocio de los vinos. En aquel momento, en 1835, los vinos para la exportación eran los olorosos abocados, y ellos, por primera vez, adquirieron vino fino de diferentes casas, pequeñas partidas, de pocas botas, seleccionadas personalmente por el propio Tío Pepe entre algunos almacenistas. Pocos meses antes el Gremio de Vinatería había abolido la estricta prohibición de que una casa concentrara las labores de cultivo, crianza y exportacion y con las nuevas normas el joven Manuel María, a sus 23 años, alquila una pequeña bodega y envía las primeras 10 botas a Inglaterra en el barco *Brillian*.

Todo está documentado en los añosos archivos, y lo que fueron simples cifras contables en su día hoy desgranan vida e historia plena de emoción, como las dietas del viaje del Tío Pepe a Manila o la incorporación del socio, Juan Bautista Dubosc, que aportaba sus contactos en Londres y que años después solicita a Jerez una cabra para criar a su primer bebé. Todo está en los papeles y es una invitación, una más, para una visita pausada y emotiva.

La imaginación al poder

Esos primeros pasos situaron la bodega en 1840 entre las 10 principales exportadoras; en 1851 la reina les concede el título de Proveedor Real, en 1855 reciben la primera Medalla en la Exposición de París... Y mientras empiezan a colaborar en la modernización de la ciudad, en la traída de aguas, en el primer ferrocarril urbano, la plaza de toros, la electricidad, la plaza de abastos... a la vez que incorporan los sorprendentes inventos a la bodega: las primeras máquinas de escribir, el teléfono, el automóvil memorable de uno de sus consejeros pioneros, el Marqués de Torresoto, que fue quien encargó a Juan de la Cierva un prototipo de su invento, el autogiro, para uso de la bodega. Se bautizó como *Jerez* y se empleó para viajes y carga. La máquina, de color escarlata y plata, llegó a Barcelona el día de Nochevieja de 1934 y causó tal sensación que el inicio de una corrida de toros hubo de posponerse hasta que la exaltación se hubo disipado. Eso por no hablar del acierto de su imagen publicitaria, que comenzó en vallas de camino, se lanzó al estrellato con el icono de sombrero y chaquetilla que creó Luis Pérez Solero en torno al año 1935 y que más recientemente incluso ha logrado un León de Oro en el Festival de Cine Publicitario de Cannes.

Y detrás, siempre el vino

Vida que bulle, imparable, a lo largo de esos 175 años. Nuevas bodegas, la primera Constancia, la excepcional construcción eifeliana de La Redonda, la innovadora Tío Pepe de Eduardo Torroja, incluso un barco propio. Y detrás, siempre el vino y sus adláteres, como los aceites y vinagres de Hacienda de Bracamonte o brandies como el Lepanto, cuya destilería y bodega por imperativo legal y por seguridad están separadas de la de los vinos, casi recónditas, protegidas por bellas rejas y serones que tamizan la luz hasta crear una deliciosa penumbra que sugiere misterio y magia. El brandy también se cría por el sistema de soleras y criaderas en barricas que antes han contenido los grandes vinos. El Lepanto, en botas de Tío Pepe; el Lepanto OV, en las de Apóstoles y Matusalem; y en las de Noé, el PX, que se presenta en un decanter diseñado por la Real Fábrica de La Granja.

Si las cifras cantan, sorprende gratamente que, por ejemplo, en todas las catas nacionales e internaciones, en todas las comparaciones con los más grandes vinos, como en la reciente *Guía del Vino Cotidiano* editada por *MiVino*, la estrella de González Byass, el fino Tío Pepe, aparezca, con su "constancia" secular, calificado con la máxima puntuación.

La razón hay que buscarla en las perfectas instalaciones, en el poso de la experiencia y, sobre todo, en el control de calidad permanente y sin fisuras que hizo a la bodega fundadora del Consejo Regulador y de un centro de investigación propio, el CIDIMA, que se inauguró en el año 1955 y que sigue analizando cada posibilidad de mejora en cada botella, desde las 900 hectáreas de viña en el triángulo de Jerez hasta las más remotas y actuales.

