Nº155

www.mivino.info

septiembre 2010

EXTREMADURA
Guerra al granel

Enoturismo
Bodegas Franco Españolas

Bodegas Ejemplares
Condado de Haza

Práctica de Cata
Brandy Lepanto

Desde mi Terruño
Pago Portiles

YA A LA VENTA

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.

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

Extremadura despierta

Mi admirado, prestigioso (y por desdicha desaparecido) amigo Joan Milá no se cansaba de repetir que Extremadura es tierra de enormes posibilidades. Que gracias a sus diferentes y benignos ecosistemas, aquellos extensos campos disfrutan de ventajas que no las hay en ninguna otra parte. "La California europea", le llamaba muy convencido. Él, que conocía bien aquel enorme viñedo, aseguraba que "sólo hay que cambiar la mentalidad del sector para que los vinos de este paraíso destaquen". No le faltaba razón. Lo grave es que es el segundo mayor viñedo de España, casi 90.000 hectáreas que arrojan una producción de unos 350 millones de litros, aunque la gran mayoría forme parte del inmenso limbo del granel. Quizá una de las causas de ese letargo haya sido esa inercia mezclada con la apatía de tener que cambiar completamente de proyecto, pues el viñedo tradicional extremeño se ha nutrido de las variedades blancas principalmente para surtir de materia prima a sus alcoholeras, un negocio bastante cómodo, aunque a la larga resulte negativo. Quizás por ello sus variedades son bastante neutras, con el agravante de que realmente no se han estudiado lo suficiente para descartarlas a priori. Pero quizá puedan ofrecer vinos originales y diferentes. La Beba (o Eva) de los Santos, la Montúa, la Pardina, la Cayetana Blanca, la Alarije, la Borba y alguna más necesitan aún bastante investigación. Afortunadamente el panorama cambió cuando la D.O. Ribera del Guadiana se hizo realidad en 1999, una denominación que teóricamente no deja ni una cepa fuera de su protección, aunque en la práctica no haya más de un tercio de viñedo acogido a su amparo. Algo se mueve en Extremadura. Nuevos proyectos vienen a dinamizar el mundo del vino, alguno de ellos promocionado por personas llegadas de otros sectores. Pero como ocurre en algunas zonas de grandes viñedos en España, los nuevos bodegueros no quieren someterse a los corsés que la Denominación de Origen impone y se refugian en los Vinos de la Tierra de Extremadura. Con todo, hoy se pueden encontrar vinos de toda índole, tipo y color capaces de estar en el grupo de los mejores. Por fin Extremadura viene a competir al difícil mundo del vino con las mismas armas que los demás. Son vinos modernos, pletóricos de fruta y de impecable elaboración, pero juegan con clara ventaja: su excelente relación calidad-precio.

Bartolomé Sánchez

SUMARIO

12 BODEGAS EJEMPLARES
Condado de Haza
Nacida con el empuje del prestigio de Pesquera, la bodega se alza, sólida y monumental, abrazada en una viña que es el emblema de la tenacidad. Situada en Roa, es uno de los terruños más codiciados de la Ribera del Duero: el pago La Valera, Los Frailes, El Castillo, Santa Cruz... La escasa producción y el exiguo tamaño de las parcelas que impedía mecanizar las labores las llevaron al abandono: no justificaban el trabajo.

15 ENOTURISMO
16 LOS VINOS DE MI BODEGA
17 DESTILADOS
18 QUESO Y VINO
19 LO MÁS NATURAL
21 SUMILLER
22 GENTE DE VINO
22 PRÁCTICA DE CATA
23 NOTICIAS
26 DÓNDE ENCONTRARNOS

14 ARMONÍAS
Lomo de atún con caldo de cochino negro
Quién dijo que la cocina canaria era monótona. Hasta nuestras páginas llega un restaurante innovador y con fiel creencia en la nueva cocina canaria. Se trata de Lilium Gastrobar, situado en Arrecife, Lanzarote. Trabajan la materia prima canaria con respeto creando fusiones con otros productos o innovando sobre las recetas tradicionales.

22 DESDE MI TERRUÑO
Pago Portiles
Finca de 1,4 hectáreas con una ligera pendiente de suelo calizo, muy poco profundo y pobre, con afloramientos de la roca madre. Las variedades plantadas son las típicas riojanas, Tempranillo y Graciano, con algo de Viura y Malvasía, de unos 80 años de edad y en vaso riojano. Ronda los 550 metros de altitud.

Guerra al granel

Extremadura, más conocida por sus excelentes quesos (Ibores, Torta del Casar o de la Serena), por sus idolatrados jamones de bellota y embutido, su aceite, sus cerezas del Valle del Jerte, la miel, el cordero o el Pimentón de la Vera, entre otros, tenía una asignatura pendiente: el vino, un eslabón necesario que complementa su oferta gastronómica.
La zona, con una extensión de 87.000 hectáreas de viñedo, principalmente de uvas blancas, ha estado en manos de cooperativas, con un destino final dedicado a la venta de granel o destilación. El cambio y la transición requerían un proceso de asentamiento y maduración de las nuevas plantaciones de viña, porque en la zona había mucha uva, pero no especialmente dedicada para vinos de calidad. Ha sido en los últimos cinco años cuando los frutos de las nuevas viñas han revolucionado el panorama. Incluso algunas cooperativas con arraigo conservador, ancladas en la rutina, también se han renovado, afortunadamente. Emergen nuevos brotes, se cambia parte del granel por vino embotellado, con mayor presencia, calidad y competitividad pues muchos disfrutan de precios imbatibles. Y los nuevos inversores, asesores o recién llegados ven Extremadura como una tierra de oportunidades todavía por explotar.

Tierra de contrastes

Extremadura posee una denominación de origen, Ribera del Guadiana, de reciente creación, en 1999. La zona comprende las comarcas de Cáceres y Badajoz, que dan cobijo a sus seis subzonas: Cañamero y Montánchez, en Cáceres, y Matanegra, Ribera Alta, Ribera Baja y Tierra de Barros, en Badajoz. Es una tierra de contrastes, quizá más acentuados en Cáceres por su terreno abrupto, algo montañoso con cierto dominio de los suelos de pizarra y noches más frías. En Badajoz abunda la llanura con un predominio de suelos arcillosos. También hay grandes diferencias en la cantidad de lluvias: en algunas zonas de Cáceres (concretamente en Cañamero), se superan los 1.000 mm/año, mientras que en el resto de subzonas las precipitaciones se sitúan sobre los 400 mm/año, cantidad a la que incluso no se llega en zonas de Badajoz. Respecto a las variedades de uva, aquí el consejo regulador ha dado todas las posibilidades, con un extenso escaparate de 30 variedades para la elaboración, 17 blancas y 13 tintas. Las variedades blancas por las que algunas bodegas están apostando son las autóctonas Pardina, Cayetana y Eva de los Santos (o Beba de los Santos), una uva que se ha venido utilizando casi exclusivamente para granel y que ahora está demostrando unos resultados más que interesantes. También, con el amplio repertorio de uvas blancas se elaboran magníficos cavas y vinos dulces. En uvas tintas, la foránea Syrah parece acomodarse muy bien, como era de esperar en una zona continental de veranos cálidos. Durante la cata, hemos disfrutado con algunos vinos elaborados con Tempranillo -que en zonas cálidas no suele expresarse bien- muy finos y con identidad, sobre todo en la zona de Cáceres. Tampoco le está yendo nada mal a la Cabernet Sauvignon, que ha encontrado su lugar acompañando a otras uvas en meritorios *coupages*.
Con esta carta de presentación, no dudamos en afirmar que Extremadura es una tierra llena de posibilidades, con una herencia agrícola sólida y rica en posibilidades que no tardará en ocupar el lugar privilegiado que le corresponde.

Notables resultados

Año tras año, el número de bodegas con ambición de elaborar buen vino crece considerablemente. Este número de *MiVino* refleja el futuro más inmediato de los vinos extremeños y vaticina un futuro aún más prometedor.
Los resultados más satisfactorios nos llegan de los espumosos, sobre todo en sus versiones secas, de los que encontramos dos magníficos ejemplos en nuestras páginas: Extrem de Bonaval Brut y Vía de la Plata Brut Nature.
En blancos, elogiar el trabajo de la bodega Cerro de la Barca, con la variedad Eva de los Santos, todo un descubrimiento; seguramente, en el futuro, probaremos grandes vinos de Pardina, Cayetana o Montua, tres uvas que tendrán mucho que decir.
De los tintos, el nuevo reto de los bodegueros, destacamos: Carabal Crianza de 2006 o Rasgo 2007, de Viñedos y Bodegas Carabal, con esa visión fina y prudente de vino nuevo; Huno, una apuesta segura en todas sus referencias; Palacio Quemado Crianza 2006, que mantiene la línea de calidad de los últimos años; los vinos de la bodega Viña Santa Marina, que esconden mucha inquietud por parte de la enóloga, son el mejor ejemplo del potencial que alberga la zona; en Valquemao, tanto el joven como el roble, se intuye un compromiso del enólogo por exhibir la fruta de calidad; Vigua 2009, un magnífico ejemplo de vino joven; la bodega Paradells, con dos estupendos tintos que enriquecen nuestras páginas.
Además, al margen de la D.O. Ribera del Guadiana, no podemos olvidar los Vinos de la Tierra de Extremadura, que manifiestan un nivel muy alto y se unen al mejor escaparate de una zona claramente en auge.

Javier Pulido

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

D. Cava

Extrem de Bonaval
Brut Nature Reserva
Macabeo.
Bodegas Inviosa.
Tel. 924 671 235. (7 - 10 €).

Un referente entre los espumosos de Extremadura. Versión seca, fresca y frutal, con carbónico cremoso, fondo generoso de lías finas, pan grillé y hierbas secas. Pocos Macabeos llegan a este nivel de calidad.
[Fritos]. Consumo: 6ºC.

Vía de la Plata Brut Nature
Chardonnay.
Bodegas Vía de la Plata.
Tel. 924 661 155. (7 - 10 €).

También goza de buena reputación entre los espumosos, con un aroma limpio de flores y frutas de hueso, sutil en crianza, que deja un paladar limpio, cremoso en la textura de la burbuja y fresco en su conjunto.
[Pasta y Arroz]. Consumo: 6ºC.

D.O. Ribera del Guadiana

Attelea Crianza 2006
80% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon.
Ruiz Torres.
Tel. 927 369 024. (10 - 15 €).

Ocho meses de crianza en roble. Ha sido la bodega pionera en Cañamero, con un vino moderno en fruta (cereza) y clásico en su crianza (caja de puros) destacada. Suave y ligero en su paso, con un leve resquicio tánico que aporta estructura.
[Setas]. Consumo: 16ºC.

Basangus Crianza 2007
Tempranillo.
Cía. Vinícola del Guadiana.
Tel. 924 661 080. (10 - 15 €).

Once meses en barricas de roble francés. Un trago rápido no haría justicia con el vino, parecería menor. Saboréelo un rato y comprobará que tiene estructura, cuerpo, quizá algo justo de acidez, pero con buena carga frutal (fresón en almíbar, cítricos) y finura al tacto. Está en un buen momento de consumo.
[Potajes, Legumbres]. Consumo: 14ºC.

Campobarro Selección 2008
Tempranillo y Mazuelo.
San Marcos.
Tel. 924 670 410. (4 - 7 €).

