miVino

Número 89 Septiembre de 2004

BODEGAS EJEMPLARES
VEGA DE LA REINA

SEPA DE LO QUE HABLA
LA PODREDUMBRE

PRÁCTICA DE CATA
GRAN COLEGIATA R.F. 1999

ARMONÍAS
ARROZ NEGRO CON VINOS ROSADOS

LO MEJOR DE LA RIBERA DEL DUERO

Toda la sabiduría de los hombres por el suave aroma del vino
OMAR KHAYYAM

mmmm!

OLVENA SOMONTANO

tel.: 974 308 481 fax: 974 308 482
e.Mail: info@bodegasolvena.com
www.bodegasolvena.com

El Duero es un río de mucha enjundia, vena enológica de la vieja Castilla. Nace en tierras de Soria, donde riza un lazo y hace un requiebro como si quisiera viajar al Mediterráneo, para darse la vuelta y enfilar el Atlántico, que es su vocación y destino. Olmos viejos, álamos del camino, alfanje de plata que corta y cura la tierra. El Duero es un río con las riberas orilladas de magníficas ciudades y villas, y de pastos para un ganado lanar que aprovisiona de riquísimas carnes a los asadores de leña de Aranda de Duero, de Peñafiel, de Valladolid... Comarca de orografía suave, con oteros enmarcando su calmo discurrir, donde se planta la viña para producir algunos de los mejores vinos del país. Son los prestigiosos vinos de Ribera del Duero, la región vitivinícola más revalorizada de la última década. Basta con recordar que en sus 22 años de vida, la Denominación de Origen ha conocido un crecimiento exponencial de su capacidad productiva. Tan sólo en el último lustro, la entrega de contraetiquetas casi se ha duplicado, la superficie de viñedo inscrita ha crecido cerca de un 36%, y el número de bodegas de crianza se ha multiplicado por dos. Y se espera una cosecha impresionante, con más de 80 millones de kilos de uva. Números que indican una pujanza fuera de lo común. El atractivo de Ribera del Duero parece irresistible. Nacen nuevas bodegas o se reconvierten antiguas empresas familiares mejorando sus instalaciones, renovando el parque de barricas, contratando a profesionales de prestigio, convirtiendo en expertos enólogos a los vástagos, y apostando decididamente por el vino de calidad. Pero junto a los históricos, ha llegado una avalancha de nuevos inversores, algunos ajenos al mundo vitivinícola, impulsados por el prestigio y la expectativa de negocio fácil. Pero no siempre se han justificado las expectativas. De hecho, por Ribera del Duero asoma la malcarada jeta de una crisis anunciada. Son varias las bodegas abocadas a la venta en más o menos corto plazo, y muchas a las que no les salen las cuentas, basadas en unas ventas que no se cumplen, el talón de Aquiles de la zona. Porque aquí ha crecido todo muy rápido. Demasiado viñedo joven -y el que está por llegar-, demasiado advenedizo en busca del pelotazo enológico, demasiada alegría en los precios de unas uvas que muchas veces no alcanzan el nivel esperado y deseado. Y una legión de vinos mediocres comienza a imponerse. Pero mientras la ley del mercado sitúa las cosas en su justa medida, siempre quedará la gran calidad y personalidad de los mejores tintos de la Ribera del Duero. Que son los que le ofrecemos. *Carlos Delgado*

Peligro de desbordamiento

miVino

Director: Carlos Delgado. Subdirector: Bartolomé Sánchez. Coordinadora General: Ana Ramírez. Director de Fotografía: Ángel Becerril. Director de Diseño: Ramón Miguel Muñoz. Jefatura de Redacción: Ana Lorente. Colaboradores: José Carlos Capel, Carlos Iglesias, Luis Bettonica, Rafael García Santos, Pepe Iglesias. Crucigrama: Eduardo Delgado (Tarkus).
Una publicación de: OpusWine. C/Teruel, 7. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Tel. 91 512 07 68 • Fax. 91 518 37 83. e.mail: mivino@opuswine.es
Editor: Manuel Saco. Directora Comercial: Cristina Batraguetio. Publicidad: Pilar García Solé. Relaciones externas: Juan Bureo. Administración: Nieves González y Patricia Casanova. Secretaria: Lulicar Minaya. 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. E-mail:A-E-S@telefonica.net Imprenta: EPES Industrias Gráficas S.L. Avda. Valdelaparra, 27. 28108 Alcobendas (Madrid)
La revista MiVino no se hace responsable necesariamente de todas las opiniones vertidas por sus colaboradores.

OPUSWINE

14 Bodegas ejemplares
Vega de la Reina

El catálogo completo, son tres blancos que recogen el abanico de Rueda -Verdejo, Sauvignon Blanc y un Cosecha que equilibra recuerdos frutales y herbáceos- y otros tantos tintos que anuncian un futuro rebosante de personalidad. Como muestra, la obra nueva, el Joven 2003 hecho con Tempranillo y Merlot, o el sabio ensamblaje de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, vivo granate con un año de crianza, que es el Expresión 2001.

15 Unidos por el placer
Arroz negro con vinos rosados

Sustento principal de la humanidad por miles de años, el arroz es uno de los alimentos más versátiles de cuantos existen. Una de sus múltiples preparaciones, sumamente exquisita y vistosa, es el arroz negro, receta típica valenciana. Su color característico se debe al uso de la tinta de la sepia, sobre todo, aunque también se prepara con calamares o chipirones. Como acompañante, una gama de rosados muy diversa (Penedès, Somontano, Montsant, Navarra, Rioja y Ribera del Duero), vinos frescos, ligeros, y afrutados.

Y las secciones

17 Práctica de cata. 18 Sepa de lo que habla. 19 Queso y vino. 20 Días de vino. 21 El vino en la Red. 22 Noticias de actualidad. 28 Crucigrama enológico. 29 Lista con los vinos más vendidos. 30 Directorio de Restaurantes y Tiendas.

16 Los vinos de mi bodega
-Fillaboa F. en Barrica 2003 -Redoma Tinto 2001

El Fillaboa está elaborado por Isabel Salgado, a quien sus muchos años de experiencia le han revelado los secretos del Albariño, vinos que llevan grabado el sello de la elegancia. Este blanco es un buen ejemplo, por su consistencia considerable y gran finura.
El Redoma es un excelente representante de una enología actual, cargado de fruta y con una madera tan medida que acaricia suavemente sus taninos. Sus uvas proceden de viejas viñas, un maremagnum con más de treinta variedades mezcladas.

Lo mejor de la Ribera del Duero
Los sueños se cumplen 4

En muy pocas comarcas pueden presumir de haber obtenido un crecimiento tan extraordinario como el acontecido en la Ribera del Duero. Esta Denominación de Origen iniciaba hace tan solo 25 años su gran viaje enológico con una docena escasa de bodegas y unos cuantos (y magníficos) viñedos. Hoy casi llegan a las 200 las bodegas inscritas y se recogen en cada cosecha alrededor de 70 millones de kilos de uva. Cuando la progresión, el éxito, la internacionalización de sus productos es tan contundente resulta indiscutible que esa tierra esconde un valor seguro en su microclima, en su variedad principal o en sus diversos suelos. A los pocos años de ponerse en marcha la denominación, comenzaron a brillar los grandes vinos de bodegas entonces aún bisoñas, dejando aparte la gran veterana Vega Sicilia: los "pesqueras" y "Janus" de Alejandro Fernández, el Pérez Pascuas, el Pago de Santa Cruz, el Valsotillo, o los "Protos". A ellos habría que añadir los elaborados posteriormente por los nuevos enólogos.

DISTRIBUCIÓN GRATUITA
Depósito Legal M-44758-1996

Lo mejor de la Ribera del Duero

Los sueños se cumplen

En muy pocas comarcas pueden presumir de haber obtenido un crecimiento tan extraordinario como el acontecido en la Ribera del Duero. Esta Denominación de Origen iniciaba hace tan solo 25 años su gran viaje enológico con una docena escasa de bodegas y unos cuantos (y magníficos) viñedos. Hoy casi llegan a las 200 las bodegas inscritas y se recogen en cada cosecha alrededor de 70 millones de kilos de uva. Cuando la progresión, el éxito, la internacionalización de sus productos es tan contundente resulta indiscutible que esa tierra esconde un valor seguro en su microclima, en su variedad principal o en sus diversos suelos. Y que la mayoría de las personas implicadas han exprimido todas las posibilidades que ofrecía el conjunto. A los pocos años de ponerse en marcha la denominación, comenzaron a brillar los grandes vinos de bodegas entonces aún bisoñas, dejando aparte la gran veterana Vega Sicilia: los "pesqueras" de Alejandro Fernández, especialmente su "Janus", el Pérez Pascuas, el Pago de Santa Cruz, el Valsotillo, o alguno de aquellos "Protos" contundentes y clásicos, que lograron que los grandes conocedores en todo el mundo de la enología giraran su ojos, narices y paladares hacia esta región castellana. A ellos habría que añadir los elaborados posteriormente por los nuevos enólogos que en su libreta de trabajo tienen el diseño de su particular sentido de la Ribera. Me refiero a los Chafandín, los Avan, Valderramiro y muchos otros que sería pesado enumerar.

La gran expansión

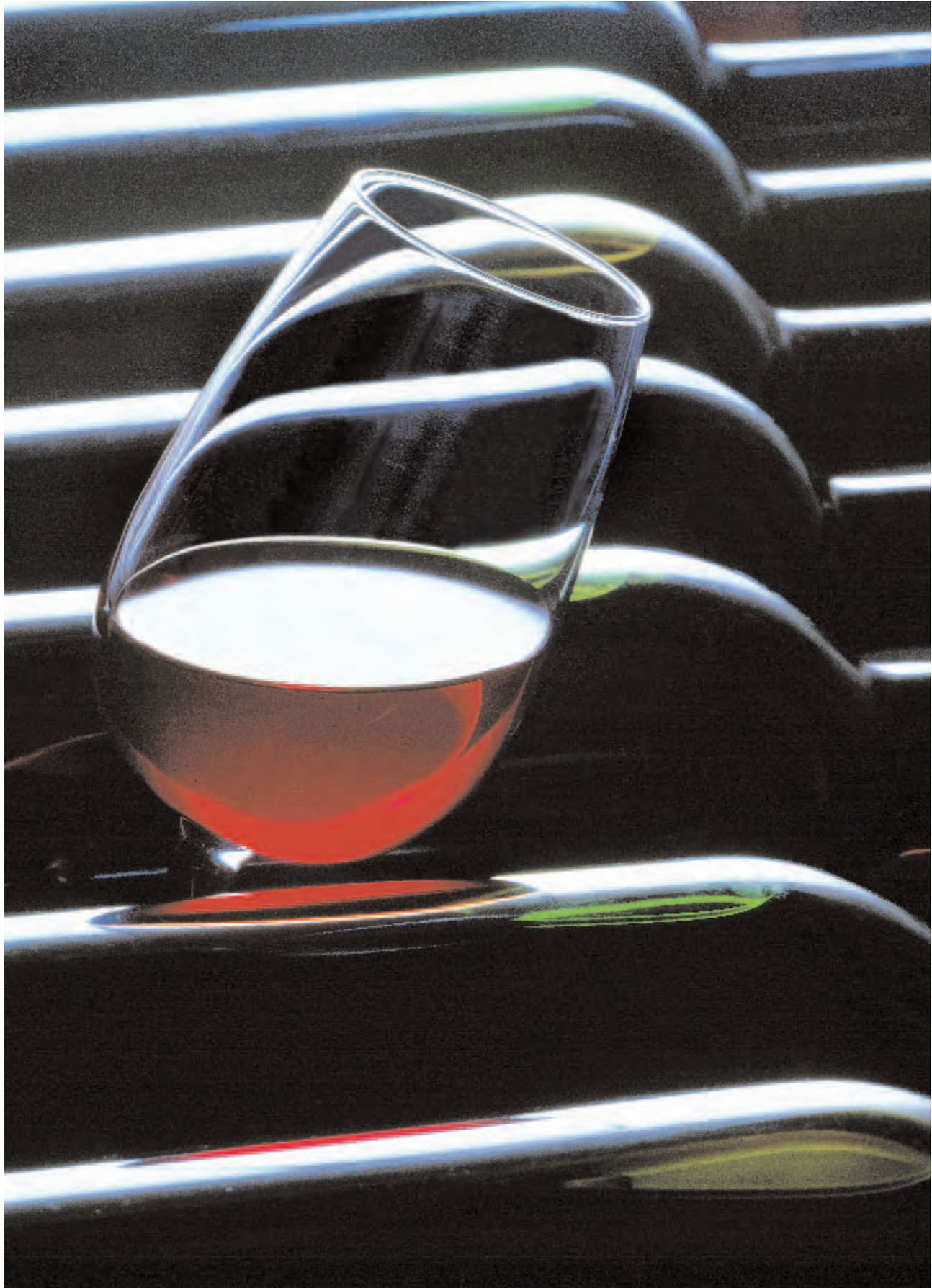
A estas tierras, atraídos por la magia, el brillo o la personalidad de sus vinos, han arribado toda clase de inversores, desde la bodega centenaria, considerablemente prestigiada y bien asentada en su zona de origen (de Rioja, Jerez, el Penedès o Alella, por citar algunas) a empresas con negocios en otros ámbitos, como bancos, construcción, etc.