Es la garantía de esos nombres ya eternos en la memoria: Tío Pepe, Alfonso, Solera 1847, Néctar PX, Croft, Apóstoles, Matusalem, Noé, Lepanto. Una lista casi tan larga como la de los personajes mundiales que han dejado su firma en los toneles, una lección de historia, desde testas coronadas hasta la flor y nata del arte de estos dos últimos siglos. Eso es solera, la misma que nutre sus soleras.

BODEGA GONZÁLEZ BYASS
Calle Manuel María González, 12
11403 Jerez (Cádiz)
Tel. 956 357 000 Fax. 956 357 044
www.gonzalezbyass.es
elrincondegb@gonzalezbyass.es

Los vinos españoles
con mejor relación calidad/precio

La guía del Vino Cotidiano

No es necesario renunciar al vino en las comidas. Ninguna otra bebida funde sus sabores y potencia las cualidades sápidas de los alimentos como el vino. Es una bebida-alimento, según la OMS, es un placer y es barato. Muy barato. En la Guía del Vino Cotidiano podemos encontrar 1.300 referencias de espléndidos vinos para una crisis, a menos de diez euros la botella. Y la Guía, por supuesto, se vende al precio de una botella.

Estamos en tiempos de mudanza donde la palabra reforma (laboral, de los mercados financieros, etc.) sobrevuela sobre todos los sectores de producción. La crisis económica lleva camino de transformar los hábitos de consumo de los españoles de manera drástica. Y el precio se ha convertido en el argumento principal para la decisión de compra.

El mercado del vino tampoco escapa a esta tendencia, y ya es norma generalizada ofrecer calidad al precio más ajustado. Gracias a la asombrosa mejora de la enología española en las dos últimas décadas, el vino barato ya no es necesariamente sinónimo de baja calidad. El cuidado sanitario de la viña y la utilización de las técnicas más modernas en bodega, unido a la enorme variedad de uvas y a un clima especialmente propicio, han dado como resultado que en España se den posiblemente las mejores calidades medias de la enología mundial.

La venganza del vino modesto

Era, pues, el momento perfecto para elaborar una Guía que premiase el esfuerzo de haber elevado los vinos modestos a la categoría de las divisiones superiores. Vinos del año, o de discretas crianzas, para consumo diario, para acompañar a nuestra variada y rica dieta mediterránea.

El grupo editorial OpusWine, editor de las revista MiVino y Vinum acaba de presentar en el nuevo Centro de Cultura del Gusto A Punto (Pelayo, 60. Madrid) una Guía del Vino Cotidiano, para navegar con buen rumbo por ese mar de vinos españoles, bien hechos, limpios, honestos, de una relación calidad/precio sin igual en el panorama vitivinícola mundial.

La Guía del Vino Cotidiano es la demostración del salto cualitativo dado por la enología española, capaz de elaborar vinos de altísima calidad que en la mesa pueden competir en precio con otras bebidas comunes, como cerveza o refrescos. Una obra de exploración del mercado, que ha revelado grandes sorpresas. Por ejemplo, un vino de 6 euros la botella ha alcanzado una nota de cata de 9,7 sobre 10, calificación que generalmente sólo alcanzan vinos sublimes... de más de 200 euros. Es un hecho singular que sólo es posible encontrar en una oferta tan extensa como variopinta como es la española.

La guía en los medios

Desde el día de su presentación, se ha hablado mucho de ella en los medios de comunicación. Una guía oportuna, tanto por la necesidad de encontrar placer al menor precio como porque el mercado vinícola es ya tan amplio que se necesita hacer una selección más precisa o bien porque el vino necesita más que nunca el apoyo entusiasta de los medios de comunicación. En ella se encuentra un compendio de 1.300 vinos procedentes de 600 bodegas españolas que salen de sus templos al encuentro del consumidor a un precio menor de 10 euros, el precio de una buena botella.

Un trabajo de análisis, selección y cata desarrollado por el equipo de Opus Wine y tres de sus prestigiosos catadores: Bartolomé Sánchez, Luis Vida y Javier Pulido. "Catar con el corazón" … "dejándose llevar por las sensaciones"… "escribiendo en ese instante en el que pruebas el vino, con sencillez, con un lenguaje próximo, cercano"... Así describían el pasado 8 de junio Bartolomé Sánchez y Luis Vida el contenido de la que es la primera guía de Vino Cotidiano que se ha editado en España.

