Nº161

www.opuswine.es

miVino

marzo 2011

COMUNIDAD VALENCIANA

De la Bobal y otras variedades

Armonías. Casa Manolo (Valencia)
Arroz de monte con pichón, setas y trufa

Bodegas Ejemplares
Waltraud, de Torres

Práctica de Cata
Sidra Tareco

Desde mi Terruño
Finca La Solana

OPUSWINE

Presidente Honorífico
Bartolomé Sánchez
b.sanchez@opuswine.es

Gerente
Heinz Hebeisen
h.hebeisen@opuswine.es

Directora
Cristina Alcalá
c.alcala@opuswine.es

Subdirectora
Ana Lorente
a.lorente@opuswine.es

Coordinador de Redacción
Ángel Caballero
a.caballero@opuswine.es

Diseño
Ramón Miguel Muñoz
r.miguel@opuswine.es

Fotografía
Ángel Becerril
a.becerril@opuswine.es

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

Directora de Publicidad
Pilar García Solé
Tel. 609 146 202
p.garciasole@opuswine.es

Eventos y Relaciones Externas
Juan Bureo
j.bureo@opuswine.es

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

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

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
www.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

De la Bobal y otras variedades

Debate que levanta pasiones. Cuando en la anterior década comenzaron a aparecer en España nuevas bodegas, los viñedos se reconvertían y se plantaban variedades, mal o bien llamadas foráneas, no parecían existir dudas. *Es lo que tiene que ser*, una frase que representaba el sentir general de viticultores y bodegueros. Desde hace algún tiempo, un nuevo movimiento -no quiere decir esto que no existiera antes- parece alzar la voz en defensa de lo autóctono. De variedades y de regiones. Argumentos como la conservación del patrimonio vitivinícola, la tipicidad, la adaptación al medio o el valor comercial de un consumidor que busca algo diferente son esgrimidos como defensa de calidad de vinos elaborados con uvas autóctonas que representan a zonas con identidad propia frente a las variedades globales, dominantes del gusto generalizado, y al que parece que ahora se le ha asignado el papel de secundario -e incluso del malo- de la película. Seamos sensatos, no hay duda de que, en uno u otro bando, la calidad depende, también, de otros muchos parámetros.

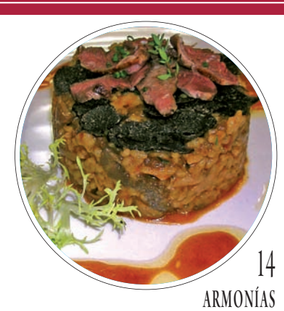
Les invito a leer el número 80 de nuestra revista *Vinum*. Se debate sobre este tema y se habla de las variedades en alza (y a la baja) a nivel internacional. Entre ellas está la Bobal. De sus vinos damos buena cuenta a través de la cata. Pero también de los cambios, en elaboración e identidad, de la viticultura y enología de las tres denominaciones que componen la Comunidad Valenciana: Utiel-Requena, Alicante y Valencia. La Bobal es signo de cambio en la región. Representa el paso de lo anónimo al icono, del masivo a lo particular, de cantidad a calidad. Pero no hay que olvidar ni ignorar que la región ha bien-sufrido cambios en la percepción que el consumidor, e incluso profesional, tenía sobre sus vinos. Bodegas punteras, avances en viticultura, nueva generación de enólogos, gama de variedades y elaboraciones (¡bendito fondillón y moscateles!) han dado forma y color a esta gran región bañada por el Mediterráneo.

Cristina Alcalá

SUMARIO

12 BODEGAS EJEMPLARES
Waltraud, de Torres
Dos años se han cumplido desde la inauguración y, aunque ya no influya la sorpresa, nada ha perdido de la primitiva emoción, de esa visión que entonces nos dejó sin aliento, suspensos en la belleza, en la calma. Hoy el tiempo, que como decía Goya "tambien pinta", ha dulcificado si cabe los contornos de aquella obra nueva nacida con el mayor respeto a la naturaleza.

13 CLUB DEL GOURMET
15 QUESO Y VINO
16 LOS VINOS DE MI BODEGA
17 EL COLECCIONISTA
19 PRÁCTICA DE CATA
20 GENTE DE VINO
20 SUMILLER
21 DESTILADOS
22 NOTICIAS
26 DÓNDE ESTAMOS



14 ARMONÍAS
Arroz con pichón, setas y trufa en Casa Manolo
Pocos restaurantes son capaces de alimentar el estómago y la vista como Casa Manolo, situado en el paseo marítimo de la playa de Daimús, en Valencia, acariciado por el mar Mediterráneo. Sus vistas invitan a la meditación, al sosiego, gracias al ambiente cordial propiciado por el personal de sala.

18 DESDE MI TERRUÑO
Finca La Solana
Situada en la falda de una colina, protegida por la sierra de Malagón y por lagunas naturales. El suelo está cubierto de guijarros en la superficie, que ofrecen un excelente drenaje. El subsuelo arcilloso posee un alto potencial de retención. Una capa de pizarra debajo de la arcilla refuerza la contención de humedad.

Sabor mediterráneo

La Comunidad Valenciana goza de gran tradición vinícola, especializada, durante muchos años, en vinos a granel de intenso color y alto grado destinados, mayoritariamente, a fortalecer las referencias europeas más consumidas. Así, no es de extrañar que la zona sea más célebre fuera de nuestras fronteras que dentro de ellas. Sin embargo, en la última década el panorama ha cambiado vertiginosamente, se respira mucha inquietud por parte de los bodegueros, volcados en la mejora de su productos, en trabajar a favor del vino embotellado, de innovar, de recuperar el paladar local y conquistar el internacional. Alicante es la zona que lleva más tiempo en esa labor, seguida de Utiel-Requena y Valencia, que ha reaccionado de forma contundente para ponerse al mismo nivel. Entre todas, además de los vinos de la tierra, conforman un escaparate de posibilidades muy esperanzador.

En Alicante convergen la innovación y la tradición, reflejada en su fondillón.

Alicante, tierra de contrastes

Alicante es una tierra en la que convergen la innovación y la tradición, reflejada en su fondillón, un estilo que ha resucitado en los últimos años. La nueva era la marcan los remozados vinos de Moscatel Romano, de la subzona de la Marina Alta, al norte de Alicante, zona turística, costera, con un clima mediterráneo perfecto para esta uva. Su estilo de vino dulce joven y aromático fue pionero en toda España, pero también existen otras versiones más complejas, como la golosa saga que elabora Felipe Gutiérrez de la Vega. En uvas tintas, Alicante es territorio de la variedad Monastrell, una uva que todavía no acaba de conquistar a los bodegueros, aunque hay algunos, como por ejemplo Pepe Mendoza, de bodegas Enrique Mendoza, que ha elaborado con esta variedad su vino Estrecho, que se cuenta entre entre los mejores de España. Sin embargo, los tintos alicantinos son más conocidos por sus variedades foráneas, como Cabernet Sauvginon, Merlot, Syrah (que se ha adaptado muy bien) o Pinot Noir. En variedades blancas, Chardonnay y Riesling. El futuro es muy prometedor, la zona tiene condiciones -nos referimos al viñedo de interior, la gran desconocida del turista-, se amplía el surtido de posibilidades y los vinos son cada vez mejores, con una clara apuesta por las variedades locales (Monastrell y Garnacha Tintorera).

Durante décadas, Utiel-Requena se ha dedicado al granel.

Utiel-Requena, en busca del podio

Durante décadas, la región se ha dedicado íntegramente a la producción de vino a granel, una etiqueta que sin duda ha lastrado a la zona y un motivo determinante por el cual la calidad de los vinos tardará en consolidarse. E intención por mejorar no le falta pues desde hace algunos años, organismos y bodegueros se han propuesto proclamar a Utiel-Requena como la gran promesa de la Comunidad Valenciana. La clave del problema no son sus uvas -abanderadas desde hace un par de años por la recuperada variedad Bobal, que supone el 80% del total-, sino la herencia del viñedo. Durante mucho tiempo, la viña ha estado sometida a producir el mayor número de kilos y cambiar esa filosofía no es inmediato. La compensación se encuentra en las bodegas, que están perfectamente equipadas, con enólogos y equipos altamente cualificados. Los vinos elaborados con nuevas plantaciones orientadas a la calidad y no a la cantidad o los viñedos viejos de Bobal son el mejor referente que el consumidor puede descubrir en Alicante. Entre las categorías que ofrece la zona, destaca el Madurado en Barrica, un vino criado como máximo durante seis meses en roble que, cuando se elabora bien, resulta de lo más gozoso y económico. Las otras alternativas son el Tinto Tradición (al menos un 30% de uva Bobal) y el Bobal Clásico, la máxima expresión, elaborado obligatoriamente con viñas de más de 50 años de edad, sin riego y con producciones muy bajas. El abanico de posibilidades lo complementan interesantes espumosos que se posicionan entre las mejores referencias españolas, frescos rosados y seductores vinos dulces de Moscatel.

Valencia tiene potencial para elaborar grandes tintos.

Valencia, heroico despertar

Valencia, hasta no hace muchos años, era conocida por sus fragantes moscateles y algunos vinos rancios que endulzaban al sediento turista. En cinco años, una subzona, Clariano, al sur de Valencia, en el interior, se sitúa como el motor de vinos tintos de calidad. Varios son los factores que han desencadenado un posicionamiento tan fulgurante. Por un lado, el asentamiento de un nutrido grupo de bodegas en la zona, con enólogos jóvenes, capaces y con buena filosofía de calidad que han trabajado en equipo. En segundo lugar, las nuevas plantaciones de variedades foráneas y la promoción, por parte del Consejo Regulador, de las elaboraciones con Bobal, aunque hay que señalar que en los vinos tintos domina más la mezcla de uvas, lo que hace más complejo el resultado final. Y en tercer lugar, y no menos importante, la aceptación y el incondicional apoyo de los profesionales valencianos, de los restaurantes, de las tiendas especializadas, que han arropado y consolidado cada marca de vino, llegando a los consumidores con un mensaje claro y conciso: Valencia tiene potencial para elaborar grandes tintos. Todos estos argumentos han ido tejiendo el mejor escaparate de una zona, alimentando el entusiasmo de sus jóvenes enólogos, entre los que cabe destacar el buen ambiente y la ambición de superación que se respira.

Javier Pulido

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

D.O. Alicante

Beryna 2008
Monastrell y otras.
Bernabé Navarro.
Tel. 966 771 021. (4 - 7 €).

Por encima del inicio reducido (civet) están las notas de té negro, de brea y ciruela madura que definen perfectamente el Monastrell, que añade unas notas del terreno (arcilla). Tiene la densidad frutal deseada, con frescura, magníficos taninos y final aromático. Muy completo, como siempre.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Boca Negra Crianza 2006
Monastrell.
Francisco Gómez.
Tel. 965 979 195. (15 - 20 €).

Perfecta expresión de uva, madurez plena sin excesos, con acierto del roble (14 meses en barricas nuevas francesas y americanas). En el paladar se muestra fino, estructurado y lleno de placer. En su mejor momento.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Borrasca 2004
Monastrell.
Salvador Poveda.
Tel. 966 960 180. (10 - 15 €).

20 meses en barricas de roble francés de 500 litros. Perfil frutal de nota (ciruela fresca, arcilla, té negro y hierbas de campo), con un roble demasiado evidente. Ejemplo de finura en los vinos de Alicante, armónico y fresco.
[Pescado]. Consumo: 16ºC.

Casta Diva Fondillón 1998
Monastrell.
Gutiérrez de la Vega.
Tel. 966 403 871. (más de 20 €).

Fondillón distinto al tradicional, más parecido a un Oporto Vintage. Su perfume potente domina desde el primer instante. Ciruelas y granadas en sazón, con notas de pimienta negra, regaliz e incienso que emboban. Dulzor en su justa medida, leve tanino, dimensión (acidez, alcohol, tanino, peso fruta) increíblemente armónica.
[Quesos]. Consumo: 12ºC.