La expansión de la Ribera ha sido tan espectacular como útil para el mundo del vino, y aunque muchas empresas de la "nueva generación" tienen un futuro incierto, porque una cosa es dirigir negocios en otras esferas y otra digerir la lenta recuperación, la amortización exasperante a veces que conlleva el mundo del vino. La progresión de la comarca se puede apreciar también en sus casas más clásicas. Desde aquellos pioneros que comenzaron en los años setenta la aventura del vino, a la más nombrada, Vega Sicilia. Es esta casa un ejemplo para todo el mundo enológico, porque a pesar de que su fama vende, y en la actualidad entrar en su restringida lista de clientes es verdaderamente difícil, ha realizado en los últimos años unas inversiones formidables.

Lo antiguo y moderno

Hay un club de los clásicos que nunca defraudan. En ellos están naturalmente los Hermanos Pérez Pascuas con su Viña Pedrosa, en cuyos vinos se funde la armonía y la razón de un equilibrio basado en su magnífica acidez. Lleva desde su fundación en este club de líderes Alejandro Fernández con su Tinto Pesquera al que se añaden los mejores ejemplos de cómo un vino se puede internacionalizar rápidamente. En su "Janus" brilla la personalidad de la Ribera, y su "Millenium" es impresionante. Un mágnum, pues solo se ha embotellado en ese formato, que, al parecer es capaz de envejecer casi eternamente. Como clásico en su perfección se pueden considerar los vinos que elabora Carmelo Rodero, un fiel producto de la Ribera. De Sotillo de la Ribera, el de los Hermanos Arroyo, Valsotillo y su primigenio "Mesoneros de Castilla". Junto a ellos, o mejor dicho, antes que ellos, se puso a trabajar la cooperativa de Peñafiel, llamada Ribera Duero, cuyos tintos "Protos" tienen una distribución envidiable. Un caso parecido al de Pablo Peñalva con su Torremilanos, conocidísimo ya bastante antes de la eclosión de la Ribera. En la segunda hornada ya vienen los Arzuaga, el conocido Matarromera, Hacienda Monasterio, Pago de los Capellanes, Hermanos Sastre, Villacreces, Viña Mayor, Teófilo Reyes, López Cristóbal, Convento de San Francisco, Pago de Carraovejas, Viñedos del Jaro, Dehesa de los Canónigos… En fin, tiempos de abundancia y expansión, bajo la amenaza de que el aumento de plantaciones acabe en rendimientos sobredimensionados que podría incidir negativamente en la calidad general. Espero que el dios Baco les ilumine y aleje de las malas tentaciones.

BARTOLOMÉ SÁNCHEZ



Tintos de Ribera del Duero

AALTO PS 2001
Aalto. Tel. 947 540 781
Buqué a medio hacer, tostados y poderío en sus aromas. Estructura, tanino vigoroso que pide mucha botella. Para guardar.

ABADÍA S. PEDRO CRIANZA 2001
La Asunción de Nuestra Señora. Tel. 947 544 001
Buena fusión fruta-madera, especias suaves. Tanino sedoso, equilibrado y bien conjuntado. Bien hecho.

ABADÍA S. QUIRCE "FINCA HELENA" 2001
Imperiales. Tel. 947 544 070
Se aprecia mayor concentración, maderas aromáticas que dan carácter, fruta en sazón. En boca es voluptuoso y envolvente.

ALIÓN 2000
B. y V. Alión. Tel. 983 881 236
Tempranillo de magnífica madurez, madera respetuosa, notas de especias (canela). Tiene peso de fruta, tanino firme y golosidad inicial muy prudente.

ALITUS RESERVA 1995
Bodegas Alitus. Tel. 947 542 111
Buqué emergente que recuerda la gama de cueros, almizcle, con la fruta todavía radiante. Jugoso, suave y muy equilibrado.

ÁSTER RESERVA 2001
Viñedos y Bodegas Áster. Tel. 941 310 346
Fruta sofisticada con un roble todavía por integrarse que expresa la necesidad de botella. Voluptuoso, con matices frutales y agradable.

AUSTÚM 2002
Parxet. Tel. 983 870 185
Madera prudente, con carácter de especias frescas que arropan la frutosidad (mineral). Carnoso, golosidad moderada, con peso.

AVAN CONCENTRACIÓN 2001
Juan Manuel Burgos. Tel. 635 525 272
Madurez, frutas negras y rojas, clavo, pedernal. En boca se aprecia su magnífico tanino y jugosidad.

BAGÚS 2001
López Cristóbal. Tel. 947 561 139
Aromas de fruta roja en sazón, cacao, tonos balsámicos que se reproducen en un paso de boca goloso, envolvente y largo.

BARÓN DE FILAR RESERVA 1999
Peñafiel. Tel. 678 427 363
Una apuesta por la jugosidad de la fruta que se instala en nuestro paladar, tanino maduro que funde, buen recorrido y longitud.

BRACAMONTE RESERVA 1999
S.A.T. Nº 2566 Grupo Yllera . Tel. 983 868 097
Destaca la riqueza aromática de su soberbia madera, notas de grosella que provocan un largo beber.

BRIEGO FIEL RESERVA 1999
Briego. Tel. 983 92 156
Estilo conservador, con tendencias a la elegancia, aromas finos a tabaco, guindas en licor. Paso pulido, sabroso y muy equilibrado.

CARMELO RODERO G. RESERVA '96
Rodero. Tel. 947 530 046
Se aprecia su buen hacer. Mantiene viveza, tanto en el color como en los aromas. En boca rebosa plenitud, armonía y suavidad.

CELIA VIZCARRA 2001
Vizcarra Ramos. Tel. 947 540 340
Maderas aromáticas de tipo balsámico, regaliz, fruta en licor y notas minerales. Sabroso, fresco y con vigor tánico por pulir.

COMENGE 2002
Comenge. Tel. 983 880 363
Frutosidad espléndida, radiante: zarzamora, setas, con un toque lácteo. Jugoso, armónico fruta-madera. Bien concebido.

CONDADO DE ORIZA ROBLE 2002
Pagos del Rey. Tel. 947 551 111
Sabe buscar el carácter frutal, notas finas de humo, regaliz. En boca es muy jugoso, envolvente, con cuerpo y buen final amargo.

CONDE DE SIRUELA 2001
Santa Eulalia. Tel. 947 542 054
Frutillos rojos en sazón, cacao, tabaco. Sabroso, rico en matices, goloso y estructurado.

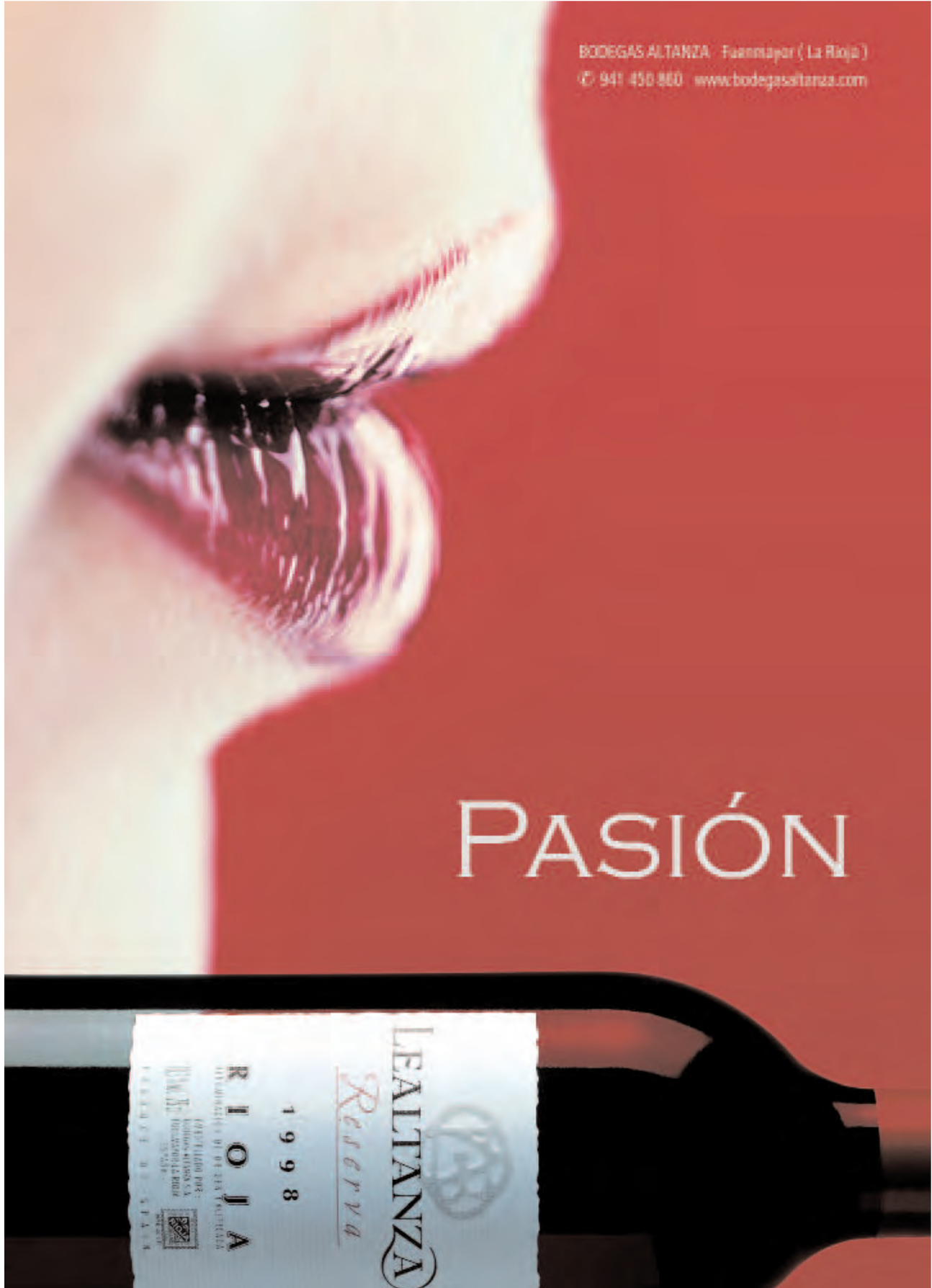
CONVENTO S. FRANCISCO RVA. '99
Convento de San Francisco. Tel. 983 881 441
Elegancia en sus aromas, comienza a desarrollar las notas de trufa, tabaco. Suavidad de taninos, equilibrio con persistencia.