En realidad es un trabajo de selección que ha durado meses. Más de 2.000 referencias pasaron por la sala de cata de Opus Wine. Vinos analizados en cata a ciegas, entre los que se seleccionaron tan solo los mejores, sin prejuicios, sin ataduras, soslayando el nombre de las etiquetas para que el resultado de la cata no se viese influido por el peso de famas o publicidades. Una filosofía que el grupo editorial ya lleva transmitiendo en su revista mensual Mi Vino, la primera y única en España de difusión gratuita (70.000 ejemplares).

Para beber... y comer

Al acto acudieron prensa especializada, bodegueros y expertos en vino que pudieron armonizar un menú de ocho platos con los vinos aconsejados por OpusWine. Una demostración de armonías, sugeridas en la propia guía, donde se ofrece al lector la posibilidad de combinar cada vino con uno o varios alimentos específicos, donde incluso se aconseja la temperatura a la que debería consumirse el vino, además de un breve diccionario en el que se añaden los términos que se suelen utilizar en las fichas de cata: amable, astringente, carnoso, crujiente, profundo...

La Guía del Vino Cotidiano está dividida en cinco grandes apartados: espumosos, blancos, rosados, tintos y generosos. Y los vinos se presentan con una puntuación del 5 al 10 para una mejor y más cómoda elección. Un paseo a color por la geografía española que invita a sumergirse en la cultura vinícola. Y aun precio imbatible. ¿Quién dijo que el vino era cosa de ricos sibaritas?

Han hablado de nosotros...

Al rico chocolate, con Paternina y Vivanco

El Logroño Rioja Convention Bureau reunió en el restaurante Maison Blanche de Madrid a la prestigiosa pastelería Viena de Logroño y a los vinos riojanos que podían acompañar este difícil maridaje. Rioja Bordón Reserva 2004 y Barón d'Anglade Reserva Limitada 2004, de Franco Españolas, compartieron cata con los vinos de Dinastía Vivanco. El acto consistió en un viaje por los sentidos, aromas y texturas del mundo del chocolate (sus tipos y coberturas), una cata comentada de los vinos de las bodegas invitadas y en la degustación del maridaje con cada uno de los vinos.

I Cata Vino y Mujer

Se celebró en Zamora brindando con vinos de Toro. La idea de organizar una cata pensando en el público femenino partió de Bodegas Sobreño y contó con el respaldo de toda la sociedad zamorana y con la asistencia de la subdelegada del Gobierno, Pilar de la Higuera, entre otras personalidades La cata dirigida por Paloma San Ildefonso fue didáctica y muy amena, y contó con el perfecto maridaje del violinista Enmanuel Felpeto, que interpretó piezas pensadas para armonizar con cada uno de los vinos catados.

Rías Baixas: 'Noches con nombre propio'

Tras el éxito de la anterior edición, con más de 1.200 botellas distribuidas y 10.000 visitas a la web, la D.O. Rías Baixas vuelve con la campaña *Noches con nombre propio*, ampliando el número de locales en Madrid a 60, así como las fechas: del 17 de junio al 22 de julio. El juego consiste en que cada local, por una noche, se bautiza con un nombre propio distinto (Carlos, María, Antonio, Elena...) que se indica a la entrada; así, las personas cuyos nombres coincidan con los adoptados por los bares reciben de regalo una botella de Rías Baixas Albariño para compartir con sus acompañantes.

Bocuse d'Or andaluz

La semifinal europea del Bocuse d'Or, el concurso internacional más importante de cocina se falló en Suiza, quedando finalistael representante Andaluz Juan Andrés R. Morilla,chef propietario de El Claustro, de Granada, patrocinado por los vinos Chinchilla. de Bodega Doña Felisa (Ronda). De esta forma, por primera vez Andalucía estará representada en la final de Bocuse d'Or en Lion el próximo mes de Febrero

Azpilicueta Vestido de Riedel

El diseño de una copa no es, según Riedel, un regalo estético sino una necesidad funcional, el mecanismo para resaltar el carácter del vino al detalle

El reciente concurso Nariz de Oro sirvió de escenario y banco de pruebas para hacer público el proyecto que gestan en común los vinos de Azpilicueta y su continente, la copa Riedel. Los finalistas tuvieron ocasión de comprobar con su propia nariz el resultado de catar o degustar vinos en una copa que revele al máximo sus cualidades y así será la que los famosos cristaleros austriacos, tras la visita personal del señor Riedel, están preparando para presentar el próximo mes de septiembre.

