

mivino
www.mivino.es

Nº171 febrero 2012



Madrid
Vinos
con
estrella

Bodegas Ejemplares
Bodegas Aragonesas

Práctica de Cata
Brandy Peinado

Desde mi Terruño
El Terrerazo

Sensaciones Vivas



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

www.marquesderiscal.com

www.sensacionesvivas.com



OPUSWINE
WWW.OPUSWINE.ES

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

REDACTOR JEFE
Ángel Caballero
a.caballero@opuswine.es

COORDINADOR DE CATA
Javier Pulido
j.pulido@opuswine.es

FOTOGRAFÍA
Álvaro Viloria
a.viloria@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 Y COORDINACIÓN
Yolanda Llorente
yolanda@opuswine.es
Óscar García
o.garciaolias@opuswine.es

OPUSWINE
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
Tel. 91 890 71 20
Fax. 91 890 33 21
A-E-S-@telefonica.net

IMPRIME:
Gráficas Monterreina S.A.

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

OpusWine le garantiza la protección de todos sus datos de carácter personal, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de datos de carácter personal y en el RD 1720/2007 de 21 de diciembre.

SIGUENOS EN:



DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996



miVino | 3
2/2012

Editorial ¿Qué esconden las pirámides?

Cristina Alcalá

La pirámide de la dieta mediterránea se ha actualizado "al estilo de vida actual" y el vino sigue ocupando el mismo lugar, aunque con un nuevo añadido a su leyenda *vino con moderación*: el de "y respetando las costumbres". Atrás queda la polémica sobre el lugar que ocupa el vino en ella y las declaraciones del presidente de la Fundación Dieta Mediterránea desmintiendo palabras que a él se atribuían. Al parecer no ha sido fácil poner de acuerdo a los expertos en que el vino siga formando parte del estilo de vida mediterráneo en un nuevo orden cultural y social. Entre ellos, los países donde el consumo está prohibido por creencias religiosas y que también pertenecen a la cuenca mediterránea.

Pero la realidad muestra siempre otra cara. El consumo de vino sigue descendiendo esté dentro o fuera, arriba, abajo, a la derecha o a la izquierda de la pirámide; aunque se bebe mejor, se consume muy poco. A falta de una política y consenso globales, podríamos construir una nueva pirámide, una combinación de la nutricional y la de la población, pero relativa al consumo del vino. Histogramas que representen el panorama actual y con los que se pueda apuntar una salida al sector. En las de Egipto, pasadizos secretos y cámaras subterráneas confluyen en la sala del tesoro. De esta imaginaria y compleja pirámide me pregunto qué secretos escondería. Y mucho más, me gustaría rastrear el camino a seguir para encontrar su centro. Y

Sumario



4	EN PORTADA	Vinos con estrella
6	CATA	Vinos de Madrid
12	BODEGAS EJEMPLARES	Bodegas Aragonesas
14	ARMONÍAS	Estofado de charolés al aroma de Armagnac
15	QUESO Y VINO	Delicada artesanía
16	LA BODEGA DE MIVINO	El poder de las estrellas blancas
17	LO MÁS NATURAL	Aceites de buena cepa
18	PRÁCTICA DE CATA	Brandy Peinado 20
19	GENTE DE VINO	Eduard Solà, de Vinoteca Grau
20	DESDE MI TERRUÑO	El Terrerazo
21	DESTILADOS Y OTRAS BEBIDAS	Barceló Imperial Premium Blend
22	NOTICIAS	Actualidad del mundo del vino
26	DÓNDE ESTAMOS	Aquí puedes encontrar <i>MiVino</i>

WINE MODERATION es
Art de Vivre.
El vino solo se disfruta con moderación.

Vinos de Madrid

Vinos con estrella

Se respira fresca inquietud: en muy poco tiempo, la región ha experimentado un gran cambio

Texto y catas: **Javier Pulido**

Madrid se ha convertido, en menos de cinco años, en una caja de ilusiones para muchos jóvenes enólogos y viticultores. Unos, recién salidos de las escuelas técnicas, y otros, llegados con el relevo generacional. De un modo u otro, en la Comunidad de Madrid se respira fresca inquietud. La selección de vinos que proponemos era, hasta no hace mucho, casi una historia de ficción. El pasado, pasado es y ahora toca defender vinos llenos de carácter, de ingenio e investigación pues, aunque se ha encontrado el camino, todavía queda mucho por hacer. El impulso de las nuevas bodegas estimula a las tradicionales, las hace reflexionar sobre la necesidad de mejorar su gama y eso está creando una puesta a punto impensable hace solo unos años de todos los vinos de la región. Afortunadamente, se sigue bebiendo muy bien a precios casi ridículos, como mostramos en las catas. Y los vinos más flamantes conservan, en general, su modestia.

Subzona de San Martín

Alejado de la vorágine de la ciudad se esconde un paisaje de gran arraigo al campo. Es la conocida como carretera de los pantanos, un espectáculo lleno de luz y naturaleza, de ancestrales viñedos con una media de 70 años en las faldas de la sierra de Gredos. Es la *milla garnachera*, que va desde Pelayos a San Martín: suelos graníticos y altitudes entre los 750 y los 800 metros sobre el nivel del mar que imprimen muchas virtudes al varietal, donde todos buscan una hectárea, pagada o arren-

dada. Y como colofón, se puede encontrar la variedad blanca Albillo Real, única por su carácter y escasa producción.

Subzona de Arganda

Es, con diferencia, la zona más productiva de toda la Denominación (más del 60% del total) y la que más bodegas alberga (29). Afortunadamente, en la actualidad domina el buen vino y la última tecnología, no solo en bodega sino también en los viñedos, aunque sobrevive todavía mucho vino de calidad mediocre y granel. Si no hay posibilidad de plantar viña, que es la mejor solución a largo plazo, todavía queda mucho viñedo excelente en manos de ancianos viticultores. Aquí se busca sobre todo Tempranillo de buenos clones.

Subzona de Navacarnero

Entre pucheros de cocido, el plato tradicional, y jarras de vino, uno se hace una idea del tipo de vino que puede encontrar: estructurados y sólidos. Es Navacarnero, una zona de gran tradición elaboradora, el epicentro del cambio, la subzona que hizo reaccionar a los consumidores demostrando que en Madrid se pueden elaborar excelentes vinos. Es la subzona de menor extensión, con siete bodegas acogidas a la D.O. que elaboran aproximadamente el 15% de la producción total. Reconocida tradicionalmente por sus vinos rosados, hace años que el tinto está ganando terreno. Como curiosidad, aquí se elabora Divo, el vino más caro creado jamás en la Comunidad de Madrid. **Y**

Juan Bautista Orusco

Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Madrid

Cambios en los últimos años

"La calidad de los vinos y la imagen de las etiquetas está convenciendo al público de que Madrid puede competir con éxito dentro y fuera de nuestras fronteras".

Consolidarse en Madrid

"El consumidor debe aceptar que los vinos elaborados en esta Denominación tienen un merecido hueco en la mesa, en el restaurante o tienda".

Variedades mejor adaptadas

"En blancas: Albillo y Malvar; en tintas: Garnacha y Tempranillo".

Tendencias de futuro

"Profundizar en la tipicidad de cada localidad es la tendencia que más éxitos y reconocimiento está cosechando. También continuar con los vinos frutales".

En cifras

- **Variedades blancas:** Albillo, Malvar, Airén, Moscatel de Grano Menudo, Macabeo, Torrontés, Parellada
- **Variedades tintas:** Garnacha, Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

- **Producción 2011:** 14.950.894 kilos.
Arganda: 8.983.177 kg.
Navacarnero: 2.774.607 kg.
San Martín: 3.193.110 kg.
- **Añada 2011:** Buena calidad, poco abundante.



Cata Vinos de Madrid

Arganda

Figuroa Roble 2010

Tempranillo y Merlot
Jesús Figuroa Carrero
Tel. 918 944 859. (hasta 4 €)
Muy *mediterráneo*, con abundantes aromas de fruta en licor, de especias aceitosas de campo, quizá con algún verdor (falta de maduración) sin importancia. Madera notable pero integrada. Carnoso y fresco, con un tanino trabajado y bien repartido.
[Setas]

Figuroa Syrah 2010

Syrah
Jesús Figuroa Carrero
Tel. 918 944 859. (hasta 4 €)
Cata: Varietal un tanto bravo en maneras por ahora. Expresión frutal tímida, con un ligero eco de pimienta negra y pedernal. Frescor acentuado y todavía rudo en su tacto, por lo que es imprescindible guardarlo unos meses en botella.
[Fritos]

Esther 2007

Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon
Bodega Ecológica Andrés Morate
Tel. 918 747 165. (4 - 7 €)
Cata: Una de las bodegas ecológicas más relevantes de Madrid. Así, la expresión de uvas tiene un plus de identidad, con fresón, pimienta

negra y arándanos. Maduro y sin excesos, con las especias como hilo conductor. Fresco en todo su recorrido y suave en corpulencia. Satisfactorio.
[Carne roja]

Grego Moscatel Seco 2010

Moscatel de Alejandría
Vinos Jeromín
Tel. 918 742 030. (4 - 7 €)
Cata: Excelente resultado, que demuestra la gran adaptación de la Moscatel en Madrid. Potente y floral, rebosante de frescura, incluso con recuerdos a mandarina. Frescor inolvidable, vibrante y pleno de sensaciones dejando un amargor sutil y elegante. Uno de los blancos más destacados de Madrid, aunque tan solo saldrán a la venta 3.000 botellas.
[Platos especiados]

Heredad Torresano Roble 2007

Tempranillo
Jesús Díaz
Tel. 918 943 378. (4 - 7 €)
Cata: Bodega por la que han pasado ya cuatro generaciones. Su vino, con seis meses en barrica, desvela, sobre todo, carácter floral (lilas) con un fondo complejo al que le cuesta abrirse. Deja más ligereza en el paladar de lo esperado, con una acidez afilada.
[Fritos]

Las Retamas del Regajal 2009

Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Viñas El Regajal
Tel. 913 079 636. (4 - 7 €)

Cata: Es el vino más sencillo de la casa, con un nido frutal ligero que acompaña un sutil fondo del terreno (arcilla). Ahora, refleja armonía en el paladar, fresco y sin aristas. Pleno.
[Setas]

Peruco Reserva 2007

Tempranillo
Vinícola de Arganda
Sociedad Cooperativa Madrileña
Tel. 918 710 201. (4 - 7 €)
Cata: Grandes cambios, últimamente, en la cooperativa de Arganda, especialmente en tecnología. El vino todavía conserva su halo rústico, que esconde un fondo sazonado de granada y especias blancas. Estilo entre clásico y moderno, una difícil combinación. Fresco y depurado en el paladar.
[Carne blanca]

Viña Galindo Reserva 2007

Tempranillo
Coop. San Roque
Tel. 918 940 230. (4 - 7 €)
Cata: Ya ha iniciado el descenso en la curva de su evolución, pero todavía podemos disfrutar de algunos buenos momentos. Tiene muchos matices complejos: cereza y pera en almíbar, cedro de influencia clásica, con el golpe de incienso, tinaja... que relata un paso de boca suave, fresco con leve sequedad al final.
[Potajes y legumbres]

Exun Pasión 2006

Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Vinos y Aceites Laguna
Tel. 918 938 196. (7 - 10 €)
Cata: Se gesta en 2004 con las dos mejores variedades de la bodega. La alianza, a pesar de las diferencias de las uvas, está muy conseguida (fresa, picota). El roble, de tostado notable, por ahora no alcanza el culmen (percepción de serrín). Carnoso y refinado, con un paso ágil de estructura media, detalle que se agradece.
[Carne roja]

Mayrit Tinto Barrica 2009

Tempranillo y Syrah
Bodega y Viñedos Gosálbez Orti
Tel. 918 725 399. (7 - 10 €)
Cata: El concepto de *tinto barrica* está perfectamente entendido. La fruta está en primer plano, rebosante de adjetivos con un fondo anisado de añada madura. Fresco y de estructura ligera que deja un conjunto sumamente placentero.
[Pescado]

Señorío de Morate Gran Reserva 2004

Tempranillo y Syrah
Pablo Morate Museo del Vino
Tel. 918 937 172. (7 - 10 €)
Cata: Buen ejemplo de vino clásico. Un compendio de aromas a cedro, incienso, pasas, hongos... es su delicada carta de presentación. Ligero y fresco son sus mayores argumentos.
[Pescado]

MUSEO DEL VINO



BODEGAS PABLO MORATE

Tel. 91 893 71 72
www.bodegasmorate.com
bodegasmorate@bodegasmorate.com



VIÑAS EL REGAJAL, S.C.