El Sequé 2007
Monastrell.
Bodegas y Viñedos El Sequé.
Tel. 968 435 200. (15 - 20 €).

Añada con mucha fuerza aromática y gustativa, se nota su tanicidad, su volumen y vigor aunque en el fondo es fresco. Un rompecabezas de aromas (cereza en sazón, chocolate) que en pocos minutos se vuelve refinado, armónico con un paso de boca que, en cada trago, gana en satisfacción. Para guardar, será un gran vino.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Enrique Mendoza Syraz 2008
Syraz.
Enrique Mendoza.
Tel. 965 888 639. (10 - 15 €).

En su mejor momento. Aroma profundo, orgánico y especiado (pimienta negra), además de tostados del roble, este año marcados. Entra goloso, fresco, con marcada estructura del roble, algo menos de fruta y un final delicioso.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Fondillón Gran Reserva 1987
Monastrell.
Salvador Poveda.
Tel. 966 960 180. (más de 20 €).

Perfume potente, complejo, dominando los orejones y el cacao, entre otros. Un sabor entre dulce y ácido muy conseguido, con grasa, fruta y de espléndido que tarda en desaparecer.
[Quesos]. Consumo: 14ºC.

Fruto Noble Crianza 2005
40% Cabernet franc 30% Monastrell 20% Syrah 10% Merlot.
Francisco Gómez.
Tel. 965 979 195. (4 - 7 €).

Rojo de tendencias teja con seductora paleta aromática basada en los frutos rojos (fresón) y crianza (vainilla-cacao). Está para beber, aunque mantiene taninos. Demuestra fruta carnosa, buena frescura y buqué final.
[Embutidos]. Consumo: 14ºC.

Marina Alta Gran Selección 2010
Moscatel de Alejandría.
Bocopa.
Tel. 966 950 489. (4 - 7 €).

Algo menos potente que añadas anteriores aunque la misma finura aromática de rosas, con sus hojas, las notas de romero y eneldo. El carbónico añade frescura y equilibra su golosidad. Paso de boca ligero y agradable.
[Platos especiados]. Consumo: 8ºC.

Moscatel de la Marina 2009
Moscatel de Alejandría.
Enrique Mendoza.
Tel. 965 888 639. (10 - 15 €).

Menos espléndido en aromas que otros años aunque mantiene el mismo escaparate aromático: saúco, cera, rosas, flor de espino... Dulzor-acidez en armonía, perfumado, con el acento amargoso de buen moscatel. Muy placentero.
[Postres]. Consumo: 7ºC.

Príncipe de Salinas 2007
Monastrell.
Gutiérrez de la Vega.
Tel. 966 403 871. (10 - 15 €).

Es elogiable cuando aparecen, en el mismo plano aromático, frescura frutal (arándano, moras) y todo el añadido mediterráneo, sus especias (romero, pimienta, clavo). Todavía con estructura -quizá manda el tanino algo seco del roble-, con profundidad aromática y largo final.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14ºC.

Salinas 1237 2006
47% Garnacha Tintorera, 37% Cabernet Sauvignon, 16% Monastrell.
Sierra Salinas (Grupo Castaño).
Tel. 968 791 271. (más de 20 €).

Todavía recordamos aquel maravilloso 2005 al que se parece esta añada. Solo 2.500 botellas de un tinto que fusiona como pocos toda la esencia mediterránea, con su opulencia, carnosidad y riqueza de notas especiadas en alianza con la frescura. Magnífico.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Santa Rosa Reserva 2005
70% Cabernet, 15% Merlot, 15% Syrah.
Enrique Mendoza.
Tel. 965 888 639. (15 - 20 €).

Sus aromas son el fiel reflejo de algunos vinos de Burdeos, con el añadido mediterráneo; abundante carga de casis, arándano y un espectro orgánico que comienza a ser parte de la deliciosa identidad de Santa Rosa. La amplia sensación frutal en el paladar, siempre bañada de frescura, es de nota.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Terra Natura Clásico Crianza 2006
Merlot.
A. & M. Navarro.
Tel. 965 801 486. (4 - 7 €).

El roble nuevo, que recuerda a la caja de puros, no desentona con los sólidos aromas de Merlot (ensalada de frutos rojos), aunque destaca. Marca la golosidad, con un paso agradable, de consistencia frutal justa y final más armonioso de lo esperado. Para beber ya.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14ºC.

D. Cava

Castell dels Sorells BN Reserva
Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Chardonay.
Coca Soler.
Tel. 962 527 257. (10 - 15 €).

El paso de boca es jovial, fresco, con nítido recuerdo de manzanas verdes, de hierba recién cortada y flores blancas de persistencia etérea.
[Huevos y Tortillas]. Consumo: 6ºC.

Dominio de la Vega Brut
Macabeo.
Dominio de la Vega.
Tel. 962 320 570. (4 - 7 €).

Degüelle, diciembre de 2010. Entre los grandes espumosos valencianos. Armonía en su paso de boca: goloso, graso, cremosidad del carbónico, fruta... todo encaja, con un final complejo basado en los recuerdos de fruta (membrillo fresco) y las largas notas de crianza (trufa, humo, levadura). Cava perfecto para toda la comida.
[Platos especiados]. Consumo: 6ºC.

D.O. Utiel-Requena

Al Vent Bobal 2010
Bobal.
Coviñas.
Tel. 962301469. (4 - 7 €).

Pura golosina roja en aromas, con evocadoras dosis de fresas y un sutil toque de saúco. Magnífico. Entra goloso, con el volumen frutal justo y termina fresco, limpio. Para tener en cuenta.
[Pasta y arroz]. Consumo: 10ºC.

JMJ 2011 MADRID

ALTA GASTRONOMÍA

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

CLUB DEL GOURMET en El Corte Inglés

Arte Mayor
Bobal.
Dominio de la Vega.
Tel. 962 320 570. (más de 20 €).

Estilo es muy parecido a Vega Sicilia Reserva Especial, con una mezcla, en este caso, de las añadas 2005, 2006 y 2007. Bobal de 80 años, que deja sentir todo su carácter mineral (grafito), con identidad, debido a su nivel de maduración frutal (acerola, grosella); magnífico trabajo de lías finas. El roble se nota aunque la combinación de volumen fruta, acidez y fuerza tánica fresca nos hace pensar que se integrará. Recomendamos guardarlo dos años .
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Bo-Bobal Único 2008
Bobal.
Vicente Gandía Plá.
Tel. 963 818 514. (4 - 7 €).

125 barricas seleccionadas para conmemorar el 125 aniversario de la bodega. Bobal sencillo, con todos los ingredientes aromáticos para convencer, un poco de fruta, flores, arcilla, cedro, humo... y toque vinoso final. Trago jugoso, ameno y con la estructura justa.
[Embutidos]. Consumo: 14ºC.

Casa Don Ángel 2006
Bobal.
Vera de Estenas.
Tel. 962 171 141. (7 - 10 €).

Poco a poco, el vino gana en complejidad y pierde su concentrada fruta (mermelada de arándanos), con seductoras notas de madera (caja de puros, humo, clavo), que se impone. Para ser un 2006, el vino está muy entero en color y estructura, con buena frescura, aunque un tanino de roble algo seco. Para beber ya.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14ºC.

Cerrogallina 2008
Bobal.
Cerrogallina.
Tel. 676 897 251. (10 - 15 €).

Magnífico ejemplo de Bobal, que irradia frescor por todos lados, haciendo hincapié en su mineralidad (grafito), y roble subido. Deliciosamente calibrado en boca, fluye muy jugoso, fino, casi sin revelar su origen mediterráneo. Elaboración de nota.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Corolilla Reserva 2007
Bobal Viñas viejas.
Bodegas Murviedro.
Tel. 962 329 003. (10 - 15 €).

Apreciar los ecos florales (lilas) típicos de la Bobal en un reserva es buena señal por dos motivos: buena calibración del roble y calidad de uva. Incluso la sabrosura de uva se extiende por el paladar, algo menos acompañada de los taninos del roble. Magnífica interpretación varietal.
[Setas]. Consumo: 14ºC.

Dominio de la Vega Madurado en Barrica 2008
Bobal, Syrah, Cabernet Sauvignon.
Dominio de la Vega.
Tel. 962 320 570. (7 - 10 €).

Domina la fruta en sazón, el puré de arándanos, el regaliz, con la madera impecable (solo cuatro meses). En boca, se mantiene tan frutal como jugoso, con un tacto placentero. Muy recomendable, un magnífico modelo de vino.
[Embutidos]. Consumo: 14ºC.

Florante F.B 2007
50% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc, 20% Tardana.
Emilio Clemente.
Tel. 616 918 565. (4 - 7 €).

Con el perfume maduro de una zona mediterránea, papaya, mango y la dosis de maderas nuevas (mantequilla tostada, jengibre) buscando el estilo internacional. Se aprecia delicadeza en el tacto graso, aspecto que agradecemos, con frescura del conjunto y fruta.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

Generación 1 2004
70% Bobal, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Shyrah.
Vicente Gandía Plá.
Tel. 963 818 514. (más de 20 €).

Evidentes tejas en el color. Ha desarrollado un magnífico buqué de higos, cacao, civet, cuero... con cierta simpatía por el roble. Reinan la mesura y el equilibrio en boca. Decantar para beber ya, está en el final de su curva de plenitud.
[Carne roja]. Consumo: 18ºC.

Hoya de Cadenas Élite 2008
85% Bobal, 15% Cabernet Sauvignon.
Hoya de Cadenas.
Tel. 962 182 507. (7 - 10 €).

El delicado aroma de Bobal se tiñe de la potencia, poco refinada, del Cabernet (monte bajo, jara), con un paso de boca jugoso, de consistencia frutal justa y tacto algo recio.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14ºC.

Las Dosces 2007
70% Tempranillo, 30 % Syrah.
Chozas Carrascal.
Tel. 963 410 395. (4 - 7 €).

Resulta muy alegre por su una intensa frutosidad dulce, que el roble apoya sin exageraciones, en una boca ligera y fresca, de paso fragante, con alguna puntita tánica.
[Huevos y tortillas]. Consumo: 15ºC.

Les Falles 2007
Bobal.
Sebirán.
Tel. 962300618. (más de 20 €).

Solo 2.500 botellas procedentes de un viñedo de Bobal de 100 años que envejecieron en roble francés y americano durante un año. Aromas que rescatan la floralidad de la Bobal (violetas), rasgos minerales muy finos (grafito) y roble bien ajustado. Manda la jugosidad de la fruta, tacto fino, final delicado y menos persistente de lo esperado.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Mas de Bazán Crianza 2006
Bobal.
Mas de Bazán.
Tel. 96 230 35 86. (7 - 10 €).

La evolución del vino ha sido muy positiva, con cierta riqueza de matices propios de la buena reducción en botella (cuero, tabaco, canela). Suave en fruta, algo rudo en tacto de madera y en su mejor momento.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14ºC.

Pasión de Bobal 2008
Bobal.
Sierra Norte.
Tel. 962 323 099. (10 - 15 €).

Aromas de cerezas en sazón con un trabajo de lías (tiza) muy bien definido, que refresca los aromas. La madera discreta. Entra fresco, de aparente suavidad (tras unos segundos en la boca, se aprecian sus taninos frescos de calidad). Para guardar o beber ya.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Superius Quod 2007
Bobal, Merlot, Syrah y Cabernet Savignon.
Hispano + Suizas.
Tel. 661 894 200. (más de 20 €).

Cedro-pino y finos tostados que adornan un porte frutal sólido, que imita las gominolas rojas y esboza mineralidad (canto rodado). Moderno. Entra goloso, con evidente estructura, justa acidez y dimensión frutal -algo menos de la esperada- que auguran un buen futuro de guarda.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Tharsys Único Brut Nature
Bobal.
Pago de Tharsys.
Tel. 962 303 354. (más de 20 €).