La fase previa se realizó en la propia bodega. La elección de la copa *Azpilicueta by Riedel* constituyó uno de los eventos más interesantes celebrados por la marca, al reunir a parte de su dirección y su equipo enológico, junto a una selección de prestigiosos expertos y críticos en un comité de cata dirigido por el director general de la compañía austriaca. El panel de 15 catadores tuvo la oportunidad de escribir una página importante de la historia de una bodega, siempre orientada a la innovación y preocupada por enriquecer los conocimientos del profesional de la sumillería.

Mediante votación por mayoría, y a partir de una selección de 15 copas, los expertos cataron en todas ellas Azpilicueta Crianza y Azpilicueta Reserva, para ir eliminando las menos convincentes y llegar hasta las tres copas finalistas. La elegida, una elegante personalización de la Tempranillo de Riedel, elaborada por primera vez con el sistema Pull Stem, o de una sola pieza.

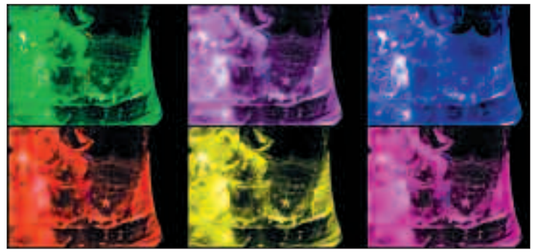
La vocación de la marca por fomentar y enriquecer la formación del sumiller se refleja en las constantes actividades que crea para él, o en las que se involucra, como el patrocinio de La Nariz de Oro, sus Talleres de Enología y sus premios anuales, o la recién estrenada plataforma www.azpilicuetasumiller.com, un foro para mantener en contacto a los sumilleres de toda España.

Victoria para el arte

La cerveza malagueña Victoria ha cambiado de imagen, y parte de esta renovación consiste en acercarse la cultura y el arte local con el nuevo Victoria Lounge del Centro de Arte Contemporáneo de Málaga. Una de las primeras actividades se plasma en las Noches Victoria, que gracias al acuerdo de colaboración entre la cerveza y el Centro amplía el horario de los viernes de verano -de todas las exposiciones- hasta las doce de la noche. Tal y como ha comentado Jesús Nieto, responsable comercial de la marca, "la apuesta es asumir un compromiso con la cultura y con la creación local, devolviendo a la cerveza Victoria la importancia que ha protagonizado en la historia contemporánea de la ciudad desde el momento en que fue creada, el día de la Victoria, patrona de la ciudad, en 1928". El nuevo Victoria Lounge cuenta con una renovada cafetería interior y un espectacular diseño de la terraza que serán el escenario, durante este verano, de una programación estable. David Delfín fue el encargado de amenizar la velada ante más de 200 invitados con una original selección musical. Además, durante los sábados, se desarrollará el ciclo *Malagueños y Exquisitos*, que ofrece al público el sonido de los *disc jockeys* que trabajan en la provincia de Málaga.

La cerveza Victoria, comprometida con la cultura malagueña desde el día en que se elaboró la primera botella.

Dom Perignon Warhol experience



Por primera vez en su larga historia, Dom Pérignon ha reinterpretado su etiqueta , y lo ha hecho de la forma más espectacular, a lo Andy Warhol, para ofrecer un programa exclusivo que estará en funcionamiento hasta fin de año. Tan sólo la Terraza del Hotel Urban en Madrid, el CDLC en Barcelona, Olivia Valere en Marbella y Pachá Ibiza participan en esta experiencia en torno a su Vintage 2000. La edición limitada es una copa rebosante de personalidad y elegancia. En el paladar, la primera impresión es directa, un preludio de notas de anís y jengibre seco, se desliza sobre la piel de una pera y un mango, un efecto que es más táctil que carnoso. El acabado se estira y luego viene a descansar, tranquilo, maduro y difuso.