Tel. 913 078 903
dgpr@hotmail.com



valleyglesias
BODEGAS Y VIÑEDOS

Tel. 606 842 636
www.valleyglesias.com
bodega@valleyglesias.com

Andrés Díaz
BODEGAS
Andrés Díaz
NAVALCARRERO

Tel. y Fax. 918 111 391
www.bodegasandresdiaz.es
info@bodegasenvalcarnero.es

BODEGAS CASTEJÓN



Tel. 918 710 264
www.bodegascastejon.com
castejon@bodegascastejon.com

Vinos Jeromín



Tel. 918 742 030
www.vinosjeromin.com
comercial@vinosjeromin.com

BODEGAS LICINIA
Tel. 682 817 812
www.bodegaslicinia.es
bodegaslicinia@bodegaslicinia.es



Tagonius Roble 2007

Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Tagonius

Tel. 918 737 505. (7 - 10 €)

Cata: Está elaborado como muchos tintos robles: un 50% de vino sometido a crianza en barrica y la mitad restante, de vino joven. El resultado, muy buenos aromas de fruta fresca, con las secuelas de la viña joven (tierra-jara) y la madera distante. Desarrollo en el paladar ligero y refinado. Un vino sencillo y apetecible.

[Potajes y legumbres]

Val Azul 2007

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Tempranillo

Señorío de Val Azul

Tel. 616 005 565. (7 - 10 €)

Cata: A pesar de ser una añada complicada por la madurez de las uvas, el resultado es sin duda loable. La identidad frutal tiene cierta distorsión, por su deje rústico. Sin embargo, la alianza con el roble está muy bien ensamblada. La conclusión final del paladar es muy buena, incluso deja un fondo de fruta negra más definido. Un vino para seguirle la pista.

[Potajes y legumbres]

Viñardul 50 Aniversario 2006

Tempranillo

Bodegas Castejón

Tel. 918 710 264. (7 - 10 €)

Cata: Una de las bodegas con más solera de la subzona de Arganda. Tinto sencillo que alberga todos los ingredientes para convencer, desde un aroma profundo de frutas

y especias hasta un paso de boca sedoso, fresco y placentero. Óptimo para beber.

[Carne blanca]

Armonium 2008

Merlot y Cabernet Sauvignon Bodegas Orusco

Tel. 918 738 006. (10 - 15 €)

Cata: Bodega enclavada en la zona sureste de la Comunidad de Madrid. Es la novedad, con un juego de uvas atrevido. Destaca la Cabernet, pues la Merlot tiene síntomas de evolución temprana. Buena selección de roble (jengibre) para una boca carnosa, de estructura medida y satisfactorio final de fruta negra.

[Carne roja]

Convento San Bernardino 2008

Tempranillo

Jesús Díaz

Tel. 918 943 378. (10 - 15 €)

Cata: El icono de la bodega. Gran calidad frutal. Todo se huele con armonía: fruta fresca (fresa), flores (lirios) y carácter mineral (arcilla). La madera tiene un extra de dominancia sobre el conjunto. Entrada placentera, con un tanino de fruta trabajado y un final algo seco al tacto que invita a beberlo ya. Buen resultado.

[Pescado]

El Regajal

Selección Especial 2010

Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Viñas El Regajal

Tel. 913 079 636. (10 - 15 €)

Cata: Cierta influencia juvenil de viña para un vino destacable por

su potencia y carácter especiado (pimienta negra). Maduración compleja tanto en nariz (jara) como en boca (goloso) y con estructura. Muy gustoso en estos momentos.

[Carne roja]

Fabio 2007

Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo

Señorío de Val Azul

Tel. 616 005 565. (10 - 15 €)

Cata: Sin duda, la mejor uva se ha ido a este Fabio de expresión frutal más acompañada, fina con un vestido especiado pleno y cierta frescura varietal. Jugoso y refinado en el primer trago, sin angulosidades. Está en su mejor momento de consumo.

[Carne roja]

Félix Martínez Cepas

Viejas Reserva 2006

85% Tempranillo y otras

Vinos Jeromín

Tel. 918 742 030. (10 - 15 €)

Cata: Es un vino para paladares educados y para aquellos que buscan aromas complejos (cuero, toffe, hongos, cacao) y tacto refinado, profundo pero consistente. Elegante, largo y siempre convincente. Valor seguro a un precio ajustado.

[Carne roja]

Manu Crianza 2007

Tempranillo, Syrah, Garnacha,

Cabernet Sauvignon y Merlot

Vinos Jeromín

Tel. 918 742 030. (15 - 20 €)

Cata: Después del Manu 2005, el mejor de la bodega hasta la fecha y en su mejor momento, llega otra añada que sigue el mismo guión de

elegancia. Concentrado en frutos rojos y negros, con el fondo de cacao y jengibre característico. Menos voluptuoso en el paladar, como era lógico en una añada tan complicada. De todas formas, pasa con nota y se consolida entre los más destacados de Madrid.

[Carne roja]

Qubél Excepción 2006

Garnacha.

Bodega y Viñedos Gosálbez Orti.

Tel. 918 725 399. (15 - 20 €)

Cata: Elaborado únicamente en los mejores años, tan solo ha aparecido en dos ocasiones: 2004 y este 2006. El alma orgánico del aroma (musgo, arándano) es magnífico, sellado con un corte mineral (tiza) brillante. Bien trabajado en la crianza. En el paladar es donde baja algo, por ahora, debido a su acidez subida y persistencia aromática más etérea de lo esperado. Aun así, es un gran vino.

[Carne blanca]

Licinia 2008

Tempranillo, Cabernet

Sauvignon y Syrah

Bodega Licinia

Tel. 646 070 824. (más de 20 €)

Cata: Entre los vinos más laureados de la Comunidad de Madrid. Estilo moderno, bien trabajado tanto en la complejidad de selección de barricas como en las uvas, de influencia mediterránea-especiada. El vino gana en frescura en el paladar, gracia y refinamiento. Al final, el peso frutal se diluye con cierta facilidad, detalle que deberá animarnos a beberlo en los próximos dos años.

[Carne roja]



VINOS JULIANA
Tel. 600 430 343
www.vinosjuliana.com
info@vinosjuliana.com



A Punto
Centro Cultural del Gusto
C/ Pelayo, 60. Madrid.
Tel. 91 702 10 41
www.apuntolibreria.com



Tel. 915 640 191
www.bodegasnuevavalverde.com
info@bodegasnuevavalverde.com

Nueva Valverde
BODEGAS



GPN6 Bodegas
Atención al Cliente

Wines Share Travel **COMPARTIR EXPERIENCIAS**
Cuéntanos tus historias, tus impresiones sobre nuestros Vinos. Queremos APRENDER

PREGÚNTALE A...
Somos un equipo para RESPONDER a tus preguntas, estés donde estés

AVISAME CUANDO
Queremos informarte a tiempo para que no pierdas nada de nuestra BODEGA.

EL PEDIDO FÁCIL
Si quieres, puedes rellenar una hoja de pedido y te contestamos personalmente

Atienda mejor a sus clientes desde Web y Facebook

GPN6
By Alop Software

Fidelizar para vender más

www.gpn6.com/mivino Tel. 913 832 224



BODEGAS LUIS ALEGRE
www.luisalegre.com

cuatro cocineros con ESTRELLA MICHELIN

AULA DE COCINA
un vínculo perfecto entre vino y gastronomía



Navalcarnero**Antinos Cabernet Sauvignon Roble 2010**

🍷 Cabernet Sauvignon
Bodegas Valle del Sol
Tel. 918 101 075. (hasta 4 €)

Cata: Con cuatro meses en roble, esta Cabernet de Navalcarnero saca el lado más floral de su repertorio. Desenfadado en carnosidad, suave -que ya es destacable- en su recorrido, regalando un fondo de regaliz rojo meritorio. Magnífica compra por solo 2,80 €.
[Potajes y legumbres]

Tochuelo Selección 2010

🍷 Tempranillo
Bodegas Francisco Casas
Tel. 918 110 207. (hasta 4 €)

Cata: Cuatro meses en barrica que se notan (cedro, canela), aunque no distorsionan el conjunto; Tempranillo de aromas sazonados, incluso licorosos que regalan un paladar suave, goloso con un claro fondo de hollejo bien dibujado. Muy agradable en estos momentos.
[Pescado]

Viña Jesusa 2010

🍷 Garnacha y Tempranillo
Muñoz Martín
Tel. 918 110 524. (hasta 4 €)

Cata: Destaca su fondo de regaliz, seguramente de un buen viñedo de Tempranillo. Carnoso en su conjunto y muy deleitable en el desarrollo. Al final, un deje de retama (Garnacha sin madurar) sin importancia. Solo dos euros, imbatible.
[Potajes y legumbres]

Dório 2010

🍷 Cabernet Sauvignon, Garnacha y Tempranillo
Bodegas Andrés Díaz
Tel. 627 962 322. (4 - 7 €)

Cata: Vino joven de aroma y sabor carnosos, como morder una cereza sazonada. En el fondo, un tono de jara. Entra suave, fornido, aunque de centro frutal ligero.
[Potajes y legumbres]

Asido 2008

🍷 Tinto Fino y Merlot
Bodegas Ricardo Benito
Tel. 918 110 097. (10 - 15 €)

Cata: Añada para tener en cuenta por su base elegante. Destacable la identidad frutal (fresón, ciruela) y la prudencia tonelera. La profundidad de su huella aromática y gustativa, además del tacto suave y equilibrio, marca el final de boca. Solemne.
[Carne roja]

El Rincón 2006

🍷 Syrah y Garnacha Tinta
Pagos de Familia Marqués de Griñón (El Rincón)
Tel. 925 597 222. (10 - 15 €)