CHAFANDÍN 2001
Bodegas y Viñedos del Jaro. Tel. 669 442 610
Reducción positiva que arropa la fruta fresca. Jugoso, tanicidad fundente de gran calidad, pleno de matices que se prodigan.

D'ANGUIX 2001
Torres de Anguix. Tel. 947 654 008
Dominan los tostados, fruta en sazón con recuerdos de vainilla y cuero. Carnoso, fresco y de amargo elegante. Final perfumado.

La D.O.

Desde sus comienzos en 1982, esta zona crece vertiginosamente. En la actualidad cuenta con 178 bodegas, muchas de ellas de gran peso específico en la enología nacional, una rara concentración de productores de calidad. Es un momento dulce, tanto para las bodegas que se sumaron desde el inicio como las últimas en llegar. La nueva ola de bodegueros tiene las metas muy claras en su apuesta por la calidad, el diseño moderno y, sobre todo, en su lucha por la expansión en un mercado cada vez más competitivo. La D.O. se extiende por aproximadamente unos 104 municipios, dispersados por las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria.



Tintos de Ribera del Duero

DEHESA DE LOS CANÓNIGOS "SOLIDEO" RESERVA 2000
Dehesa de los Canónigos. Tel. 983 870 359
Estilo clásico, bien trabajado con aromas muy complejos y poderosos. Sedoso, equilibrado y bien fundido en la boca.

DOMINIO DE ATAUTA 2002
Dominio de Atauta. Tel. 913 020 247
Buena madera que respeta la frutosidad, limpia y expresiva. Tanino musculoso, jugoso, rico en matices.

EL MARQUÉS CRIANZA 2001
Teodoro Alonso Portugal. Tel. 983 880 150
Mentolados, notas de humus y toques vegetales. Goloso, amable, con recuerdos a grosella y mora.

FÉLIX CALLEJO G. RESERVA '95
Felix Callejo. Tel. 947 532 312
Tiene la virtud de esperar, sorprende su complejidad, notas de cuero, higos, pimienta. En boca alardea de suavidad y longitud.

FINCA EL PICÓN 1999
Pago de los Capellanes. Te. 947 530 068
Café y chocolate, monte bajo y toffe que desfilan con potencia en la copa. Carnoso, suave, espléndido en frutosidad. Es muy complejo.

FINCA SAN COVATE RESERVA 1999
Señorío de Nava. Tel. 947 650 003
Moderno, con fuerza en sus aromas, atisbos de fresón, clavo, notas ahumadas. Sabroso, tenaz, llena la boca con mesura.

FINCA VILLACRECES RESERVA 2000
Hnos. Cuadrado García. Tel. 983 680 437
Se aprecia un acierto de ensamblaje entre madera y fruta, desarrollo impecable. Goloso, tanino amable y con buen linaje.

FUENTESPINA RESERVA 1999
Fuentespina. Tel. 947 503 857
Fondo reducido que aporta complejidad, ciruela pasa, cacao. Buqué clásico. Equilibrado, de buen paso, con amplitud final.

GONDOMAR DEL REINO R. 1999
Alberto y Benito. Tel. 983 892 156
Notas animales y de tabaco de pipa, canela con un toque de vainilla. Suave, de fácil paso, final fresco.

GRAN ARZUAGA 2002
Arzuaga Navarro. Tel. 983 681 146
Pasadas unas horas se muestra impecable, aún más, desarrolla mejor los aromas, y en boca es jugoso, pleno de matices, con taninos de gran calidad.

HACIENDA MONASTERIO R. 1999
Hacienda Monasterio. Tel. 983 484 002
Detrás de la fruta hay maderas aromáticas (mentolado), cacao y lácteos. Jugoso, paso de boca largo, con amargor final que perdura.

KIRIOS DE ADRADA 2001
Adrada Ecológica. Tel. 947 531 096
Notas de hollejo maduro y especias, con un paso de boca goloso, fresco y bien contrastado.

LA CAPILLA SELECCIÓN 2002
Robeal. Tel. 947 484 706
Calidad frutal que se impone, regaliz, muy maduro. Se deja gozar, granulosidad tánica, envolvente, final largo a moras.

LAGAR VIEJO 2000
El Molar. Tel. 983 210 750
Se afina la fruta con buen trabajo de la madera. Moderno, de paso elegante y agradables sensaciones.

LÁGRIMA NEGRA RESERVA 1999
Vinos Santos Arranz. Tel. 983 870 008
Montebajo, paloluz, tostados que se imponen, pólvora. Complejo. Gusta su prudencia golosa, fresco, tanino poderoso. Buen diseño.

LAVEGUILLA CRIANZA 1999
Viñedos y Bodegas la Cepa Alta. Tel. 983 681 010
Ensalada de frutos rojos en sazón con un porte de madera perfumado (cedro). Sabroso, de paso fácil y buenas hechuras.

LEGARIS RESERVA 1999
Legaris. Tel. 983 878 088
Se muestra muy vivo, notas de fruta fresca e higos, pimienta, cacao. Complejo. Suave, envolvente y bien estructurado. Largo.

LOS ASTRALES 2001
Los Astrales. Tel. 979 744 626
Sobresale la fruta joven, la buena madera, bien puesta. Jugoso, expresivo, magnífico recorrido y plenitud que estimula.

MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO '02
Emilio Moro. Tel. 983 870 059
Delicadísimo, tanto en fruta como en la finura de la madera. Hay minerales. Taninos fundentes, equilibrio y buen porvenir.

MARQUÉS DE VALPARAISO CR. '99
Federico Paternina. Tel. 983 310 550
Reducción que pronto desaparece. Fruta negra, toffe, regaliz que vuelven a incidir en boca, goloso, sin aristas y equilibrado.

De cosecha

Seguramente, muchos consumidores habituales de los vinos de la Ribera del Duero se han preguntado por qué un vino con mención en la contraetiqueta de "cosecha", es decir, la elaboración menos costosa, tiene un precio elevado. Y es que la producción de vino está sujeta a factores muy diversos. Concretamente los vinos de "cosecha" son vinos con su justo tiempo en madera pero no en botella, por lo que no se les puede aplicar la mención de crianza o reserva. Se trata de dar la oportunidad al consumidor de guardar el vino en su bodega el tiempo que estime conveniente. En teoría esto debería abaratar el producto final, pues la bodega se libra de un costoso almacenaje. Pero el vino tiene estas cosas: es una mezcla de producto industrial y obra de arte sobre la que especular.

Tintos de Ribera del Duero

MARTÍN BERDUGO CRIANZA 2001
Bodega y Viñedos Martin Berdugo. Tel. 947 510 671
Complejidad bien desarrollada, amplio: ciruela, tabaco. Equilibrado, envolvente, rico buqué final.

MATALLANA 2001
Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Tel. 941 511 128
Concentración de fruta con la máxima identidad. Abundantes notas de grosella, fino roble. Arropa el paladar sin excesos, estructurado, longevo.

MONTE AIXA RESERVA 1999
Bodegas y Viñedos Monte Aixa. Tel. 610 227 123
Recuerdos de evolución positiva: animales, tabaco, trufa negra. Equilibrado, sutil en su paso, desarrolla un largo buqué.

MONTE VILLALOBÓN 2000
Grandes Bodegas. Tel. 947 542 166
Atractiva evolución, perfume mentolado con un toque de humus. Musculoso, llena la boca, fresco y bien conjuntado. Prometedor.

MONTEBACO SEL. ESPECIAL 2001
Montebaco Tel. 983 683 696
Minerales y pólvora, ensalzados por las fresas frescas. Armado, muy carnoso y envolvente. Final de tostados elegantes que perduran.

MONTEGAREDO CRIANZA 2001
Montegaredo. Tel. 947 530 003
Rojo cereza muy vivo. Limpio, acierto de ensamblaje y desarrollo tanto en copa como en el paladar. Equilibrado y bien hecho.

NEO PUNTA ESENCIA 2001
Julio César Conde Delgado y otros. Tel. 669 403 169
Linaje varietal de soberbia calidad, minerales, tinta china. Espléndida tanicidad, se desenvuelve como los grandes aunque necesita botella. Para disfrutar.

OPIMUS 2002
Montevannos. Tel. 947 534 077
Se nota el roble nuevo aunque la abundante fruta se impone. Magníficos parámetros en boca, jugoso, estructurado y largo.

PAGO DE CARRAOVEJAS RES. 2001
Pago de Carraovejas. Tel. 983 878 020
Notable mejora que prodiga la expresión de la fruta, ápices mentolados, finos tostados que desembocan en una boca plena.

PAGO DE LAS SOLANAS 2000
Matarromera. Tel. 983 107 100
Mermelada de frutillos silvestres, tostados que se imponen, tabaco de pipa. La boca es aún mejor, deliciosa calidad frutal.

PAGOS DE PEÑAFIEL RESERVA 2000
Hijos de Antonio Polo. Tel. 983 881 083
Le cuesta abrirse, está bien conjuntado y se define con franqueza. En boca resulta mejor, carnoso, estructurado y pleno.

PAGOS DE VALCERRACÍN VENDIMIA SELEC. CRIANZA 2001
Valpincia. Tel. 947 557 384
Un vino conservador. Tiene atributos que le sirven para resultar muy equilibrado, suave y bien desarrollado.

PESQUERA JANUS GRAN R. 1994
A. Fernández Tinto Pesquera. Tel. 983 870 037
Profundo y difícil de comprender, prima su clasismo. Tras largas horas comienza el disfrute, muy complejo. Destaca la suavidad y buen talante, para beber ahora.

PESQUERA MILENIUM R. 1996
A. Fernández Tinto Pesquera. Tel. 983 870 037
Madera fabulosa que se ciñe con maestría a la calidad frutal. En boca muestra vigor que de ningún modo está reñido con la elegancia.

PINNA FIDELIS VEND. SELEC. '02
Cocope, S.C. Tel. 983 878 034
Apuesta por sacar el máximo potencial a la fruta, franco y con notas especiadas. Envolvente, goloso, con cuerpo y fácil de beber.

PRADO REY ELITE 2001
Real Sitio de Ventosilla . Tel. 947 546 900
Concentración que destaca tanto en nariz como en boca. Mermelada de fresas, tostados. Goloso, con volumen y longitud.

PROTOS ESPECIAL 2001
Protos. Tel. 983 878 011
Estilo diferente, prima la fruta y la claridad de su crianza. Estructurado, con peso de fruta y taninos firmes. Todavía le falta botella.

REGINA VIDES 1999
Hermanos Sastre. Tel. 947 542 108
Moderno, poderoso, maderas frescas que funden con la fruta en mermelada. Sabroso, corpulento y envolvente. Extenso y pleno.