Es sutil y bien definido, con notas minerales y de tiza que se acentúan aún más en el paladar: fresco, homogéneo y refinado.
[Carne blanca]. Consumo: 14ºC.

Carabal Crianza 2006
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Graciano.
Viñedos y Bodega Carabal.
Tel. 91 372 04 40. (10 - 15 €).

Diez meses en barricas de roble francés. Conviene airearlo, está reducido. Pertenece a la línea renovada de vino extremeño, con un escaparate de aromas campestres, de flores y especias, muy fino y bien ligado a su crianza. La buena madurez frutal no deja ningún hueco en boca, es sólido, fino en tacto, fresco y con elegantes aromas mediterráneos. Muy conseguido. La añada 2007 es algo menor.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Finca El Musinal Garnacha Viñas Viejas 2004
Garnacha.
Dolores Morenas.
Tel. 924 544 158. (10 - 15 €).

Definición frutal profunda, mineral, que comienza a desarrollar notas de cuero, tinta china, hongos y balsámicos, con una crianza por afianzar. Equilibrado y complejo en su final. Por ahora, la mejor Garnacha de Extremadura.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Fuente Cortijo Crianza 2005
Tempranillo.
Bodegas Cañalva C.B.
Tel. 927 369 405. (4 - 7 €).

Diez meses en roble americano. Es de Cañamero, una subzona de contrastes entre el día y la noche que inciden, de manera fortuita, en la buena expresión del Tempranillo (grosella y su hoja) con un roble especiado algo subido. Entra jugoso, suave en extracto frutal y algo recio en taninos del roble.
[Embutidos]. Consumo: 16ºC.

Huno Crianza 2008
25% Tempranillo, 55% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 10% Garnacha Tintorera.
Pago Los Balancines.
Tel. 620 273 311. (15 - 20 €).

Aroma complejo, delicado, fruto de su carácter mineral (arcilla) y sus buenas maderas (jengibre, cedro), sin distorsiones. Realmente jugoso, con una punta golosa, refinado al tacto y persistente. Muy seductor y placentero.
[Carne blanca]. Consumo: 16ºC.

Huno Mata Negra 2007
25% Tempranillo, 60% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.
Pago Los Balancines.
Tel. 620 273 311. (15 - 20 €).

Tiene el aroma compacto, denso, de vino moderno con la fruta negra en mermelada y las maderas tostadas. Potente. Y sin embargo, su trago es suave, con la consistencia frutal justa, de buen tacto y armonioso final.
[Aves]. Consumo: 16ºC.

Jaloco Crianza 2006
Cabernet Sauvignon.
A. Medina e Hijos.
Tel. 924 575 060. (hasta 4 €).

Encontrar un Cabernet maduro con este clima nuestro ya es meritorio, quizá su crianza algo dominante le aleja de la perfección. Demuestra estructura, sin excesos, con un recuerdo de bayas negras y arcilla (obsequio del terreno) bien conseguidos.
[Potajes, Legumbres]. Consumo: 14ºC.

Lar de lares Reserva 2004
Tempranillo.
Bodegas Inviosa.
Tel. 924 671 235. (4 - 7 €).

Varietal de la vieja escuela, con el color teja, los aromas de tabaco, de higos y especias que diseñan un sustancial buqué. Suave en todo su recorrido, fresco y persistente.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Madrila Luz 2009
80% Macabeo y 20% Moscatel.
Bodegas Cañalva C.B.
Tel. 927 369 405. (hasta 4 €).

El nombre del vino hace referencia al famoso crimen de Madrila. Es un vino de aguja. Tiene una tarjeta de presentación de flores, níspero, miel que impone el fino Moscatel. Sutilmente goloso, aunque fresco en esencia, con un perfecto amargor final, al que se añade su generoso perfume. Recomendado para los adictos a los blancos aromáticos.
[Platos especiados]. Consumo: 6ºC.

P.O. Primicia 2008
Tempranillo y otras.
Viñas de Alange.
Tel. 924 120 082. (4 - 7 €).

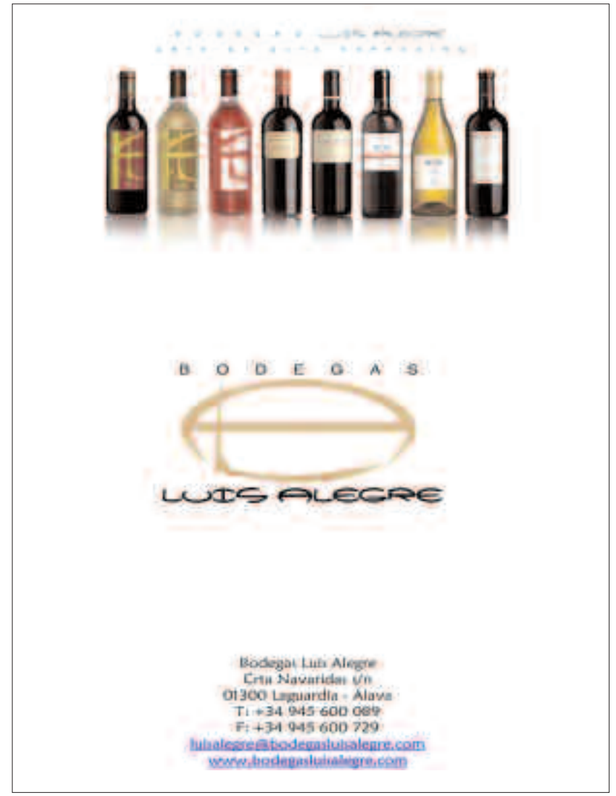
Las especias, la mantequilla tostada y la vainilla dulce del roble se imponen sobre la fruta. Boca agradable, con el toque amable justo y un tacto cuidado, que se agradece.
[Carne roja]. Consumo: 15ºC.

Palacio Quemado Crianza 2006
Tempranillo.
Viñas de Alange.
Tel. 924 120 082. (4 - 7 €).

Tiene identidad de uva (fresón), de terreno (calcáreo) con tostados de roble que ya exhiben complejidad: tabaco, ceniza. Boca suave, trabajada en tacto, de persistencia final comedida.
[Potajes, Legumbres]. Consumo: 18ºC.

Payva Tempranillo Crianza 2006
Tempranillo.
Martínez Payva.
Tel. 924 671 130. (7 - 10 €).

Nueve meses en roble americano y francés. Define muy bien al Tempranillo de tierras mediterráneas; sobresale el regaliz, con una crianza subida que no desentona. Un vino que llena, que no satura, con la frutosidad suave y un tacto del roble algo rústico.
[Embutidos]. Consumo: 14ºC.



Privilegio de Romale Crianza 2006
Tempranillo.
Romale.
Tel. 924 667 255. (4 - 7 €).

Seis meses de crianza. Concepto de vino sencillo, de línea clásica en el que se impone la crianza (vainilla, canela, cedro) con un paso de boca suave, equilibrado y fresco. En su mejor momento de consumo.
[Pescado]. Consumo: 16ºC.

Puerta Palma cosecha 2009
Tempranillo y Graciano.
Marcelino Díaz.
Tel. 924 677 548. (4 - 7 €).

Tiene el aroma de un depósito recién descubado: hollejos, retama, y un sutil fondo de tinaja. Trago suave, delicadamente abocado, que termina con un final vinoso. Necesita tiempo en botella.
[Fritos]. Consumo: 12ºC.

Puerta Palma Finca Las Tenderas Crianza 2005
85% Tempranillo y
15% Cabernet Sauvignon.
Marcelino Díaz.
Tel. 924 677 548. (4 - 7 €).

Un 2005 con un color todavía granate, sin atisbos tejas. Se intuye buena alianza fruta-madera, madurez frutal (ciruelas), pimienta negra, matorral (viña joven). En conjunto es ligero, con cierta tanicidad que aporta estructura; fresco y de justa persistencia.
[Pescado]. Consumo: 16ºC.

Rasgo 2007
Syrah y Tempranillo.
Viñedos y Bodega Carabal.
Tel. 913 720 440. (4 - 7 €).

Cinco meses en roble francés. Posee el aroma especiado y de mermelada que impone el Syrah, con un justo envoltorio del roble. La evolución es mínima. Entra, curiosamente, fresco y frutal, refinado al tacto, con cierta golosura final. Muy armónico.
[Carne roja]. Consumo: 12ºC.

Regiana Crianza 2007
Tempranillo.
Vitol S.C.
Tel. 924 537 001. (4 - 7 €).

Tempranillo de la vieja escuela, con notas de higos, tabaco, incluso algo de pino (apurado de roble), con una sensación en el paladar de suavidad y ligereza típicos de este estilo.
[Pescado]. Consumo: 16ºC.

Suerte del Rey Crianza 2006
50% Tempranillo y
50% Cabernet Savignon.
Peña del Valle.
Tel. 924 677 531. (7 - 10 €).

Se nota la esencia del terreno, los recuerdos de arcilla que adornan los aromas de ciruela y fresón sobre una crianza algo rústica. Suave en fruta, con jugosidad del conjunto y un tacto de cierta rudeza que pide platos grasos.
[Potajes, Legumbres]. Consumo: 14ºC.

Taryala Crianza 2005
50% Tempranillo y
50% Cabernet Sauvignon.
Las Granadas.
Tel. 927 32 12 50. (10 - 15 €).

Ha evolucionado muy bien, desarrollando un amplio buqué (tabaco, monte bajo, brea) y manteniendo, a su paso por boca, cierta estructura y sensación frutal, que no remata por la tosquedad tánica del roble.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Torre Julia Reserva 2004
Cabernet Sauvignon.
Las Granadas.
Tel. 927 32 12 50. (15 - 20 €).

Tiene identidad (piel de arándano), recuerdos minerales (pedernal-pólvora) con un roble de calidad, dominante. Suave en fruta, fresco y con interesante buqué de trufa y ciertas aristas del roble. Tómese con guisos de carne.
[Embutidos]. Consumo: 14ºC.

Torremayor Reserva 2004
Tempranillo.
Viña Santa Marina.
Tel. 924 027 670. (7 - 10 €).

16 meses en barrica de roble francés. Aunque en esencia el aroma es mediterráneo, se ve la finura del Tempranillo (grosella ácida) con una crianza destacada. Posee la carga justa de fruta, taninos muy finos y un buen recuerdo final.
[Carne roja]. Consumo: 18ºC.

Valdequemao 2009
Macabeo.
San Isidro de Villafranca.
Tel. 924 52 41 36. (hasta 4 €).

Varietal de gran limpieza e identidad: manzana verde, hierba con un sutil fondo de humo y tiza (lías finas). Con más grasa y estructura de lo habitual, sencillo en su conjunto.
[Quesos de vaca]. Consumo: 8ºC.

Valdequemao Roble 2008
Tempranillo.
San Isidro de Villafranca.
Tel. 924 52 41 36. (hasta 4 €).

Rebosa mucha juventud y buena formas; recuerdos florales, de sandía y fresón de buen Tempranillo que se ciñen a su crianza. Trago jugoso, mantiene estructura y dimensión frutal.
[Aves de corral]. Consumo: 12ºC.

Vega Herrera Roble 2008
Tempranillo.
Sociedad Cooperativa San Isidro.
Tel. 924 481 105. (hasta 4 €).

Con un precio de 2,5 euros imbatible. Posee el peculiar aroma que aporta la subzona de Tierra de Barros, que recuerda la tinaja, unida a su fondo de regaliz y roble. Entra goloso, fresco y se reparte bien por todo el paladar, con cierta austeridad tánica que no molesta.
[Embutidos]. Consumo: 12ºC.