Cata: 2006 que ha iniciado la curva descendente, con reducidas notas de lias, brea e incienso. Ligero en conjunto con una persistencia meritoria.
[Carne roja]

El Rincón Garnacha 2007

🍷 Garnacha Tinta
Pagos de Familia Marqués de Griñón (El Rincón)
Tel. 925 597 222. (15 - 20 €)

Cata: Es la nueva apuesta de la bodega, un vino 100% Garnacha

de un viñedo envidiable. Posee el punto de madurez exacto -que suele ser complicado-, sin deformaciones aromáticas, acompañado de una crianza acertada. Fresco y frutal, suave en su apertura con un final marcado por el tanino seco del roble.
[Carne roja]

Dividivo 2008

🍷 Tinto Fino y otras
Bodegas Ricardo Benito
Tel. 918 110 097. (más de 20 €)

Cata: Es el hermano pequeño de Divo, el gran vino de la bodega y entre los más caros de Madrid. Un discípulo muy digno, fiel al carácter frutal, mineral y prudente en la crianza que ha heredado. La textura en boca es muy fina, se intuye una maceración de uva larga y comedia.
[Potajes y legumbres]

San Martín**Aceña Rosado Semidulce 2010**

🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo
S.A.T. Nº 1.679 Virgen de la Poveda
Tel. 918 620 068. (hasta 4 €)

Cata: Semidulce (con azúcar residual), estilo que cada vez gusta más a los consumidores. Refleja dos visiones de la madurez frutal distantes, por un lado la manzana verde y, por otro, la sandía sazonada. El dulzor es equilibrado, agradable en todo su recorrido. Para beber en los primeros meses de la primavera de 2012.
[Platos especiados]

Piedra Escrita 2010

🍷 Garnacha y Tempranillo
S.A.T. Nº 1.431 San Esteban Protomártir.
Tel. 918 642 487. (hasta 4 €)

Cata: Con un precio de 1,75 €, es sin duda una gran opción para un vino joven de diario. Es ligero, suave y con todo en su sitio. Destaca el fondo de campo que irradia el aroma, con un sutil toque de retama, nada grave.
[Setas]

1434 Crianza 2006

🍷 Garnacha
Don Álvaro de Luna
Tel. 918 676 007. (4 - 7 €)

Cata: Vino apetecible y sencillo por la suavidad con la que entra, su fresco sabor a frutas y su pantalla final de cacao y compota de fresas, fruto de la alianza que el autor ha querido transmitir con el modelo de crianza.
[Carne blanca]

Valleiglesias Garnacha Centenaria 2010

🍷 Garnacha
Bodegas y Viñedos Valleiglesias
Tel. 918 611 210. (4 - 7 €)

Cata: Garnacha centenaria que se forja durante cuatro meses en roble francés. Está en un momento complicado, parco en aromas. Un trabajo cuidado en el paladar, fresco, fino, envolvente y con cierta profundidad, desvela que ganará más si lo guardamos un año.
[Setas]

Corucho Tinto Roble 2010

🍷 Garnacha
Bodega Ecológica Luis Saavedra
Tel. 914 606 053. (4 - 7 €)

Cata: Bodega ecológica desde sus inicios. Aquí, el roble, a pesar de las

complicaciones de madurez que observamos (mermelada, jara), se ha ensamblado con mucho talento. Un juego entre golosidad-acidez y tacto rústico algo anguloso deja claro el reto al que se enfrentaba la bodega.
[Pasta y arroz]

Juliana de la Rosa 2007

🍷 Merlot
Viñedos M. de la Rosa
Tel. 600 430 343. (7-10 €)

Cata: Merlot maduro. Mermelada de frutos rojos, notas especiadas, toques licorosos y bombón inglés. Buen paso de boca y agradable final.
[Potajes y legumbres]

Navaherreros Blanco de Bernabeleva Fermentado en Barrica 2009

🍷 Albillo y Macabeo
Bernabeleva
Tel. 915 091 909. (7 - 10 €)

En Madrid cuesta encontrar un blanco con autoridad y aquí se intuye. Profundo y con la nitidez frutal de una óptima vendimia (ciruela claudia, pera). Afortunadamente, se ha trabajado bien el roble subrayando grasa, estructura y un elegante fondo de humo en el paladar que siempre dejan ver fruta.
[Quesos]

Tejoneras Alta Selección 2007

🍷 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo
Bodegas Nueva Valverde
Tel. 915 640 191. (7 - 10 €)

Perfil distinto al 750, el gran vino de la bodega. Más directo en aromas aunque sencillo, con esa vena fresca e irreverente de viña lozana (zarzamora, pimienta negra), con un constante sazonado. Carnoso y todavía energético

al tacto, de centro frutal algo grácil.
[Potajes y legumbres].

Hombre Bala 2010

🍷 Garnacha
Uvas Felices
Tel. 902 326 666. (10 - 15 €)

Cata: Proyecto de Vila Viniteca en Madrid. Vino que brilla por su elegante frutalidad, entre fresca y madura (cereza) con un toque de cacao y arcilla magníficos. La textura es fina y fresca, detalle que dice mucho de la inteligente elaboración. Seco de principio a fin, como los buenos varietales.
[Carne blanca]

Inicio 2006

🍷 Garnacha
Las Moradas de San Martín
Tel. 691 676 570. (10 - 15 €)

Cata: La primera añada fue en 2005, ya para beber, 2006 está en su mejor momento y 2007 tiene esa extraña alianza entre lo rústico y lo moderno. Refleja muy bien la riqueza paisajística de especias resinosas en la copa, con un paso de boca medido, fresco y algo cálido al final. Para seguirle la pista.
[Embutidos]

La Bruja Avería 2010

🍷 Garnacha
Comando G
Tel. 696 366 555. (10 - 15 €)

Cata: El vino surge de la unión de tres enólogos y viticultores: Fernando García (Bodegas Maraiones), Daniel Gómez Jiménez-Landi (Bodegas Jiménez-Landi en Métrida) y Marc Isart (Bodegas Bernabeleva). La viña está en Cadalso de los Vidrios, a 900 metros. Transmite mucha frescura, refinamiento y terroir. Tan suave como estructurado

y profundo. Tan solo se elaboran 1.000 botellas. Notable.
[Carne roja]

Treintamil Maravedies 2010

🍷 80% Garnacha y 20% Syrah y Morenillo
Bodega Maraiones
Tel. 914 464 937. (10 - 15 €)

Cata: El vino refleja muy bien el gusto de su autor: finura y elegancia. Ocho meses en roble que se funden con el componente aromático de campo que emana del hollejo de las uvas, como un solo núcleo. Ligero y siempre delicado, con vibrante acidez que pide botella. Excelente.
[Carne roja]

Maraiones 2010

🍷 Garnacha
Bodega Maraiones
Tel. 914 464 937. (15 - 20 €)

Cata: De los vinos más elegantes de Madrid. Su autor sabe que es la mejor añada hasta la fecha y se acerca mucho a su ideal. El aroma de lirios marchitos adquiere una dimensión jamás encontrada en la garnacha madrileña, con un roble impecable. De principio a fin, fluye refinado, frutal y profundo. Imprescindible.
[Setas]

750 2005

🍷 Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnacha
Bodegas Nueva Valverde
Tel. 915 640 191. (más de 20 €)

Cata: Elaborado en Villa del Prado, zona de gran producción, donde manifiesta cierta influencia mineral: arena, pizarra que hila una fruta entre madura y marchita. Roble

que acompaña. Entra goloso, con un peso frutal ligero y tacto que termina algo seco. Consumir ya.
[Embutidos]

Bernabeleva Carril del Rey 2008

🍷 Garnacha
Bernabeleva
Tel. 915 091 909. (más de 20 €)

Cata: Varietal de textura aparentemente quebradiza (solo 0,7 de volátil), muy fina en su recorrido por el paladar, subrayando un final pleno entre lirios y especias (tomillo, orégano).
[Pescado]

Las Luces 2007

🍷 Garnacha
Las Moradas de San Martín
Tel. 691 676 570. (más de 20 €)

Cata: El de mayor calidad de la bodega. Todo el repertorio de excelentes argumentos: fresa, lias, pedernal, tomillo... se quiebra ligeramente por un tacto seco del roble al final del paladar. Aun así, deja un profundo y gustoso recuerdo aromático digno.
[Carne roja]

Las Umbrías 2009

🍷 Garnacha
Comando G
Tel. 696 366 555. (más de 20 €)

Cata: Se trata de un compendio de pequeñas parcelas de viñedo muy viejo en los aldeaños de la Sierra de Gredos, en Madrid. Excepcional carácter y mineralidad (granito), con un eje floral y un punto de madurez realmente conseguidos. Roble discreto. Tan sedoso que fluye a sus anchas, fresco y armonioso. Entre los mejores vinos de la Comunidad.
[Carne roja]



Bodegas Ejemplares**Bodegas Aragonesas**

Alma de viejas garnachas, cuerpo joven y atlético cincelado por moderna tecnología. Y el Moncayo al fondo

Se encuentra en una zona con suelos de piedra caliza, junto al Moncayo, en las estribaciones del Sistema Ibérico, donde existe un microclima soleado con lluvias moderadas que hacen una base excelente para el cultivo de la vid. La mejor prueba es la tradición vitivinícola que instituyeron los monjes del monasterio de Veruela, que ya en el siglo XII elaboraban con abundancia y fama sus propios vinos. De esa larga y fructífera herencia procede la imagen de una geografía donde se luce la mayor concentración en el mundo de Garnacha de viñedos viejos, de más de 50 años.

Razones sobradas para que al nacer Bodegas Aragonesas, en 1984, su vocación y su línea de elaboraciones no ofreciera duda. Y así se ha perpetuado, como una dedicación exclusiva a la riqueza y la tipicidad de sus irrepetibles garnachas, nada menos que 4.000 hectáreas a las que contempla con arrobos, mima y da esplendor el sólido equipo de enólogos: Javier Vela, Javier Baselga y Fernando Ballesteros.

Materia prima y genio

La bodega partió de la suma de las dos históricas cooperativas de la zona, San Juan Bautista de Fuendejalón y Santo Cristo de Magallón, y en principio solo se pretendía embotellar y comercializar la producción. Pero el equipo técnico comprobó lo que ya intuía, y es que con esa materia prima de lujo, con un viñedo perfectamente asentado en un terruño ideal para la variedad, podían elaborar grandes vinos, podían soñar y hacer realidad sus sueños.

Hoy en día disponen de un equipo técnico permanente en bodega que se encarga de la rigurosa selección de las viñas a pie de campo y del servicio



constante de asesoramiento a los agricultores para actualizar los métodos de trabajo, aunque siempre respetando las tradiciones locales, que a veces revelan un profundo conocimiento pragmático.