RENTO 2001
Ag. y Bod. Renacimiento de Olivares. Tel. 983 107 100
Guindas en licor, cacao y torrefactos con buena base aunque todavía por ensamblar. Musculoso, con volumen y carga frutal apreciable.

Vega Sicilia

Sin duda la bodega con más nombre y prestigio fuera y dentro de España. Verdadero motor e inspiración de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Su puesta en funcionamiento data del año 1864, y ha pasado desde entonces por las manos de diversos propietarios hasta que a principios de los ochenta fuera adquirida por la familia Álvarez. Hasta finales de los noventa el genio de la bodega fue el enólogo Mariano García, sustituido en los últimos años por Javier Ausas. La bodega elabora cuatro tipos de vino: Vega Sicilia Único, Valbuena 5º año, Único Reserva Especial (sin añada), y Alión. Las variedades utilizadas son la Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec.

Tintos de Ribera del Duero

RESALTE CRIANZA 2001
Resalte de Peñafiel. Tel. 983 878 160
Desarrolla notas animales y de cuero viejo en busca de mayor complejidad. Sin embargo, en boca es fresco, armónico y largo.

RIBÓN CRIANZA 2001
Viñedos y Bodegas Ribón. Tel. 983 680 015
Madurez al límite, recuerdos bien fundidos de cacao, tostados y balsámico. Suave, con cuerpo y de agradable final frutoso.

SECRETO RESERVA 2000
Viña Mayor Tel. 983 521 011.
Gana en mayor definición y ajuste de sus atributos. Maduro, magnífica madera y buqué que se prodiga en su elegante boca.

SEÑORÍO DEL CID CRIANZA 2000
Osborne selección,. Tel. 619 710 000
Evolución positiva, pasas, tabaco de pipa, almizcle. Complejo. Sedoso, con cuerpo, paso nutrido de sabores y aromas que duran.

TAMARAL CRIANZA 2001
Vice John. Tel. 947 550 121
Fresa-grosella en sazón, coco, nuez moscada. Con cuerpo, llena la boca, vigor tánico que realza la expresión del vino.

TARSUS 1999
Tarsus. Tel. 947 554 218
Domina la materia prima sobre la madera. Buena señal. En boca está bien hecho, carnoso y envolvente, y deja un final amargo.

TEÓFILO REYES RESERVA 2000
Reyes. Tel. 983 484 019
Fruta pasa que deja paso a las notas animales y de trufa. Magnífico desarrollo. Equilibrado, redondo y con gran persistencia.

TORREDEROS RESERVA 2000
Torrecorcos. Tel. 947 532 627
Buen diseño que apuesta por la Tempranillo, notas especiadas armónicas. Goloso, de vigor latente y estructurado. Con futuro.

TORREMILANOS CRIANZA 2001
Peñalba López. Tel. 947 501 381
Mucha mejora, sinfonía de aromas que cautivan, cacao, humo, grosella negra. En boca todavía mejor, espléndido y con longitud.

TORRESILO 2001
Cillar de Silos. Tel. 947 545 126
Tímido al principio, fruta joven muy bien perfilada. Jugoso, con peso de fruta y ricas sensaciones finales.

VALDECUADRÓN 2002
Bod. Coop. Ntra. Sra. de los Olmos. Tel. 957 545 185
Qué magnífica base tiene, buen acierto en la madurez, notas de terruño y un paso de boca goloso, vivo, con frescura final.

VALDUERO GRAN RESERVA "12 AÑOS" 1990
Explotaciones Valduero. Tel. 947 545 459
Muy conservador y delicado, abundantes aromas de tabaco, trufa, almizcles. Crece por momentos. Suave, equilibrado y largo.

VALSARDO RESERVA 1999
Valsardo de Peñafiel. Tel. 983 484 129
Goza del linaje varietal, expresivo y bien desarrollado que se compenetra con la noble madera. Su paso es equilibrado y envolvente.

VALSOTILLO GRAN RESERVA 1995
Ismael Arroyo. Tel. 947 532 309
Es de los más gustosos, tanto en nariz como en boca. Sus pinceladas clásicas y equilibrio demuestran el buen hacer y grandeza de un vino viejo.

VEGA IZAN RESERVA 1999
Riberalta. Tel. 947 544 101
Reducción que acompaña a las notas de ciruela pasa, caja de puros y almizcle. Suave, equilibrado y más desarrollado en su paso de boca.

VEGA SICILIA ÚNICO 1994
Vega Sicilia. Tel. 983 680 147
Volumen frutal que se acaricia con la lengua, apoteósico, equilibrado de principio a fin. Un trabajo a conciencia que demuestra la consolidación de un grande en la Ribera.

VIÑA PEDROSA GRAN RESERVA 1998
Hermanos Pérez Pascuas. Tel. 947 530 100
Tiene aromas "de libro", excelente fusión de la fruta y la madera, con un toque de aldehídos nobles. Suavidad plena, equilibrio y recuerdos profundos.

VIÑA SOLORCA CRIANZA 2001
Viña Solorca. Tel. 947 561 109
Principio aromático que prodigan las maderas, notas de casis en licor, y clavo. Goloso, envolvente, tanino vigoroso y pleno.

VIÑA TUELDA CRIANZA 2001
Viña Tuelda. Tel. 947 551 571
Frutosidad melosa que se hermana con los torrefactos de la madera. Glicérico, tanino fundente y equilibrado. Muy gustoso.

Predicción

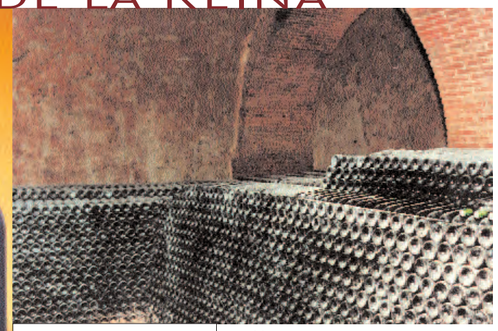
Se palpan nervios entre los productores. Y es que la cosecha de este año 2004 se presenta con calidad y cantidad. Ha tenido una trayectoria muy parecida a la de 2001, donde Agosto resultó lluvioso y moderado. Aunque este verano ha sido de calores más intensos que aquel, lo cierto es que las noches han sido más serveras, mucho más frescas, y esto es un bien necesario para fijar los polifenoles en la uva. De todos modos no queremos anticiparnos porque en Septiembre las cosas pueden cambiar radicalmente si el pedrisco cae copioso. Probablemente los viticultores se jugarán la cosecha hasta la última semana.

CÓDIGO DE PRECIOS	
	Hasta 3 €
	De 3 a 6 €
	De 6 a 9 €
	De 9 a 18 €
	Más de 18 €
	Buena relación calidad/precio
	En recuadro, nuestra elección

Los vinos pueden ser encontrados en las Tiendas Especializadas cuya lista incluimos al final de esta revista.

Bodegas Ejemplares

Vega de la Reina



Nuevos vinos con una nueva imagen que incluye un novedoso logotipo.

Imagen e imaginación

La antigua bodega se asienta sobre kilómetros de cavas talladas en la piedra. Toda esa historia, toda esa riqueza arquitectónica se transformará en hotel y espacio temático, un espacio ejemplar para enoturismo.

Se refiere al vino como a su niño y, si uno aguza la vista, puede creer que le pone la mano en la frente para tomar la temperatura en busca de un atisbo de malestar. Desde que es uva y se vendimia de noche, con la fresca, a 10 ó 12 grados, hasta que entra en los depósitos para fermentar sin prisa y sin merma de aromas a temperatura comedida. O cuando ya reposa en las más de mil barricas y en los botelleros, en la bodega nueva porque la histórica, aunque ofrece condiciones óptimas de ambiente, es una cava impresionante, laberíntica e inmanejable para la producción actual.

Inmanejable incluso para los bríos y el entusiasmo de este cuidadoso enólogo, Juan Pablo García, que rige viñas y vinos codo con codo con Aníbal Asensio.

Cambio de imagen

Pero vamos por partes. Ésta parte del equipo técnico y rector es, junto con el viñedo y las dos bodegas, la Sociedad Bodegas Vega de la Reina, la creación de la familia Maldonado que, desde el 2003 ha pasado a manos de Grupo Veintidós. A ellos, a la Consejera Carola López y al nuevo Director Paco Merino se debe el cambio de imagen y las directrices para una apuesta por vinos de calidad, tanto en la D.O Rueda para los blancos, como en la Denominación Geográfica Vino de la Tierra de Castilla y León para los tintos.

Para Grupo Veintidós que dirige Juan Mª López, dedicado a la actividad inmobiliaria, el ocio y el turismo, éste es su bautismo en vino. A partir de un equipo joven pero con profunda experiencia, lo enfocan con los mismos principios que el resto de sus realizaciones, es decir, con un enorme respeto a los valores culturales y humanos, cuidando, como en el desarrollo de alguno de los espacios hoteleros proyectados junto a NH y AC o Barceló, tanto el valor histórico de los edificios como el confort de los huéspedes. Esa es la filosofía que anima el proyecto inmediato de convertir la bodega antigua, una coquetería de arquitectura industrial, en un hotel con unas 20 habitaciones, que incorpore museo y espacio didáctico para inmersión en el enoturismo.

Lo que ya está en marcha es la renovación de estilo e imagen de los vinos, tanto los más tradicionales, como las elaboraciones de corte moderno, de alta expresión, que complacen a un público joven, formado, curioso y capaz de comparar con buen criterio. Sin duda la nueva imagen, el vestido de los vinos se dirige a esos espectadores. El artista vasco Miguel González San Román ha creado una visión límpida, una expresión clara y hasta un guiño pícaro en la inevitable corona de una moderna reina de esta vega. Inconfundible y expresivo del contenido.

Pero como dice el enólogo "el vino no se debe leer en la etiqueta sino en la copa y en el paladar". Lo que aquí está escrito, el catálogo completo, son tres blancos que recogen el abanico de Rueda - un intenso y sedoso Verdejo, un serio y prolongado Sauvignon Blanc y un fresco Cosecha que equilibra recuerdos frutales y herbáceos- y otros tantos tintos que, aunque por su largo proceso aún mantienen cierto clasicismo, anuncian un futuro rebosante de personalidad. Como muestra, la obra nueva, el Joven 2003 hecho con Tempranillo y Merlot, con tintes violáceos por su edad, pero con una redonda madurez. O el sabio ensamblaje de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, vivo granate con un año de crianza, que es el Expresión 2001.

Un viñedo como un jardín

Todos salen de los pagos de un primoroso viñedo, 100 has. a las que el Grupo ha añadido diez de Verdejo en espaldera. La Hormiga, la Dehesilla, Miralalba, Campoviejo... que la bodega cultiva en unas suaves lomas entre el Duero y el Adaja, en tierras de Valladolid. El jardinero -pues eso parece el paisaje- es Aníbal, amante de esta tierra y estas cepas hasta el punto de volver la cara para no contemplar las radicales podas que él mismo ordena en aras de menor y mejor producción.

El resultado, sus buenos oficios y los de esa tierra pedregosa, inhóspita, de blancura cegadora, se concentran en cada copa.