Vegas Altas Selección 2008
Eva de los Santos.
Bodegas Cerro de la Barca.
Tel. 675 022 856. (4 - 7 €).

El mejor ejemplo del varietal que hemos probado. Es sutil y profundo, con identidad que evoca la acerola y chirimoya, con un lado floral que recuerda al muscat. Sorprende su tacto en boca delicado, fina grasa, elevada acidez y elegante amargor. Necesita platos delicados y finos, que no distorsionen al vino. Evoluciona muy bien, curiosamente, pues siempre se ha utilizado para vino de mesa por la creencia de ser una uva con fácil oxidación.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

Vigua cosecha 2009
Tempranillo.
Compañía Vinícola del Guadiana.
Tel. 924 661 080. (4 - 7 €).

Un Tempranillo que no defraudará. Generoso en aromas de fruta roja, de fresón y regaliz rojo, con el sazonado que impone una zona calidad. Trago goloso bien dotado de frescura, de carnosidad y envolvente recorrido que premia los sentidos con un sólido final de fruta. Impecable.
[Embutidos]. Consumo: 12ºC.

Viña Puebla Selec. Pago Madre del Agua 2008
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha y Syrah.
Bodegas Toribio.
Tel. 924 55 12 35. (7 - 10 €).

De la subzona de Matanegra. Aroma amplio de especias (tomillo, clavo, romero) que responden al perfil típico mediterráneo, con una crianza bien ceñida. Tiene la estructura justa y no hay excesos. Un vino para disfrutar de él desde este momento.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Viña Roja Selección Reserva 2004
Tempranillo.
Bodegas Oran.
Tel. 685 987 792. (10 - 15 €).

12 meses en roble americano. Rico en matices: ciruela, regaliz rojo y todo el recital que aporta un roble con cierto dominio (vainilla, pimienta blanca, sándalo). Entra suave, fresco, con la finura táctil deseada, y deja un final con más entereza de lo esperado.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Vizana 2005
Tempranillo.
Bodega Viticultores de Barros.
Tel. 924 664 852. (4 - 7 €).

Ocho meses en barrica de roble francés. Todo un ejemplo de cooperativa modélica. Tempranillo ambicioso en aromas, con buen balance fruta-madera. Bien trabajado en boca, suave, fresco y ya listo para empezar a beberlo.
[Carne blanca]. Consumo: 16ºC.

sin vinum

con vinum

Suscríbase:
www.vinum.mivino.info

Zaos Roble 2008
90% Tempranillo y
10% Cabernet Sauvignon.
Bodegas Paradells.
Tel. 924 105 006. (hasta 4 €).

Tres meses en roble francés. Color rojo impenetrable. Tiene el aroma de descube, cerrado, y con la fruta en sazón dominando. Su textura fina, fundente y bien dotada de fruta fresca, hace el conjunto muy apetitoso; un vino sencillo muy bien elaborado. Bodega a tener muy en cuenta.
[Aves]. Consumo: 14ºC.

Zaos Vendimia Seleccionada 2008
90% Tempranillo y
10% Cabernet Sauvignon.
Bodegas Paradells.
Tel. 924 105 006 . (4 - 7 €).

Sorprende la buena identidad del Tempranillo, con esos guiños de clima mediterráneo (mermelada) integrados. Hay cereza madura y regaliz rojo que se repiten en el recorrido de boca, muy jugosa y sin aristas. Calibrado en su conjunto y muy cuidado.
[Embutidos]. Consumo: 12ºC.

V.T. Extremadura

Aguilar 2006
90% Cabernet Sauvginon y
10 % Graciano.
Bodegas del Aguilar.
Tel. 924 861 257. (7 - 10 €).

12 meses en barrica de roble americano. Ya con la riqueza aromática esperada: civet, canela, pimienta, brea, higos... y un trago suave, con cierta viveza tánica todavía, homogéneo, fresco y persistente. Fácil de entender, y en su mejor momento.
[Carne roja]. Consumo: 18ºC.

Altara 2009
80% Montúa, 20% Viognier.
Viña Santa Marina.
Tel. 924 027 670. (4 - 7 €).

Muy personal, hecho con la variedad actóctona Montúa y, por tanto, con un repertorio nuevo de sensaciones: aromas de monte, de flores y lavanda; boca sabrosa, con nervio central y cierto toque mineral.
[Quesos]. Consumo: 8ºC.

Cañalva Tinto Fino 2004
Tempranillo.
Bodegas Cañalva C.B.
Tel. 927 369 405. (4 - 7 €).

Sin duda, entre lo más destacado de la subzona de Cañamero. Exhibe complejidad, con fondo mineral (arcillatiza), brea... buen trato con el roble aunque un poco dominante. Da gusto sentir frescura y refinamiento en un Tempranillo alejado de su tierra natal, Castilla y León. Hay que seguir la pista a la bodega.
[Carne roja]. Consumo: 18ºC.

Gran Buche Zona del Raposo 2008
Tempranillo.
Bodegas de Occidente.
Tel. 685 987 792. (más de 20 €).

8 meses en roble francés. Viñedo procedente de El Raposo, una zona fresca donde se encuentra el balneario. Un Tempranillo atípico, con un perfil aromático que recuerda a las aceitunas negras y la brea, con la crianza dominante. Éntra suave, sin aristas, con acidez de evolución, dejando un final complejo casi mentolado. Está en su momento.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Habla del Silencio 2008
Syrah, Cabernet Sauvignon y
Tempranillo.
Habla.
Tel. 927 659 180. (7 - 10 €).

Uno de los vinos que ha empezado a revolucionar el panorama vinícola, a crear esperanza en la zona con un tinto de diseño moderno, aroma potente de frutas que recuerdan la maceración (fresón, ciruela), de madera tostada casi fina y un ápice de grafito. Entra goloso, continúa fresco y refinado, con un final aromático y cierta calidez.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Marqués de Valdueza 2007
47% Syrah, 38% Cabernet
Sauvignon y 15% de Merlot.
Bodega Perales.
Tel. 924 127 277. (15 - 20 €).

Aroma de fruta madura, concentrada aunque sencilla en su expresión, con recuerdos de arándanos en mermelada, pimienta negra y notas de civet, propias del Merlot mediterráneo. Goloso y graso, de peso frutal comedido, con cuerpo y tacto algo rústico.
[Potajes, Legumbres]. Consumo: 14ºC.

Mirabel Biodinámico 2006
70% Tempranillo y
Cabernet Sauvignon.
Bodega de Mirabel.
Tel. 924 662 811. (15 - 20 €).

El Sudafricano Anders Vinding-Diers, primo de Peter Sisseck, el enólogo de Pingus, se atreve con su primera añada. Tiene maneras de vino elegante, con un buen trabajo de maderas (seis meses en roble francés) y una entrada golosa, sin llegar a saturar, homogéneo y amplio.
Un vino revelador.
[Carne roja]. Consumo: 12ºC.

Monasterio de Tentudía 2006
Tempranillo.
Viña Extremeña.
Tel. 924 670 158. (4 - 7 €).

Uno de los vinos que más ha calado entre los consumidores por su similitud con los clásicos de Rioja; seductor buqué de especias dulces, paladar equilibrado y suave, con cierta longitud.
[Setas]. Consumo: 16ºC.

Pradomayo de Almonazar 2009
60% Tempranillo, 20% Cabernet
Sauvignon y 20% otras.
Juan Romero.
Tel. 924 570 448. (hasta 4 €).

Tres meses en barrica. Aroma sencillo a ciruela negra y especias secas. Muy bravío en boca, por su acidez, con estructura media y ligereza frutal.
[Fritos]. Consumo: 18ºC.

Suerte del Rey Selección 2009
Gewürztraminer.
Peña del Valle.
Tel. 924 677 531. (4 - 7 €).

Exótico por origen y personalidad, define bien el perfil de la variedad, con una versión sencilla que evoca la rosa, el jengibre o la piña. Goloso, refrescante; parece proceder de viña joven por su paso rápido por la boca, que la deja perfumada y muy fresca.
[Ensaladas]. Consumo: 8ºC.

Valdueza 2008
Cabernet Sauvignon, Syrah y
Merlot.
Bodega Perales.
Tel. 924 127 277. (7 - 10 €).

12 meses en depósito y barricas de roble francés. Su madurez es casi perfecta, las variedades están fundidas y bien dosificadas de madera, envueltas en un halo fresco de especias. Estructurado, marca su frescura, con la consistencia justa de fruta.
[Potajes, Legumbres]. Consumo: 14ºC.

Viña Santa Marina 2007
Cabernet Sauvignon y Syrah.
Viña Santa Marina.
Tel. 924 027 670. (7 - 10 €).

12 meses en barricas de roble francés y americano. Está en un buen momento de consumo, muy fragante de aromas (cedro, cerezas, clavo, humo) con un trago equilibrado, suave y pleno de sutilidades aromáticas que persisten en el recuerdo.
[Setas]. Consumo: 16ºC.

Xentia 2007
85% Tempranillo,
resto, Petit Verdot.
Bodega Pago de las Encomiendas.
Tel. 924 118 280. (10 - 15 €).

La alianza de estas dos variedades tan distintas es un acierto; el resultado es un vino aromático con mucha fruta roja, de helecho, especias (canela, clavo) en armonía. En boca pierde algo de concentración frutal, pero gana en sedosidad táctil.
[Potajes, Legumbres]. Consumo: 16ºC.

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€

El banco de la memoria

Cuatro esquinitas tiene... el imperio de Alejandro Fernández. Pesquera, la casa madre; Dehesa La Granja, canto al campo autosuficiente; El Vínculo, la conquista de La Mancha... Pero Condado de Haza concentra la memoria y el sueño, atesora hitos de historia personal y la construcción, pieza a pieza, de la viña y el vino ideal. Estos días la vendimia lo demuestra.

Nacida con el empuje del prestigio de Pesquera, la bodega se alza, sólida y monumental, abrazada en una viña que es el emblema de la tenacidad. Situada en el vecindario de Roa, es uno de los terruños más codiciados de la Ribera del Duero: el pago La Valera, Los Frailes, El Castillo, Santa Cruz... La escasa producción y el exiguo tamaño de las parcelas que impedía mecanizar las labores las llevaron al abandono: no justificaban el trabajo, ni siquiera la caminata desde el pueblo. De modo que, con habilidad y paciencia, Alejandro fue completando un rompecabezas de casi 300 pequeñas y selectas piezas que ahora cubre 200 hectáreas circundantes y otras 50 un poco más lejos.

La viña: las 300

El sueño había comenzado a mediados de los años ochenta y las primeras replantaciones, en el 89. Todo Tempranillo o, como aquí le llaman, Tinta del País, respetando apenas 10 hectáreas de mimada viña vieja que aún son la guinda de algunas lujosas elaboraciones. El tiempo, veinte años sobrados, ha llevado en volandas unas y otras hasta este momento óptimo de calidad, y el resultado es la espléndida uva recogida este año.

Las primeras elaboraciones se hicieron en Pesquera y sólo en 1995 se estrenó Haza como el château planeado y se presentaron en sociedad los vinos, el Condado de Haza y otro que sólo sale en partidas limitadísimas y en cosechas excepcionales: el Alenza, nombre que rinde homenaje a la unión de Alejandro y su esposa Esperanza.