Es el primer varietal espumoso de Bobal. En el paladar hay más sensación de fruta, con su grasa y cuerpo, que de burbuja. El final es delicadamente licoroso, con un sencillo recuerdo de melocotón y manzana verde, de tímidos ahumados. Un ejemplo sencillo de la versatilidad que puede alcanzar la Bobal.
[Embutidos]. Consumo: 6ºC.

Vega Infante Reserva 80 Aniversario 2004
Bobal.
Agrícola de Utiel, Coop. V.
Tel. 962 171 157. (15 - 20 €).

Tiene una crianza de 15 meses en roble americano que se nota, con la identidad frutal de fondo. Su paso por boca desvela que la madera no se integrará, aunque ahora todavía mantiene peso de fruta para resultar muy agradable con un guiso de carne.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

D.O. Valencia

Angosto Negre 2008
Syrah, Graciano, Petit Verdot, Garnacha Tintorera, Malbec.
El Angosto.
Tel. 962 380 638. (4 - 7 €).

La fusión de uvas tiene cierta armonía, con frutos negros y especias, sobre todo. También se añaden ciertas notas de saúco y hojas secas (evolución de uva). Sencillo y sabroso.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14ºC.

2ª edición

El vino de todos los días

Llevamos ya 1.213 vinos catados...
En mayo en su librería

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

Blanc d'Enguera 2010
Verdil.
Bodega Enguera.
Tel. 962 224 318. (4 - 7 €).

El mejor Verdil catado hasta hoy. En aromas aún le falta construirse aunque se intuye la identidad de uva (níspero, hoja de higuera), con notas tostadas que se ensamblarán, pues demuestra, en el paladar, volumen, grasa, frescura y dimensión frutal.
[Carne blanca]. Consumo: 8ºC.

El Bon Homme 2009
50% Cabernet Sauvignon, 50% Monastrell.
Rafael Cambra, S.L.
Tel. 616 463 245. (4 - 7 €).

Fruta roja (arándano) en una alizanza muy conseguida de dos uvas de caracteres tan distintos. Cumple las pretensiones de jugosidad, buenos taninos, finos, fundentes y recuerdo frutal y de cedro que persisten lo justo.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Expresión Solidarity Cuvée 2008
55% Monastrell y 45% Garnacha
Murviedro.
Tel. 962 329 003. (más de 20 €).

El torbellino de especias (clavo, pimienta) y buen roble nos hace llegar hasta su nítida fruta (puré de cerezas), que termina imponiéndose. Es muy seductor. Su golosidad inicial está bien acompañada de estructura, taninos (algo secos), frescura y final que nos invita a seguir guardando el vino.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Falcata Arenal 2006
Garnacha Tintorera y Monastrell.
Pago Casa Gran.
Tel. 962 261 004. (10 - 15 €).

Hermético en aromas, discretamente asoman el arándano, la tinta china o la pólvora. Gran dimensión frutal, jugosa, con tanicidad justa, ligera calidez final y clara apuesta frutal. Airear.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Heretat de Taverners Graciano Reserva 2005
Graciano.
Heretat de Taverners.
Tel. 962 132 437. (10 - 15 €).

Fortaleza tánica del roble, la carga frutal pierde consistencia y sería recomendable empezar a beberlo ahora con sus delicadas notas de fresón y lirios. Airear.
[Pasta y arroz]. Consumo: 18ºC.

Les Alcusses 2007
40% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot , 10% Syrah , 10% Tempranillo.
Celler del Roure.
Tel. 962 295 020. (7 - 10 €).

La reducción de alguna de sus uvas comienza a dominar y mandar en la complejidad del vino (cuero, civet). El aroma del roble (tabaco) busca el lado clásico del vino. La entrada en boca está muy conseguida, con equilibrio, buena dimensión y grasa con un final etéreo. En su mejor momento.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Los Pinos % 2009
40% Monastrell, 40% Syrah, 20% Garnacha.
Los Pinos.
Tel. 962 222 090. (10 - 15 €).

Aroma de monte mediterráneo y deje umbrío de la fruta que añade mucho carácter a un vino de apariencia sencilla. Trago del que esperábamos más, con la sensación de fruta en licor plena, un deje de hiedra, calidez y el tacto por refinarse (algo seco).
[Embutidos]. Consumo: 14ºC.

Marqués de Caro Crianza 2006
Bobal, Cabernet Sauvignon, Syrah.
Cherubino Valsangiacomo.
Tel. 962 510 451. (4 - 7 €).

Carácter frutal lozano (fresa), con el claro influjo del roble especiado (vainilla, cacao, clavo) sin distorsionar el conjunto. La frescura es el eje central de su trago, con finos aderezos tánicos y justa sensación frutal. Para beber ya.
[Ensaladas]. Consumo: 16ºC.

Pasamonte 2006
95% Garnacha Tintorera, 5% Syrah.
Vegalfaro.
Tel. 962 320 680. (7 - 10 €).

Potente y expresivo en aromas, uvas en sintonía: clavo, polvo de carbón y grandes dosis de fruta negra. Sensación golosa, con acidez justa y final amargo (tostado de roble). Juego de equilibrios que puede saturar, aun siendo muy original.
[Carne roja]. Consumo: 16ºC.

Rafael Cambra 2 2009
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
Rafael Cambra.
Tel. 616 463 245. (7 - 10 €).

Aromas nítidos: moras, retama, polvo de arcilla, clavo... con clara tendencia a armonizarse. La frescura frutal que se siente en todo el paladar está muy conseguida, con un tacto de roble algo seco que necesita platos de cierta grasa para rescatar todo lo bueno que brinda el vino, que es mucho.
[Potajes y legumbres]. Consumo: 14ºC.

Trilogía 2006
70% Monastrell, 20% Cabernet Savignon y 10% Tempranillo.
Los Frailes.
Tel. 963 339 845. (10 - 15 €).

Cuando catamos la añada 2004 vimos la apuesta de la bodega por la elegancia, hoy ya realidad. Su perfume es armónico, todo fluye en consonancia: cerezas, flores, cedro. En boca se muestra equilibrado, placentero en tacto y largo.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Uva d'Or
Moscatel.
Vidal.
Tel. 964 503 300. (4 - 7 €).

Gran limpieza e identidad, con el fino recuerdo de puré de albaricoque, de melocotón y flores (rosas). Entra goloso, graso, algo justo de acidez y de final perfumado sin excesos.
[Quesos]. Consumo: 8ºC.

Venta del Puerto 12 2005
40% Tempranillo, 40% Cabernet Savignon, 10% Merlot y 10% Syrah.
La Viña.
Tel. 962 290 052. (7 - 10 €).

Estilo moderno que alaba la inquietud y buen hacer de la cooperativa, con notas maduras de cereza y ciruelas en sazón, tostados, pólvora y pimienta. Su trago refleja la dimensión esperada, con calidez, tanicidad y longitud.
[Setas]. Consumo: 14ºC.

Verdil 2009
Verdil.
J. Belda.
Tel. 962 222 278. (hasta 4 €).

Un ejemplo de varietal fino, con buen trabajo de lías y aromas de fruta de hueso y flor de almendro. Ligero, algo graso y de marcado sabor amargo, obsequio del Verdil.
[Pescado]. Consumo: 8ºC.

V.T. El Terrerazo

Finca Terrerazo 2007
Bobal.
Mustiguillo.
Tel. 962 168 260. (más de 20 €).

Todo un referente de Bobal que busca la máxima expresión, con una elegancia aromática más definida por su buen roble que por la uva. El engranaje de boca, descartando el amargor del tostado de madera, está muy conseguido, con frescura inesperada, muy buenos taninos de fruta y del roble, y un final todavía por definirse.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Quincha Corral 2007
Bobal.
Mustiguillo.
Tel. 962 168 260. (más de 20 €).

La expresión más robusta de la Bobal que podemos encontrar en la Comunidad Valenciana. moderno (mucho tostado del roble) y con fruta en licor. Sin embargo, la textura que ofrece en boca es elogiable, todo bien hilvanado, con su leve golosura frutal, incluso un tacto graso que envuelve el paladar y aumenta su dimensión. Se puede beber ahora o guardar.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Vino de Mesa

AD Gaude Heretat 2006
50% Cabernet Sauvignon, 20% Monastrell, 20% Syrah, 10% Petit Verdot.
Heretat de Cesilia.
Tel. 965 603 763. (10 - 15 €).

Fusión de uvas muy conseguida, detalle al que ha ayudado también su buen roble (cedro, humo). Domina la ciruela roja ácida y todo el monte mediterráneo. El tacto es muy bueno, fundente, con equilibrio del conjunto y final, curiosamente, floral. Para tener en cuenta.
[Carne roja]. Consumo: 14ºC.

Fusión de Bobal 2005
60% Bobal, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.
Pagos del Molino.
Tel. 615267249. (7 - 10 €).

Hay muchas notas de evolución de los varietales internacionales (civet, cuero) que, unidos a su roble (caja de puros, clavo), forman un conjunto complejo. Carnoso aunque de tacto tonelero algo seco.
[Embutidos]. Consumo: 14ºC.

miVino

Suscríbete
y recibirás MiVino en casa

Dos revistas al precio de una
+ La Guía del Vino Cotidiano

+ + =60 €

Por solo **60 euros**, recibirá durante **2 años** las revistas *MiVino y Vinum* + la *Guía del Vino Cotidiano.*

❑ Deseo suscribirme por **2 años** a ambas revistas y recibir gratuitamente la *Guía del Vino Cotidiano* por un total de 60 euros.

❑ Deseo recibir 11 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 (40 € para el resto de Europa. 50 € para América).

Nombre o Razón social_____NIF/CIF_____

Dirección_____C.P._____

Población_____Provincia_____

E-mail.....@.....Teléfono_____

Forma de pago:
❑ Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine: Camino de Húmera, 18 E. 28223 Pozuelo de Alarcón. Madrid)
❑ Transferencia bancaria a: BANCO SANTANDER: 0049/2795/85/2914576539
❑ O llamando al teléfono **918 907 120**

Firma

La familia y una más

Dos años se han cumplido desde la inauguración y, aunque ya no influya la sorpresa, nada ha perdido de la primitiva emoción, de esa visión que entonces nos dejó sin aliento, suspensos en la belleza, en la calma. Hoy el tiempo, que como decía Goya "tambien pinta", ha dulcificado si cabe los contornos de aquella obra nueva nacida con el mayor respeto a la naturaleza.

Para el ajardinamiento se sembró vegetación leñosa de secano, que produce un importante ahorro de riego. Además, una capa de arena blanca sobre el terreno favorece el efecto albedo, provocado por la reflexión de la luz solar, y sirve para contrarrestar el calentamiento global.
La bodega fue concebida como una obra de arte por el estudio del barcelonés Javier Barba, especializado en arquitectura sostenible. Una envoltura acorde con las obras de arte que ha de conservar, un espacio para honrar y mimar los vinos más exquisitos de la casa, los que nacen en sus viñedos más reducidos, en las fincas más exclusivas. Vinos que se elaboran de forma que en la copa aparezcan potenciadas esas características peculiares diferenciadas por la variedad de uva y su adecuación edafológica, es decir, por la influencia del suelo y el microclima que los ve crecer. Son los niños mimados de la casa, los blancos Fransola y Milmanda, y los tintos Mas Borrás, Mas La Plana, Grans Muralles, que llevan el nombre de su terruño de origen, y el Reserva Real, que procede de lo más selecto del viñedo sobre pizarra de Agulladolç.

Viaje al centro de la tierra

La bodega se estructura en torno a un regio claustro semienterrado, un símbolo de la asociación de tierra y cielo, de suelo y clima, que distinguen cada vino. Arriba, solamente la sala de cata y el museo; abajo, las salas de guarda para preservar y educar los vinos. Y arte por doquier, pinturas de Waltraud Maczassek, esposa y madre de la familia Torres, y a quien se dedica esta bodega; esculturas de Xavier Corberó -una expresiva familia de piedra-, Josep Cerdá -el bronce circular emblemático sobre la lámina de agua de la entrada- y el purísimo *Silencio!* de Ángel Camino.