BODEGA VEGA DE LA REINA
C/ Los Moros 10
47490 Rueda (Valladolid)
Tel. 983 868089 Fax : 983 868594
www.vegadelareina.com

Unidos por el placer

Arroz negro con rosados

Sustento principal de la humanidad por miles de años, el arroz es uno de los alimentos más versátiles de cuantos existen. Su adaptabilidad en la cocina es difícil de superar. Resulta fascinante que este alimento sea el protagonista de muchos de los mejores platos del mundo. Tiene en los pueblos del Mediterráneo su propia cultura y forma de expresarse en la gastronomía. Una de sus múltiples preparaciones, sumamente exquisita y vistosa, es el arroz negro, receta típica de la coquinaria valenciana, aunque aquello de lo típico es un término tan amplio y abierto como la imaginación de quien lo prepare. Su color característico se debe al uso de la tinta de la sepia, sobre todo, aunque también se prepara con calamares o chipirones.

El arroz más apto para este tipo de plato es el de grano redondo y pequeño porque se impregna y apodera de los aromas y sabores del resto de los ingredientes, algo fundamental para un buen arroz negro. La receta más sencilla incluye, junto a todo lo citado, vino blanco, ajos, laurel, cebolla pimiento, caldo de pescado, aceite de oliva, sal y pimienta. A partir de ahí las variaciones son ilimitadas, pero siempre con cierta lógica y respeto de la materia prima. Le van muy bien las alcachofas, pimientos y judías verdes. Como acompañante, una gama de rosados muy diversa (Penedès, Somontano, Montsant, Navarra, Rioja y Ribera del Duero), vinos frescos, ligeros, afrutados, con buena acidez, sabrosos..., en definitiva, que no apabullen el paladar y arropen al arroz.

NUESTRA SELECCIÓN

JANÉ VENTURA 2003
Jané Ventura.
Expresión bien contrastada, potente y con carácter. Más intenso que los rosados, en general. Estructurado y envolvente.

MONTESIERRA 2003
Pirineos.
Delicado en aromas, grosellas maduras, notas de hierba fresca. En boca destaca por su equilibrio y sencillez.

ROIGENC 2003
Capafons-Ossó.
Aromas incipientes a fruta roja en licor, zarzamora, regaliz y especias que se trasladan en su paso por boca, carnoso y vivaz.

ROSA DE AZUL Y GARANZA 2003
Azul y Garanza.
Muy completo desde su ricos aromas a fresón hasta el volumen justo de boca, muy frutal y armónico.

SONSIERRA 2003
Sonsierra, Sc. Coop.
Nariz que funde la fruta y las notas de violeta con un toque anisado. De fácil paso, fresco, homogéneo y agradable.

VIÑA PILAR 2003
Felix Callejo
Fresas frescas, notas florales con un paso de boca jugoso, con cuerpo y de un agradable toque goloso inicial que lo hace gustoso.

Screwpull®
El original
LM 300

1978 Museo de Nueva York
2003 Innovación permanente
El sacacorchos mas sencillo, es Screwpull
10 year
Inventado y diseñado para un uso óptimo y confortable
Alta tecnologia y valor estético
Le Creuset S.L.
C/ Ciencia, 8 - Nave 1 - Pol. Ind. Massotes
08850 Gava - Barcelona - Spain
Tel. : (34) 93.122.10.10 - Fax : (34) 93.121.82.87
screwpull@lecreuset.es - www.lecreuset.com

Los vinos de mi bodega

Vinos de la brisa atlántica

Bartolomé Sánchez

Posee esta fina variedad fama de ser amante de las brisas marinas, aunque a lo largo de la ribera del Miño, quizás deslumbrada por este río, también ofrezca vinos majestuosos. Así, ya bien al interior de Galicia, el Condado de Tea se erige en uno de sus mejores reductos. Conocemos la cara buena de la zona gracias a bodegas como la ya clásica "Granja Fillaboa". Reciente es su incorporación al grupo Masaveu, hecho que al parecer le ha dado todavía más consistencia. Sigue la directora técnica, Isabel Salgado, a quien sus muchos años de experiencia le han revelado los secretos del Albariño, vinos que siempre llevan grabado el sello de la elegancia. Este blanco es un buen ejemplo, porque manifiesta una consistencia considerable y una gran finura. Fermentó y continuó su crianza en barricas de Allier de 500 litros desde septiembre a marzo, pero es un vino que necesita bastante tiempo en botella para dirigir y domeñar su fuerza y a la vez dotar de mayor complejidad su excelente expresión aromática.

El hombre tranquilo Cuando conocí a Dirk van der Niepoort me pareció una persona muy madura y experimentada. Y no por su aspecto, ni tampoco por su edad, todavía envidiable, sino su talante, su ironía. Una forma de encarar la vida que denota una seguridad que inevitablemente plasma en su trabajo. Es uno de esos bodegueros que hace tiempo se comprometieron en renovar la vinicultura del Douro, tanto en dulces como en secos. Todos sus productos son bien rompedores; alguno de ellos, verdadera obra de colección, como la versión lusitana del vino "Matador". Me sorprendió otro llamado Redoma, excelente representante de una enología actual, cargado de fruta y con una madera tan medida que acariciaba suavemente sus taninos. No es tampoco corriente, porque sus uvas proceden de viejas viñas, verdadero maremagnum, con más de treinta variedades mezcladas en las mismas parcelas, de una de las áreas más difíciles del Douro, Cima do Corgo.

Fillaboa F. en Barrica 2003

B. Fillaboa. Lugar de Fillaboa. 36459 Salvaterra do Miño (Pontevedra) Tel. 986 65 81 32
info@bodegasfillaboa.com. D.O. Rías Baixas. Precio: 15 €. Tipo: Blanco crianza.
Variedad: Albariño. Crianza: Fermentación y crianza en toneles de roble francés.
Fecha de entrada: 7/6/2004. Consumo óptimo aproximado: 5 años a 9/12° C.
Puntuación: 8,5/10

Iª Cata: Un Albariño enérgico, poderoso, que no se deja avasallar fácilmente por los nítidos aromas de la madera. Manzana madura junto a miel y una lías concienzudamente trabajadas, se mezclan con las notas especiadas bien medidas. Tiene estructura, buen paso de boca, deja una sensación de opulencia en el paladar muy agradable, con un refrescante final cítrico. Será interesante dejarlo unos meses (si lo resiste, hasta un año) para degustarlo en plena sazón. Si se decide a tomarlo ahora, se expresará mucho mejor bien aireado.

Redoma Tinto 2001

Niepoort Vinhos. Import. Madrid: Vinalia Import. Tel. 91 533 59 47
Barcelona: Vila Viniteca. Tel. 93 268 32 27. Douro D.O.C. Precio: 33 €. Tipo: Tinto crianza
Variedades: Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga francesa y otras.
Crianza: 18 meses en barrica de roble francés. Fecha de entrada: 5/ 7/ 2004
Consumo óptimo aproximado: 10 años a 16/18° C. Puntuación: 9/10

Iª Cata: De aspecto soberbio, un color picota oscuro y capa impenetrable que aporta un efecto de concentración. Posee una profunda nariz, marcada por los aromas intensos y claros de frutillos negros, notas de especias y un toque mineral que se acentúa cuando pasa el tiempo en la copa. Pero esa apariencia de concentración se torna carnosidad y frescura gracias a un tanino sedoso y maduro y a su justa acidez, y vuelven los aromas de fruta madura a engalanar el paladar en armonía con los recuerdos de especias y tostados de la madera.

Práctica de cata

El carácter de Toro

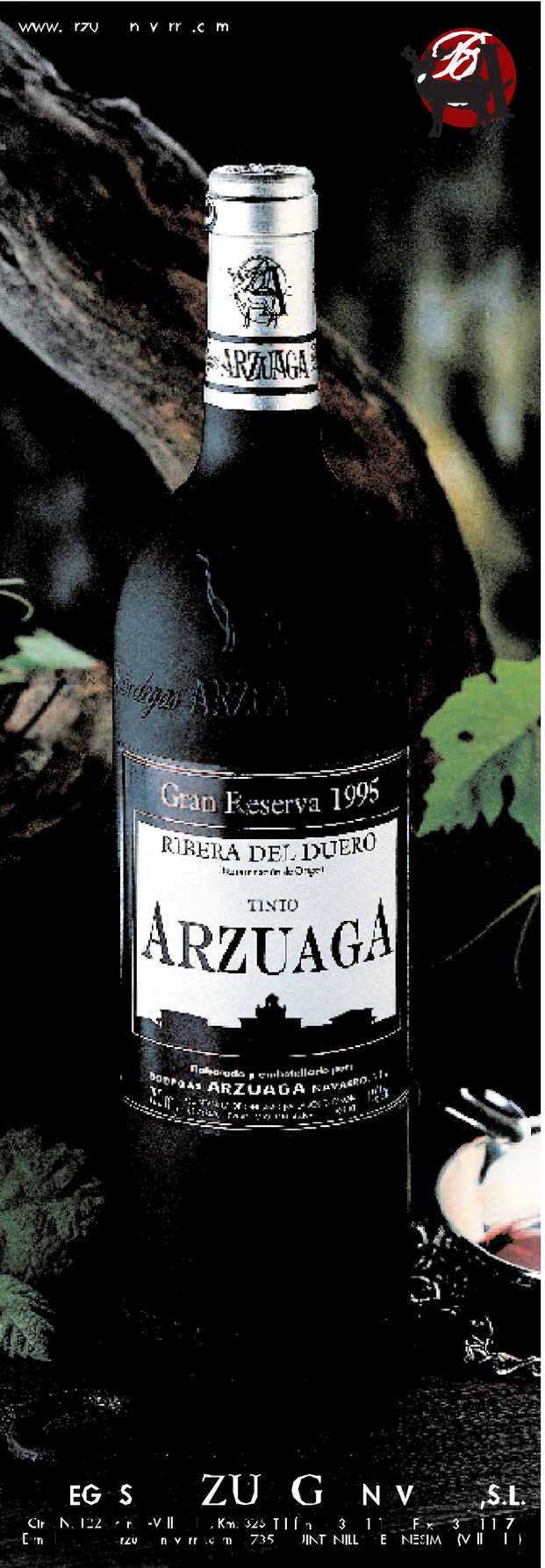
El gran sueño de Manuel Fariña fue elaborar un vino distinto, con personalidad propia y enseñarlo por el mundo. Poco a poco lo fue cumpliendo. Hace ya más de medio siglo que su padre. Salvador Fariña, inició la actividad vinícola en una rudimentaria bodega en Casaseca de las Chanas (Zamora). En 1988, a raíz de la creación de la D.O. Toro, se construyeron las nuevas instalaciones y en ellas se elaboran, desde entonces, los vinos que Bodegas Fariña comercializa al amparo de esa D.O., vinos que combinan el carácter singular de la zona con una notable elegancia y complejidad.

Esta firma, totalmente familiar, cuenta con cerca de 250 hectáreas de viñedo y además compra a otros viticultores de la zona, asesorados en todo momento para asegurar la máxima calidad. Las variedades empleadas para elaborar su gama de vinos son Tinta de Toro y Garnacha, para rosados y tintos, y Malvasía y Verdejo, para blancos. Es la Tinta de Toro la que protagoniza esta práctica, al cien por cien presente en el Gran Colegiata Crianza-Roble Francés 1999, procedente de viñas de más de treinta años de edad. Un tinto que sigue las nuevas tendencias del mercado y una firme apuesta de Manuel Fariña por deleitar al aficionado con un vino estructurado, con potencia y que presenta una excelente evolución en el tiempo como podrá apreciar.