Vestidas con los seis colores neón característicos de Warhol: añil, rojo, lila, violeta, verde turquesa y amarillo, estas botellas, piezas de colección, estarán sólo a disposición de los clientes de cuatro establecimientos en España, elegidos por su calidad y su exclusividad para ser depositarios de este ritual de servicio.

Somontano Festival de verano

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano ha presentado la undécima edición del Festival Vino Somontano. Del 5 al 8 de agosto tendrá lugar en Barbastro esta cita en la que el vino se envuelve en música y gastronomía. Junto a la D.O.colaboran en este gran evento anual el Ayuntamiento de Barbastro, la Diputación Provincial de Huesca, la Unión Europea y el Gobierno de Aragón.

Contará con espectáculos de David Bisbal, El Barrio, El Sueño de Morfeo y Nino Bravo "El Musical". Abrirá boca horas antes –noche a noche- la Muestra Gastronómica donde tapas y vinos completan un animado programa que se adereza con cursos de cata y visitas a las bodegas. La cita es en el campode los escolapios habilidato con todo detalle y confort junto al Consejo Regulador.

Programa completo en: www. somontano.es.

Ganadores del concurso de Cata MiVino nº 152
Crema de Orujo Panizo

Marcos Zoya García
C/ López de Hoyos, 200 4º izq.
28002 Madrid

Belén Padrón Rodríguez
C/ Celso Emilio Rodríguez, 37 1º dcha.
32004 Ourense

Inmaculada Hernández Araque
C/ Albacete, 5
45230 Numancia de la Sagra (Toledo)

Rosario Sánchez Arnal
Av. Buhaira, 31, 2ª planta
41018 Sevilla

Sergio Bravo Rodríguez
C/ Francisco Gómez, 2 Portal 4 Ático B
28400 Collado Villalba (Madrid)

miVino

SUSCRÍBETE
y recibirás MiVino en casa

Deseo recibir 11 (once) números de la revista MIVINO, más las tapas de encuadernación anual, con renovación automática hasta nuevo aviso, por lo que abonaré la cantidad de 25 € anuales (*)

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax _____

❑ Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine)

❑ Transferencia bancaria Banco Santander: 0049-2795-85-2914576539

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

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES
A.E.S.
Apdo. 002. 28200 San Lorenzo de El Escorial (Madrid)
Tel. 91 890 71 20
Fax. 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

Fecha __ / __ / ____
Firma del titular:

Caducidad __ / __ / _____

(*) 40 € para el resto de Europa. 50 € para América.

Ecovino 2010

Alrededor de 300 personas acudieron el pasado 5 de junio, Día Mundial del Medio Ambiente, al paseo del Espolón de Logroño para degustar los siete vinos procedentes de agricultura sostenible y los dos pinchos de verduras facilitadas por el Club de Consumo Huertas del Iregua.
La votación posterior estuvo muy disputada y el premio de la selección popular fue a manos de Pedro Salguero, enólogo de Viña Ijalba, por su Livor. Previamente, el jurado del concurso, presidido por Manuel Ruiz Hernandez, había examinado en cata, en la Estación Enológica de Haro, las cincuenta muestras presentadas.
Aurora Rayo, enóloga de Viñedos Ruiz Jiménez, de Aldeanueva de Ebro, recibió el Gran Ecovino de Oro por su Valcaliente Crianza 2007.

Utiel-Requena, Di Vinos

En un acto muy emotivo se desarrolló la 3ª edición de la gala de entrega de los premios Di Vinos de Utiel-Requena en el Centro Polivalente de Utiel. El presidente del Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena, Vicente Pérez Muñoz, y la directora general de comercialización de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, Marta Valsangia, fueron los encargados de hacer entrega de los galardones.
Los galardonados de este año fueron los siguentes: Di Vino Fruto de la Tierra recayó en Michel Grin; Di Vino Bodega Elaboradora fue para Latorre Agrovinícola; Di Vino Enoturismo, para la Fiesta de la Vendimia de Requena; Di Vino Institución, para la Red de Centros CdT dependiente de la Conselleria de Turismo; Di Vino Empresa Comercializadora: Consum cooperativa, y Di Vino Medio de Comunicación, para Silvia Soria, periodista de reconocido prestigio.