La elaboración se realiza en fases combinadas en depósitos de acero inoxidable y de hormigón recubierto de resinas epoxídicas. Para la crianza disponen de una magnífica nave con más de 5.000 barricas de roble francés y americano. Y poco a poco al viñedo se han sumado otras variedades experimentadas, como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Macabeo, Chardonnay y Moscatel que se transforman en más de veinte marcas, como Coto de Hayas (jóvenes, roble, crianza, reserva, solo, garnacha centenaria), Fagus, Oxia, Aragus, Aragonia, Viña Tito, Don Ramón o Fagus 10º Aniversario

De Aragón al mundo

Con ese amplio catálogo, entre etiquetas de diferente gama y producción diseñada para hostelería, la bodega comercializa anualmente más de siete millones de botellas entre mercado nacional e internacional, donde tiene presencia en más de 55 países de los cinco continentes.

Y por encima de las cifras está el mimo de cada botella, como el premiado Fagus, que sale de cepas que apenas dan un kilo de uva, igual que el excelso Oxia, de los pagos La Sarda y Montealto, o el Garnacha Centenaria limitado a 10.000 botellas. Joyas en las que brilla lo mejor de un Campo de Borja que tiene mucho por descubrir.

BODEGAS ARAGONESAS
Carretera de Magallón s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel. 976 86 21 53
www.bodegasaragonesas.com



en marzo

OpusWine



OpusWine

mivino

mivino

mivino

Wine

del vino

al mundo

la vuelta

vamos a darle

Armonías Estofado de charolés al aroma de Armagnac

Restaurante
El Charolés.
San Lorenzo de
El Escorial (Madrid)

Ana Lorente



La obra de Manolo Míguez permanece tan sólida como su vecino, el Monasterio, e incluso como su antológico cocido de días alternos, seguramente el mejor de Madrid. Pero el emblema de la casa es ese buey milagroso, tierno y terso que es el charolés. El chef, César Alonso, propone con esa excelsa materia prima este impresionante guiso invernal. La bodega es bastante clásica, eso sí, con las mejores añadas.

Ingredientes: 800 g de lomo, 8 alcachofas, 8 zanahorias, 1 cebolla, 1 nabo, 2 ajos morados, 50 g de carne de pimiento choricero, 1 dl de aceite, 1 dl de Armagnac, 1/2 l de vino blanco, sal y pimienta recién molida.

Preparación: La carne, en dados gruesos, se saltea para sellarla. En el mismo aceite, dorar la cebolla, zanahoria y ajo. Incorporar la carne, regar con el vino y el licor y, cuando evapore el alcohol, cubrir con agua y agregar el pimiento. Que cueza a fuego lento dos horas y se incorporan las alcachofas bien peladas y con un poco de penca. Cocer unos 20 minutos más.

Presentación: Decorar con bastoncillos de nabo, calabacín y zanahoria cocidos y con las alcachofas. **Y**



Nuestros comensales dicen...

Una elaboración clásica, contundente e invernal que hemos querido armonizar con vinos muy diferentes donde cada uno aporta su personalidad. En la sesión celebrada en **A Punto**, como era de esperar, ha habido gustos para todos, y en eso consiste esta experiencia. Ha gustado el oloroso como potenciador de la intensidad de la salsa de Armagnac, la sorpresa del cava y vino blanco ante el buey y las diferentes sensaciones de los tintos presentados. ¿Quieres participar en las Armonías del siguiente número de *MiVino*? Entra en www.mivino.info/mivinoblog e infórmate. **Y**



Nuestra selección

- *** Excelente combinación
- ** Muy buena combinación
- * Buena combinación

Valserrano Crianza 2008 ***

Viñedos y Bodegas de la Marquesa.
D.O. Ca. Rioja

Redondo, afrutado y equilibrado, acompaña perfectamente a este gustoso plato. Agradece a todos los paladares.



Oloroso Seco ***

Bodegas Barbadillo. D.O. Jerez

Soprende por su originalidad. Un maridaje a la vez armónico y de contraste. Una delicia para degustar.



Finca La Emperatriz

Parcela 1 2008 ***

Bodegas La Emperatriz. D.O. Ca. Rioja

Potencia y robustez. El vino envuelve todas las sensaciones del estofado. Una intensa armonía.



Dioro Baco **

Bodegas Escudero. D.O. Cava

La versatilidad del cava vuelve a demostrarse con el estofado de buey. Una combinación fresca y divertida.



Gran Feudo Lías Chardonnay '08 **

Julián Chivite. D.O. Navarra

Intensidad aromática y un llamativo punto de contraste en boca. Un blanco interesante para armonizar.



Canedo Maceración 2011 **

Prada a Tope. D.O. Bierzo

Fruta fresca para un plato denso y envolvente. A pesar de su juventud, afronta bien la contundencia de su elaboración.



Foto: Álvaro Viloria

Queso y Vino Delicada artesanía

Madurado Cantagruillas y Raimat Gran Brut, armonía poco cotidiana

M.V.

El joven matrimonio formado por **Rubén Valbuena** y **Asela Fernández** ha pasado por un prolongado exodo antes de poner en marcha su atrevido proyecto de quesería en Valladolid. Primero Brasil, luego la Bretaña francesa ofrecieron las pautas para ahora desarrollar una serie de quesos que distan diametralmente de los que se obtienen en la región. El que traemos es un delicioso ejemplo de coagulación láctica, con cuajado que se prolonga hasta 24 horas y suele tener cuatro semanas de maduración. Pero sería grave no probar sus distintas elaboraciones, todas tan originales, todas con leche cruda, por lo que el rebaño -1.200 cabezas de oveja castellana pura- deberá tener como condición indispensable la extrema sanidad.

Esta delicatesen necesita un vino con carácter, pero que respete al máximo sus múltiples facetas gustativas. El espumoso no solamente logra custodiar sabor y aromas sino que aporta, con su cremosidad y su frescura, una nueva y prolongada sensación placentera que se acentúa en los aromas finales. Una armonía poco cotidiana, pero de sorprendente, oportuno y delicioso resultado. **Y**

Madurado Cantagruillas

Granja Cantagruillas
Camino del Calvario, s/n
Paraje de Las Parrillas
47453 Ramiro (Valladolid)
Tel. 696 16 86 77
www.granjacantagruillas.com

D.O. No tiene
Maduración: entre dos y cuatro
semanas. Peso: alrededor de los
200 g. Precio: 35 €/kg.
Raza: Oveja castellana.

Cata

Tanto su delicado y tierno apariencia, pequeño tamaño, color blanco, corteza ligeramente ocre, como sus aromas principalmente lácteos, aunque también se aprecian unas notas de almendras crudas o un sutil toque de moho, preparan al paladar para la sensación gozosa de una pasta fresca, golosa y ligeramente acidula, una textura que es plena cremosidad y exquisitez.



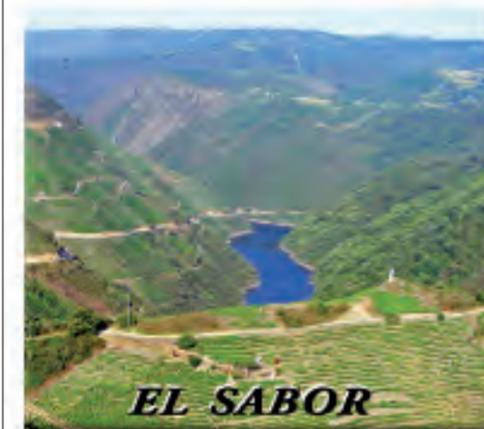
Raimat Gran Brut

Raimat
Ctra. Lleida, s/n
25111 Raimat (Lleida)
Tel. 93 505 15 51
www.bodegascarballo.com

D.O. Cava
Tipo: Blanco espumoso
Variedades: Chardonnay
y Pinot Noir
Precio: 19 €.

Cata

Excelente aspecto, con fina burbuja que se desprende lentamente. Sus complejos aromas denotan su buena crianza, con tonos de corteza de pan, recuerdos de fruta y una limpia impronta floral. Como los buenos espumosos acentúa su cremosidad y frescura, con una equilibrada acidez en el amplio paso de boca. Final muy persistente adornado por un original toque cítrico.



EL SABOR DE UN PAISAJE



SI CONOCES

NUESTRAS CONTRAETIQUETAS

RECONOCERÁS

NUESTROS VINOS



La Bodega de MiVino

La gran expresión del vino blanco se reafirma con las variedades Albariño, Palomino y Malvasía

M.V.

Los sabores del Atlántico

Vive España un momento dulce para los vinos blancos. Durante décadas ha reinado la mentalidad que desechaba cualquier goce o cualidad de estos vinos. Afortunadamente ahora en cualquier zona vitícola puede brillar o sorprender un blanco distinto y original. En Galicia no paran de brotar bodegas que elaboran blancos de mucho futuro. Y uno de los ejemplos más claros es este Albariño auspiciado por **Laureano Oubiña**, hombre aferrado a la mar -no en vano trabaja bateas en las rías y posee uno de los mejores centros de expedición moluscos de España-, aunque desde hace tiempo su ilusión ha sido elaborar su propio vino. Cuando se lo propuso adquirió tres parcelas en el Valle del Salnés, permeables, con un elevado contenido de arena silíceo, con viñedos ya formados de Albariño. El que presentamos es un blanco fresco y muy varietal, aunque dentro de poco nos promete más. **✓**

Laureatus 2010

Bodega Laureatus
Saramagosos. San Martiño.
Meis (Pontevedra)
Tel. 986 09 90 02
vinolaureatus@gmail.com
D.O. Rías Baixas
Precio: 10 €. Tipo: Blanco joven. Variedad: Albariño
Crianza: No tiene
Armoniza con: Almejas y navajas al natural.
Consumo óptimo aprox: Dos años a 8/10° C.
Puntuación: 8'3/10



Cata: Limpido color amarillo con tonos verdosos, muy atractivo. Destacan sus aromas de fruta madura, manzana golden, junto a los recuerdos de hierba recién cortada y tonos amielados. Es un vino goloso, amplio y de suave paso de boca, con un final muy fresco y de desarrollados aromas varietales.

Un cofre de tesoros del sur

Levan **Jesús Barquín** y su **Equipo Navazos** deleitándose con sus generosos descubrimientos desde hace años. Afortunadamente siguen sus investigaciones, con su trabajo inestimable con la misma ilusión que cuando empezaron, y lo que es mejor: con la misma eficacia y acierto. Esta vez nos sorprenden con la **30ª Saca**, es decir, su selección número 30. Se trata de la solera de una manzanilla insólita y maravillosa que **Rafael Rivas**, capataz de las Bodegas de La Guita, creó con 15 botas en 1986. Ideada para fortalecer en el último momento las manzanillas comercializadas, fue cuidada de forma especial. Su evidente complejidad la acentúa el hecho de que las botas están llenas casi a *tocados*, muy por encima del nivel de 5/6 habitual en el Marco de Jerez. De este modo, la lámina de levaduras en la superficie del vino no es tan extensa y puede mantenerse con el aporte de los escasos rocíos periódicos. **✓**

La Bota de Manzanilla Pasada 30

Equipo Navazos
www.equiponavazos.com
D.O. Manzanilla de Sanlúcar
Precio: 30 €.
Tipo: Blanco generoso.
Variedad: Listán Fino.
Crianza: Sistema de criaderas y soleras.
Armoniza con: Salteado de boletus y trufa.
Consumo óptimo aprox: tres años a 9/11° C.
Puntuación: 9'8/10

Cata: Filtrada lo justo para sorprender con su color de joya amarillada y reflejos cobrizos. Intensos y complejos aromas de frutos secos, salinos, generosa en carácter, deliciosamente sabrosa y con esa profundidad se acentúa en la boca para acabar con unos elegantes tonos amargos, brillantes recuerdos salinos y yodados. Lo dicho: una pasada.