Haga su cata y mande el resultado a la redacción de nuestra revista: C/Teruel, 7. Colonia de Los Ángeles. 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). Los cinco mejores catadores recibirán en su domicilio una caja con 6 botellas de esta prestigiosa bodega.

Gran Colegiata Crianza-Roble Francés 1999

Color	Aspecto
Limpidez	
Intensidad	Aroma
Tipo	
Ataque	Gusto
Evolución	
Descripción general	



SEPA DE LO QUE HABLA

De podredumbres

La podredumbre noble, "noble rot", "pourriture noble" y "Edelfäule" son los nombres en español, inglés, francés y alemán de la manifestación benigna de la Botrytis cinerea ("cinerea" significa "de color de ceniza"), un hongo microscópico que afecta a las uvas. En ciertas zonas, su expresión más común, por exceso de humedad, es la podredumbre gris, que destruye la fruta irremediablemente. Bajo condiciones diferentes -humedad muy fuerte, por ejemplo por la niebla que sube de madrugada de un río, seguida del sol, que la seca por la tarde-, su efecto es la clave de los más extraordinarios vinos licorosos del mundo: Sauternes, Trockenbeerenauslese del Rhin, Tokaj... Es entonces cuando recibe el calificativo de noble.

La gran mayoría de vinos con Botrytis proceden de variedades blancas. Este hongo penetra al principio por el hollejo de la uva sin romperlo ni exponer la pulpa a bacterias o al aire. En pocos días, la uva empieza a desecarse: así se concentran extraordinariamente los azúcares y la glicerina en el poco zumo que queda dentro; como la acidez tarda más en concentrarse, se equilibra bien el zumo resultante, que adquiere aromas y sabores muy complejos, mientras por fuera la uva se cubre de una típica pelusa fúngica. Uno de los principales problemas que tiene la podredumbre noble es su desarrollo irregular dentro de un mismo racimo. Se pueden encontrar uvas totalmente atacadas y otras todavía sanas. Por eso la vendimia se realiza selectivamente; no se vendimian racimos enteros, sino sólo los granos que se encuentren a punto, cuidando de dejar algo de Botrytis en cada racimo, para que siga desarrollándose. Una vendimia eterna, cara y que repercute en el precio final de estas joyas enológicas.

¿Qué son los vinos enverados?
Son vinos blancos típicos del País Vasco, procedentes de uvas que, debido a las condiciones climáticas propias de la zona (poco sol), maduran mal. Su graduación oscila entre 7 y 9% vol.

¿Cuánta cantidad de vino debemos servir?
Se estima que la cantidad a servir en la copa está entre 110 y 140 ml. de vino tinto, 85 ml. de vino blanco y 30 ml. en el caso de los licorosos.

¿Qué es el vino violeta?
En un vino bastante antiguo que se extiende por la D.O. Alella. Procedente de la variedad tinta Mataró y de sabor dulce. Aunque se había dejado de elaborar, algunas bodegas de la zona apuestan por su recuperación.

QUESO Y VINO

La flor del Sureste

En la ruta de las Vegas, desde Titulcia a Chinchón, se encuentra un precioso caserío donde se elabora queso desde los años ochenta. Propiedad familiar que se ha dedicado a este noble arte hasta donde alcanza la memoria. José Mª y Gumer, dueños y padres de José Vicente, han conservado la sabiduría y pasión que heredaron. Con raíces manchegas, concretamente del pueblecito de Consuegra, se instalaron en el Sureste madrileño en busca de buenos pastos para sus ovejas. Ahora, con un poco más de tecnología, pero sin perder la identidad, continúan elaborando un queso espléndido, de leche cruda.

El Queso

La Rosa Amarilla
Ctra. Titulcia a Chinchón, km 51
28370 Chinchón (Madrid)
Tel. y Fax. 991 893 50 52
Abierto todos los días del año

Elaboración
La elaboración es muy artesanal. Una vez dispuesta la leche fresca en la cuba, se calienta a 30º C durante dos horas. Se añade el cuajo animal. Pasada una hora se corta la cuajada con una lira hasta conseguir el tamaño de un garbanzo. Se realiza un primer prensado de la cuajada para después introducirla en los moldes. A continuación se bañan en salmuera durante 24 horas y pasan al secadero durante una semana. Por último, permanece entre 8 y 10 meses en la cámara de curación (12º C y 60% de humedad) para madurar y adquirir tan sublimes atributos.
Antes de salir al mercado se restriega aceite para mejorar la conservación de la corteza.

Sin DO. **Tipo**: Pasta dura. **Forma**: redondo.
Peso: Alrededor de 2 y 3 kg. **Cabaña**: oveja manchega.
Curación: 8 a 10 meses. **Cuajo**: animal. **Precio (Kg.)**: 10,22 €.

El Vino

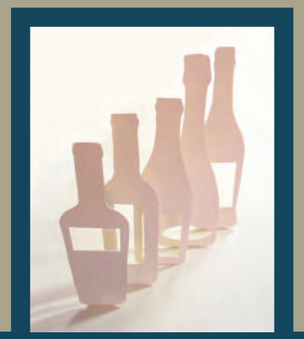
Viña Paceta Crianza 2000
Bodegas Bilbaínas
C/ Estación, 3. 26200 Haro (La Rioja)
Teléfono: 941 310 147
Fax: 941 310 706
e-mail: codinfo@codorniu.es
web: www.grupocodorniu.com

DOC: Rioja **Tipo**: Tinto crianza **Varietal**: Tempranillo.
Grado alcohólico: 12,5% vol. **Precio:** 6,95 €.

Un crianza histórico, renovado por Pepe Hidalgo, que conserva la ligereza y fluidez de trago que le hizo popular, pero con más color e intensos aromas afrutados. La madera resulta muy sugerente. En boca se fusiona con el queso, con suavidad, lo que permite que se exprese la personalidad del queso: poderoso, profundo y de final glorioso. Es una armonía clásica, en la que todos salen mejorados.

Dominio de la Vega

Dominio de la Vega, S.L.
Crtra. Madrid – Valencia, Km. 270,65
46390 San Antonio / Requena (Valencia)
Tel.: 96 232 0570; Fax.: 96 232



lv stu r
Diseño Gráfico e Imagen de Producto

...propuestas de una imagen para el vino

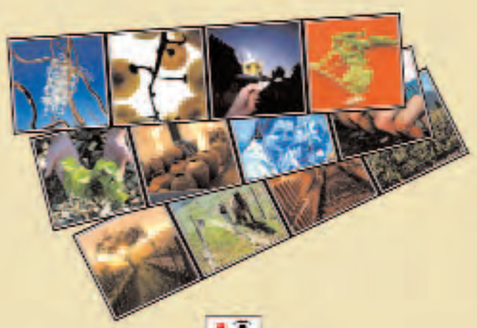
www.elvestuario.com

El mejor banco de imágenes del mundo del vino

iberimage lanza sus CD's vinícolas

(Royalty free - libres de derechos)

CDs LIBRES.- Iberimage cuenta con un fondo de CDs libres de derechos, agrupados por temas y regiones vinícolas.
Consulte www.iberimage.com/es/rf.jsp
CDs A MEDIDA.-Además, si lo desea, los fotógrafos especializados de Iberimage se encargan de confeccionar sus CDs a medida (para su bodega, región, Denominación de Origen, etc.). Para más información y solicitar presupuestos, visite la página web www.iberimage.com/vino.jsp



iberimage

Para más información visite nuestra web www.iberimage.com
o diríjase a yolanda llorente@iberimage.com
o llamar al teléfono 914 635 764

Días de vino

Los mil y un vinos

La encantadora y bella Schehrazada durante mil y una noches inventa y narra toda una serie de historias a su esposo, el rey Schahriar, para que se mantenga en suspenso hasta el amanecer; de este modo logrará aplazar el decreto por el cual, cada noche, el rey dormiría con una joven distinta y al día siguiente ordenaría su ejecución, como venganza por la infidelidad de su primera esposa. Así se llega a formar toda una antología que es, quizás, el mejor libro de aventuras de la literatura universal. Pero es, también, un libro que, en las circunstancias históricas actuales, nos inunda de dudas y preguntas por doquier, porque a pesar de que su estructura plena no se consolida hasta el siglo XV, y no cesó de modificarse en el continuo contacto con otras culturas, no cabe la menor duda que está impregnado de cultura árabe, aunque no sea más que a través de su difusión oral.
Y en este punto es donde nos asaltan las dudas a borbotones. Sólo plantearemos una: ¿cómo puede existir un abismo, tan grande e intenso, entre esta obra que destila, por todos sus poros, una vida desbordante, y alguna de las manifestaciones contemporáneos de esa misma cultura a la que pertenece esa obra?
Y para ver esa vitalidad exultante tomaremos, cómo no, el vino. Él es un elemento esencial de nuestra vida: "Entonces ella le dijo, ofreciéndole la copa: Bebe, ¡oh amigo mío! y que la bebida te aproveche y la digieras bien. Que ella te dé fuerzas para el camino de la verdadera salud". En el caso de que la bebida no se haga presente cualquier acción humana queda cercenada: "¡Grande es tu generosidad; pero faltan las bebidas!" Y yo contesté: "También las tengo". Y replicó: "Di que las traigan". Y mandé traer seis vasijas, llenas de seis clases de bebidas, y las probó una por una, y me dijo: "¡Alah te provea de todas sus gracias!".
La bebida nos lleva de su mano a lugares deseados por todos: "Ahora te toca correr detrás de ella. Porque cuando se excita con la bebida y con la danza, acostumbra desnudarse por completo, pero no se entrega a ningún amante sin haber examinado su cuerpo desnudo".
Y la bebida nos cierra amablemente el último acto de vida del día: "Y entonces se puso la mesa, y estuvimos comiendo durante una hora, dándonos mutuamente de beber, como de costumbre, después pedí el vino que solía beber todas las noches antes de acostarme, y ella me acercó la copa."
El vino nos hace elevarnos a cuotas de éxtasis que poco tienen de artificiales: "Y he aquí que la proveedora ofreció la vasija del vino y llenaron la copa y la bebieron, y así por segunda y por tercera vez. Después la proveedora la llenó de nuevo y la presentó a sus hermanas, y luego al mandadero. Y el mandadero, extasiado, improvisó esta composición rimada: ¡Bebe este vino! ¡El es la causa de toda nuestra alegría! ¡El da al que lo bebe fuerzas y salud! ¡El es el único remedio que cura todos los males!". En el vino reside la verdadera quintaesencia de nuestro peregrinar humano: "¡Nadie bebe el vino, origen de toda alegría, sin sentir las emociones más gratas! ¡La embriaguez es lo único que puede saturarnos de voluptuosidad!".