De la tradición de señoriales fincas históricas, en el conglomerado de la familia Torres, perduran algunos pagos famosos. Entre los aristocráticos y excepcionales destaca Mas la Plana, un nombre mítico en el viñedo europeo. Ya en la Edad Media, los Condes de Barcelona se reservaron estas tierras como feudo de realengo y a principios de los años 60, Miguel Agustín Torres y su esposa, Waltraud, renovaron la mansión del siglo XVIII que se alza, rodeada de un parque romántico, entre las viñas. Las 29 hectáreas de Mas La Plana se consagraron a la Cabernet Sauvignon, que ya en su primera cosecha se impuso en la Olimpiada del Vino de 1979, celebrada en París, a los más famosos Cabernets del mundo.

Variedad: especialistas en todo

Milmanda son 15 hectáreas de Chardonnay a la sombra de un castillo medieval en donde cazaron Carlos I y Felipe II. Fransola, en las zonas más frías de la D.O. Penedés, ocupa 25 hectáreas dedicadas a pulir con elegancia la Sauvignon Blanc; Envuelto en el aroma del bosque nace la Pinor Noir en Mas Borras, apenas 10 hectáreas de avaro rendimiento, y un puñado de variedades tintas se acomodaron a la pizarra (*licorella*) de Grans Muralles, cerca del monasterio de Poblet, donde Torres recupera con pasión de coleccionista variedades autóctonas.
No fue tarea fácil planificar la visita a esos dominios, conducir a los enoturistas en un viaje desde el pasado remoto a las tradiciones de la región, y desde la primitiva gran bodega Torres hasta la joyita recoleta que es Waltraud. Se consiguió con un transporte silencioso, un trenecito, capaz de acomodar 100.000 visitantes al ritmo preciso. La experiencia es una verdadera delicia, didáctica, inolvidable para el visitante, que se adentra en las profundides de las cavas de guarda, trota entre los espléndidos viñedos, atiende a las explicaciones eligiendo el propio entre siete idiomas y aprovecha, para confort y amenidad en su recorrido, lo más vanguardista de los medios audiovisuales.
Un recorrido hasta la sala de cata y tienda, una atractiva y completa vinoteca que reúne los vinos de Torres de uno y otro lado del Atlántico: Chile, California, las denominaciones y pagos de Cataluña, Rioja, Ribera del Duero, y su exquisita producción menos conocida de aceites y vinagres. Toda una experiencia.

BODEGA WALTRAUD
Finca El Masset
08739 Pacs Del Penedés
Tel. 93 817 74 87
www.torres.es

¿Qué te gustaría compartir con tu padre? Muchas cosas. Cuando tenía tres años, un paseo por el parque y los columpios, cuando tenía 10 una visita a su trabajo, a los 17 una vuelta por un descampado mientras me enseñaba a conducir el coche y ahora un rato de conversación frente al fuego de la chimenea, apreciando lentamente una copa que suelte la lengua y avive los sentimentos.

El placer de regalar
Día del padre. Doble regalo

A mi padre le gusta el ron, a mí la tarde me pide un refrescante y digestivo gin-tonic, de modo que ha venido bien este doble regalo. Pasé por El Corte Inglés en busca de la *revolucionaria* corbata anual y me encuentro con este regalo que nos viene de perlas a los dos.
El ron es un venezolano impecable, profundo, sabroso, aromático como pocos, y con ese recuerdo de melazas domesticadas, de tierras exóticas y tiempos eternos. La Reserva de 12 años del Diplomático, de Destilerías Unidas, puede presumir de ser el ron más premiado del mundo, y por la zona de cultivo de la caña de azúcar -suelo y clima idóneos- y el proceso tradicional de fermentación y destilación, cuenta con la garantía de la Denominación de Origen Ron de Venezuela.
Y junto al ron, en el Club del Gourmet en El Corte Inglés me regalan una de las ginebras aromáticas que más me gustan, la galesa Brecon Premium, cinco destilaciones, limpia, clara, en botella de cuello altro y con tapón de corcho. Y dentro, el recuerdo de 10 toques botánicos seleccionados en todo el globo: bayas de enebro, piel de naranja, canela en rama, raíz de regaliz, raíz de angélica, lirio de Florencia, aemillas de cilantro, piel de limón y nuez moscada... Hay que probarla sola, antes de añadir hielo o tónica.
Pero me han puesto difícl la elección, porque tengo otra opción: un whisky de malta, esa sorpresa japonesa que es el Nikka Yoichi, con el que me regalan nada menos que la ginebra London Dry Geranium, aromatizada con esa inesperada flor y esos tonos cítricos... Sin duda es el mejor regalo para el padre de mis hijos. No tenemos chimenea, pero si un mullido sofá que compartir en cuanto los niños terminen con las felicitaciones. Ahora entiendo lo que anuncian como *Regalos a la Carta*. Y lo que significa, generosa y egoístamente, *El Placer de Regalar*.
¡Felicidades, papá!

Oferta válida del 11 al 19 de marzo de 2011

Whisky de malta japonés Nikka Yoichi, diez años de envejecimiento.

REGALO
Ginebra Geranium

Ron de Venezuela Diplomático reserva 12 años, el ron más premiado del mundo.

REGALO
Ginebra Brecon Premium

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,58-60, Avda. Diagonal, 471-473
- E.C.I. Paseo Andreu Nin, 51 (Can Drago)

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

miVino
Vinum

*Entra en **www.opuswine.es** y accederás a la información actualizada de las revistas MiVino y Vinum, y a las catas de nuestra Guía del Vino Cotidiano. O bien desde tu móvil en **www.mivino.mobi***

Casa Manolo (Valencia)
Arroz de monte con pichón, setas y trufa

Pocos restaurantes son capaces de alimentar el estómago y la vista como Casa Manolo, situado en el paseo marítimo de la playa de Daimús, en Valencia, acariciado por el mar Mediterráneo. Sus vistas invitan a la meditación, al sosiego, gracias al ambiente cordial propiciado por el personal de sala, que ofrece excelentes platillos del mar y exquisitos arroces, su especialidad. Juan Carlos Alonso, el jefe de cocina, nos desvela la receta del plato más galardonado del restaurante: el arroz de monte con pichón, setas y trufa.

Ingredientes: arroz, setas de temporada, boletus edulis, caldo de ave, chalote, ajo, tomate triturado, pimentón dulce, azafrán, aceite de oliva, sal, tomillo, romero, pechugas de pichón y trufa fresca.
Preparación: Sofreír las setas troceadas, agregarle el sofrito de chalote, ajo, tomate, pimentón y azafrán. Añadir el caldo y dejar hervir unos 20 minutos. Añadir el arroz y cocer durante 18 minutos agregando, al final, el tomillo y el romero. Por último, marcar la pechuga de pichón en sartén. Montar como en la foto.

El mejor acompañante

La potencia de la trufa, los boletus y el pichón necesita vinos complejos, largos pero suaves y elegantes, que no deformen el arroz. Espumosos gran reserva son buenos compañeros. El fino o manzanilla pasada son de obligada prueba. Los vinos blancos, mejor con algo de roble y de variedades grasas, como Chardonnay, por ejemplo. Los rosados frescos y afrutados limpian, pero no aportan mucho. Los tintos clásicos, al estilo de los riojanos, son perfectos. Acompañarlo con un whisky turbado es una experiencia única.

NUESTRA SELECCIÓN

✷ BUENA COMBINACIÓN ✷✷ MUY BUENA ✷✷✷ EXCELENTE

Fino Amontillado Coquinero ✷✷✷
Osborne. Tel. 956 855 211.
La potencia y elegancia que consigue el plato con el fino es de órdago; el arroz apacigua la potencia en el paladar. Un auténtico placer.

Viña Tondonia Gran Reserva 1994 ✷✷✷
López de Heredia-V. Tondonia. Tel. 941 310 244.
Armonía por similitud aromática. El vino tiene notas de trufa, de boletus, tabaco... que hermanan a la perfección con el plato. Perfecto.

Casar de Santa Inés 2007 ✷✷
Pérez Caramés. Tel. 987 540 197.
Sus notas animales y especiadas se alían con la carne de pichón y resto de ingredientes con nota. Combinación muy jugosa.

Mestres 80 Aniversario Brut Reserva ✷✷
Cavas Mestres. Tel. 938 910 043.
Cava complejo (mucha panadería) y profundo perfecto para el manjar. Una burbuja cremosa que se entiende con el arroz.

Viña Pedrosa La Navilla 2006 ✷✷
Hermanos Pérez Pascuas. Tel. 947 530 100.
Boletus y vino casan a la perfección, la trufa anima la profundidad del plato. Gracias a la frescura y poco tanino del vino, cada bocado es pura seda.

Enate 234 2009 ✷
Enate. Tel. 974 302 580.
Chardonnay fresco con la grasa justa que respeta el carácter del plato. A veces, por la potencia de los ingredientes, se difumina, pero siempre vuelve.

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Queso de cabra Beato de Tábara
Mantener la tradición

La quesería se encuentra en una pequeña aldea de San Martín de Tábara y pertenece a la familia León y Vasallo, que se ha encargado de conservar la tradición y carácter artesano que prima en la zona. El rebaño de cabras es propio, de la raza autóctona del Guadarrama, caracterizada por su leche de gran calidad. El queso se elabora con leche cruda (calentada a baja temperatura), de coagulación mixta de predominio enzimático producido por el cuajo natural del cabrito. El proceso de afinamiento final se prolonga durante 70 días, en los que también adquiere su característico moho natural.

El Queso

Queso Artesano de Cabra Beato de Tábara
Quesería Beato de Tábara
C/ La Era, 7. 49540 San Martín de Tábara (Zamora). beatota@terra.es

Pasta: prensada. Raza: cabra del Guadarrama.
Enmohecido: natural.
Curación: 70 días. Peso: 1 kg.
PVP/kg: 24 €.

Cata

La corteza huele a cueva fresca. Perfume limpio, delicado, con recuerdos de hierba; lo mejor está en el paladar: fusiona mantecosidad y acidez con un equilibrio pleno, llena la boca de sabores y aromas dejando siempre la sensación de frescura. Prodigioso.

El Vino

Tokaji Azú Oremus 5 Puttonyos 2002
Bodegas Vega Sicilia.
Ctra. N-122, km 323.
47359 Valbuena de Duero (Valladolid).
Tel. 983 680 147
www.vega-sicilia.com

País: Hungría. Tipo: dulce con madera.
Variedades: 75% Furmint, 20% Hárslevelü y 5% Muscat de Lunel. PVP: 40 €.

Cata

Deliciosa complejidad aromática, fina y plagada de matices: orejones, cera, jengibre, mandarina confitada, hongos, incienso... Aúna potencia y elegancia en el mismo contexto aromático. Balance acidez-dulzor-grasa al mejor nivel, envolvente y muy largo.

Armonía

Es una armonía insospechada, es decir, la mezcla de queso y vino creará nuevos aromas y sabores. Recomendamos tomar el queso, impregnar el paladar y, con el queso todavía en la boca, beber un generoso trago del vino. Su acidez limpiará la mantecosidad del queso, fundirá los sabores y olores dejando un desfile final de aromas: frutos secos, panadería, bollería, flores, boletus... ¡Es adictivo!