Y es que ésta es una empresa realmente familiar donde ellos y sus cuatro hijas se reparten todas las responsabilidades. Olga, Lucía y Mari Cruz en la gestión, mientras que la viña y el vino son labor directa de Alejandro y su hija Eva, la enóloga.

En cualquier época del año la finca luce una belleza espectacular. Desde los ventanales del comedor la vista se desliza siguiendo las líneas que dibuja el viñedo sobre la tierra blanquecina, de escasa materia orgánica, la justa para la viña, hasta el muro de chopos que marca la ribera del Duero.

La bodega: ingenio y gravedad

Construir la bodega, con la inmensa cava a 30 metros de profundidad bajo el viñedo, exigió reconducir cinco riachuelos subterráneos y elegir con precisión el emplazamiento "a contramontaña" para que la entrada de la vendimia y el camino de uva y vino sigan la lógica de la gravedad.

Como una loa a la tradición todo luce allí un aspecto natural. Los materiales son antigüedades recicladas, desde la piedra a las tejas o a las chimeneas que presiden el comedor, e incluso el horno del que salen los asados típicos de la tierra, los reyes del menú, construido a la usanza antigua. Y en los porches se ha reunido una interesante colección de aperos de labranza que son un canto a la memoria, casi arqueología industrial, puesto que, antes que bodeguero, Alejandro construía maquinaria agrícola.

El espacio es tan atractivo que ha adquirido vocación de escenario y de sala de recepciones con vocación solidaria. La más reciente reunió más de 150 asistentes en una cata de los vinos del Grupo auspiciada por la Asociación de Sumilleres de Valladolid que recaudó 10.000 euros para ayudar a la reconstrucción de Haití.

Pero la estrella es siempre el vino, los cuidados de la vid en cada estación, y una elaboración sin más ayuda que una cortina de agua para refrigerar los depósitos. Y crianzas largas que superan los dos años años, en buena madera y en botella, como seguro de larga vida para la potencia de los tres tintos: el Condado de Haza, el Reserva y el Alenza.

Con matices, con su personalidad distintiva, tres rótulos para copas plenas de fruta madura, de sugerencias sutiles de buena madera, de notas alegres de monte bajo o especias exóticas. Vinos para durar.

CONDADO DE HAZA
Carretera de La Horra s/n
09300 Roa (Burgos)
Tel. 947 52 52 54
Fax: 947 52 52 62
info@condadodehaza.com
www.grupopesquera.com

Los ultimos coletazos del verano invitan todavía a contraatacar con menús frios, con tragos frescos, con helados y gazpachos dulces o salados. Es también la mejor temporada de pesca de algunas especies que, precisamente por su abundancia, se aprendió a conservar desde épocas remotas. Es el caso del atún y su pieza más exquisita: la ventresca, que aquí aparece en una original receta.

Tarta vegetal

Esencia de verano

¿Cómo? ¿Que aún sigue de vacaciones?¿Que acaba de estrenar esa escapada tardía hacia la libertad?

¡Ah! Que ya ha entrado en la vorágine de los uniformes de deportes, los libros de texto, las matrículas de yoga y la dieta exprés de fin de verano...

No importa, aún hay tiempo y, sobre todo, aún queda entusiasmo y brio, y sobrados deseos de intentar atrapar o conservar la esencia del verano.

¿En qué consiste? Pues lleva unas notas de aroma marino y una sugerencia de picnic clásico, de jira campestre. Y una textura suave, esponjosa, como de colchón inflable y de mullida toalla, de esas que cubren la tumbona bajo la sombrilla de hojas de palma y se desbordan hasta alfombrar el suelo de arena. Y ese tacto se anima con una leve picardía crujiente y fresca que sugiere la huerta de verano en su punto, la explosión colorada, el relajante verde.

Esa perfecta combinación toma la forma de una tarta salada, de mar y huerta, que con un diseño muy atractivo, tiene nombre propio en El Club del Gourmet en El Corte Inglés: Mini Ponche Vegetal. Está elaborada con una base de pan de miga muy esponjoso y con un relleno para el que se han seleccionado las mejores materias primas: ventresca de atún, claro, tomate natural, huevo cocido, mayonesa, tomate cherry y finas láminas de pepino que la recubren. Presenta a la vista una imagen atractiva y apetitosa, ideal para comerse el verano.

Los maestros pasteleros de El Corte Inglés han diseñado una combinación innovadora, y a la vez exquisita, con la ventresca como elemento principal. La ventresca es la parte más jugosa y sabrosa del atún y es un bocado muy especial, que en las conserveras se trabaja todavía hoy de forma artesanal. Una vez recogido el atún en la campaña de pesca, se separa la zona ventral y se cuece aparte desespinando y limpiando convenientemente los filetes uno a uno por ambas partes. A continuación, la parte más jugosa del atún claro se envasa, cubierta con aceite de oliva y se esteriliza para conservar largo tiempo toda su suavidad y sabor inconfundible. Por su delicada carne laminada, la ventresca de atún, tanto en crudo como en conserva, es un ingrediente muy apreciado por todos los cocineros, una exquisitez que aplican a la elaboración de los más sofisticados platos de la nueva cocina. Su color, su textura y su sabor son muy carnosos. Así, se conoce popularmente por los apelativos pollo de mar o ternera de mar y gusta incluso a quienes son poco aficionados al pescado. La combinación con las hortalizas más frescas y el suave toque de una mayonesa clásica hacen de esta tarta de ventresca un aperitivo o un plato de resistencia equilibrado, refrescante, energético y delicioso.

Para acompañarlo, nada mejor que reforzar ese carácter refrescante con un buen vino blanco marino, una manzanilla o un fino jerezano, un albariño de Rías Baixas o ese acompañante oficial de los veranos que es el cava.

CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

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

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

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

BADAJOZ
- E.C.I. Conquistadores, Plaza Conquistadores, s/n

BARCELONA
- E.C.I. Pza. Catalunya, Plaza de Catalunya, 14
- E.C.I. Diagonal, Avda. Diagonal, 617
- C.C. Cornellà, Salvador Dalí, 15-19 (Cornellà de Llobregat)
- E.C.I. Francesc Macià,S8-60, Avda. Diagonal, 471-473
- E.C.I. Paseo Andreu Nin, 51 (Can Dragó)

BILBAO
- E.C.I. Gran Vía, Gran Vía, 7-9

CÁDIZ
- C.C. Bahía de Cádiz, Avda. de las Cortes de Cádiz, 1
- Hipercor Jerez, Ctra. Sevilla, 34 (Jerez de la Frontera)
- C.C. Bahía de Algeciras, Paseo Juan Pérez Arriete, c/v (Algeciras)
- E.C.I. Avda de Andalucía, 34 (Jerez de la Frontera)

CASTELLÓN
- E.C.I. Paseo de Morella, 1

GRANADA
- E.C.I. Genil, Ctra. del Genil, 20-22
- C.C. Arabial, Arabial, 97

LEÓN
- E.C.I. León, Fray Luis de León, 21

LINARES
- E.C.I. Linares, Plaza del Ayuntamiento s/n

MADRID
- E.C.I. Preciados, Preciados, 3
- E.C.I. Goya, Goya, 76
- E.C.I. Castellana, Raimundo Fdez. Villaverde, 79
- E.C.I. Princesa, Princesa, 42
- E.C.I. Serrano, Serrano, 47
- C.C. Méndez Álvaro, Retama, 8
- C.C. Campo de las Naciones, Av. de los Andes, 50
- C.C. Sanchinarro, Margarita de Parma, 1
- C.C. S. José de Valderas, Ctra. Extemadura, km. 12,5 (Alcorcón)
- C.C. Pozuelo, Ctra. Nacional VI, km. 12,5 (Pozuelo de Alarcón)
- C.C. Alcalá de Henares, Avda. Juan Carlos I, s/n (AlcalÁ de Henares)
- C.C. Xanadú, Puerto de Navacerrada, 2 (Arroyomolinos)
- C.C. El Bercial. Avda. Comandante José Manuel Ripollés, 2. 28905 Getafe.

MÁLAGA
- E.C.I. Málaga, Avda. Andalucía, 4-6
- C.C. Costa Marbella, Ramón Areces, s/n (Marbella)
- E.C.I. Marbella, El Capricho - Boulevard Alfonso Hohenlohe, 2 (Marbella)
- E.C.I. Bahía de Málaga, Ctra. Cartama, km. 2
- E.C.I. C/ Campanales, s/n. (Mijas)

MURCIA
- E.C.I. Libertad, Avda. Libertad, s/n
- E.C.I. Alameda de San Antón, 52 (Cartagena)

NAVARRA
- E.C.I. C/ Estella, 9 Pamplona

LAS PALMAS
- E.C.I. José Mesa y López, José Mesa y López, 18
- C.C. Siete Palmas, Av. Pintor Felo Monzón, s/n

P. MALLORCA
- E.C.I. Avenidas, Avda. D'Alexandre Roselló, 12-16
- E.C.I. Jaime III, Avda. Jaime III, 13-15

SANTANDER
- C.C. Bahía de Santander, Ctra. Nacional 634, s/n

SEVILLA
- E.C.I. Pza. del Duque, Plaza del Duque de la Victoria, 8
- E.C.I. Nervión, Luis Montoto, 122-128
- E.C.I. S. Juan de Aznalfarache, Camino de las Erillas, s/n (S. Juan de Aznalfarache)
- Hipercor Sevilla, Ctra. Sevilla-Málaga Km. 1.

TENERIFE
- E.C.I. 3 de Mayo, Avda. 3 de Mayo, s/n

VALENCIA
- E.C.I. Pintor Sorolla, Pintor Sorolla, 26
- E.C.I. Nuevo Centro, Avda. Menéndez Pidal, 15
- C.C. Ademuz, Avda. Pio XII, 51
- E.C.I. Avda. Francia C/Pintor Maella, 37

VALLADOLID
- E.C.I. Zorrilla, Paseo de Zorrilla, 130-132

VIGO
- E.C.I. Vigo, Gran Vía, 25-27

ZARAGOZA
- E.C.I. Sagasta, Paseo de Sagasta, 3
- C.C. GranCasa, Avda. Poeta María Zambrano, 35

Bodegas Aragonesas

BOGEGAS ARAGONESAS, S.A.
Carretera de Magallón, s/n
50529-Fuendejalón
Zaragoza, España
www.bodegasaragonesas.com
Tel.: 976 862 153
Fax: 976 862 363

Lomo de atún con caldo de cochino negro

Quién dijo que la cocina canaria era monótona. Hasta nuestras páginas llega un restaurante innovador y con fiel creencia en la nueva cocina canaria. Se trata de Lilium Gastrobar, situado en Arrecife, Lanzarote. Trabajan la materia prima canaria con respeto creando fusiones con otros productos o, simplemente, innovando sobre las recetas tradicionales. Según comenta Orlando Ortega, el propietario, parte del éxito de su local se debe no sólo a su diversidad de tapas y originales platos, sino a la constante información que llega a los comensales mediante su web (www.restaurantelilium.es) y las redes sociales. Asegura que de así, sus clientes ya acuden al restaurante sabiendo lo que se van a encontrar.