De tapas por Madrid

La ruta gastronómica *De Tapas por Madrid Centro*, celebrada en junio, repartió más de 6.700 tapas a más de 2.000 clientes durante los cuatro días de duración del evento. Los premios otorgados por el certamen, elegidos por expertos jurados y por los propios clientes, han recaído en las siguientes creaciones culinarias:
El Premio a la Tapa de La Viña ha recaído en la tapa *Nido Arcoíris,* de la barra deMayte. El premioTapa Cruzcampo, elegida por la Escuela de Hostelería Gambrinus, fue para la tapa *Sorpresa* de Askuas, y el premio Tapa Popular, la más votada por los asistentes a la ruta, ha recaído en la tapa *Florián* (solomillo de cerdo relleno de picadillo de chorizo, pan tumaca, pimiento, cebolla, tomate y salsa de queso), del establecimiento El Escudo de Ávila.

Terras Gauda
¿Quién pinta en el vino?

Ya es una tradición en la vida cultural española: el Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón. En la foto, el presidente de Terras Gauda, José María Fonseca, junto al presentador del acto, el periodista Fernando Ónega.

Más de 400 invitados, entre los que se contaban personalidades del mundo cultural, político, diplomático y, por supuesto, gastronómico, acudieron a la presentación del IX Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón.
La convocatoria parte del anfitrión, José María Fonseca, presidente de la cuidada bodega Terras Gauda y, desde siempre, promotor de la cultura en el sentido más amplio. De ahí que en cada nueva edición se reafirme en su filosofía de que el mundo del vino debe estar envuelto y arropado por actividades artísticas que pueden serle afines.
Así nació este concurso en el que han participado, con una media de 1.400 obras en cada convocatoria, creadores gráficos de prestigio internacional procedentes de más de 80 países, como el profesor de Arte y Diseño de la Universidad de Osaka, Shima Takahiro, el diseñador belga Thomas Pion o el titular de un estudio de Diseño en Nueva York Taber Calderón.
El diseñador gráfico Emilio Gil, miembro del jurado y presidente de la Asociación Española de Profesionales del Diseño, también ha intervenido resaltando el prestigio alcanzado a nivel internacional por el certamen. El Salón Real del Hotel Ritz, donde se desarrolló el acto, albergaba una exposición con los 33 carteles finalistas y premiados en la última edición, firmados por diseñadores gráficos de Australia, Estados Unidos, Ecuador, Venezuela, Argentina, Italia, Estonia y España.
Terras Gauda ha convocado a participar en esta edición a 80.000 artistas gráficos, estudios de diseño y universidades de 180 países y repartirá 16.000 euros en metálico en premios. El plazo para presentar las obras finaliza el 30 de septiembre y las bases del concurso se pueden encontrar en la página web www.terrasgauda.com.

Eristoff Gold
El lobo se domestica

Enfrentarse a implacable lucha contra el alcohol obliga a derrochar ingenio y, a veces, incluso sensibilidad. La marca del lobo y la luna está dispuesta a colaborar en las noches un poco más light y, así, añade al catálogo de sus tradicionales vodkas una nueva bebida espirituosa de menor graduación, 20% vol., que por su inconfundible tono dorado se ha bautizado como Eristoff Gold y consiste en una delicada y amorosa combinación de la dulzura del caramelo natural y la vainilla con la intensidad y el sabor genuino de Eristoff Vodka. Elaborado desde 1806 con los ingredientes de mayor calidad, Eristoff Vodka nace de un proceso basado en una triple destilación, fiel a la tradición establecida en la Rusia del siglo XVIII.