FIVE
Feria Internacional del Vino Ecológico
2ª edición

12 y 13 de abril de 2011
en el Palacio de Congresos de Baluarte
Pamplona · Iruña

FIVE acoge en esta edición el:

VII CONCURSO NACIONAL DE VINOS ELABORADOS CON UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA CIUDAD DE ESTELLA · LIZARRA HIRIA

Más información en
www.five-bio.com

Organiza:
ben
Patrocinan:
yo elijo Caja Rural de Navarra
Vinos D.O. Navarra
Ribera Navarra
Colaboran:
CPAEN
fepeco
Gobierno de Navarra
EVENA Estación de Viticultura y Enología de Navarra
Ayuntamiento Estella-Lizarra

Emprendedores incansables

Tiene mucho mérito que casas con la consistencia, la historia y la capacidad de ventas de González Byass anden siempre a la búsqueda de la buena nueva, de ofrecer al buen conocedor un excelente motivo con el que satisfacer su curiosidad enológica. Ahora la casa apuesta por un nuevo palo cortado, posiblemente el tipo de vino menos conocido de los generosos. Es un vino de corte clásico, quizás algo más suavizado que los llamados V.O.S. o V.O.R.S. (vinos con más de veinte y más de treinta años, respectivamente), pero un excelente ejemplo de vino de larga crianza y equilibrio. El nombre de este vino, Leonor, es un acostumbrado homenaje que la casa tiene a bien dedicar a las damas de la realeza. Pero me consta que no acaba ahí su oferta de exclusivas por este año. Dentro de poco el fino Tío Pepe, el clásico entre los clásicos de Jerez, poseedor de miles, quizá millones de seguidores, también se podrá gozar en rama, para que se pueda apreciar al natural, tal y como se disfruta cuando lo venencian en aquella penumbra acogedora y fresca de su bodega jerezana.

Cuando se asocian dos personas de la capacidad profesional, que poseen Ignacio Valdera y Felipe Blanco, los buenos resultados enológicos los tenemos asegurados. Ignacio lleva en Lanzarote mucho tiempo elaborando vinos frescos y originales, que definitivamente han venido a reforzar el resurgir de los vinos isleños. Trabaja como pocos la esquiva variedad Diego, tan rara que en Canarias según cambia de isla cambia de nombre; incluso en la península, en los pocos lugares donde la conocen y cultivan, es denominada Vijariego o Vijariega. La agradable sorpresa nos la ha dado Felipe Blanco, excelente técnico, durante muchos años responsable de Bodegas Insulares de Tenerife y desde hace muy poco vinculado a la bodega Los Bermejos. Cuando parecía que en Lanzarote, la de las impresionantes tierras renegridas y de viñas imposibles, ya estaba todo determinado, el excelente equipo recién formado volverá a sorprender y nos ofrecerán vinos con expresividad y carácter. Y este Diego es un espléndido ejemplo.

Leonor

González Byass
Manuel M. González, 12. 11403 Jerez (Cádiz)
Tel. 956 37 70 00. D. O. Jerez-Xeres-Sherry
Precio: 19 €. Tipo: Blanco generoso.
Variedades: Palomino. Crianza: Sistema de criaderas y soleras. Armoniza con: Torta del Casar. Consumo óptimo aprox.: diez años a 14/16º C. Puntuación: 9/10.

1ª Cata: Tiene un llamativo color ambarino con matices cobrizos, brillante. Un abanico aromático muy atrayente y complejo de maderas nobles, orejones y frutos secos (avellanas, almendras). Sorprende la suavidad que muestra en boca y más con una nariz tan compleja, envuelve el paladar con elegancia y se disfruta de su tacto sedoso de forma persistente.

Los Bermejos Diego 2010

B. Los Bermejos
Camino a los Bermejos, 7 - 35550 La Florida-San Bartolomé. Lanzarote (Canarias)
www.losbermejos.com. Tel. 928 522 463
D.O. Lanzarote. Precio: 12 €. Tipo: Blanco joven. Variedades: Diego. Crianza: No tiene. Armoniza con: Navajas a la plancha. Consumo óptimo aprox.: un año a 9º C. Puntuación: 8'4/10.

1ª Cata: Un vino vivo, alegre y sabroso, con mucho nervio y buen equilibrio. Tiene la frescura de la hierba recién cortada, aromas de flor muy nítidos y fruta fresca (pera, albaricoque), así como fruta tropical y un acertado toque mineral. Es ligero en el paso de boca, cierta golosidad, con buena acidez y limpieza, un final ligeramente amargoso y aromático, con recuerdos de piel de cítrico. Deja una agradable sensación.

FOTO: ÁNGEL BECERRIL

Altos del Terral

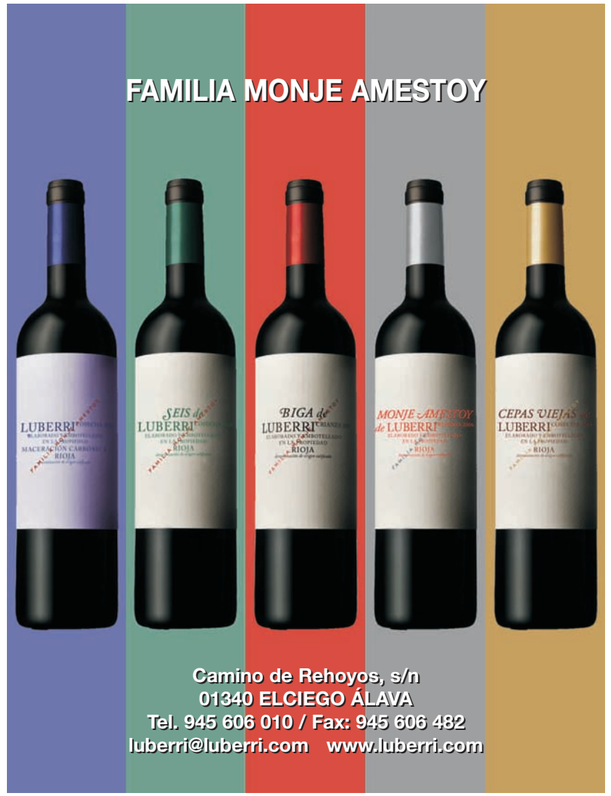
Elegancia de la Ribera del Duero

Desde Burdeos a Ribera del Duero. Así comienza la historia de la enóloga Isabel Palomar. De raíces familiares originarias de Aranda del Duero (Burgos), no es de extrañar que desde muy joven, entre viñas y vendimia a vendimia, le entrase esa inquietud que forja a muchos futuros enólogos. Así, un buen día decidió completar sus estudios de Enología en Burdeos con la firme convicción de que regresaría a su tierra para elaborar un vino para la D.O. Ribera del Duero. Tiempo después, le surgió la oportunidad de comprar las viñas anheladas desde hacía años. Dos hectáreas de viñedo viejo plantadas en tresbolillo de suelos pobres donde predomina la caliza y cascajos; cepas de más de 80 años a 900 metros de altitud en una bonita ladera de orientación norte-sur en La Horra. A su sueño lo llamó Altos del Terral.

"Un proyecto de pequeño volumen donde cuido al máximo los detalles y mantengo mis ideales marcados". Así lo define Isabel. Su objetivo es logar la elegancia de los vinos borgoñones conservando las características de la Tempranillo. Y desde luego que lo consigue. Altos del Terral T1 2008, su primer vino, tiene una potente y aromática nariz, una boca redonda y bien estructurada, marcado todo ello por una sutileza envolvente. Un gran trabajo de barricas, todas ellas francesas y provenientes de cuatro tonelerías, marca la diferencia. Esto, unido al mimo de la materia prima y su cuidada elaboración (fermentación en conos, maloláctica en barrica, *battonage* y crianza de 15 meses), hace de Altos del Terral T1 un vino que cumple con creces las expectativas de calidad. Su creadora lo tiene claro, no concibe un vino sin un control exhaustivo de la materia prima. Para ella es fundamental conocer el terreno y la uva que se va a trabajar para obtener lo mejor de ella: "En Enología combino los avances de los que disponemos hoy en día con el respeto a lo bueno de la tradición de nuestros abuelos, el secreto está en lograr el equilibrio. Para hacer un gran vino hay que pisar la tierra".

De Altos del Terral T1 se embotellaron 3.162 botellas en enero de 2010. La idea futura del proyecto es elaborar un máximo de 40.000 botellas anuales, volumen que permite seguir mimando la materia prima. A finales de este año, saldrá al mercado un nuevo vino, y ya está casi lista la siguiente añada. Esperamos con impaciencia.

ALTOS DEL TERRAL
C/ Barrionuevo, 11, 1ºB 09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel. 947 512 215 www.altosdelterral.com



Pago Florentino

El sol como argumento

No era vino, o viña, lo que buscaba en Castilla-La Mancha Florentino Arzuaga, afortunado poseedor de un próspero viñedo en la llamada *Milla de Oro* de la Ribera del Duero. A los montes de Toledo llegó atraído por la fama y calidad de su aceite, basado en las sublimes características de la variedad Cornicabra. Lo que son las cosas, encontró una hermosa propiedad plagada de olivos, pero también, en 1997, una finca muy apta para un vino distinto, con la personalidad de un terruño singular: la Finca La Solana, que, como su nombre indica, tiene al astro rey como inseparable compañero. Y ahí, sobre una suave colina se unieron a las que ya había las cepas que años después harían méritos suficientes para que la Consejería de Agricultura considerara que el vino merecía la Denominación de Origen Protegida Vino de Pago "Pago Florentino". En ese lapso de tiempo, hubo que hacer la bodega, acondicionar la finca y conocer exhaustivamente el terruño. Tampoco se reparó en gastos a la hora de elegir los materiales, la maquinaria o las barricas de roble. Jorge Monzón, enólogo, se muestra orgulloso del resultado final: "Por ser un cultivo orientado hacia el sur, en una zona de abundante insolación, hemos considerado que debemos elaborar un producto marcado por dicha característica, conseguir sacar el máximo de sabores y fruta sin que la madera pueda con ellos. Además, el terreno aporta una gran carga mineral". **www.pagoflorentino.com**

La Viña

Finca La Solana
Está situada en la falda de una colina, protegida por la sierra de Malagón y por lagunas naturales. El suelo está cubierto de guijarros en la superficie, que ofrecen un excelente drenaje. El subsuelo arcilloso posee un alto potencial de retención. Una capa de pizarra debajo de la arcilla refuerza la contención de humedad. El viñedo es principalmente Tempranillo, también hay Syrah y Petit Verdot. El clima es continental típico: inviernos muy fríos y veranos calurosos.

Pago Florentino 2008

D.O.P. Vino de Pago "Pago Florentino".
Variedad: Tempranillo
Crianza: 12 meses en roble francés y americano.
Alcohol: 14% vol. Precio: 11 €.
Se embotella sin filtrar ni clarificar. Vivo color rojo cereza. Posee un buen abanico aromático, de fruta madura, recuerdos especiados, tabaco, balsámicos y tonos minerales. Es sabroso, de tanino muy fino, que hace el paso de boca suave y expresivo. Un final muy agradable, potente, donde sobresale ese toque mineral.

Sidra Tareco

Por naturaleza

Decía Gaudí que *originalidad* es la vuelta a los orígenes. Este es el principio que aplica la Casería San Juan del Obispo en cada detalle de su esencia y funcionamento. Documentos que se conservan en la vecina catedral de Oviedo remontan los orígenes de la propiedad a Don Pelayo. La Casona son 30 hectáreas que se conservan como unidad agrícola y como hogar de la familia García Meana-García Menéndez. La finca está ubicada en un paraje rural, a 10 kilómetros de Oviedo, bordeada por el río Nora, una zona rica en fauna -jabalíes, corzos, zorros, hurones, ardillas, etc.- y sobre todo en aves -desde águilas toperas y ratoneras hasta oropéndolas, arrendajos, mirlos...-.
Allí crecen, envueltos en pasto y bosque, 3.200 manzanos de las variedades que recoge la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias: Raxo, regona, xuanina, de la riega, collaos, solarina, perico, durona de tresali y carrió. Producen 300.000 litros de sidra, de la que una parte se dedica a destilar y envejecer para el aguardiente La Alquitara del Obispo. La sidra Tareco reproduce los mismos principios que la firma aplica a toda su producción: procesos y productos 100% naturales y materia prima 100% asturiana (sostenibilidad del territorio-entorno). Sobre estos dos carriles avanza todo su sistema de producción para llegar al producto final con dos objetivos: la excelencia (utópica pero aspiración irrenunciable) y el producto saludable: natural, no alterado, esencial, de la tierra... Su originalidad como sidra de nuevo cuño es pasar del tradicional trago de sidrería asturiana a copa de mesa, capaz de acompañar un menú.