Ingredientes: 250 g de atún fresco, huesos de cerdo, agua, verduras, vino, papas, soja, ajos, aceite de salvia y flores de sal.
Preparación: dorar el atún por la cara exterior. Para el caldo de cochino negro, cocer a fuego lento en una olla con agua, huesos, vino y verduras. Cuando esté, ligar con soja. Confitar unas papas. Asar unos ajos y conseguir una crema espesa. **Montaje:** disponer el atún sobre las papas, añadir el caldo y como acompañante, la crema de ajos. El punto final será un chorro de aceite de salvia y flores de sal.

El mejor acompañante

El atún tiene aromas marinos delicados y profundos. La dificultad de esta combinación reside en la potencia de la crema de ajos, que puede distorsionar los vinos. Los espumosos secos, jóvenes o reserva (15 meses) son una apuesta segura, así como los vinos blancos jóvenes y afrutados en todas sus versiones, pero los blancos con crianza no dejan expresarse al atún. Tanto el rosado como los tintos tánicos pueden provocar ciertos sabores metálicos, así que los tintos es preferible que sean jóvenes frescos y ligeros. La manzanilla, por su finura y delicadeza, tomada a pequeños sorbos es perfecta.

NUESTRA SELECCIÓN

✷ BUENA COMBINACIÓN ✷✷ MUY BUENA ✷✷✷ EXCELENTE

Castell Sant Antoni Brut Nature ✷✷✷
Castell Sant Antoni, S.C.P. Tel. 938 183 099.
La sequedad del cava y su cremoso carbónico refuerzan el atún sin distorsiones. Elegante final de humo, fruta, mantequilla y recuerdo marino.

Manzanilla Juncal ✷✷✷
Garvey. Tel. 956 319 650.
Armonía por contraste. El aroma y la frescura del atún encajan a la perfección con la manzanilla. Profundo, largo y placentero.

Tágara Tintilla 2006 ✷✷✷
Bilma S.A.T. Tel. 922 850 641.
Varietal de Tintilla con acento de pimienta negra que potencia la identidad del atún y no desentona con la salsa y la crema de ajo.

Abadía da Cova 2009 ✷✷
Moure (Abadía da Cova). Tel. 982 452 031.
Varietal de Mencía muy fresco, con notas de hierba y frambuesa que se funden con el atún y su guarnición. No hay distorsiones en boca.

Navaherreros 2008 ✷✷
Bernabeleva. Tel. 915 091 909.
Albillo y Macabeo con un primer plano de fruta madura (pera) que combina con el atún, aunque los tostados de crianza se imponen.

Viña Mayor 2009 ✷✷
Hijos Antonio Barceló. Tel. 983 680 461.
La sequedad del rosado, su elegante amargor y aromas de fruta fresca son perfectos para que el atún resalte. Hay respeto y cierta armonía.

Viaje a través de un siglo

Mientras muchas bodegas, modernas o clásicas, acomodan sus instalaciones para acoger la creciente práctica del enoturismo, Franco Españolas mantiene su actividad secular. Entre muchas visitas ilustres, por allí pasó hace más de cien años Alfonso XIII. Y día a día su situación estratégica la convierte en hito del Camino de Santiago.

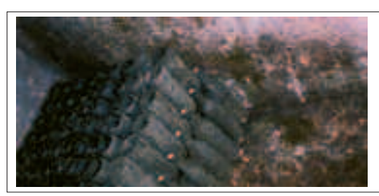
La elegante arquitectura de la bodega es un reclamo que se contempla desde pleno centro de Logroño. Una herencia, como el propio nombre o como el estilo de sus vinos, de la historia que la vio nacer, de una sociedad participada entre franceses y españoles en los tiempos en que la filoxera arrasó el viñedo galo. En 1890 Frederick Anglade, de la firma Anglade de Burdeos, constituye la empresa junto a consejeros de relumbrón, como el Conde de Romanones o el de Venancourt. Con excelente visión, construyeron el edificio al otro lado del Ebro, frente al Puente de Piedra y el de Hierro, por entonces recién inaugurado y que se convertiría con el paso del tiempo en una de las imágenes más emblemáticas de la ciudad.
Ese punto era, y sigue siendo, parada obligada de los peregrinos que recorren el Camino Francés, la vía navarra del Camino de Santiago. Hasta el punto de que aquel grito de "ya vienen los peregrinos con su bordón" dio nombre a uno de los vinos estrella de la casa, el Rioja Bordón. Por cierto, bordón es ni más ni menos que un alto bastón o cayado, del tamaño de quien lo empuña y, en otra acepción, la persona que guía y sostiene a otra. Ambas se entremezclan en ese palo enjaezado en el que los caminantes apoyan sus fatigas. Y, en sentido figurado, también se podría aplicar al trago de ese clásico tinto riojano por estimular la energía y hacer olvidar el cansancio. En recuerdo de esa tradición durante este Año Jacobeo los peregrinos gozan de condiciones especiales para visitar la bodega.

Vinos: eternos pero no inmutables

Bordón nació con el estilo bordelés que dominaban y defendían los fundadores, ese que en estas latitudes cincelaría el estilo Rioja, la guarda en barrica que aquellos franceses impusieron. Bordón es Crianza, Reserva y Gran Reserva. El crianza, una equilibrada y alegre combinación de Tempranillo y Garnacha, suave al paladar y en nariz con delicadas notas de vainilla. El Reserva amalgama el trío estrella de Rioja: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo acunados durante dos años en roble americano con una deliciosa intensidad de notas balsámicas y especiadas. El Bordón Gran Reserva incorpora además la seriedad de la uva Graciano y se cría a lo largo de 36 meses, hasta pulir los taninos y conseguir en la copa metálicos tonos teja, terciopelo en boca y la profundidad de tabaco y cuero en nariz.
Junto a este tinto que creó escuela nació un blanco inconfundible, un delicado dulce natural, brillante como su nombre, Diamante, que si en los comienzos buscaba reminiscencias de Sauternes con el tiempo ha desarrollado personalidad propia. Se elabora con Viura y Malvasía que se vendimian a mano en las horas frescas del día, y con maceración larga a baja temperatura de forma que consigue capturar una explosión aromática de flores y frutas exóticas. Su nueva imagen de botella esbelta y estuche plateado es además un regalo para la vista.

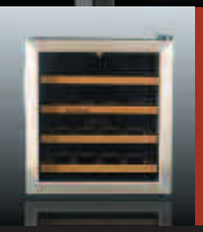
Arte y cata

La cata de esos vinos históricos y de la estrella de gama alta, como es el Barón de Anglade, es la guinda de la visita más completa, un recorrido por la elegancia de la arquitectura industrial y funcional conservada desde 1890 en muros de piedra, pasadizos curvilíneos y gigantes tinos de madera; por las naves vestidas con la tecnología actual precisa, por el silencio en que reposan 17.000 barricas, sólo roto, y apenas, por las constantes trasiegas, el trabajo eficaz de una maquinaria capaz de dejar impecables 300 barricas al día.
La bodega acoge visitas todos los días, a diferentes horas y con distintos formatos y duración, desde aproximadamente hora y media de recorrido hasta catas de distintos niveles, incluso una comentada de cinco vinos para quienes ya conocen la bodega.
Y a lo largo de todo el verano y hasta entrado el otoño, en colaboración con Turismo de Logroño, se salpica un programa de músicas del mundo bajo el título genérico de *Catarsis*. Nueva vida que vibra, como el nuevo vino, entre los viejos muros.



FRANCO ESPAÑOLAS
C/ Cabo Noval, 2
26006 Logroño (La Rioja)
Tel. 941 251 300
visitas@francoespañolas.com
enoturismo@francoespañolas.com
www.gfrancoespañolas.com

Vinobox
Al pan, pan y al vino, Vinobox



Para sus regalos de empresa y/o operaciones comerciales pídanos un presupuesto personalizado

Consulte nuestra amplia gama desde 159 euros en
www.vinobox.es

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

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

Bartolomé Sánchez

La reivindicación de las raíces

Se empieza para salvar una tradición de familia y se acaba totalmente involucrado en un negocio, de momento, más romántico que comercial. Así le ocurrió a Eduardo Rodríguez, prestigioso hostelero gallego que, en su aspiración de seguir las raíces familiares, indagó y se encontró con un precioso viñedo que mira al embalse de Castrelo de Miño. Compró aquellas cinco hectáreas, plantadas con lo más florido de las variedades autóctonas, y edificó en medio de ellas una preciosa y equilibrada bodega. Pero con la filosofía muy clara: la calidad y la originalidad ante todo. Consciente de que el buen vino no sale por arte de birlibirloque, buscó un enólogo de prestigio. Y lo halló en la persona de Álvaro Bueno. En la casa elaboran dos blancos, uno de ellos más fresco llamado María Andrea, y este Eduardo Peña, que me causó sensación. Siguen un proceso de maceración en frío con nieve carbónica, después un trabajo con sus lías y fermentación en depósito de acero inoxidable y barricas de trescientos litros. Todos estos cuidados no son excesivos en absoluto. Y aquí está la prueba.

Historias de Nueva Cuna

El meticuloso método de trabajo de Fernando Remírez de Ganuza, tanto en la viña como en el lagar, le está reportando el reconocimiento de propios y extraños. Este año varios de sus vinos han sido distinguidos entre los que obtuvieron las máximas puntuaciones de los gurús extranjeros. Aún así esta casa no para de sacar novedades. Este Viña Coqueta 2005 sale ahora por vez primera, aunque el proyecto viene de lejos. Tenía la familia un sueño, montar una nueva bodega -Nueva Cuna- pensada para que los hijos plasmasen en ella toda su imaginación, pero esa ilusión quedó truncada por una terrible desgracia. A pesar de todo, y quizás como homenaje, sigue adelante este vino salido de uno de los viñedos más queridos de Fernando, la viña Coqueta, plantada hace unos 70 años. Para elaborar este tinto, la uva obtiene el mismo trato que las demás, un proceso tan exhaustivo como posiblemente no reciba en ninguna otra parte. Para que todo quede en familia, la etiqueta ha sido diseñada por Javier Remírez de Ganuza, el hijo menor.

Eduardo Peña 2009

Bodega Eduardo Peña
Barral-Castrelo de Miño (Ourense)
www.bodegaeduardopenha.es. Tel. 629 87 21 30. D.O. Ribeiro. Precio: 12 €. Tipo: Blanco crianza. Variedades: Treixadura, Loureiro, Albariño, Godello y Lado. Crianza: 20% del vino en roble francés y húngaro, resto en depósito. Armoniza con: empanada de xoubas. Consumo óptimo aprox: cinco años a 10º C. Puntuación: 9/10.

1ª Cata: Posee ese punto de nobleza de los grandes ribeiros que reside entre la frescura de un vino joven y la complejidad de los reservas. Atractivo color amarillo pálido, la intensidad olfativa crece conforme se desarrolla en copa. Aromas de fruta madura (melocotón), bien acompañada de recuerdos de cítricos, laurel, minerales, especiados. Untuoso y bien estructurado, excelente acidez nada agresiva, amplio y largo.

Viña Coqueta 2005

Fernando Remírez de Ganuza
Constitución, 1. Samaniego (Álava)
www.remirezdeganuza.com. Tel. 945 60 90 22. D.O.Ca. Rioja. Precio: 30 €. Tipo: Tinto crianza. Variedades: 90% Tempranillo, resto Graciano, Viura y Malvasía. Crianza: 22 meses en barrica nueva de roble francés. Armoniza con: Becada con sus interiores y manzana asada. Consumo óptimo aprox: ocho años a 16/18º C. Puntuación: 9'4/10.