Una vez destilada y para redondear su aspecto y su pureza se filtra con carbón, dando como resultado un vodka de una pureza y suavidad excepcionales.
Eristoff Gold está pensado tanto para tomarlo solo en copa o bien con hielo en vaso largo, y también para combinaciones golosas con cola, servido siempre muy frío. Su carácter suave pero a la vez intenso hace de Eristoff Gold la bebida perfecta para dar comienzo a la noche o para acompañar la sobremesa.
Según sus cradores, Eristoff Gold ofrece a los lobos la posibilidad de seguir su instinto para aprovechar al máximo las posibilidades de la noche.
Con la incorporación este nuevo sabor -Eristoff Gold-, la marca amplía la familia de bebidas elaboradas con la reina de la casa, Eristoff Vodka, que ya se compone de tres variedades imaginativas y versátiles, Eristoff Black, a base de bayas silvestres y Eristoff Red, con sabor a frutas rojas del bosque. Sabores para exaltar la imaginación de los cocteleros que están viviendo, en casi todas las ciudades modernas, un resurgir espectacular.

AHORA TODOS NUESTROS PRODUCTOS EN LA TIENDA ONLINE

http://www.mivino.info/shopping.jsp

SACACORCHOS DE LUJO

Pulltex Classic Crystal

Un sacacorchos profesional para presumir de sumiller anfitrión. Con inserciones de cristal de Svarowsky.

Ref. 107755
Precio: 50€

BOMBA DE VACÍO

Con ella conseguimos extraer todo el oxigeno que queda en la botella y dejarla tapada hasta la próxima degustación, todo con la misma pieza.

Ref. 107722
Precio: 16€

Restaurantes. **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), **Albacete:** ÁLVAREZ, EL LENGUETERO (Caudete). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquián), CASA SEVILLA. **Asturias**: AL PUNTO (Tapia de Casariego), BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), COALLA (GIJÓN), DE TORRES (Aller), DEL ARCO (Oviedo), EL ANTIGUO (Gijón), EL SOLAR DEL MARQUÉS (Gijón), LA CAVA DE PRIDA (Nava), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera). LA GOLETA (Oviedo), LA HOGUERA (Cerdeña), LA TABLA (Gijón), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), LA ZAMORANA (Gijón), REAL BALNEARIO (Salinas), SIDRERÍA EL VALLE (Oviedo). **Ávila:** EL ALMACÉN, LA TABERNA DE BOCCHERINI (Arenas de San Pedro), TOROS DE GUISANDO (El Tiemblo). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurní d´Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), COLIBRÍ, El CÓM (Hospitalet), EL RACÓ DE CAN FABES (Sant Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), IDEAL COCTAIL BAR, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO (Barcelona). **Burgos:** HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, 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), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAIMIEL (Daimiel), LA TABERNA DEL CUCO (Puertollano). **Córdoba:** BODEGAS CAMPOS, LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** HOTEL RURAL LA MORAGONA (Vara de Rey). LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL BULLI (Rosas), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventos), QUIMS´S BAR (Cassa de la Selva). **Guadalajara:** EL BUEN VIVIR. **Guipúzcoa:** AKELARRE (San Sebastián), ARZAK (San Sebastián), BOKADO (AQUARIUM) (San Sebastián), CAFÉ RTE. OQUENDO (San Sebastián), HIDALGO 56 (San Sebastián), MARTÍN BERASATEGUI (Lasarte), REKONDO (San Sebastián), SALTXIPI (San Sebastián), ZUBEROA (Oyarzum). **Huelva:** MANJARES DIVINOS (La Antilla), 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), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **Las Palmas:** LILIUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** ABACERÍA O BATUXO (Chantada), MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henáres), ALCALDE, ALOQUE, ARCE, ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), ASADOR DE PINTO (Pinto), BACCHUS, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA GOYO (Manzanares el Real), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DE PURA CEPA, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), EL 5º VINO, EL BALCÓN DE ALCALÁ, 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), FINOS Y FINAS, GOYO, HERMANOS FEITO, L´OBRADOR, LA BARDENCILLA- (MI BUENOS AIRES QUERIDO), LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LE PETIT BAR, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, ORIXE, OYARBIDE (La Moraleja), PEDRO LARUMBE - Centro Comercial ABC, PRINCESA DE ÉBOLI (Pinto), PRÍNCIPE VIANA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. TRUJAL VINOS "Especialidades". **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. **Navarra:** ALAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), MAHER (Cintruénigo), RTE. 33 (Tudela). RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Palencia:** MESÓN AÑEJO (Aguilar Campoo). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN. **Salamanca:** EL CANDIL, TABERNA RESTAURANTE EL RUEDO (Candelario). **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Sepúlveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO, MESÓN DE LA CUEVA SAN ESTEBAN, PEMAR (Ayllón). **Sevilla:** CARLOS BAENA, MESÓN CINCO JOTAS, TRIBECA. **Tarragona:** EL CELLER DE L´ASPIC (Falset), JOAN GATELL (Puerto de Cambrils). **Tenerife:** LA CAVA DEL MENCEY (Sta. Cruz Tenerife). **Toledo:** CASA PARRILLA (La Venta C. Aguilera), EL BOHÍO (Illescas), HOTEL KRIS DOMENICO. **Valencia:** 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.