El embrujo del fuego

Poseen **Los Llanos Negros**, preciosa comarca en el sur de la isla de La Palma, la facultad de producir uno de los mejores vinos dulces del mundo. Ofrecen estas renegridas tierras Malvasías de ensueño y **Juan Matías Torres**, heredero del saber de generaciones de viticultores, lo demuestra elaborando vinos de gran personalidad. Pero nada es fácil en esas tierras pegadas al volcán. Para arrancar una gran calidad hay que realizar trabajos reservados a los titanes, con cepas de más 70 años, centenarias en algunos casos, plantadas en la tierra fértil que hay debajo del lapilli o cenizas volcánicas de más de un metro de espesor. Bastante peso en los trajines de la bodega ha ido a parar a manos de **Victoria**, su hija, que representa la quinta generación familiar y aporta un cúmulo de nuevas ideas, como un interesante vino de Albillo producido en la otra punta de la isla. **✓**



Malvasía Naturalmente Dulce Vid Sur 2008

Bodega Juan Matías Torres
C/ Ciudad Real, s/n. 38740
Fuencaliente de La Palma (Tenerife).
Tel. 922 444 219
www.matiasitorres.com
D.O. La Palma. Precio: 27 €.
Tipo: Blanco dulce
Variedad: Malvasía
Crianza: Cuatro meses en bocoyes de madera. Armoniza con: Pastelitos de nata. Consumo óptimo aprox: Diez años a 8/11° C. Puntuación: 9'3/10

Cata: Posee un color ambarino oscuro, reflejos cobrizos. Su entramado aromático es muy complejo, se aprecian los aromas de miel, fruta exótica, notas florales, un toque balsámico, cacao...en el paso de boca se aprecia su excelente equilibrio dulzor/acidez que aleja del paladar cualquier atisbo de empalago. Un malvasía dulce muy original.



Foto: Alvaro Viloria

Lo más natural Aceites de buena cepa

Vino y aceite, una buena armonía por la que apuestan las bodegas

Cristina Alcalá

No solo vino elaboran las bodegas. El aceite es uno de los productos por los que muchos bodegueros han apostado en los últimos años. No en vano, ambos son símbolos de nuestra cultura gastronómica. Bodegas elaboradoras de aceite de calidad están presentes en los cuatro puntos cardinales de España. En la zona centro, y más concretamente en Toledo y Ciudad Real, la aceituna mayoritaria es la Cornicabra. Y de allí son los aceites de estas cuatro bodegas: Arzuaga Navarro, Bodegas Ercavio, Bodegas Fontana y Bodegas Tavera. Pero no son los únicos.

La forma curva de sus frutos da nombre a la variedad Cornicabra. Una aceituna de maduración tardía muy bien adaptada a suelos pobres y climas fríos que se caracteriza por su densidad y equilibrio entre amargo y picante final. **Arzuaga Navarro** (D.O. Ribera del Duero), que apostó por las tierras manchegas con la bodega Pago Florentino, elabora un extraordinario y laureado aceite de Cornicabra en su Finca Los Olivos en Noez (Toledo). Un aceite profundo y untuoso. Intenso en aromas y sabor con un marcado y característico picor final de la variedad. Para suavizar un poco esta sensación en el posgusto, algunas bodegas utilizan la Arbequina en una pequeña proporción.

Otro estilo. Este es el caso de **Nereo**, el aceite de Bodegas y Viñedos Tavera, que la familia González López produce desde hace cuatro años. Sus 100 olivos centenarios están situados en Camarena y Arcicollar (Toledo), todos ellos repartidos entre las 40 hectáreas de viñedo que tienen. Un aceite intenso en aromas y suave al paladar.

Bodegas Ercavio (Cabaña de Yepes, Toledo), además de sus personales vinos manchegos, produce unas 3.000 botellas del mismo *coupage* con olivos también muy viejos. Un aceite muy agradable, afrutado y expresivo. Por otra parte, Bodegas Fontana (con vinos en la D.O. La Mancha, Uclés y otros acogidos a Vino de la Tierra de Castilla) produce **Oleo Quercus**. Arbequina y Picual de varias fincas de la zona. Una mezcla cuyo resultado es un aceite suave y afrutado. Cepas y olivos en armonía. **✓**

ARZUAGA: 6,50 €
OLEO: 8 €
NEREO: 4,50 €
ERCAVIO: 8 €



Práctica de Cata**Brandy Peinado 20**

Copas con historia en la Ruta de Don Quijote

M.V.

Ya en 1820, Peinado destilaba en alquitaras a fuego directo los vinos del entorno para apropiarse de su espíritu, de su esencia, en forma de brandy. La destilería está en el corazón de La Mancha, en Tomelloso, y aunque se ha actualizado, mantiene intacto ese talante de mimo artesanal. El brandy envejece mediante el sistema denominado de soleras y criaderas. Las soleras -los toneles que están en el suelo- contienen el brandy ya listo para su embotellado, mientras que en las superiores -las criaderas- se encuentra el destilado en sus diversas fases de envejecimiento, partiendo de las holandas recién destiladas, de tal forma que el aguardiente más joven siempre está situado en la andana superior y se va trasegando de arriba abajo.

La originalidad de Peinado es rociar las soleras con brandies envejecidos en lugar de hacerlo con holandas. Esta práctica ha superado el paso del tiempo y se ha convertido en imprescindible para ofrecer ese aroma y cuerpo que confieren la singular personalidad de la marca. El Regio se extrae de la solera que ha cumplido cinco años. El **brandy Peinado 20**, de la solera de 20 años, y así sucesivamente hasta el Peinado 100, que se extrae de la solera que inauguró el fundador. Así, acunados en el roble, se armonizan aromas y buqué en busca de finura e intensidad. **Y**



Foto: Alvaro Vitoria

Envía tu cata con tu dirección y tu número de teléfono:

- Camino de Húmera, 18-E. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
- O rellena el formulario en nuestra web, www.mivino.es
- O envía un correo electrónico a cata@opuswine.es

Los cinco mejores catadores recibirán en su casa una botella de Brandy Peinado 20

Brandy Peinado 20

Color

Aroma

Gusto

Final

Valoración

Armonía

Gente de Vino**Eduard Solà**

Desarrolla su vocación didáctica como profesor de cata en diferentes escuelas y asesora a la Vinoteca Grau, que gestiona la distribución de 9.000 referencias de vinos y licores.

M.V.

¿Cuál es tu mejor recuerdo en torno a un vino?

Envuelto de vino y viñas en la Bodega Mas Oller, en Torrent en el Baix Empordà, con vistas a las murallas de Pals y las Islas Medas, en un día fantástico y emotivo como fue mi enlace con Cati, mi esposa.

¿Qué vino no puede faltar en tu casa?

Diferentes cavas: de aperitivo, comiendo, en los postres, en la sobremesa, como copa...

¿Cuál es el último vino que has regalado?

Busco originalidad, novedad y sorprender con calidad. También me gusta preparar una cata a mis amigos.

Tu armonía perfecta

Tener tiempo para degustarlo con calma. En su copa ideal, temperatura adecuada y en grata compañía. En un marco idílico, por ejemplo frente al mar en alguna cala de Palafrugell.

¿Qué zona vitícola recomendarías?

Teniendo la suerte de trabajar en Vins i Licors Grau, un referente como empresa y vinoteca de Europa, he podido conocer muchas zonas vinícolas que valoro y aprecio sean de mayor o menor renombre, nacionales o de fuera. Por cercanía, singularidad y romanticismo: Priorat, Empordà.

¿... y cuál sueñas con conocer?

Zonas vinícolas de diferentes continentes: Australia, Sudáfrica...

¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión?

Descubrir que el mundo del vino es una fuente inagotable de conocimientos, sensaciones y momentos... Tener un trabajo que es mi *hobby*.

¿... y lo que menos?

Me toca llevar siempre el vino en las comidas de amigos, familiares [risas].

¿El cliente siempre tiene razón?

Desde Vins i Licors Grau -y yo como sumiller- intentamos satisfacer las necesidades de nuestro cliente, asesorándolo en todas las dudas que pueda tener.

Un icono en el mundo del vino

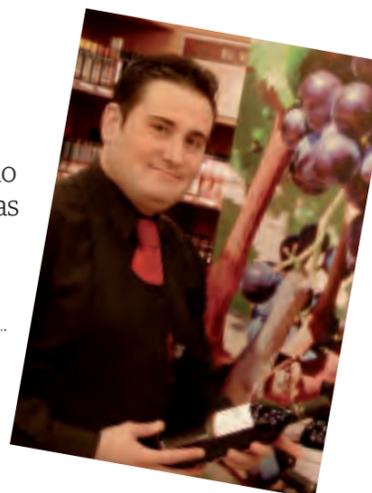
Por influencia en el sector, Parker, aunque en muchos casos no comparta su opinión. Infinidad de iconos me aparecen, enólogos, sumilleres, escritores, periodistas, vinos míticos, bodegas con renombre...

Tu sueño profesional es...

Seguir manteniendo este espíritu de aprendizaje, madurar con dignidad como un buen vino... Y recopilar y transmitir las experiencias vividas por algún medio de comunicación (libro).

En España cada vez bebemos menos vino. ¿Qué harías para cambiar esta tendencia?

Buscar el público más joven que empieza a valorar y apreciar el vino en lugar de que consuman otras bebidas alcohólicas o refrescantes. Buscar productos jóvenes y formatos actuales a precios competitivos... **Y**

www.mivino.info/mivinoblog

@MiVino_Vinum

www.facebook.com/mivino

miVino Vinum

VINS I LICORS GRAU
Carrer Torroella, 163 17200 Palafrugell (Girona)
Tel. 972 30 18 35 www.vinsilicorsgrau.es

www.mivino.es



Quincha Corral 2009

D.O.P. El Terrerazo Variedad: Bobal. Crianza: 19 meses en roble francés. Alcohol: 14,5% vol. Alcohol: 15,5%. Precio: 60 €. Fermentado en barricas abiertas de 225 litros. Bobal de extraordinaria finura, fuerza y encanto. Desde su profundidad aromática, donde sobresale su sello de fruta negra, notas especiadas y recuerdos balsámicos, a la estructura y equilibrio que muestra en boca. Por su poderío es un vino para guardar.

La Viña Quincha Corral

Dos pequeños majuelos de 3,58 hectáreas (que es lo que significa Quincha en la comarca) de Bobal. La cepa más joven fue plantada hace 60 años en vaso. El terreno posee una ligera ondulación y suelos rojizos de diferentes texturas en la superficie, más arcillosos en la parte alta y conforme desciende muestra su naturaleza franco-arenosa. A un metro de profundidad aparece una costra calcárea porosa de origen dolomítico. La altitud ronda los 850 metros y el clima es continental.