Carlos Iglesias

El vino en la Red

Hacer vino casero

Se acerca la temporada de vendimia y nos ha parecido oportuno que descubran con nosotros una interesante web que hará las delicias de los aficionados del vino. Se trata de www.elaboratuvino.com. Un proyecto que nace con la ilusión de tres hermanos: Ventura, Cándido y Rodrigo. El padre, Cándido Martínez, con más de 35 años de actividad en el sector, supo transmitir a sus hijos la vocación por este fantástico mundo. Aunque cierto es que el enfoque es muy diferente, al menos en tamaño, ya que el padre se había dedicado a los graneles, y los hijos, a la miniaturización del vino. La empresa, constituida en el año 2002, es fruto de las curiosidades e inquietudes que despertaba la elaboración del vino entre las amistades de los fundadores. Puesta en funcionamiento la web, no tardaron en ver sus frutos. Todo un éxito sin apenas publicidad.
Entre los diversos apartados que ofrece este portal destacan los kit de elaboración. Efectivamente, se ofrece la oportunidad de poder elaborar vino en nuestra casa, con todo los pertrechos necesarios para tal fin. Se incluye, entre otros, mosto concentrado de la variedad Tempranillo, vasija de barro, 12 botellas, productos enológicos para ayudar a una perfecta fermentación, tapones, aparatos de medición e incluso la oportunidad de personalizar etiquetas. Asombroso, ¿verdad? Además se regala un libro para enriquecer nuestros conocimientos.
Seguramente algunos lectores no podrán resistir la tentación, abandonando la lectura para engancharse a internet y hacer su pedido. ¡Quietos!, aún hay más. Si uno está interesado en criar su vino en barrica, también se ofrece la oportunidad de adquirir una barrica de roble americano de 8 litros para disfrutar de la experiencia de envejecer vino al abrigo del oxígeno. Y como punto final a toda una meticulosa labor de buen hacer no podía faltar un armario climatizador, con capacidad para 20 botellas, diseñado para que nuestro vino pueda realizar una reducción en botella y suavizar los taninos cedidos por la madera. Un curso completo de cata donde el máximo exponente es la práctica, y el resultado final, un diploma transformado en alimento: nuestro propio vino. Es la mejor forma para aprender divirtiéndose. Todas las elaboraciones vienen explicadas paso a paso en un sencillo manual de elaboración que incluso podemos bajarnos gratuitamente.
Además, existe la posibilidad de adquirir los productos enológicos (levaduras seleccionadas, nutrientes, ácido tartárico, estabilizante y clarificante) necesarios para elaborar 500 kg. de uva propia.
Se agradece un apartado dedicado a los problemas más habituales que suceden en las elaboraciones y cómo resolverlos. Y para los amantes de los foros, se brinda la oportunidad de hacer preguntas, dar opiniones y sugerencias que serán respondidos por expertos en la materia. Muy pronto se ofrecerán más variedades de mosto de uva para ampliar la gama de posibilidades en la confección de nuestros vinos.

www.elaboratuvino.com

MiVino estrena Web

www.mivino.info

Mivino -nuestra revista «hermana»- estrena web. El lector encontrará de forma amena todo el contenido de la revista con un fácil acceso a las secciones habituales. El acceso es gratuito, previo registro. Un buscador posibilita buscar en todos los números publicados hasta la fecha.
El apartado «Hemeroteca» muestra todas las portadas, y con un simple click puede acceder al contendio de cada uno de los números.
Un formulario en «Práctica de Cata» posibilita la participación online en esta sección de la revista, que ofrece la posibilidad de ganar seis botellas de vino.
«Quiénes somos», «Publicidad», «Súscribase» y «Contáctenos» completan la página, el inicio de una mayor presencia online de la empresa editora OpusWine.

Viñedo nº8 de Sarría

Monovarietal Mazuelo

Bodega de Sarría ya tiene en el mercado su Viñedo nº 8, nuevo vino de la gama de "vinos de viñedo", iniciada por la bodega en julio de 2002. Hasta ahora, esta gama se componía de cuatro vinos tintos: Viñedo nº 4, como monovarietal de Merlot; Viñedo nº 7, elaborado sólo con uva Graciano; Viñedo nº 9, Cabernet Sauvignon cien por cien; y Viñedo Sotés, que es el compendio de las seis variedades de uva tinta que cultiva la bodega (Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot). Viñedo nº 8 procede de la uva Mazuelo, muy poco frecuente en ela raciones mo varietales. L uva con mu estructura y acidez total b tante alta. I vino corresponde a la añada de 2002, y ha permanecido cerca de 8 meses en barricas de roble de Nevers. Por sus 13 grados de alcohol y su nivel de acidez, se trata de un vino muy longevo.

Para Giró Ribot

Medallas de oro

La Academia de Tastavins Sant Humbert y la D.O. Penedès han otorgado dos medallas de oro a la firma Giró Ribot, en concreto al Muscat de 2003 y al Chardonnay en 2003. La casa catalana está altamente satisfecha por este reconocimiento, que es el resultado del continuo esfuerzo en la búsqueda del máximo nivel de calidad de sus vinos.

Cava de Canals & Munnè

Coupage Chardonnay

Después de quince años de probar con distintos coupages, Canals & Munnè ha sacado a la luz el nuevo coupage, con la variedad Chardonnay, para su ya conocido cava Brut Nature, con el fin de conseguir la máxima expresión ante las nuevas exigencias de los consumidores: más expresividad aromática, sedosidad, estructura, potencial de envejecimiento y matices afrutados. Para distinguir este cava se ha renovado por completo el diseño de la etiqueta.

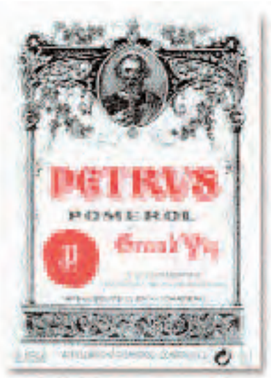
Publicación promocional

La Magia del Penedès

La D.O. Penedès acaba de presentar la "Magia de la naturaleza", una publicación promocional sobre la actividad vinícola de esta zona catalana. La novedad más destacada de este folleto es su diseño y la incorporación de imágenes realizadas por el fotógrafo Toni Galitó. También se han recuperado imágenes de Jordi Olabarrieta y algunas cedidas por firmas pertenecientes a la D.O. El objetivo es transmitir el espíritu de un Penedès renovado, a través de su tierra, su gente, su tradición y sus vinos. Además, se ha editado un desplegable. "D.O. Penedès, entre el mar y la montaña", en tamaño de bolsillo, para la comodidad de aquellos interesados en conocer la distribución territorial y ubicación de cada una de las bodegas que conforman esta zona.

Cata vertical de Pétrus en Madrid

Leyendas de Burdeos



Organizado con brillantez por de la Fundación para la Cultura del Vino, se celebró en el Casino de Madrid una cata vertical de Pétrus, con las mejores cosechas de los últimos 15 años (2001, 2000, 1999, 1998, 1995, 1995, 1990, 1989 y 1988). Una iniciativa encaminada a mostrar los mejores vinos del mundo bajo el lema "El Sabor de los Grandes". Fueron presentadas por Jean-Claude Berrouet, el enólogo de la prestigiosa bodega, y descritas desde la perspectiva tanto técnica como hedonista.

E-Com 99

Desde Grecia con sabor

E-Com 99 ha iniciado la importación y distribución en España de vinos de Grecia, en su mayoría elaborados con variedades autóctonas y pertenecientes a destacados pequeños productores helenos. Algunos de ellos son: Domaine Spiropoulos, elaborador de vinos orgánicos únicos en Grecia; Domaine Evharis, con sus vinos de mesa y espumosos; Kir-Yianni, firma que pertenece a uno de los miembros de la casa Boutari, familia con gran tradición vinícola en Grecia; Domaine Biblia Chora, una de las casas más jóvenes e innovadoras del país; Gentilini, esta bodega es más conocida por la aparición de uno de sus vinos en una de las películas de James Bond, concretamente el vino Robola aparece en la film "Solo para tus ojos"; Domaine Gerovassiliou y Domaine Tselepos Si desea saber más puede dirigirse a E-Com 99, S.L. C/ Sant Lluis 21, 2-1. 08291 Ripollet (Barcelona).
Tel. / Fax. 902 88 94 96.

Medalla para Bocopa

El mejor Fondillón

Tras la vuelta de las vacaciones, Bodegas Bocopa, de Petrer (Alicante), ha recibido la feliz noticia de que su vino Fondillón Alone ha sido galardonado con la Medalla de oro en el concurso "Sélections Mondiales des Vins" celebrado en Montreal (Canadá). Un reconocimiento más para uno de los vinos más emblemáticos y afamados de la provincia de Alicante, que está elaborado con la personal variedad Monastrell, autóctona de esta zona. No en vano fue el primer vino en dar la vuelta al mundo en la expedición que comandó Fernando Magallanes y que culminó Juan Sebastián "Elcano", además de ser citado en numerosas novelas de autores como Emilio Salgari, Daviller, Alejandro Dumas...

Cava de postres

Néctar Terrenal de Llopart

Néctar Terrenal en la mitología clásica, era la bebida de los dioses. En el imaginario artístico, la bebida de los ángeles, protectores de los viñedos del paraíso. Esta es la carta de presentación del Cava de postres de la firma catalana Llopart: Néctar Terrenal, "dulce esencia de la generosidad de una tierra y de una ancestral tradición familiar". Espumoso elaborado a partir del coupage de dos vinos monovarietales muy contrastados (Xarel.lo y Parellada). El personal licor de expedición, envejecido en barrica, le aporta el grado de dulzura óptimo y unas delicadas pinceladas aromáticas y gustativas.

Barrica en casa

Crianza personal

Intervinum Spain y Tonelería Durrif presentan la "Barrica en casa", un sistema para que cualquier persona pueda criar en su casa un vino de calidad similar a la de un envejecimiento profesional. Esta oferta incluye: la barrica, de 50 litros, fabricada en Bulgaria con madera de roble; el vino, seleccionado entre las más prestigiosas DD.OO. españolas, y un "kit de enólogo", con un lote de botellas vacías, aparatos para la preparación de la barrica, el trasiego y el embotellado.

D.O. La Mancha y UCLM

Convenio I+D+I

El Consejo Regulador de la D.O. La Mancha y la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) han firmado un convenio, cuyo fin es el establecimiento de un marco de colaboración general que permita el desarrollo de acciones en ámbitos diversos, no sólo desarrollando trabajos de investigación, actividades de apoyo tecnológico o prestación de servicios para la realización de trabajos de I+D+I, sino también a través de la utilización conjunta de equipos y medios instrumentales.

Tobía 2001

La distinción

Una exhaustiva selección de uvas Tempranillo de la cosecha 2001, última añada calificada como "Excelente" por el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, ha servido a Óscar Tobía para elaborar el que considera su mejor crianza. Tobía 2001 se mantiene fiel al espíritu de la bodega y a la pasión de su autor por buscar la máxima calidad. Se han elaborado 80.000 botellas que la bodega comercializa en formatos de 50 cl, 75 cl y Magnum. Con este crianza Óscar da un paso más para situar sus vinos entre la élite de los nuevos riojas. Bodegas Tobía ofrece una completa gama de vinos en el mercado, que abarca jóvenes, fermentados en barrica, crianzas, reservas y vinos de autor.

Vermouth Perucchi Blanco

La exclusividad en los cócteles

ntana-Perucchi presenta l Vermouth Perucchi elaborado a partir de una eja fórmula que creó el ndador de la compañía, Agustus Perucchi, a nediados del siglo XIX. La base es una perfecta combinación de una selección de vinos blancos suaves y una lista de más de 40 frutas, hierbas naturales y raíces. Esta receta original dota al producto de un bouquet dulzón, paladar suave y deliciosamente afrutado. Para su consumo se recomienda beberlo frío para así realzar todavía más su bouquet, aunque por su golosidad permite combinarlo con muchos licores, siendo ideal para elaborar excelentes cócteles. La presentación también se ha cuidado: una botella elegante, el tapón de corcho, que proviene de alcornoques del Alt Empordà (Girona), coronado en la cabeza con madera de haya, originaria de la comarca de Osona (Barcelona).