1ª Cata: Ofrece este tinto la identidad que da el varietal y el terruño riojano, pero con una cautivadora elegancia. De vivos colores donde destacan los tonos cereza, sale la fruta a flor de piel (guindas, moras, arándanos) bien envuelta y protegida por las notas especiadas de su excelente madera, de un toque mineral, de un final de regaliz. Lo mejor llega cuando sus dulces taninos de seda envuelven el paladar con armónico equilibrio, se potencia su incipiente buqué y deja una limpia sensación de vino de larga guarda y fino perfil.

Ginebra Darnley's View London Dry Gin

Distribuidor: Los Vinos del Mundo - François de Graeve.

Procedencia: Gran Bretaña. Materia prima: Trigo y cebada. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: Columna y alambique. Destilaciones: cuatro + una.

El nombre de la ginebra hace honor a Enrique Estuardo, más conocido como Lord Darnley. Contiene seis botánicos, entre los que destaca la flor de saúco escocesa y la piel de limón. Así, su delicado perfume resulta muy apropiado para combinar con tónica.

La envoltura de cítricos con que se presenta esta fragante ginebra viste el enebro con maestría; es muy fresca, sencilla, delicada y todo franqueza. Entra dulce, con finura alcohólica -aspecto que destacamos- con un final seco y bien argumentado de aromas.

Temperatura de servicio: 18º C. Consumo: Coctelería. PVP: 35 euros.

Ginebra London Dry Gin 7d essential

Distribuidor: Comercial Tello.

Procedencia: España. Materia prima: Maíz. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: Columna y alambique. Destilaciones: 5+2.

Ginebra destilada cinco veces en columna y dos en alambique, con todos los botánicos (enebro, naranjas dulces, limones, limas, hierbabuena, lavanda y canela) trabajados al baño maría de forma independiente. Resulta muy indicada, según sus elaboradores, para la elaboración de mojitos.

Se intuye el enebro al fondo; delante, todo un despliegue de sus botánicos, con el fondo de pastelería que aporta la canela. Envuelve el paladar un suave tacto glicérico y perfume de hierbabuena. Realmente aromática e indicada para coctelería.

Temperatura de servicio: 18º C. Consumo: Coctelería. PVP: 17 euros.

Vodka Get Back Pink Cocktail

Distribuidor: Comercial Tello.

Procedencia: España. Materia prima: Maíz. Alcohol: 38% vol. Sistema de destilación: columna. Destilaciones: cinco.

Vodka aromatizado con un concentrado de fresas sobremaduras maceradas en la misma base alcohólica y destiladas posteriormente para eliminar el azúcar residual. La marca aconseja mezclarlo con un vino espumoso y trocitos de fresa.

Gracias a la calidad del alcohol, que no punza, podemos disfrutar de los intensos y abundantes aromas de chicle o helado de fresa. Muy limpio. Entra goloso, suave en su recorrido, con delicado amargor y perfumado final.

Destilado casi neutro, al más puro estilo tradicional. Perfume delicado y de refinamiento táctil; deja un elegante amargor final de recuerdo etéreo.

Temperatura de servicio: 18º C. Consumo: Coctelería. PVP: 16 euros.

Héctor J. Vázquez Abarca

Conocer el mezcal

Las dos bebidas más populares de México son el tequila y el mezcal, aunque sabemos mucho más de la primera. Descubriremos las diferencias entre ambos destilados de la mano de Héctor Vázquez, el maestro destilador de Los Danzantes, una empresa mezcalera situada en la capital del mezcal, Santiago de Matlatán (Oaxaca, México). Ambos productos se elaboran con la misma materia prima: el agave o maguey, una planta parecida en apariencia al cactus (aunque nada tenga que ver con él) que cuenta con más de 200 variedades diferentes, pero para la elaboración de destilados sólo se utilizan 35 especies. Para el tequila, se usa exclusivamente la variedad Weber o maguey azul y para la elaboración del mezcal hay más especies, entre las que destaca la variedad Espadín (utilizada en Oaxaca) sobre otras como Tobalá, Salmiana, etc.

Hay cinco estados mexicanos en los que se elabora tequila, aunque más del 90% de la producción procede de Jalisco, mientras que la producción de mezcal se reparte entre siete estados (Oaxaca, Guerrero, Zacatecas, Durango, San Luis Potosí, Tamaulipas y Guanajuato). La gran diferencia, sin embargo, está en la cantidad: de tequila se producen unos 70 millones de botellas al año, frente a las *únicamente* dos millones de mezcal. Con estos datos, es lógico pensar que la producción de tequila es más industrial, con muchas de sus destilerías en manos de multinacionales, mientras que el mezcal sigue regentado por familias de campesinos, elaborado con tecnología y estilo artesanales.

Pero, ¿cómo se elabora el mezcal? Héctor Vázquez nos explica que "el proceso es complejo. Consta de seis etapas: recolección, cocción, molienda, fermentación, destilación en alambiques y refinación. Las etapas más importantes son la cocción, la fermentación -que trabajamos con levaduras indígenas- y la refinación o segunda destilación, donde tratamos de realizar los cortes (cabeza, corazón y colas) con mucha precisión (valorando el aroma y sabor), con un flujo lento de alcohol".

Una vez obtenido este alcohol base, se pueden elaborar los siguientes tipos: **Mezcal Joven** (el resultado del proceso descrito anteriormente, sin más procesos añadidos que el filtrado), **Mezcal Abocado** (el más comercial, de sabor dulce. En las botellas de este tipo suele introducirse el famoso gusano rojo como reclamo publicitario), **Mezcal Reposado** (mínimo dos meses en barrica) y **Mezcal Añejo** (mínimo un año en barrica).

Finalmente, Vázquez nos da las claves para identificar un buen mezcal: "Un mezcal con menos de 42% vol. no lo recomiendo. Su aroma debería recordar el humo (debido a la cocción), el aceite de chapapote, cítricos, fruta fresca, guayaba, membrillo, etc. Por la variedad de agaves, el mezcal es mucho más complejo que el tequila. A mí, personalmente, me gustan jóvenes, pues es donde mejor se aprecia toda su diversidad".

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

Bodegas y Lácteos Cerrón
El espíritu de la naturaleza

La principal preocupación de Juan José Cerdán y Juani García, matrimonio dedicado al campo, al queso y al vino es qué mundo les dejaremos a las generaciones venideras, por lo que sus empresas siguen una firme filosofía en el trato a la naturaleza: no se trabaja con nada que pueda contaminar el medio ambiente. Por ello, tanto sus 800 cabras como sus viñas rezuman salud debido a los pastos o al pienso natural, o a los productos asimismo naturales con que son tratados. Es lógico que tanto queso como vinos no paren de recibir premios. Para elaborar este queso al moho blanco se sigue el proceso siguiente: cuajado de la leche a 30 grados, hora y media, la cuajada se deja con grano grueso y mucha humedad. Se sala y posteriormente en la cámara de afinamiento se hace la siembra de los mohos. En 15 días está listo para degustar.

El Queso

Queso de Cabra Ecológico al Moho Blanco

Lácteos Cerrón
Ctra. de Almansa, s/n 02651
Fuenteálamo (Albacete)
Tel. 967 54 30 34
cerron@feda.es

No tiene D.O.
Pasta: semicocida y prensada
Cabaña: caprina. Raza Murciano-granadina
Peso: 400 g.
PVP/pieza: 7,20 €.

Cata

Limpísimo buqué que une sus delicados aromas al sabroso comportamiento del que hace gala en boca. Hay que dejarlo orear para que el recuerdo del fuerte sabor de la leche impregne el paladar. Merece la pena.

El Vino

Chardonnay F.B. 2009

Bodegas Cerrón
Ctra. de Almansa, s/n
02651 Fuenteálamo (Albacete)
Tel. 967 54 30 34
cerron@feda.es

V.T. de Castilla.
Tipo: blanco con madera. Alcohol: 13,5% vol. Variedad: Chardonnay. PVP: 7 €.

Cata

A caballo entre la ligereza de un blanco joven y la consistencia que aporta la crianza en lías y roble americano. Sus aromas son típicos de la variedad, bien acompañados de especias y ahumados. Paso de boca jugoso, amplio y sustancioso, nítido toque de hinojo final.

Armonía

Necesita este queso mano izquierda que mantenga la muleta durante todo el recorrido sin agobiar ni dar tirones bruscos. Así podrá favorecer (y aun aumentar) los naturales sabores de esta especie de camembert caprino tan silvestre como original. El vino se recrea en la suerte y borda el encuentro con su untuosidad. El resultado es una fusión de lácteos y recuerdos de miel e hinojos, tonos especiados de vainilla, mitigados por la excelente frescura de la acidez del vino.

Casa Pareja
La pureza del oro

La campiña de Casa Pareja es una postal mediterránea en estado puro. Un paisaje agreste, de un calcáreo cegador, donde parece que el sol ha elegido su guarida y desde ese reducto reparte todo su poder y energía. El olivo, el árbol más abundante en la finca, no sólo aguanta muy bien ese ambiente, aun en verano, también ofrece su figura conciliadora entre el ardiente astro y cualquier bicho viviente que quiera sobrevivir. Casa Pareja es, además, una finca de 350 hectáreas donde Juan Molina y Ana López, la pareja guardiana del sentir ecológico de aquella tierra, trata de salvaguardar la naturaleza. En esa llanura próxima a la ciudad de Jumilla comenzaron las primeras prácticas de la ecología olivarera en Murcia de la mano de Juan. Posiblemente nada de esto hubiese sucedido si el destino no hubiese puesto en su persona la responsabilidad de la finca familiar cuando aún era muy joven. Después de haber estudiado en Valencia maestría industrial, tuvo que hacerse cargo de la finca por fuerzas mayores. Entonces ocurrió, se asombró del sistema brutal que se practicaba en el campo. "El motivo para pasarme a la ecología fue al llegar a Jumilla y tener que supervisar los trabajos del campo, ver cómo se realizaban los tratamientos sin lógica alguna, con productos muy venenosos. Aplicaban los compuestos químicos cuando marcaba un calendario, aunque no hubiera plaga y derrochando aquellos peligrosos contaminantes a favor de la industria química, en contra del planeta". Aquello hace años que está olvidado, ahora la finca tiene un perfecto sistema de integración, donde se aprovecha todo el residuo para hacer compost. Pastan 400 cabezas de ganado y hay plantadas 85 hectáreas de viñedo, 25 hectáreas de árboles frutales, 46 hectáreas de acebuche, 100 hectáreas de olivos de diferentes variedades (Picual, Arbequina, Cuquillo, Hojiblanca...) en producción, sin que se tenga que utilizar ninguna rareza. La producción de aceite ha subido a 120.000 litros. Este maravilloso producto ya lo disfrutan, además de España, Estados Unidos, Francia, Alemania y Suiza. Asimismo se elaboran aceitunas de mesa, se envasan las hojas del acebuche para infusiones, y con el mismo aceite se hace un excelente y sano jabón. En la finca parece que ya la madre tierra está desintoxicada, la avifauna vuelve a anidar sobre sus campos y arboleda. Y en ese mismo campo se forja uno de los mejores aceites ecológicos de España.

CASA PAREJA
Plaza Constitución, 2. Apartado 178
30520 Jumilla (Murcia)
Tel. 699 940 143 / www.casapareja.es.