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

Sidra Tareco

Color	
Aroma	
Gusto	
Final	
Valoración	
Expectativas	

Mariano Rodríguez García
Escuela Arzak

Mariano Rodríguez lleva más de treinta años de oficio, siempre en el célebre restaurante Arzak, el primer y único lugar donde ha trabajado este sumiller. Comenzó como *barman*, con el lapso del servicio militar, y a su vuelta, el mundo de los vinos empezó a seducirle. Sus conocimientos los ha ido adquiriendo en escuelas, en bodegas, durante las vendimias, leyendo revistas especializadas de vinos, con los clientes, los compañeros... En definitiva, "una interminable carrera por aprender".

Por su restaurante ha visto desfilar todo tipo de modas y tendencias, y Mariano, con el respaldo de varias décadas en la profesión, asegura que "antes, el público preguntaba más sobre la comida, sobre los ingredientes, sin embargo, ahora se aprecia un gran interés por los vinos". Normalmente, sus clientes suelen pedirle consejo para armonizar vino y comida, pero Mariano advierte de que "un excesivo desfile de vino, de cantidad, puede dejar tocados a los comensales". Él suele recomendar entre dos y tres vinos, como mucho, durante toda la comida, que son "un blanco fresco, un tinto y un vino dulce". Aunque entre sus zonas favoritas de España están Rioja, Toro, Jumilla, Bierzo, Madrid, Toledo..., cree que "hoy se elabora bien en cualquier región", pero en su restaurante, "por la zona donde estamos, muchos clientes piden un solo vino y clásico". Para acertar con la elección, suele hacer un pequeño cuestionario al cliente, con preguntas como "¿quiere un tinto clásico o moderno, vino de autor o de terruño?" Tiene clientes a los que, aun sabiendo que no tienen problemas de dinero, siempre trata de sorprender con vinos económicos de excelente calidad. "Los caros se venden solos", señala. No obstante, en este aspecto, se permite dar un pequeño consejo a otros colegas de profesión: "Es recomendable enseñar la botella al cliente antes de descorcharla, para que compruebe que es correcto, incluso advertir de su precio, en el caso de que sea muy elevado. Son detalles que pueden evitar sorpresas desagradables en la factura", explica Mariano.

VICTORINO 2007
BODEGA TESO LA MONJA / D.O. TORO

"Me gustan los vinos carnosos, especiados y profundos, cualidades que reúne este Victorino. El Grupo Eguren contagia de pasión todas sus elaboraciones, cuida mucho la calidad, respetando la identidad varietal -como esta Tinta de Toro-, trabaja bien la viña, el terreno... y eso se nota. Su alma de agricultores, de algún modo, los obliga a que sus vinos dejen esa huella en el paladar, a sentir toda la contundencia frutal como en Victorino. Personalmente, creo que es extraordinario".

Esencias del Gourmet
Etiqueta cervantina

Desde la primera juventud, Javi se ha definido como hostelero, alma de bar, pero con una vocación que no podía limitarse a tirar bien la caña o servir un café correcto (y eso que son asignaturas pendientes en la mayoría de los establecimientos), sino en elegir los productos, en aquilatar precios en pro del cliente.

Así, en cuanto se le presentó la oportunidad, decidió abrir su casa, con su filosofía y su criterio. La oportunidad venía dada porque disponía de una magnífica cava, enorme, climatizada y cuidada. Los vinos han pasado de ahí a su tienda, junto a otros que, según confiesa y resulta halagador, ha conocido a traves de estas páginas, de las catas y sugerencias de OpusWine.

Eso revela su enorme curiosidad y que se resista a hablar de vinos favoritos " Me gusta catar para sorprenderme a diario y por eso tengo de todo, desde 4 euros... ¡hasta el infinito!, como dice mi hijo Javi. Vinos de renombre y desconocidos, los que me piden los clientes y los que yo les ofrezco para sorprenderlos. Vinos de muchas denominaciones, las nuevas líneas de Madrid, Tierra de Castilla, Cariñena, Toro, Bierzo, Somontano, Cádiz, Lanzarote, Rías Baixas, Penedès, Priorat, Extremadura..., y también los clasicos de Rioja, que son los que más le gustan a mi mujer, Lucía".

En la tienda, además de vinos, se catan y se venden otros muchos productos, en exclusividad los de la Patería de Sousa -con su estrella, foie-gras de ganso ecológico premiado en París-, y mermeladas, aceites, espirituosos, embutidos, pasta, quesos, dulces (belgas, sorianos, argentinos y de esta tierra, de La Alcarria) y complementos para el vino. "Lo que más me gusta es compartir lo que sé y lo que disfruto, lo mismo con un cliente habitual, con un vecino que viene a buscar un buen paté o con los tuiristas, para los que etiqueto algunos productos y vinos especiales", asegura. Esos forman parte del grueso de su público, puesto que Esencias está situada en una deliciosa placeta de Alcalá de Henares, frente a la que fuera casa de Cervantes.

Para compartir y enseñar presenta también un programa en TV Guadalajara, donde comenta y elabora cócteles, pero que están ampliando incluso con un recetario de tapas elaboradas con la materia prima que ofrece la tienda. Y para los clientes programan también con frecuencia catas de vinos, presentaciones de bodegas, catas de whisky, ginebras, etc.

ESENCIAS DEL GOURMET
PZA. DE LOS IRLANDESES, 2 28801 ALCALÁ DE HENARES (MADRID).
TEL. 918 200 401. HORARIO: 10 A 14.30 Y 16.30 A 21.00.
DOM. 10.30 A 15.00.

Colección Roberto Amillo Reserva

DISTRIBUIDOR: ESPÍRITUS DE JEREZ.

Procedencia: Jerez. Materia prima: uva Pedro Ximénez. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: alambique charentais. Destilaciones: dos. Crianza: 31 años en botas de roble americano.

Esta moderna botella de brandy es el sueño de Roberto Amillo, un empresario riojano enamorado de Jerez. Su colección, que abarca vinos de diversas bodegas y un brandy de Hidalgo-La Gitana, escoge lo mejor de cada casa. Producción muy exclusiva que se vende por cupos.

Goza de cierta finura en aromas, de elegancia y complejidad (vainas de vainilla, toffee, nuez moscada). Resulta mejor en el paladar, con un balance de frescura y glicerina muy armónico, delicado en tacto y de final largo y complejo.

Temperatura de servicio: 18º C. Consumo: Solo.
PVP: 50 €.

Licor de Hierbas Cilantro

DISTRIBUIDOR: VARMA IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES.

Procedencia: Galicia. Materia prima: uva. Alcohol: 33% vol. Sistema de destilación: alambique. Destilaciones: dos.

Licor elaborado mediante maceración en frío de hierbas (cilantro, anís, canela y otras) durante dos meses en aguardiente de orujo(77% vol.). Pasado este tiempo, se añade el azúcar (300 gr/l azúcar), se rebaja con agua y se deja reposar dos meses en botella para homogeneizar la mezcla.

Aroma amplio de botica, con todo el repertorio de especias en armonía y un deje fresco (cilantro) que subraya la modernidad y ambición de este interesante licor. La golosidad se hace notar, así como su explosión de aromas con una calidad táctil del alcohol ligeramente desligado.

Temperatura de servicio: 14º C. Consumo: Solo.
PVP: 12 €.

Ron Cartavio XO

DISTRIBUIDOR: IBERLICOR.

Procedencia: Perú. Materia prima: Caña de azúcar. Alcohol: 40% vol. Sistema de destilación: Alambique. Destilaciones: dos. Crianza: 18 años en barricas de roble francés, americano y esloveno.

Cartavio es el ganador de una Medalla de Oro del Festival Rum Renaissance de Miami (Estados Unidos). Para Federico Schulz, el maestro ronero, fue todo un logro pues competía con más de 100 marcas procedentes del Caribe, la patria del ron.

Color caoba yodado con reflejos verdosos que delata su vejez. Inicio aromático marcado por las maderas nuevas y añejas, lo que acentúa su profundidad y complejidad. También hay caramelo de cubalibre, incienso, toffee... que se terminan imponiendo. Entra glicérico, con una frescura que sorprende y llena el paladar.

Temperatura de servicio: 18º C. Consumo: Solo.
PVP: 69,75 €.

Francisco Doménech
Anís, placer cultural

El mercado del anís ha gozado de fuerte tradición en nuestro país y hoy supone un 6,2% sobre el mercado total de espirituosos. El 65% de su consumo tiene lugar en bares y cafeterías. Las comunidades donde más se consume son Andalucía, Cataluña y Valencia. En cuanto a las nuevas tendencias, solo o con hielo son las formas más populares.

El anís, una bebida alcohólica compuesta por alcohol, grano de anís y agua, se elabora en muchas regiones de nuestros país (Cazalla, Ojén, Alicante, etc.), aunque es el de Chinchón, en Madrid, el más conocido y el único que tiene Denominación Geográfica (D.G.), creada en 1991. La única destilería acogida a la D.G. es Anís de Chinchón, creada en 1911 por un grupo de recolectores y hoy propiedad de González Byass. Su director técnico es Francisco Doménech, que nos cuenta que "la calidad del anís se mide por el gusto nacional, es una bebida cultural, arraigada a cada país y no se fomenta la competencia internacional".

"Para elaborar un buen anís -continúa Doménech-, se parte de un alcohol rectificado a 96% vol., normalmente de remolacha, aunque la legislación europea permite cualquier materia prima de origen agrícola. El alcohol es rebajado con agua desmineralizada, aproximadamente a la mitad, y mezclado con granos de anís de matalahúga (muy finos, obtenidos en España y mejores que los de Egipto o Turquía, algo más rústicos) para macerar durante doce o catorce horas; posteriormente se destila en alambique de cobre; el resultado, es un anís de unos 65% vol. que se rebajará con agua desmineralizada a 43% vol., para el seco, y con azúcar hasta 35% vol., para la versión dulce".

Existen cuatro categorías de anís: el seco especial, el extraseco, el seco y el dulce. Un buen anís se reconoce por su finura aromática, por su fragancia y potencia anisada (los anises que utilizan esencias son más etéreos).

¿Y cómo tomamos el anís? Doménech lo suele tomar con hielo, pero también recomienda combinarlo con café, con brandy o como aromatizante de postres y platos salados (presa ibérica, un suculento plato de cordero o pizza), la última novedad, sobre la que podemos encontrar más información en **www.cocinaconchinchon.es**.

Martín Códax Cultura en gallego

Martín Códax, vino oficial del Xacobeo 2010, convocó el año pasado a todos los peregrinos internautas a dejar sus impresiones tras recorrer alguno de los Caminos de Santiago a través de una fotografía, de un microrrelato (de menos de 1.000 palabras) y de una guía secreta compuesta por una foto y un breve texto de 100 palabras. La participacion internacional ha superado los 1.000 envíos y el jurado, presidido por el Director Geral do Libro de la Conselleria de Cultura, designó a los premiados: Carlos Rivera Laiz, de Asturias, por la mejor fotografía; Feli Sánchez, también de Asturias, por la mejor guía secreta, de la Ermit de San Cosme; y el premio al mejor microrrelato, *La cata de mi camino*, ha sido para el riojano Benito Díez. Los galardonados disfrutarán, respectivamente, de viajes a Kioto, Bolivia y Mumbái.
Martín Códax es también vino oficial y patrocinador en la Berlinale, el festival de cine de Berlín, donde presentó *O Apóstolo*, la primera película europea realizada en *stop-motion* en 3D, rodada íntegramente en Galicia.

El vino juega en Twiter

WineTrivial es un concurso que ofrece entretenimiento semanal alrededor de la cultura del vino con el objetivo de fomentar su cultura aprovechando el poder de las redes sociales. Este juego, que llega por primera vez a España tras su éxito en Latinoamérica, ha sido ideado por la agencia Smartbrand y ejecutado por Vino y Marketing. El concurso se celebra cada miércoles a las 17:00 h en el *timeline* de Twitter de @vinoymarketing, patrocinado por Boottle.es, una plataforma de venta directa de vinos sin intermediarios. Para participar basta con seguir unas sencillas instrucciones, tener una copa y ganas de pasar un buen rato.