Desde mi Terruño El Terrerazo

Un año para la historia en Bodegas Mustiguillo.

M.V.

La añada 2009 del sorprendente **Quincha Corral** está llamada a hacer historia, puesto que es la primera que muestra orgullosa la contraetiqueta DOP El Terrerazo. Años atrás **Toni Sarrión** cambió radicalmente el concepto que sobre la Bobal se tenía en España. Pero nada es gratuito y no fue fácil demostrar que la variedad reina de la región poseía la suficiente calidad para elevarse a la altura de las famosas cepas que en aquellos momentos hacían furor en todo el mundo. Tuvo que trabajar muy duro, más que nada porque su forma de elaborar debería llevar ese plus de aspecto artesanal que le gusta a Toni, sobre todo en la viña. Él nos cuenta la ingente labor que hacen para elaborar Quincha Corral: "Lo que hacemos es *intervenir lo menos posible* con mucho trabajo, aunque parezca una contradicción. Y una de las tareas más laboriosas viene unos 10-15 días antes de la vendimia: marcamos con cinta, racimo a racimo, solamente aquellos que están sueltos y con bayas pequeñas. Pretendemos que Quincha Corral sea cada año la máxima expresión del viñedo. www.bodegamustiguillo.com"

Destilado del mes

Ron Barceló Imperial Premium Blend

Distribuidor: Grupo Varna
Procedencia: República Dominicana
Alcohol: 43% vol.
Precio: 100 €
Consumo: solo o con hielo.



En 1980 se elaboró por primera vez el ron añejo Barceló Imperial. Para celebrar su 30º aniversario, acaban de presentar esta elegante y limitada serie de Premium Blend, una combinación de rones dominicanos muy viejos y reservas especiales de Barceló Imperial. Elegante por fuera y por dentro. Un delicioso ron. La primera impresión aromática es seductora y envolvente. Un ron intenso en aromas y definidos matices (vainilla, fruta escarchada, maderas aromáticas tostadas...) que en boca se presenta sabroso, delicado y complejo.

Ya sea por el toque de las barricas de Château d'Yquem que han utilizado, por el roble blanco americano de tuestes diferentes o por la selección de los rones añejos y, con toda seguridad, por el conjunto de todo el proceso, lo cierto es que este Premium Blend es especial, alegre, gustoso para disfrutar y, cómo no, para celebrar este especial cumpleaños. **Y**



Mil Chivas

La Edición Limitada de Chivas Regal es exclusiva para España y cuenta apenas con 1.000 botellas. Eso sí, viene en un estuche acompañada de todo lo necesario para compartir una velada de póquer con los amigos, desde el tapete de juego a las fichas de los jugadores y del croupier, además de un par de barajas. Un conjunto perfecto para recordarle a papá cómo era antes de ser papá. Y para brindar por ese cambio con uno de los whiskies más prestigiosos del mundo. Un clásico.



A la venta en las mejores librerías
Consigue la tuya en
<http://vinum.mivino.info/es/shop.jsp>

Una copa con... José Luis Godoy

Director de Sisling e inventor de un sistema acelerador de la crianza en botella.

Javier Pulido

Lege un invento revolucionario. Se trata de un acelerador que controla la crianza en botella o en barrica mediante un sistema que imita los cambios atmosféricos y es capaz de crear en un vino sometido a ocho días de presión-depresión el mismo efecto que si hubiera estado ocho años sometido a crianza. Y en destilados rudos, la ganancia de suavidad es increíble. Los productos finales son más estables y más aromáticos que el original. Su inventor es **José Luis Godoy**, director de **Sisling**, un empresa dedicada a la industria del corcho.

Godoy ha buscado respuestas al fenómeno natural de la evolución y envejecimiento en vinos y destilados. Sabemos que el paso del tiempo afina el tacto, sobre todo del alcohol, y mejora las cualidades aromáticas. Los ensayos han corroborado que los gases atmosféricos, principalmente el oxígeno, son los responsables de la evolución y el envejecimiento. Este fenómeno se produce de forma natural con las presiones atmosféricas, que mueven el gas en dos sentidos: depresión y presión.

Cuando se simula una borrasca, en la depresión se produce un vacío en los líquidos a través de los poros de las barricas o corchos (ambos permeables por los gases). Y con posterioridad, cuando se reproduce un anticiclón, ocurre una presión positiva produciendo un efecto de penetración de los gases en las porosidades. Aquí es donde el oxígeno atmosférico reacciona con el líquido y se consume, provocando el efecto de envejecimiento, que puede durar años. La descompensación de gases en el líquido original necesita renovarse mediante sucesivos cambios atmosféricos. **Y**



Sorbos

Nuevo presidente en la D.O. Valdepeñas

Carlos Nieto Sepúlveda es, desde finales del año pasado, la cabeza de los vinos de Valdepeñas. Tiene 42 años, es manchego, de familia vinatera, técnico especialista en Viticultura y Enología y, desde hace 15 años, director de compras de la mayor bodega de la denominación de origen, Félix Solís.

Gelée de Baladíña

Su color es amarillo oro. Su aroma, el del vino Albariño con claros recuerdos de uva madura. Su textura es gelatinosa, con consistencia, compacta, homogénea y fácil de esparcir. En boca es sutil, delicada y elegantemente dulce y deja en el paladar una sensación aterciopelada y fresca nada empalagosa. Natural y artesanal, la gelatina de albariño de bodega Lagar de Besada se acomoda a las tostadas del desayuno, los postres o como acompañamiento de patés, quesos y cecinas.

Bodegas en lucha contra el cambio climático

La organización *Wineries For Climate Protection* ha mejorado su web para facilitar a las bodegas su adhesión a la Declaración de Barcelona. Unirse es gratuito y no conlleva otra obligación para las bodegas que manifestar una responsabilidad con la sostenibilidad vitivinícola. Las bodegas adheridas podrán decidir en su momento la adaptación a los cambios que crean oportunos para contribuir al compromiso sectorial. La organización presentará la lista de adheridos al manifiesto en el salón internacional Alimentaria de Barcelona.

Se acerca la tercera edición de FIVE

Será en abril en Pamplona cuando la Feria Internacional del Vino Ecológico (FIVE) alcance su tercera edición. Como en anteriores ediciones, FIVE contará con actividades abiertas al público, como una cata degustación de los vinos presentes en la feria acompañados de tapas ecológicas. Además, por segundo año consecutivo, FIVE y el Concurso Nacional de Vinos Ecológicos de Estella realizarán acciones conjuntas para promocionar el vino ecológico.

Actualidad

Beber es un deber, genial, sensual...

Los datos del panel de consumo alimentario del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), analizados por el OeMv, muestran una caída de las cifras del vino del 2,3% en volumen (hasta los 368,4 millones de litros) y del 1% en valor (hasta los 838,4 millones de euros) hasta noviembre de 2011. El precio medio se ha incrementado un 1,4%, situándose en los 2,28 euros por litro. Pero según los datos, el consumo obtiene un crecimiento del 4% en valor, un dato positivo por cuarto mes consecutivo.

Las pérdidas están lideradas por los vinos tranquilos, con o sin D.O, mientras que en el lado positivo aumenta el consumo de vinos espumosos y cavas: un 8,7% en volumen (hasta los 18 millones de litros), y un 11,1% en valor (hasta los 87 millones de euros), así como el de "Otras bebidas con vino" (como las sangrías o tintos de verano), que aumentan un 17,5% en valor y un 20% en volumen. **Y**

Enofestival, un brindis musical

En Madrid, en el Palacio de Vistalegre celebra la 1 edición del Festival de Música Independiente y Cultura Enológica, donde se podrá disfrutar de un espacio exclusivo creado para degustar vinos de distintas denominaciones de origen, variedades y tipos, con precios a partir de 2€, al ritmo de los conciertos de Nacho Vegas, The Right Ons, The New Raemon, Christina Rosenvinge, Tachenko y Modelo de Respuesta Polar. Las entradas, que incluyen una consumición, cuestan 27 euros.

Algunas de las bodegas que participarán en este encuentro único dirigido a los jóvenes son Freixenet, Berberana, Arzuaga y una selección exclusiva de rosados de Navarra.

Un concepto diferente de festival, donde redescubrir el placer de la música en directo con una buena copa de vino en la mano. **Y**

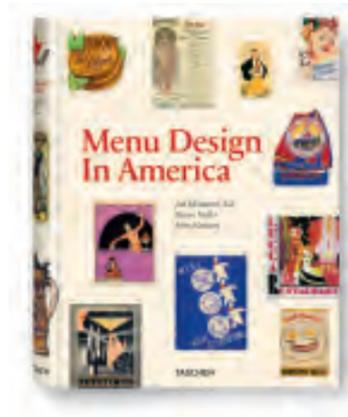


VINISUD 2012

El Mediterráneo en la copa: Vinisud

La cita es del 20 al 22 de febrero en Montpellier (Francia) y el reclamo es que la muestra bienal Vinisud -la exposición internacional de los vinos del Mediterráneo,

que son el 40% de la producción mundial- cumple su décima edición. Las novedades son la aplicación de tecnología puntera, por ejemplo la web para los móviles de los asistentes. Entre los 1.700 expositores, la viticultura española está representada por La Purísima, Bodegas Ontañón, Espelt Viticultors, La Confrería D'Scala Dei, Altavins Viticultors, Epicure Wines, Vinos Amor y Fantasía, Bodega Mustiguillo, Acústic Celler, Jané Ventura, Viña Ijalba o la D.O. Yecla. Más información en www.vinisud.com. **Y**



Cartas de América

Últimamente, la editorial Taschen es sinónimo de alta gastronomía gracias a la magistral enciclopedia *Modernist Cuisine*, que es el título más deseado del momento y del mundo.

Pero la editorial ya venía ocupándose del tema con primor hace tiempo, como en este *Menu Design in America* coordinado por Jim Heimann que reúne una impresionante colección de cartas de restaurante que constituye con sus comentarios la historia de la restauración estadounidense. Una deliciosa edición para soñar, viajar o recordar. **Y**

Lujo Made in Spain

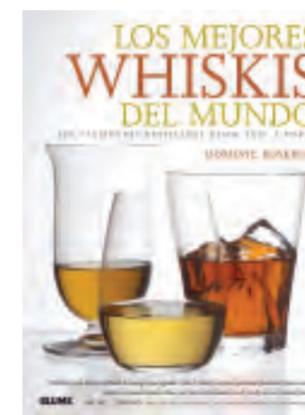
Podría parecer un contrasentido en los tiempos que corren, pero la Asociación Española del Lujo y su emblema, Luxury Spain, nacen como una marca paraguas para potenciar la imagen de España a través de la promoción de productos exclusivos y de alta calidad.