Pago Portiles
La Rioja ejemplar

La bodega riojana Luis Alegre es un ejemplo a seguir. Su crecimiento durante los últimos años ha sido muy equilibrado, ampliando la gama de vinos y la calidad de éstos. Y es que Alejandro Simó, su director gerente, lo ha hecho evolucionar con responsabilidad y armonía. El nuevo edificio de la bodega es de lo más espectacular: aprovecha un terreno privilegiado, justo debajo de la preciosa ciudad de Laguardia, tiene una gran cristalera que ofrece la sensación de apreciar los confines de la Rioja vitivinícola y cobija un buen restaurante. Una de las claves de su éxito es que la materia prima sale de sus 50 hectáreas de viñedo en propiedad. De ellas destaca un pequeño majuelo llamado Portiles, del que Gregorio Gordaliza, responsable del departamento de viticultura, se declara un verdadero incondicional. "Como hacemos las elaboraciones por separado, pudimos comprobar la personalidad y energía de que gozaban los vinos de este pequeño pago, tan diferente y único. Este hecho nos indujo a comercializar un vino exclusivo de dicha finca. Estamos muy orgullosos del resultado final, porque es un vino grande, con carácter, con la suficiente estructura y volumen para evolucionar muchos años en botella". **www.bodegasluisalegre.com.**

La Viña

Pago Portiles
Finca de 1,4 hectáreas con una ligera pendiente y dividida por un camino. Posee un suelo calizo, muy poco profundo y pobre, con afloramientos de la roca madre y un horizonte C muy arriba. Las variedades plantadas son las típicas riojanas, Tempranillo y Graciano, con algo de Viura y Malvasía, de unos 80 años de edad y en vaso riojano. Ronda los 550 metros de altitud.

Pontac 2005

D.O.Ca. Rioja
Variedades: 95% Tempranillo, resto Graciano.
Crianza: 15 meses en barricas francesas nuevas.
Alcohol: 14%. Precio: 29 €.
Se traslada al campo la mesa de selección, la uva elegida fermenta en tino de madera y macera durante 20 días. Después, crianza en barricas nuevas de madera francesa. Es un vino muy complejo, frutal, balsámico y muy mineral, poderoso y bien estructurado, de final elegante. Es un vino para disfrutar ahora, pero también con un gran futuro a largo plazo.

Itxaso Arana
Increíble memoria

Itxaso Arana, la responsable de vinos del restaurante familiar Jolastoki, en Getxo, es una mujer sencilla, cordial, con las ideas muy claras y grandes dotes en la sala. Está entre las sumilleres más antiguas de España. Lleva 22 años en el oficio y 20 como sumiller, aunque reconoce que es una bebedora tardía. En sus inicios, no tenía afinidad con el vino y fue una visita con un enólogo en La Rioja Alta la que despertó su interés. Después, se formó en la Escuela de Sumilleres de Euskadi y comenzó a desarrollar la profesión en el negocio familiar, tras la pérdida de su padre, que asegura Arana tenía muy buen tino eligiendo los vinos para el restaurante.
En el restaurante, presume de que su mejor aliado es su increíble memoria, aunque a veces se pueda transformar en su enemiga, ya que por ello sus comensales tratan de ponerla a prueba continuamente: "Por ejemplo, entra un cliente -explica Arana- y me pide que le sirva el vino que se bebió la última vez. Y pienso: *¡Pero si eso fue hace tres meses!* Aun así, suelo acordarme, para su sorpresa". Entiende que es su deber como profesional memorizar sus gustos y preferencias, aunque no siempre es fácil, pues, según comenta, "muchas veces, los comensales tienen miedo a revelar su tendencia hacia los vinos clásicos, por temor a que los etiqueten", lo que dificulta enormemente la tarea de acertar en la asociación vino-comida, para lo que es básico que el cliente se sincere sobre sus gustos personales. El 90% de su asiduos tiene gustos fijos y el resto busca la novedad, pero ella, si tiene oportunidad de buscar la sorpresa, recomienda un foie con un vino blanco de chacolí vendimia tardía. En la carta de su restaurante en Getxo hay más de cien referencias, que trata de rotar en la medida de lo posible, pues los más consumidos son los tintos de Rioja, los blancos de Rueda y la manzanilla, pero Arana advierte de que "estamos para dar servicio a nuestros clientes, no para educarlos.
Tengo ejemplos de personas que toman reservas con gaseosa, otros que piden el vino tinto *helado* (en cubitera), otros que adoran el vino de aguja... Mi deber es respetar sus gustos e intentar que se sientan felices".

JARRARTE CRIANZA 2007
Bodega Abel Mendoza Monje. D.O.Ca. Rioja
"Prefiero este Jarrarte y no el Selección Personal. Tiene identidad de buen Tempranillo, generoso en fruta, intenso, de sólido color, pleno de sabor y largo. Así me gusta el vino, sin artificios. Es mi tipo de Rioja favorito, aunque también podría haber optado por los nuevos chacolís de Vizcaya".

Antonio Raluy

Vinoteca con sentido

Tiene una doble vida. Por las mañanas ejerce de veterinario, como funcionario de la Xunta de Galicia, y por las tardes abre su coqueta vinoteca en el Ourense antiguo, la capital de una comarca que acoge nada menos que cuatro denominaciones de origen: Ribeiro, Ribeira Sacra, Monterrei y Valdeorras. La ciencia veterinaria la aprendió en la Universidad. El arte de la cata y el cuidado del vino lo perfeccionó mediante el método de prueba/error, movido por una pasión, quizá una afición inculcada desde antiguo por un padre que regenta uno de los restaurantes más tradicionales y famosos de la ciudad.

Así que llegó a esta profesión catando, desde la trinchera del aficionado, lo que le ha proporcionado el punto de vista imprescindible para conocer las necesidades, dudas y demandas de los clientes. Él conoce en sus propias carnes el carácter chovinista de los orensanos con sus vinos (bueno, el nacionalismo vinícola es una ceguera extendida en todo el territorio español) que supieron preservar durante décadas vinos turbios imbebibles, poniendo a prueba sus estómagos, y cuyo recuerdo todavía estremece.

En tal lugar, Antonio Raluy ha abierto una tienda preciosa, jugándose el tipo y los cuartos con cerca de 700 referencias distintas, procedentes de 22 países, para un público eminentemente endogámico al que hay que convencer de que, por ejemplo, más allá del Ribeiro también hay vida. Es una profesión que tiene mitad de vendedor y mitad de consejero, de confesor, de psicólogo, de amigo. "La verdad es que cuando te dejas llevar por la pasión puedes acabar perdiendo dinero, apiadándote del bolsillo del cliente en vez de aliarte con el espíritu egoísta del márketing".

Imparte clases de formación a sumilleres, tan necesaria en la restauración orensana, y habilita su tienda para cursos de cata a aficionados. "Más que una tienda, me gusta pensar que es un aula de estudio e investigación". Quizá por ello intenta contagiar a sus paisanos su pasión por los espumosos y vinos dulces, por rarezas del otro lado del Atlántico, por el inmenso mundo de la enología francesa, por los exóticos vinos de hielo... En fin, una vuelta al mundo a lomos de los sentidos, de vinos con sentido.

VIÑOS CONSENTIDO
RÚA COLÓN, 25
TEL. 988 013 083
WWW.VINOSCONSENTIDO.COM

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Brandy Lepanto

Historia y tiempo

La inconfundible botella es una frasca tipo decanter diseñada especialmente para el Lepanto basada en los bocetos de la Real Fábrica de La Granja. Así ha recorrido el mundo un brandy mimado en cada paso de su vida. La materia prima es uva 100% Palomino que procede de las 950 hectáreas de viñedo propio de González Byass o de sus contratas a largo plazo, siempre en la zona de Jerez Superior, en suelo de albarizas donde está prohibido el riego. Se convierte en vino por fermentación a temperatura controlada y, hasta el momento de la destilación, permanece en atmósfera inerte para que no pierda por oxidación ni una pizca de aroma y frescura.

Se destila al estilo Cognac, en dos etapas discontinuas, en alambique Charentés. El resultado, tras desechar cabezas y colas, es una holanda a una graduación entre 65 y 72% vol. Permanecerá en botas que han contenido Tío Pepe, reproduciendo el sistema de soleras y criaderas, durante 12 años, tiempo que aún se prolonga más en el caso de sus hermanos, el Lepanto OV y el PX.

Este mes de septiembre la bodega cumple 175 años. Una vida ejemplar, no sólo por la calidad de sus elaboraciones, sino por el protagonismo de hitos como abrir las puertas de la exportación de Jerez a Inglaterra o inaugurar, en los años cincuenta, uno de los primeros centros de investigación privados, el CIDIMA. Para celebrar este aniversario, la bodega ha sacado 200 botellas numeradas que componen una edición especial de Lepanto Premium con una presentación que lo convierte en una joya artesanal.

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

Brandy Lepanto	
Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	

Rosado Alcorta y los nuevos gastrovinos

Habrá que esperar hasta octubre para poder llevarnos a la boca los nuevos gastrovinos de la enóloga Elena Adell y la cocinera Carme Ruscalleda. Ambas ya habían trabajado juntas en la creación de tres gastronovinos en 2009: tres vinos comestibles de arrope de fruta y verdura, confitura de pimiento del piquillo y agridulce de frutos secos.

Este año, las dos mujeres, estandartes en el mundo de la enología y la gastronomía, se plantean un nuevo reto. Elena, por su parte, sacará el primer rosado de la historia de marca riojana Alcorta. Un Tempranillo 2010 con el que la chef catalana creará unos nuevos gastrovinos.

"Este año, Elena me invita de nuevo a crear con un nuevo Alcorta, un rosado, con el que estamos desarrollando nuevas experiencias organolépticas para conseguir que sea sonoro, sea vinagre rosado, sea salsa, o sea helado". Así presentó Carme Ruscalleda lo que será sin duda otro de los grandes tesoros de la alacena española.

Más información en: www.alcortavino.com.

Elena Adell, enóloga del grupo Campoviejo, y la premiada chef Carme Ruscalleda, en la presentación de su trabajo conjunto: Gastrovinos.

Manhattan, el cóctel del siglo XXI

El Manhattan más fácil viene preparado por J&B.

Manhattan fue el nombre con el que se bautizó a un combinado de vermú rojo, cítricos, arándanos y cerezas que, a finales del siglo XIX, se consumía en las mejores barras de la Gran Manzana. Se dice que este trago llegó a convertirse en una de las bebidas más famosas del momento gracias al archiconocido *rat pack* de actores y cantantes estadounidenses en Las Vegas a partir de los años cincuenta del siglo pasado.

Hace unos años, la popular serie *Sexo en Nueva York* puso de moda otra vez el trago hasta tal punto que es uno de los cócteles más consumidos. Por esto y por el punto de sofisticación que guarda el trago rosado, la marca J&B acaba de lanzar su J&B Manhattan Cocktail, un preparado del famoso trago listo para servir y consumir. Con este combinado, Diageo pone en el mercado su quinto cóctel preparado, después del Mojito, el Cosmopolitan, la Caipiroska y el Margarita.

FE DE ERRATAS

En la última edición de *MiVino* correspondiente al mes de julio/agosto se deslizó un error en la sección Práctica de Cata, en la que confundimos a dos primos con los que nos une una antigua y estupenda relación.

Se trata de la columna dedicada al verdejo Martivilli -que está gustando mucho a los catadores que responden al concurso-. En realidad lo elaboran, y muy bien, en el pueblo vallisoletano de Pozaldez las bodegas de ÁNGEL LORENZO CACHAZO.