Tiendas Especializadas. **Álava:** EZKERRA – VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), MAKRO (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **Alicante:** 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), LICOREA LA MESA DEL RÍO AZA, PALADAR (Altea), 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. **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), 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 GUZMÁN (Cornellá de Llobregat), BODEGAS SEGURA-HERMANOS SEGURA (Viladecans), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CELLER BALLBE (Palau-Solitá i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Las Franquesas del Vallés), CELLER EL CEP (Sant Pere de Ribas), 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), ESPAI VI XAVI & SILVIA (Cerdanyola del Vallés), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, MIQUEL ROIG, VINS I CAVES (San Sadurní d'Anoia), MUNDI VINOTECA (Vilanova del Vallés), PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), R. CANALS CANALS, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINATXO (Mollet del Vallés), VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i La Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), EL MOSAICO DE BACO (Aranda de Duero), IN VINO VERITAS, VINOTECA EL LAGAR. Cáceres: LA BODEGA DE CERES. Cádiz: CAPRICHO DIVINO (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET, MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cádiz:** LA TIENDA DEL GOURMET DE LUSOL (Chiclana), MAGERIT VINOS Y CAVAS. **Cantabria:** VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODELA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), VINS I CAVES (Burriana). **Ciudad Real:** CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), RAFAEL TOLEDO SERRANO (Valdepeñas), TABERNA LA VIÑA E (Alcázar de San Juan). **Córdoba:** BODEGAS MEZQUITA. **Girona:** 5 TITIUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÁ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafrugell), VINS I LICORES GRAU (Palafrugell). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón), CLUB DE VINOS LOS SARMIENTOS, LICORERÍA MENI CLUB DE VINOS CAMELOT (La Herradura). **Guadalajara:** VALENTÍN MORENO E HIJOS, VINOS PARA EL CORAZÓN (Azuqueca de Henares). **Guipúzcoa:** BEBIDAS UGALDE (Ordicia), CLUB SIBARITAS (Eibar), ECEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERÍA (San Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), VINOTECA LA CATA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** TIERRA NUESTRA. **Huesca:** GAVINOS-BIESCAS (Biescas), LA BODEGA ISABAL (Binefar), LA CORONA DE L'AÍNSA VINOS Y DELICIAS (Aínsa), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** COSECHA DEL 64, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol). **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 TRIGO, CAMILÍN, CUENLLAS, 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, 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, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), TODOLICORES, VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** CELLA VINARIUM (Mutilva Baja), DON MORAPIO (Burlada), LISMIX-VINOS (Pamplona), MAKRO (Pamplona), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA, VIÑO CONSENTIDO. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID'1 VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, DELICATESEN MOJO CANARIO, LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** AL ANDALUS GOURMET (Dos Hermanas), ENOTECA ALDANA, LOS ALCALAREÑOS, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Tenerife:** LA SALMANTINA (Sta. Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Teruel:** EL RINCÓN DEL GOURMET (Andorra), PASTELERÍA BOMBONERÍA ISABEL (Alcorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GARCÍA DE LA ROSA (Noblejas), BODEGAS TAVERA (Camarena), MAKRO (Olías del Rey). **Valencia:** BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, FÉLIX MORENO (Sedavi), LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, 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:** ALACENA PRODUCTOS DELICATESEN (Puebla de Sanabria). **Zaragoza:** CHARCUTERÍA GÓMEZ, 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 en El Corte Inglés, en las Salas VIP del AVE y Aldeasa.

La Vida no es como es, es Como tú la Ves.
Gran Feudo. Otro Punto de Vista.

www.granfeudo.com