Cordón Bleu en Madrid

La más antigua y prestigiosa de las academias de cocina del mundo, la francesa mítica Le Cordon Bleu, ha abierto sus puertas en Madrid en una alianza con la Universidad Francisco de Vitoria para formar a profesionales de máxima excelencia en técnica culinaria. La presentación oficial corrió a cargo de André Cointreau, su director, y Daniel Sada, rector de la Universidad, que anunciaron los proyectos inmediatos, una línea de estudios enológicos en coordinacion con una bodega de Ribera del Duero y la puesta en marcha de un restaurante en el campus de la Francisco de Vitoria. Más a largo plazo se estudia la implantación de una licenciatura en Gastronomía, una incubadora para pequeñas empresas del sector y una editorial propia.

Santamaría, obra inacabada

A los que nos gusta el vino, y el queso, y las setas de temporada, y la cocina mediterránea del producto, y los platos donde prima el sabor, nos hemos quedado un poco huérfanos y desnortados con la muerte tan inesperada y tan prematura de Santi Santamaria.
En su casa madre, en el comedor y en la sobremesa, en los íntimos altillos de Can Fabes, aprendimos que el buen diseño y la creatividad, que el mimo de las publicaciones más mínimas y personales, o del espacio de cocina más espectacular y vanguardista no estaba reñido con la filosofía recibida, conservada, inmutable y como tal transmitida, de la mesa como el altar último de la naturaleza, de la que nace y crece a los pies de la casa, de la que cada temporada va transformando el paisaje a la vista del horizonte.
Santi era parte de la fuerza de la naturaleza, y como tal, explosivo, imparable, excesivo, inabarcable. Y crítico, profundamente analizador y diseccionador de la realidad y los tiempos que nos toca vivir.
El restaurante, o más bien el grupo de restaurantes Santi Santamaria-Àngels Serra, es su imagen perdurable, donde reunió a más de 170 profesionales que son un ejemplo de eso, de profesionalidad y formación. Y así lo ha reconocido el mundo de la gastronomía, resumido, por ejemplo en la prestigiosa Guia Michelin: Can Fabes, tres estrellas, Sant Celoni (Madrid), dos estrellas ; Evo (L'Hospitalet), una estrella; Tierra (Toledo), una estrella; junto a su respresentación en los más lejanos y próximos rincones del mundo: Ossiano (Dubái), Santi (Singapur), La Manzana (Madrid) y Bouquet (L'Hospitalet).
Pero aun por encima de sus logros, de sus éxitos y de la realidad de este imperio, no olvidaremos su personalidad, su sensualidad, su exigente gusto y sus sólidos principios

Maker's Mark
Cóctel para enamorar

El conocido coctelero del Club Mutis de Barcelona Joao Eusebio creó un delicioso coctail de celebración de San Valentín para Maker's Mark, un bourbon Premium elaborado de manera artesanal en la destilería de Kentucky y que distribuye Beam Global España. El invento se llama -en su honor y para la posteridad- Mutis Cocktail y combina Maker's Mark Bourbon, Crema de Cacao, Triple Seco y Champagne. Como guarnición, una mora.
Beam Global España es una de las compañías líderes en el sector de bebidas espirituosas en España con una cuota de mercado superior al 13,8%, una plantilla de 425 empleados y seis centros de elaboración
Actualmente la compañía comercializa marcas de tanto prestigio y tradición en nuestro país como DYC, Laphroaig, Larios, Anís Castellana, Jim Beam, Maker's Mark, Tequila Sauza, Courvoisier, Centenario, Fundador y el Jerez más vendido en el mundo, Harveys Bristol Cream.

Guía del Priorat
El vino, una fiesta continua

Los vinos de la DOQ Priorat tienen un marcado sello local, lo que los expertos conocen como *tipicidad*, y la mejor oportunidad para disfrutarla es en las muestras locales relacionadas con el vino. Así lo entienden los responsables de turismo de la región y el Consejo Regulador de esta D.O., una de las dos únicas denominaciones de origen calificadas de toda España. Para dar a conocer esos escenarios, para tentar al aficionado, se publica anualmente la *Guía de Actividades y Fiestas Locales de la D.O.Q. Priorat*. Ya está aquí la de 2011, que invita a un recorrido por sus sorprendentes paisajes, por sus mágicos pueblecitos y por sus exquisitas copas:

- Poboleda Vins, en marzo.
- Cata de Cariñenas de Porrera, en abril.
- Tast amb Llops, en Gratallops, 30 de abril y 1 de mayo.
- Cata de Cal Compte, en Torroja del Priorat, el 1 de mayo.
- Cata de las Minas, en Bellmunt del Priorat, el 2 de mayo.
- Nas, Nasset y Nassot, en Porrera, el 6 de agosto.
-Noche de los Vinos de Torroja, el 20 de agosto.
- Jornada de bodegas abiertas, Poboleda, el 3 de agosto.
- Fiesta del Vino y Vendimia a la Antigua, Poboleda, 10 de septiembre.
- Fiesta de la Vendimia de Torroja, en octubre.
- Muestra La Morera y Scala Dei, el 30 de octubre.
- Tasta Porrera, el 12 de noviembre.
- Cata de Santa Bárbara, en Bellmunt, el 4 de diciembre.

A través de estas convocatorias, el público y los aficionados al vino tienen una ocasión única de conocer los vinos locales en su contexto, en el marco de los pueblos y los paisajes que dan vida a uno de los vinos más reconocidos en todo el mundo. La Guía se puede consultar en www.doqpriorat.org y se encuentra en oficinas de turismo del Priorat y de la provincia de Tarragona.

Cursos para hostelería
El trabajo del vino

Bajo el nombre *El trabajo excelente del vino*, varios profesionales sumilleres y catadores programan este curso, eminentemente práctico, que permite al profesional de la hostelería adquirir la seguridad y conocimientos ideales para el trabajo de calidad en torno al vino y sus clientes en poco más de 20 horas.
Cursos con un componente práctico importante, psicológico y cultural que refuerzan la seguridad, la calidad del servicio, ganando en satisfacción los clientes y el restaurante.
Los responsables, entre los que se cuenta nuestro coordinador de catas, Javier Pulido reconocen que mientras la cocina de restaurante ha recibido en los últimos años toda la atención de los medios, el servicio de los vinos y destilados ha quedado en un segundo plano. Y a la vez, pocos pueden permitirse varios años de estudios de hostelería que cubran un nuevo perfil del trabajador y de cliente.

Vino10

Adaptado a lo que requiere el siglo XXI, con su larga experiencia y trayectroria, el equipo de profesionales ha creado VINO10 (www.vino10.info) con el fin de desarrollar una formación personal y directa, basada en catas, presentaciones audiovisuales y experiencias.
El conocimiento y profundización en el vino se complementan con cursos de cata de destilados, todos con una metodología innovadora y eficaz. Las clases se imparten en las aulas de StarVinos, en Guzman el Bueno, 68 (Madrid).

Volvoreta y resveratrol

Bodegas Volvoreta ha aumentado significativamente sus propiedades antioxidantes en su cosecha de 2010 al lograr triplicar el nivel de resveratrol, que se ha situado en 15,7 miligramos por litro. Este avance se ha logrado a través de innovadoras técnicas agronómicas en la viña y en su bodega de Zamora, pionera desde hace 10 años en el mundo del vino ecológico de la Denominación de Origen Toro. Este sistema de viticultura sostenible le abrió las puertas en el proyecto de investigación del departamento de Bioquímica y Biología Molecular del Cáncer de la Universidad de Barcelona sobre la *Importancia del consumo moderado de vino en la prevención del desgaste muscular asociado al cáncer*.

Miura, nueva imagen

El Grupo Caballero, compañía líder en la producción de bebidas espirituosas y vinos en España, y la presentadora y diseñadora sevillana Vicky Martín Berrocal han presentado -en el marco de la campaña *Miura, Pasión por lo nuestro*- los nuevos licores que completan la gama iniciada con la tradicional y célebre Crema de Guindas Miura: la Crema de Picotas y la Crema de Moras. Cremas andaluzas caracterizadas por su intenso aroma y sabor, y su delicada y cremosa textura, con una cuidada e innovadora imagen para toda la gama.

FEV y FENAVIN

Félix Solís, presidente de Federación Española del Vino (FEV), la organización que aglutina a todo el sector del vino nacional, se muestra muy satisfecho por la firma del primer acuerdo de colaboración con la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), una feria que, considera, está muy pendiente de las necesidades del sector. A su juicio, en la actualidad "FENAVIN representa un proyecto muy pragmático de oferta de vinos representativos de toda España, y no sólo de segmentos de altísima gama, sino de los vinos de calidad españoles que buscan su espacio en el mercado mundial".

Envases bag-in-box

Un estudio sobre impacto medioambiental y ciclo de vida de los embalajes de vino, realizado a finales de 2010 en los Países Nórdicos y en el que participó Smurfit Kappa junto con distribuidores de bebidas alcohólicas de Suecia y Noruega, concluye con un excelente posicionamiento medioambiental del *bag-in-box*. El informe parte del análisis de cinco envases distintos: Botellas PET, botellas de vidrio, envases de cartón y *bag-in-box*, y concluye que un envase *bag-in-box* de tres litros de capacidad tiene una huella de carbono cinco veces menor que una botella de cristal.

Mas la Plana, el longevo

Bodegas Torres convocó en Madrid Fusión una cata vertical de uno de sus vinos míticos, Mas la Plana, uno de los Cabernet Sauvignon pioneros de este país, plantado en 1966 y que en sus comienzos (1970) se bautizó como Gran Coronas Etiqueta Negra. La cata fue dirigida por Josep Sabarich, director técnico de la bodega, y participaron 80 profesionales, sumilleres, restauradores y periodistas del sector, sorprendidos al descubrir la gran capacidad de envejecimiento y la grandeza de este vino de producción limitada y que adecua su elaboración a las características de cada vendimia. En la cata destacaron especialmente las añadas1971, 2001 y 2004, vivas y plenas.

Alimentaria en Lisboa

Las cifras cantan: la proxima edición de Alimentaria&Horexpo, que tiene su espacio en la Feria Internacional lisboeta, del 27 al 30 de marzo, ha cubierto ya la participación de 800 empresas, y espera 30.000 visitantes profesionales. España está a la cabeza de los expositores internacionales, y el programa de Hosted Buyers se consolida en esta edición para fomentar el ambiente de negocio a través de la invitación de compradores y distribuidores de todo el mundo para una agenda de encuentros empresariales con los expositores de la feria. La importancia de estos encuentros justifica que la organización haya triplicado el presupuesto respecto la última edición.