II Curso de Periodismo Gastronómico

Ya está abierta la preinscripción la preinscripción para el II Curso de Experto en Periodismo Gastronómico y Nutricional, que se desarrollará del 13 de enero al 28 de mayo de 2011 en la Facultad de Ciencias de la Información de la Universidad Complutense de Madrid. Es una iniciativa de la UCM y la Real Academia Española de Gastronomía y en esta segunda edición mantendrá el espíritu eminentemente práctico de la primera, aunque con un carácter y alumnado más internacional Para ello, contará con un completo programa de catas de productos, visitas a bodegas y ferias, encuentros con los profesionales de la hostelería y prensa gastronómica.

Viña Mayor, golf solidario

Los golfistas Juan Antonio Bragulat y Carlos Balmaseda participaron este verano en el Peugeot Tour C.C. Villa de Madrid, patrocinado por los vinos Secreto Tinto 2006 y Viña Mayor Verdejo 2009, del Grupo Hijos de Antonio Barceló, que se celebró en el Club de Campo Villa de Madrid. El torneo forma parte de la tercera prueba del Peugeot Tour de Golf y de la decimotercera del Alps Tour. Bodegas Viña Mayor colabora con la filosofía de promover la vida sana y saludable y, al mismo tiempo, ayudar a obras benéficas, ya que se recaudarán fondos para la Fundación Isabel Gemio.

Fotos: la vida del vino

Por segundo año consecutivo, bodega PradoRey organiza su concurso de fotografía. Como no podía ser de otra manera, la temática de las obras está centrada en el mundo del vino. Este año, el tema propuesto es *La vida del vino, de la cepa a la mesa*. Participarán en el concurso todas las fotos relativas a los procesos del vino, desde el viñedo hasta su consumo. Pueden participar tanto tanto aficionados como profesionales y el plazo de presentación de las obras estará abierto hasta el 15 de noviembre de 2010. Ls bases en: www.pradorey.com/fotografia2010

Perrier Jouët, el lujo que se lleva

El prestigioso diseñador Isaac Reina ha creado para Perrier Jouët un exclusivo bolso de piel en edición limitada de 40 unidades pensado tanto para hombre como para mujer que incluye una botella de la *cuvée de prestige* Perrier Jouët Belle Époque 2002, dos copas de finísimo cristal y un cuaderno de cata, también en piel. Con un diseño sofisticado y elegante, el nuevo Champagne Bag se convierte en el completo fetiche del público más exigente y hedonista.

Gastón Acurio
De nuevo en Madrid

El chef peruano Gastón Acurio acaba de inaugurar restaurante en España, T'Anta. El local, que ya tiene varias sucursales en Perú y varias ciudades de Latinoamérica, es un elegante y gran restaurante, con barra de picoteo y varias salas para comer a la carta en el que, de nuevo, Gastón apuesta por los sabores tradicionales de Perú: ceviches, tiraditos, sabores de mar y tierra bañados con salsa rocoto, ají amarillo... La cocina está a la vista y en la carta se incluyen los tradicionales tragos peruanos elaborados con pisco.
T'Anta es el segundo restaurante del chef peruano en Madrid tras el éxito de su restauante Astrid&Gastón. En esta ocasión ha apostado por un local más popular y a precios más asequibles. T'Anta Madrid se encuentra en la Plaza del Perú, 1.

Ergonomía
para restauradores

La importancia del cuerpo, de las posturas cuando se está cocinando o sirviendo en una sala... En definitiva, la ergonomía aplicada a los profesionales de la restauración. Por primera vez en España, el Centro Cultural del Gusto A Punto abre su centro de actividades para que los profesionales de la restauración consigan dominar su cuerpo y su expresión para así mejorar su creatividad y su trabajo. El taller se imparte este mes de septiembre, inaugurando un curso monográfico en el que profesionales del sector del vino, la cocina y la sala impartirán clases sobre el servicio de sala, el catering, las técnicas de vacío, la coctelería, la sumillería, la pastelería...
Los talleres para profesionales se desarrollarán todos los miércoles de 19.00 a 21.00 h. en la librería A Punto (calle Pelayo, 60, Madrid).
Para más información:
www.apuntolibreria.com.

La creatividad del chef se desarrolla plenamente cuando controla su cuerpo y su energía. El Centro de Cultura Gastronómica A Punto enseña cómo conseguirlo.

Ganadores del concurso de Cata MiVino nº 153
Castillo de San Diego 2009

Manuel Lagares
C/ Ursulinas, 3 6ºE Urb. El Bosque
11405 Jerez de la Frontera (Cádiz).

Manuela Márquez Portillo
C/ Reconquista, 31
04620 Vera (Almería).

Nicolás Sotomayor
Plaza del Rey D. Jaime, 9
12200 Onda (Castellón).

Victoria Frutos Climent
Av. de la Marina, 29 (Los Rosales, 8)
11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Virginia Raquel Vázquez
Paseo Dr. Vallejo Nájera, 46, piso 9 P.3
28005 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

Fecha __ / __ / ____
Firma del titular:

Caducidad __ / __ / _____

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

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

Nuevas sensaciones
Unzu Propiedad

Julián Chivite López nunca se ha desligado del mundo del vino, lo que emprende es un proyecto nuevo, Unzu Propiedad, traducido en dos vinos de distintas denominaciones.
El Verdejo llamado Labores de Unzu 2009 nace en la D.O. Rueda, donde la acertada elección de parcelas ha dado como resultado un vino sutil, ligero, aromático y seductor. Pero la herencia de su Navarra natal es innegable, y con ella la tentación de un rosado, en este caso protagonizado por la variedad Merlot (poco usada para vinos de este color), ayudada con algo de Garnacha. Una decisión acertada porque Fincas de Unzu 2009 resulta expresivo, muy aromático -sobresaliente fresa y menta- , fresco y con cuerpo. Julián Chivite se muestra especialmente orgulloso de esa criatura: "Pensé en un nuevo concepto de vino; un rosado fresco, con cuerpo y personalidad, equilibrado y adecuado para una comida de principio a fin".
Estos vinos jóvenes sólo son la avanzadilla, antes de que los tintos que tiene en mente den sus primeros pasos.

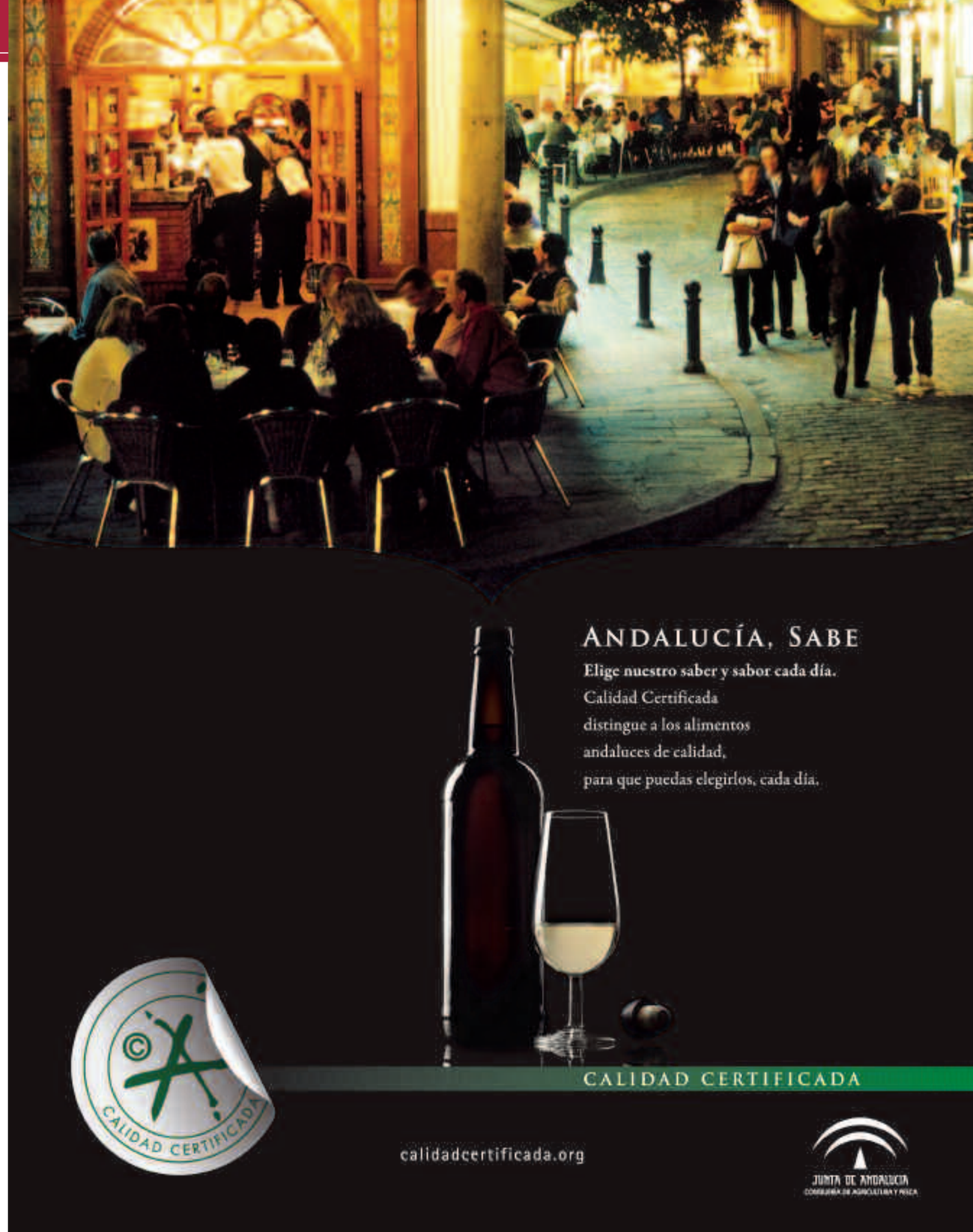
Todo sobre alimentación
Más que SIAL

5.500 expositores, de los que casi el 80% son internacionales -de 110 países-; 148.000 visitantes previstos de 185 países, la presencia de la práctica totalidad de las marcas de distribución internacional, 150 conferencias y debates, premios a la innovación, al acierto empresarial, a la nutrición infantil... En fin, la definición se resume en la palabra *sinergia*. La celebración conjunta de SIAL, IN FOOD e IPA reúne en tiempo y espacio la oferta alimentaria y gastronómica para el consumidor, la feria de productos intermedios, ingredientes y subcontratación industrial y el Salón Internacional del Proceso Alimentario. Un cuerno de la abundancia para el visitante y una puerta abierta a todos los mercados para el expositor, sea industrial, comerciante o distribuidor. Y como siempre, una ventana abierta al futuro, a la evolución de un sector que está en plena revolución.
La cita es en París, del 17 al 21 de octubre. Más información en www.sial.fr.

AQUÍ PUEDES ENCONTRARNOS

Restaurantes. Álava: ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL RTE. DON COSME PALACIO (Laguardia), OLEAGA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardia). URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria), ZALDIARAN (Vitoria), **Albacete:** ÁLVAREZ, 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'I 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 ANDANA, 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.



Capitán Haya, 22 (Cuzco) 914179768 info@vinarium.es

Venta Online en **www.vinarium.es**