Entre sus asociados hay centros de belleza, hoteles o perfumes, pero también productos gourmet como la Flor de Sal d'es Trenc, la ginebra Gin Mare, el caviar Nacarii, los aceites Castillo de Canena y Egoleum, Jamones Blázquez, Casa Graupera y By Pepa, así como el restaurante Lhardy, el catering Semon, los ahumados Benfumat o el chef Sergi Arola. También acaba de incorporarse el Cava Recaredo, que siempre ha elaborado exclusivamente Bruts Nature de añada. **Y**



El whisky alrededor del mundo

La editorial Blume acaba de publicar un libro imprescindible. Su autor, Dominic Roskrow, reúne varias virtudes. La primera, escribe claro, conciso y sin pelos en la lengua. En segundo lugar, eleva las catas de whisky a un nivel que encandilará tanto a profesionales como a principiantes. No es aburrido, cada cata es una historia distinta y original, como pequeños cuentos, y nunca pierde el rigor profesional, una ecuación a la que muy pocos profesionales llegarán. Son 750 marcas de todo el mundo, apoyadas por las destilerías, bien documentadas y llenas de anécdotas e ingenio. Magnífico. **Y**



Sorbos

Gotas de Jean Leon

Bodegas Jean Leon ha empezado el año estrenando web. El portal irrumpe con un mensaje: 11.250 son las gotas que caben en un Jean Leon y los secretos que la componen. Para entrar en el sorteo de la Edición Especial de 11.250 de Jean Leon, el usuario deberá desvelar un secreto en www.jeanleon.com. Cuando la botella esté llena de 11.250 secretos, se procederá a su sorteo.

Cocina 'on line' desde la Universidad de Barcelona

En el mes de marzo se cumple un año del comienzo de los Cursos Universitarios de Cocina Contemporánea (CUCC) en modalidad on-line de la Universidad de Barcelona. Su gran acogida hizo que se abrieran nuevos grupos en octubre, y se espera para marzo una nueva edición de los tres cursos: *Curso Superior*, *Bases* y *Alta cocina contemporánea*.

Pedro Subijana, Juan Mari Arzak y Quique Dacosta representaron en la pasada edición de Madrid Fusión al gran elenco de cocineros que participan como docentes en estos cursos que dirigen Julia Pérez y José Carlos Capel junto a Pedro Vázquez.

Aleluya, vinos nuevos para los jóvenes

La D.O. Montilla-Moriles celebró en enero el *Aleluya del Vino Nuevo*, la presentación de los vinos de la vendimia 2011, un evento orientado a que los jóvenes conozcan mejor los vinos que se producen en la tierra cordobesa. "Un reclamo para que el consumidor conozca los vinos sin crianza, de aceptación local y desconocidos para el gran público", dicen desde la D.O.

Licor Beira, en España

Ramsés Life & Food acogió en Madrid la presentación del centenario licor portugués Licor Beirão con una fiesta que contó con la presencia del ex jugador del Atlético de Madrid Paulo Futre. En la fiesta se dio a conocer el mágico sabor de Licor Beirão a través de deliciosos cócteles como el Caipirã, que sorprendieron por su dulce e intenso sabor, ideal para mezclar con frutas.

Sorbos

Lavinia, la vuelta al mundo en whisky

Fiel a su filosofía de acercar al consumidor a la cultura del vino y los grandes destilados, la vinoteca Lavinia invita a descubrir no solo los más excelsos single malts escoceses, sino también otros whiskies de orígenes insospechados, como Suecia, Francia, India, Inglaterra o Japón, además de singulares whiskies irlandeses y norteamericanos.

Además de la selección, *La ruta del whisky* se completa con un catálogo que ilustra detalladamente la historia de este destilado, los métodos de elaboración y las particularidades acordes a su tipología y origen, y las características de cada uno de los whiskies de esta colección. Más información en www.lavinia.es

In Love with Wine

La primera cita es el 11 de febrero en Bodegas Franco Españolas, en Logroño. 20 *singles* tienen la ocasión de descubrir el secreto del amor: una dosis de bodega, con 100% de ganas de hacer amigos, unos gramos justos de buenos pinchos y regado con buenos vinos. Así es la segunda edición de *In Love with Wine*. Por 30 euros, 10 copas, 10 citas y descuento si termina en boda. Más información en www.francoespanolas.com.

La Capital Española de la Gastronomía, en FITUR

El proyecto de la Capitalidad se ha presentado durante el Salón de Turismo FITUR y ha despertado un gran interés.

Los stands corporativos de FEPET y de FEHR, identidades profesionales que auspician el evento, se convirtieron en un punto de encuentro para facilitar información al público en general, pero sobre todo para atender las demandas de información procedentes de las ciudades interesadas en participar en este evento dedicado al turismo gastronómico.

En el mismo lugar se presentó el periódico *CEG News*, que recopila toda la información del evento.

Actualidad

Cartel de Terras Gauda

La diseñadora de Navarra Cristina Vergara Echarrri ha logrado el Primer Premio del 10º aniversario del Concurso Internacional de Cartelismo Publicitario Francisco Mantecón, dotado con 10.000 euros. Óscar Mariné, Manuel Estrada, el Estudio Mariscal, Isidro Ferrer, Pep Carrió y Emilio Gil, miembros del jurado, resaltaron la resolución impecable, corrección artística y simplificación del cartel ganador. También han destacado unánimemente el elevado nivel de las más de 2.100 obras de 54 países que han concursado este año, un récord de participación. Todas las obras premiadas pueden verse en la página web www.franciscomantecon.com/2011/esp/galeriapremiados.php. **Y**



Fórum Santiago

La gran fidelización de los expositores y patrocinadores -muchos repiten año tras año desde la primera edición- ha hecho posible que el Fórum Santiago se haya convertido en una plataforma de intercambios comerciales entre profesionales, productores y empresas, con espacios propios (Ateneo, Aula del Vino, Mercado del Vino) y actividades específicas como los talleres de productos con degustación, las presentaciones o el Premio InnoFórum, que distingue a aquellos productos más innovadores presentados en la cita. El evento se ha definido como variado, plural, representativo, reflexivo, riguroso, profundo, útil y atractivo. Y añadiríamos: ameno y sabroso. Se celebra del domingo 26 (para público) al martes 28 de febrero (profesionales). Más información en www.forumsantiago.com. **Y**



GANADORES DEL CONCURSO DE CATA MiVINO nº 169 VIÑA SALCEDA RESERVA 2006

Antonio Galindo
Urb. Piedras Vivas, 6. 28692 Villafranca del Castillo (Madrid)
Isabel Guzmán Cadas
C/ Santillana, 2 - 4º I. 11006 Cádiz
Jesús María Hurtado Martínez
Avenida Carlos III, 9, 5º dcha. 31002 Pamplona
Jorge Saa González
C/ San Vicente, 226 Pta 2. 46007 Valencia
Lorena Márquez Yañez
C/ Barrio Urquijo, 6 Bajo Izq. 33939 Langreo (Asturias)



Ahora puedes encontrar MiVino en...



Enoteca Solera Ibérica
Plaza de Careaga 4
04003 Almería
Tel. 950 264 712
www.soleraiberica.com



Rutas del Vino y Brandy del Marco de Jerez
Cervantes, 3
11403 Cádiz
Tel. 956 182 100
www.rutadeljerezybrandy.es



Gastropub Lilium
José Antonio, 103
35500 Arrecife (Lanzarote)
Tel. 650 148 471
www.restaurantelilium.com



Cellers Perelló
Mosquerola 76
17180 Vilablareix (Girona)
Tel. 972 401 388
www.cellersperello.net



Andalucía Gourmet
Av. Pablo Iglesias, 27
04003 Almería
Tel. 950 250 707
www.andalucia-gourmet.com



Bodegas Trigo
San Pedro, 8
28014 Madrid
Tel. 914 293 658
www.bodegatrigo.com



Restaurante Feito
San Antonio de Padua, 18
28026 Madrid
Tel. 917 922 885
www.restaurantefeito.com



Bar La Cuadrilla
San Emilio, 6
28017 Madrid
Tel. 912 333 412
www.barlacuadrilla.es

¿Quieres recibir MiVino en casa?

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 € resto de Europa, 50 € América)

Nombre o Razón social _____ NIF/CIF _____

Dirección _____ C.P. _____

Población _____ Provincia _____

E-mail.....@.....Teléfono _____

Forma de pago:

Talón nominal (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 _____

Dónde encontrar MiVino

Restaurantes. **Álava:** ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), RUTAS DEL VINO DE RIOJA ALAVESA (Laguardía), URTEGI-ALDE (Legutiano), VINUM, S.C. (Vitoria). **Alicante:** CASA EL TÍO DAVID (Alfafara), EL HORNO (Jávea). **Almería:** BELLAVISTA (Llanos de Alquían), CASA SEVILLA. **Asturias:** BOCAMAR (Oviedo), CASA CONRADO (Oviedo), COALLA (Gijón), DE TORRES (Aller), LA CASONA DE RÍO SECO (Río Seco), LA CORRÁ DE VINOS (La Felguera), LA GOLETA (Oviedo), 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). **Badajoz:** ALDEBARAN. **Barcelona:** AMAYA, CAL BLAY (San Sadurn d'Anoia), CASA EVARISTO (Tarrasa), CÉSAR PASTOR, EL CÒM (Hospitalet), LAVIBLIO, MESON CINCO JOTAS, RTE. LUA (Pto. de Soller- Mallorca), RUTAS DEL VINO Y DEL CAVA DEL PENEDES, TROPICAL (Gava-Mar), VÍA VENETO. **Burgos:** CASA RURAL DE LA ROSA (Santa Cruz de la Salceda), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), HOTEL RESTAURANTE LA GALERÍA, LANDA PALACE, MESÓN RTE. BODEGA EL LAGAR (Aranda de Duero), RESTAURANTE LA ESENCIA, RUTA DEL VINO DE RIBERA DEL DUERO. **Cáceres:** LA TABERNA DE SANTI. **Cádiz:** CASA FRANCISCO (Vejer de la Frontera), EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Santa María), EL LEGADO RESTAURACIÓN (Chiclana), RUTAS DEL VINO Y BRANDY DEL MARCO DE JEREZ. **Canarias:** EL GUSTO POR EL VINO (Santa Cruz de Tenerife, Tenerife), EL RISCO (Caleta Famara, Lanzarote), LILLIUM GASTROBAR (Arrecife, Lanzarote), SORGIN GORRI (La Laguna, Tenerife). **Cantabria:** JESÚS DE DIEGO, LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega). **Ciudad Real:** CAMINOS DEL VINO DE LA MANCHA, EL BODEGON DE DAÍMIEL (Daímiel). **Córdoba:** RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES. **Cuenca:** LAS REJAS (Las Pedroñeras), LOS ROSALES (Atalaya del Cañavate). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuriabrava), MAS PAU (Avinyonet de Puigventós). **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). **La Coruña:** EL REFUGIO (Oleiros), O'GAITEIRO (Larage - Ayto. de Cabañas), O'PASATEMPO (Betanzos), TABERNA DO CANTÓN (Ferrol), TURGALICIA S.A (Santiago de Compostela), VILAS (Santiago de Compostela). **La Rioja:** EL PORTAL DE ECHAURREN (Ezcaray), VINISSIMO (Logroño). **León:** BOCA Y MANTEL (Ponferrada). **Lugo:** MESÓN ALBERTO. **Madrid:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares), ALCALDE, ARCE, ASADOR AVELINO, ASADOR BODEGA LA CANTERA (Rivas Vaciamadrid), BAR LA CUADRILLA, BODEGAS ROSELL, BOKADO (MUSEO DEL TRAJE), CAFÉ DE ORIENTE, CASA LUCAS, CASA PATAS, CASA PEDRO, CASA PERICO, COMEDOR GRUPO KONECTA (Alcobendas), CURRITO, DOMINIO DE ANTAGUO, S.L., DOMINUS, DON VÍCTOR, EL 5º VINO, EL ALMIREZ, EL FOGÓN DE TRIFÓN, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (San Lorenzo de El Escorial), EL PASEO (El Escorial), FEITO, FINOS Y FINAS, GOYO, LA CAMARILLA, LA LUMBRE-TABERNA, LA MEZQUITA (Alcorcón), LA TABERNA DE CHANA, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TABERNA DE PEDRO, LA TASCUITA, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MESON CINCO JOTAS, MOLINO VIEJO, OXIRE, SAN MAMES, TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LAREDO, TABERNA MATRITUM, VIRIDIANA, ZALACAÍN. **Málaga:** RTE. CLUB NÁUTICO. **Murcia:** LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera La Verde), MORALES. **Navarra:** ALHAMBRA (Pamplona), ASADOR CASA ANGEL (Pamplona), CASA ARMENDÁRIZ (Viña), EL LECHUGUERO (Cascante), ENEKORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA NAVARRA (Pamplona), LA MESA DE PAMPLONA DE MIKEL CEBERIO (Pamplona), RTE. 33 (Tudela), RUTAS DEL VINO DE NAVARRA, SIDRERIA KIXKIA (OCHAGAVIA), SIDRERIA LA RUNA (Pamplona), TUBAL (Tafalla). **Pontevedra:** A CENTOLEIRA (Bueu), CASA ALFREDO (Mos), CASA VERDÚN. **Salamanca:** MESÓN LA ROMANA (Candelario), TABERNA RESTAURANTE EL RUEDO (Candelario). **Segovia:** JOSÉ MARÍA, LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), LA VIOLETA (Septilveda), MARACAIBO, MESÓN DE CÁNDIDO. **Sevilla:** MESÓN CINCO JOTAS. **Tarragona:** EL CELLER DE L'ASPIC (Falset). **Toledo:** HOTEL KRIS DOMENICO. **Valencia:** MANOLO (Pya. de Daimuz), RUTA DEL VINO DE LA D.O. UTIEL-REQÜENA. **Valladolid:** LA ABADÍA, PARRILLA VINO TINTO. **Vizcaya:** ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), JOLASTOKI (Neguri-Getxo), MENDIONDO JATETXEA (Sopuerta), NICOLÁS (Bilbao). **Zamora:** SANCHO 2. **Zaragoza:** ARAGONIA PARADIS, JENA MONTECANAL, LA MATILDE.