Arrayán, expresivo

Arrayán Selección 2007 ya está en las copas. El tinto con aires renovados de Bodegas Arrayán expresa la esencia de la Finca La Verdosa y es la reciente referencia de la D.O.P. Méntrida para aquellos que quieran disfrutar de todo el sabor de las elaboraciones artesanales y cultiven el gusto por los colores intensos, la fruta y un variado y pleno abanico de aromas. Una conjunción armónica, fruto del tándem de la propietaria, María Marsans, y la enóloga Maite Sánchez, que, cuidando la selección de uva y su armonía: un *coupage* que reúne la fragancia de la Syrah (35%), la frutalidad de la Cabernet Sauvignon (30%), la finura y carnosidad de la Merlot (30%) y el color e intenso aroma de la Petit Verdot (5%) con una crianza en barrica de roble Allier de 8 meses

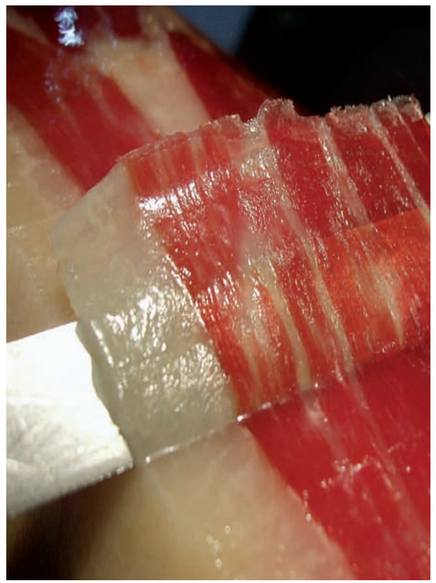
Tratamiento Monvinic

3.000 usuarios de la web verema.com han elegido Monvínic como el restaurante de España con mejor tratamiento del vino. Los cinco semifinalistas han sido, además de Monvínic, El Celler de Can Roca de Girona, Atrio de Cáceres, Casablanca-El Taller de Murcia y L'Escaleta de Alicante

Vinos ecológicos en Navarra

El VII Concurso Nacional de Vinos Elaborados con Uvas de Agricultura Ecológica Ciudad de Estella-Lizarra Hiria abre sus inscripciones hasta el 11 de marzo. El evento, organizado por el Ayuntamiento de Estella-Lizarra, el Gobierno de Navarra, Evena (Estación de Viticultura y Enología de Navarra), y CPAEN (Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra), espera aumentar la presencia de los caldos ecológicos españoles que en la pasada edición llegaron al centenar, un aumento del 45% con respecto a la edición anterior.
El concurso ha adelantado sus fechas (la edición anterior tuvo lugar en octubre de 2010) con el fin de unirse en algunas acciones a la II FIVE, Feria Internacional del Vino Ecológico, que se realizará en abril en Pamplona y donde se hará la entrega de premios. Por esta razón, el VII Concurso de Estella tendrá lugar los días 24 y 25 de marzo y quiere tener una proyección en todo el territorio nacional, para lo que contará con un panel de catadores procedentes de todo el país. El encuentro, una cita importante del vino ecológico en España, espera contar con un cartel más amplio de Denominaciones de Origen y regiones que el pasado año, cuando estuvieron presentes vinos de Cataluña, Alicante, Guipúzcoa, Alicante, Albacete, Navarra, Córdoba, La Rioja, Málaga y Zamora, y los premios recayeron en caldos catalanes, riojanos, navarros, albacetenses y alicantinos, entre otros.
Son cinco las categorías en las que los vinos podrán concursar: Vinos Blancos tranquilos, Vinos Rosados tranquilos, Vinos Tintos tranquilos, Vinos Espumosos y Vinos dulces y de Licor.
Más información en:
http://vinoecologicoestella-lizarra.blogspot.com.

Jamón, colesterol del bueno



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Dehesa de Extremadura ha renovado su convenio de colaboración con la Fundación Española del Corazón (FEC) con el objetivo de continuar trabajando en la defensa y promoción de alimentos saludables.
Con esta renovación, además, los jamones de la D.O.P. Dehesa de Extremadura seguirán llevando estampado el sello de Entidad Colaboradora de la FEC y seguirán formando parte del Programa de Alimentos y Salud de la FEC (PASFEC) como producto que cumple los requisitos estipulados por un comité científico. Varios estudios realizados con los jamones ibéricos de bellota han concluido que su consumo es beneficioso para disminuir los niveles de colesterol gracias a la gran cantidad de ácidos grasos monoinsaturados. Además, contiene gran cantidad de vitamina D, fundamental para el crecimiento y el fortalecimiento de los huesos junto con un alto contenido en hierro y calcio.
Por último, los cerdos están criados en libertad en las Dehesas extremeñas y basan su alimentación en bellotas, hierba y pastos naturales, lo que da como resultado un alimento con gran cantidad de antioxidantes naturales.

Una cata inolvidable

Vega Sicilia y Cos d'Estournel se han unido para dar a conocer sus grandes vinos en París. La prensa de la Ciudad de la Luz tuvo su cita en el hotel La Reserve, justo bajo la sombra de la torre Eiffel. Es el primero de una serie de actos que preparan dos bodegas que tienen similitudes en el mundo del vino. Cos d'Estournel, el impresionante y bello Château-pagoda de Saint-Estèphe, Deuxième Cru Classé, de Médoc, en Burdeos, posee una bodega en Tokaj, la llamada Hészölö. La española Vega Sicilia es propietaria de la reconocida y famosa Oremus.
Tanto Jean-Guillaume Prats, gerente de la firma francesa (en la foto, a la izquierda), como Pablo Álvarez (a la derecha) explicaron los motivos que tenían ambas firmas para presentar los vinos que podían ser idóneos para esa cata. De la mano de sus eminentes enólogos la cata discurrió por caminos aproximados. Se degustaron Mandolas'09, Balbuena'05, Vega Sicilia Único'94 y Oremus 5 Putonyos'02, de la bodega de la Ribera del Duero. YCos d'Estournel'03 y 95, Domaine Imperial Hészölö 6 Putonyos'96 y Eszencia'93, de la casa francesa. La iniciativa ha gustado tanto que es posible una cita en España próximamente. Lo esperamos con expectación.

ProWein, otro gran año

La feria líder ProWein es una cita obligatoria en la agenda de eventos internacionales. Todo augura un gran éxito de la nueva edición. Así lo sugiere el número actual de inscripciones, ya que, bajo el lema *To Another Great Year*, se reunirán en Düsseldorf más de 3.500 proveedores, un nuevo récord. Ningún otro evento ofrece al sector del comercio y la gastronomía una visión general tan extraordinaria de la actual oferta internacional de vinos y licores. En ella están presentes todos los países de cultivo relevantes a nivel internacional: Alemania es líder con 800 expositores, seguida de Italia, Francia, Austria, España y Portugal. Se prevé una representación de unos 50 países, entre los que también se incluyen algunas empresas de lo que se conoce como el nuevo mundo, como Australia, Chile, California, Nueva Zelanda, Sudáfrica o Uruguay. Esta edición cuenta por primera vez con la participación de Japón y una muestra muy representativa de Europa del Este.
Se espera que más de 36.000 visitantes internacionales disfruten de la estructura -probada ya en ediciones anteriores-, que garantiza una orientación óptima. La amplia oferta de vinos y vinos espumosos se agrupa por países de origen, mientras que los licores se concentran en el pabellón 7a. Otro aspecto destacado de la ProWein 2011 es la zona central de degustación, que cuenta con más de 1.000 vinos y que, en la presente edición, se organiza bajo el lema *Trends Experiences: Tradition versus Moderne.*

Ganadores del concurso de Cata MiVino nº 159
Salvador del Obispo

Fernando Monjil Redondo
Avda. de la Estación, 38, 1-C
47140 Laguna de Duero (Valladolid).

José Javier Duque
Avda. de la Juventud, 18-6
05003 Ávila.

Miguel Márquez
C/ Buendía, 18, 3ºA 28053 Madrid.

Sagrario Muñoz
C/ Fuenterrabía, 5, 4ºD
28014 Madrid.

Jesús Jiménez Guijarro
C/ Concepción, 8
02002 Albacete.

El vino crece lento y fuera

El Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) ha presentado un primer balance del sector del vino durante el pasado año 2010 en el marco dela feria de Tecnología y Maquinaria Vitivinícola ENOMAQ de Zaragoza. Su director del OeMV, Rafael del Rey, ha destacado que "el sector del vino va saliendo de la crisis, pero sintiendo su dureza. La salida se produce, fundamentalmente, por la buena marcha de las exportaciones".
Con cifras disponibles a fecha de noviembre, la tasa interanual de nuestras exportaciones alcanza el 7,8% en valor y el 13,1% en volumen, dejándose 5 céntimos de euro en el precio medio por un mayor crecimiento de los vinos más económicos. Estas tasas elevan nuestras ventas exteriores hasta los 1.887 millones de euros y 1.733 millones de litros a mes de noviembre.

Enoturismo La Estacada

El Complejo Enoturístico La Estacada, en pro de la divulgación y promoción de la cultura del vino, ha inaugurado recientemente dentro de sus instalaciones nuevos espacios para disfrute de clientes y visitantes: El Túnel de los Aromas y La Sala de los Placeres del Vino. Se trata de un aula divulgativa en la que se explica todo el proceso de elaboración del vino, desde el cultivo de la vid y los trabajos que en ella se desarrollan, hasta el momento en el que cada una de las referencias de los vinos de la bodega están listas para su comercialización. Esta visita, de aproximadamente dos horas, se completa con el recorrido por las instalaciones de la bodega y, en aquellas épocas en las que el clima lo permite, con una visita al viñedo.

IFE, en Londres

La International Food and Drinks Exhibition se reúne en Londres del 13 al 16 de marzo y será una ocasión de aproximarse a las novedades y revoluciones que depara el mundo de la gastronomía. Estrán inscritos 1.200 expositores de 51 países y 22.395 visitantes de 83 países provenientes de todos los sectores del comercio minorista, servicios de alimentación, venta al por mayor y distribución y fabricación. Por eso IFE es un evento diferente, dedicado a presentar nuevos productos y la innovación, donde quienes toman decisiones a nivel internacional se aprestan a aumentar su ventaja competitiva con un amplia gama de productos sorprendentes para impulsar el comercio y el consumo mundial. Su experiencia de trabajo consiste en estimular la curiosidad y los sentidos, y encarna el espíritu de aprendizaje y la educación a través de sus eventos relacionados con los programas de innovación.

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:** 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 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, LAVIBLIO, 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). **Córdoba:** LA VIANDA, RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** 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). **Granada:** BODEGA GONZÁLEZ (Lanjarón). **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:** 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), BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA LUCAS, 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), FEITO, FINOS Y FINAS, GOYO, 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, 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), 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:** 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 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), 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:** 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, 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 Plegananes), 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 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 (Martorells), FRUITS SECS TULSA (Calella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, 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), WWW.BARCELONAVINOS.COM, XAREL.LO (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. **Cádiz:** LA BODEGUITA DE CÁNDIDO, 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:** 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), RUTAS DEL VINO SOMONTANO (Barbastro). **Jaén:** BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, ENOTECA EL DRUIDA (Úbeda), LA BODEGA (Andújar). **La Coruña:** EL DIVINO, 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). **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Ponts), LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINES NOBLES. **Madrid:** BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS TRIGO, CUENLLAS, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE ALCALÁ DE HENARES (Alcalá de Henares), ESENCIAS DEL GOURMET (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, VINARIUM, VINOTECA LA FISNA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), VIÑALBERO (Collado Villalba). **Málaga:** COTE D'OR (Mijas Costa), ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), VINO CALIDAD, VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola). **Murcia:** CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Águilas), LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DE BACO. **Navarra:** 18 GRADOS (Tudela), 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, EL TENTADERO (Candelario), 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, EXPOLICOR (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), CLUB DEL VINO CANARIO (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, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, TAGÁN LA BODEGA, VINE DE VINS (Sedavi), VINOS DE AUTOR. **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). **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.

El Dispensador de Vino por Copas

EL MEJOR VENDEDOR DE VINOS DEL MUNDO

Porque llama la atención, porque mantiene la botella abierta hasta un mes, porque sirve a temperatura exacta de consumición y además si quiere, le puede programar la dosis exacta para que no dispense ni una gota de más y es capaz de servir hasta más de 1.200 botellas de vino sin cambiar el gas.

DISPENSADORES CAVEDUKE "LA REVOLUCION"

EN CAVEDUKE NO SOLO FABRICAMOS BODEGAS, CONSTRUIMOS SUEÑOS.

Somos fabricantes en madera y en metal, en cualquier medida y color.

Solicite gratis el catálogo.

No deje que los demás le adelanten.

Caveduke SINCE 1985 CUESTIÓN DE CLASE

Caveduke SINCE 1985 CUESTIÓN DE CLASE

Tel: 93 562 51 11 - Fax: 93 562 50 94 - Móvil: 656 31 73 19 - www.caveduke.com

Se precisan distribuidores nacionales e internacionales y agentes independientes.