Tiendas Especializadas. **Álava:** EZKERRA - VINOTECA (Vitoria), LOS ANGELES GOURMETS (Vitoria), UNIÓN DE COSECHEROS DE RIOJA ALAVESA (Vitoria), VINOSFERA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). **Albacete:** LA ALACENA MANCHEGA. **Alicante:** ACATARLO TODO (Teulada), AVANCE IMPORT (El Campello), BARDISA Y CIA, BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BORPE (Altea), EL CELLER DE IBI (Ibi), LA BODEGA DE MEYOS (Playa de San Juan), LA TENDETTA (Elda), LICOREA LA MESA DEL RÍO AZA, SUPER LA NUCIA (La Nucia), TIENDA GOURMET ADALMIRO DÍAZ (Orihuela). **Almería:** ENOTECA SOLERA IBÉRICA, VINOS Y DELICATESSEN ANDALUCÍA GOURMET. **Asturias:** DEBAJU L'HORRU (Gijón), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL SOLAR DEL VINO (Gijón), EVOHE VINOS (Gijón), 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). **Ávila:** FRAGOLA (Sotillo de la Adrada), LA VINOTECA MAYOR 22 (El Barco de Ávila), LICORES ÁLVAREZ (Las Navas del Marqués). **Badajoz:** DON VINITO (Don Benito), LA BODEGA DE SANTA MARINA, PAMPANO VINATERÍA (Almendralejo). **Baleares:** DE VINS MENORCA (Mahón-Menorca), ENOTECUM BOTIGA DE VINS (Ibiza), ISLA CATAVINOS (Palma Mallorca), LA VINOTECA BALEAR (Palma de Mallorca), VINOTECA VILAVINS (Ibiza), 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-Solità i Pleganans), CELLER CAN FERRAN (Sant Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL (Vilanova i la Geltrú), CELLER D'OSONA (Vic), CELLER DE GÉLIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER EL CEP (Sant Pere de Ribes), 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 SELLER (Sant Feliu de Bages), ENOTECA DIVINS (Martorells), FRUITS SECS TULSA (Galella de la Costa), GSR-PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA, LAFUENTE LORENZO, PASTELERIA PLANA (San Feliu de Llobregat), TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑO (Vilanova i la Geltrú), VINS NOÉ (Sant Cugat), WWW.BARCELONAVINOS.COM, XARELLO (Alella). **Burgos:** CASA LEÓN (Villamayor del Río), IN VINO VERITAS. **Cáceres:** LA BODEGA DE CERES. **Cádiz:** ENOTIENDA EL DECANTADOR (Algeciras), LUSOL TIENDA GOURMET (Chiclana). **Canarias:** CLUB DEL VINO CANARIO (Tacoronte), EL GABINETE GASTRONÓMICO (Las Palmas), EL GUSTO POR EL VINO (Santa Cruz de Tenerife), LA SALMANTINA (Santa Cruz de Tenerife), VINOS Y CAVAS (Valle San Lorenzo), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna), VINOTECA LA RESERVA (La Laguna). **Cantabria:** VINOTECA LA RUTA DEL VINO (Santander), VIÑA MEZQUETA (Hinojedo). **Castellón:** BODEGA DE LA VILA (Vila-real), CASA RABITAS (Nules), DIVINO (Almazora), ENOTECA EL MON DEL VI (Onda), TEMPTACIÓ DE SABORS (Nules), 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:** PICONERA VINOS. **Girona:** 5 TRITUS (Olot), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLERS PERELLÓ (Vilablareix), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), LA BODEGA DE LLANÇÀ (Llança), MAGATZEM DEL PONT (Pont-Major), PASTELERIA SERRA (Palafugell), VINS I LICORES GRAU (Palafugell). **Granada:** BODEGAS MAR (Motril), 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), ECCEIZA VINOS (San Sebastián), ESSENCIA ARDONBENBA (San Sebastián), LA VINATERIA (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:** EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago de Compostela), I.E.S. COMPOSTELA (Santiago de Compostela), LA HERENCIA DE BACO (Ferrol), MAKRO. **La Rioja:** GÓMEZ ARAGÓN (Anguciana). **León:** ARTESA, CASARES VINOTECA. **Lleida:** BODEGA ROVIRA, LA POSELLA (La Seu D'Urgel), VINS NOBLES. **Madrid:** A PUNTO, CENTRO CULTURAL DEL GUSTO, BODEGAS TRIGO, EDICIONES Y PROMOCIONES BUSOT, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, ENOTECA BAROLO, ENOTECA HOJIBLANCA Y GARNACHA (Arganda del Rey), 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 AGUSTO, LA VID VINOTECA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LA VINOTECA PELAYO 48, LICORES CACHE, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERIA MALLORCA (La Moraleja), PASTELERIA MALLORCA (Las Rozas), PASTELERIA MALLORCA (Pozuelo), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANTA CECILIA, STARVINOS, SYBARIS GOURMET, TASTEVIN (Torrejón de Ardoz), VIANA LICORES, VINARIUM, VINOTECA CASH LAS NIEVES (Móstoles), VINOTECA LA FISNA, VINOTECA LA HERRADURA, VIÑA Y TIERRA (Collado Villalba), VIÑALBERO (Collado Villalba). **Málaga:** EL TÍO DEL VINO, ENOTECA MUSEO DEL VINO (Mijas), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), VINO CALIDAD, VINOS EL SUR (Puerto de la Torre), VINOTECA TALIPEQ (Fuengirola), VINOMAR. **Murcia:** CASA RAMBLA, ENOTECA ALJADA (Puentetocinos), ENOTECA CABEZA 1905 (Aguilas), 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), MUSEO DEL VINO (Pamplona), VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela). **Ourense:** IES VILLAMARIN (Villamarin), RUTAS DEL VINO DE RIBEIRO (RIBADAVIA), SANTORUM TENDA. **Palencia:** BAR ECUADOR, CASA MATÍAS. **Pontevedra:** EL BUEN VIVIR (Vigo), VID'I VINÍCOLA DE INFORMACIÓN (Vigo), VILANOVA I PEÑA (Ribadumia), VINOTECA CASA SAMANIEGO (Vigo), VINOTECA DE GARCÍA (Tui). **Salamanca:** BODEGAS LABRADOR, EL TENTADERO (Candelario), LA TAHONA DELICATESSEN. **Segovia:** EL CAPRICHIO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso), LA MESETA DEL RÍO AZA (Riaza). **Sevilla:** ENOTECA ANDANA, ENOTECA EL ARENAL (La Algaba), LOS ALCALAREÑOS, VINOS FEDERICO FLORES. **Tarragona:** CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICOR (Tortosa), OFICINA DE TURISMO DEL PRIORAT, VINO VI. **Teruel:** ASOCIACIÓN DE SUMILLERES TUROLENSE, EL RINCÓN DEL GOURMET (Aldorra). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS TAVERA (Camarena). **Valencia:** ALIMENTOS Y VINOS DE AUTOR, BODEGA BIOSCA, BODEGA BENITO (Requena), BOUQUET, EL MOSTAGÁN, ENVINARTE, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, VINE DE VINS (Alfafar), VINOS DE AUTOR. **Valladolid:** DE LA TIERRA (Olmedo), VINOTECA ENTREBARRICAS, 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:** DELICIAS DE BACO (Alhama de Aragón), FELICITI, 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.



5500 años después del descubrimiento de la vinificación, Diam reinventa el corcho.

Varios milenios después de las primeras vendimias egipcias, Diam desarrolla el tapón de corcho que preserva el trabajo del viticultor: el frescor, la riqueza y la evolución de los aromas son respetados gracias a un procedimiento innovador y exclusivo que elimina todos los riesgos de sabor a moho*, garantizando el adecuado equilibrio entre la estanqueidad y la necesidad de oxigenación del vino. Diam es una verdadera solución para el mundo del embotellado de vinos, la solución que marca una época.

diam-cork.com



DIAM

El corcho reinventado

Dispara tu venta de vinos hasta un 40% más

El Dispensador de Vino por Copas

EL MEJOR VENDEDOR DE VINOS DEL MUNDO

Puedes verlo funcionando en YouTube poniendo caveduke



Rte. Balcón de Andalucía (Estepta)

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"



Rte. La Floresta (Torredelcampo)

**NUEVA GAMA TOP DE DISPENSADOR POR COPAS CONSERVANDO CALIDAD DE VINOS
COMO PETRUS Y VEGA SICILIA**



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

¡ACTUALÍCESE Y SIRVA EL VINO POR COPAS!



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.