SON NOTICIA

Sangre de Toro 50 Aniversario

El Torres más atemporal

El tinto Sangre de Toro, que este año celebra sus cincuenta años de historia, fue el primer vino que la casa Torres creó con verdadera voluntad de marca. De la mano de Miguel Torres Carbó se inició la producción de vino embotellado cuando el vino se vendía a granel, en pipas catalanas. El hecho de empezar a embotellar planteó la necesidad de buscar un nombre que fuese claro y comercial al mismo tiempo. De esta manera surgió Sangre de Toro. Evoca la trimilenaria tradición mediterránea del cultivo y elaboración de vino, que considera al rey Dionisos de los griegos (Baco, para los romanos, dios del vino) "poderoso como el toro". En su elaboración, el vino ha ido evolucionando para adaptarse a las modas y tendencias enológicas de cada época. Algo, sin embargo, se ha mantenido intacto durante todos estos años: el coupage de variedades Garnacha y Cariñena, cien por cien mediterráneas, que hoy en día nos permiten saborear un vino casi atemporal y que se ha convertido, sin duda, en patrimonio del consumidor. El Sangre de Toro 2002, 50 Aniversario, desde el punto de vista enológico, es un vino de corte moderno, completamente alejado del tinto rústico y potente de los años cincuenta. Una imagen ligada a la proyección de la cultura y la gastronomía española en todo el mundo.

"Bobal Clásico" de Utiel-Requena

Vinos de máxima calidad

Bobal Clásico" es el nuevo tipo de vino que podrá elaborarse en la D.O. Utiel-Requena, tal y como ha aprobado el pleno del Consejo Regulador. Esta designación -pendiente de aprobación oficial- es una apuesta más por seguir elevando la calidad de los vinos de esta zona valenciana y, sobre todo, por promover los vinos típicos elaborados con la variedad Bobal, autóctona de esta D.O. y que supone el 80 por ciento de la superficie total de viñedo. "Bobal Clásico" queda reservada para aquellos vinos tintos, con o sin crianza, elaborados con Bobal procedente de viñedos con más de 50 años y con un rendimiento inferior a 3.000 Kg. Esta tipología se une a las otras tres ("Madurado en barrica", "Tinto tradición" y "Vinos de licor") para captar nuevos segmentos de mercado.

SON NOTICIA

Vinagre balsámico Sotolongo

Esencia de Pedro

La firma cordobesa Crismona presenta el vinagre balsámico Sotolongo. El vino base para su elaboración es un Pedro Ximénez que se somete a oxidación acética. Luego, es objeto de coupages con vinagres procedentes de los vinos olorosos y amontillados que se producen en la propia bodega y cuya vejez aproximada ronda los diez años. Para redondear aún más el producto, se somete a una crianza de tres años en botas de roble americano por el sistema de soleras y criaderas. El resultado final es un vinagre agridulce, rico en matices, sabroso y aromático, con notas de roble y dejes de frutos secos, nueces, higos, pasas y dátiles. Un aderezo excepcional. Sotolongo es un vinagre singular con todas las características y virtudes de los productos gourmet de alta gama.

De Bodegas Osborne

Gadir 2003, vino del mar

Gadir 2003, el vino blanco de Bodegas Osborne, incorpora importantes innovaciones al sector vinícola como es su elaboración a base de un coupage de variedades insólito hasta ahora: Palomino y Chardonnay. Los viñedos de Chardonnay de Bodegas Osborne son los más meridionales de Europa. Además, Gadir 2003 se presenta con un corcho negro sintético, completamente hermético, que garantiza su perfecta frescura. Un vino símbolo del sur y un homenaje a la provincia donde se elabora. Gadir es el nombre fenicio de Cádiz y su caligrafía está inspirada en La Pepa, primera constitución española firmada en esta ciudad en 1812. Además, el nombre del vino ha adoptado el color verde de la bandera andaluza.

Promoción por España

Toscana a pedir de boca

España es el país europeo escogido para continuar la campaña de promoción e internacionalización de la Región de Toscana. La acción se centrará en dar a conocer la variedad y excelencia de los productos enogastronómicos toscanos, con especial hincapié en la difusión de sus vinos. La Agencia de Promoción Económica de Toscana ("Toscana Promozione"), los Clubes del Gourmet y la restauración de El Corte Inglés, en colaboración con la Cámara Italiana de Sevilla, son los encargados de promover esta campaña por todo el territorio nacional. Para ello, se organizarán distintos actos de promoción durante los próximos meses de septiembre y octubre, en los que se dará a conocer de manera detallada toda la gama de productos que viajarán a España.

BODEGAS
PIQUERAS

P.I. Mugrón-Zapateros, 11
Tel.: 967 34 14 82 Fax: 967 34 54 80
P.O. Box 84 - 02640 ALMANSA (Albacete-Spain)
www.bodegaspiqueras.es
e-mail: bodpiqueras@almansa.org

Son noticia

Bodegas Protos

Nuevas líneas de futuro

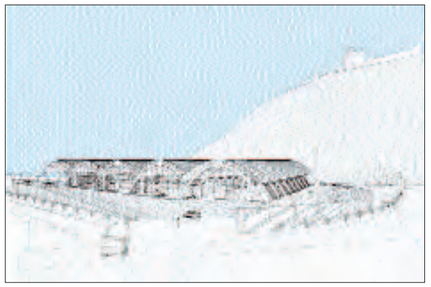


Imagen del diseño de las nuevas instalaciones de Bodegas Protos.

Bodegas Protos, firma pionera en la elaboración de vino en la Ribera del Duero, presentó ante destacadas personalidades del sector y la prensa especializada el proyecto de las instalaciones de su nueva bodega, diseñado por Richard Rogers Partnership y Alonso Balaguer Arquitectos Asociados. El nuevo edificio, que estará acabado en el 2006, representa una reinterpretación moderna de la construcción tradicional de bodegas. El proyecto ha precisado una inversión superior a los 42 millones de euros y permitirá que la bodega esté en condiciones de procesar un millón de kilogramos de uva al año. Para los responsables de Protos es una apuesta firme por mantenerse a la vanguardia del sector.

Sumarroca

En ánfora

Sumarroca y ADI-FAD han concedido el premio del primer concurso de diseño "Botella, etiqueta y cápsula" al denominado Ánfora, desarrollado por el estudio gráfico Massó de Barcelona. El cava que llevará esta imagen, cuyo nombre todavía está por decidir, saldrá de la actual cosecha, y posteriormente pasará a ser embotellado en el año 2005 aunque su momento óptimo de consumo no será hasta el 2008.

Mar de Frades

Uniformidad

La bodega Mar de Frades se encuentra inmersa en un proceso de mejoras. Éstas van desde la redefinición de su gama de productos hasta la modernización de sus instalaciones. Este cambio de la marca Mar de Frades también ha sido aplicado con un criterio de uniformidad a las etiquetas de los vinos y orujos. Con ello, se han conseguido unas etiquetas más legibles y modernas. El exclusivo logotipo y los símbolos del sol, las olas y la gaviota están inspirados en el característico marco geográfico de Mar de Frades, sito en el Valle del Salnés de las Rías Baixas.

MAR DE FRADES

Acuerdo Viñas del Vero - Iberia

Vinos de altos vuelos

La firma aragonesa Viñas del Vero ha llegado a un acuerdo comercial con Iberia, por el que la compañía aérea ha adquirido 48.000 botellas y 525.000 botellines de sus vinos. Los vinos elegidos son: el Merlot Colección 2001 y el Chardonnay 2003, para "business" y "first class", y el Tinto 2003 y Chardonnay 2003, para la clase turista intercontinental. Este acuerdo es el sexto que la bodega suscribe con compañías de transporte de viajeros. En la actualidad, se sirve Viñas del Vero Crianza 2001 en el AVE Madrid-Zaragoza-Lleida.

Santa Digna 2004

Cereza pasión

Miguel Torres Chile presenta la cosecha 2004 de su Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose. Un vino exuberante en color, aromas, con perfumadas notas de ciruela y de fresa sobre suaves fondos de pomelo. Tiene un paladar denso, con cuerpo, fina acidez, elegancia y un prolongado final de boca. Sus creadores lo recomiendan para acompañar con aperitivos, pastas y, sobre todo, con la diversa y gustativa comida china.

Por EE.UU.

Oro líquido

De la mano de Diego's Restaurant, uno de los mejores restaurantes de comida española en el mundo, situado en Florida, se ha presentado el Aceite de Oliva Extra Castillo de Tabernas, procedente del desierto de Almería, con un objetivo: unir esfuerzos para potenciar los beneficios de la dieta mediterránea en EE.UU. y dar a conocer este oro líquido.

Aceite de Oliva Virgen Extra
CASTILLO DE TABERNAS
0,1

Son noticia

Inauguración en Cariñena

Bodegas Añadas de estreno

Momento del brindis entre los asistentes a la inauguración.

Con la presencia de Marcelino Iglesias, presidente del Gobierno de Aragón, se inauguó en Cariñena Bodegas Añadas, conocida por su vino Care. Un proyecto que comenzó en el 2000, con la compra de dos fincas, hasta completar en la actualidad las 100 hectáreas de viñedo, de las que 70 ya están en producción. Todo está cuidado al detalle. Desde la selección de la viña hasta la infraestructura de las distintas zonas de elaboración, control y crianza. La filosofía de Añadas es la de involucrar a todos aquellos segmentos que la forman, filosofía que se manifiesta en Care, un excelente vino de estilo muy moderno y muy personal.

El sacacorchos más pequeño del mundo

X-tens, eficaz y potente

Pulltex, firma con más de diez años de experiencia en el mercado de los accesorios del vino, no deja de sorprender. La última novedad de su línea "Wine Conceps" es el X-tens, el sacacorchos más pequeño del mundo y el benjamín de la familia, diseñada por el ingenioso inventor Ramón Brucart. Por su tamaño y clásico para los amantes les. Su misión es permiti mienta de calidad y func en el bolsillo. Una vez en la mesa, sólo hay que desplegar todo su potencial y eficacia.

Bodegas Señorío de Nava
Fundada en 1988

Algunas cosas permanecen

Vives de acuerdo a tu tiempo.
Te gustan las nuevas tendencias.
Pero sabes apreciar lo
bueno y conoces su justo precio.
Por eso disfrutas lo verdadero,
la tierra. Un Ribera del Duero.

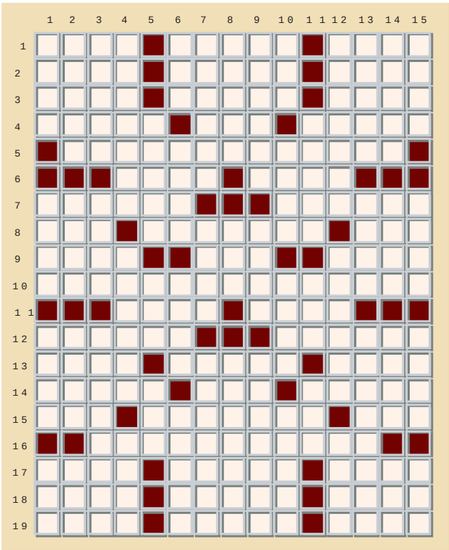
Señorío de Nava sólo embotella para
sus crianzas y reservas las cosechas
"muy buenas" o "excelentes".

WWW.SENORIODENAVA.ES

Crucigrama enológico

El Triunfo de Baco

Diviértase poniendo a prueba sus conocimientos enológicos completando nuestro crucigrama. Envíenos, antes de final de mes, el resultado a la Redacción de nuestra revista*. Entre los acertantes se sortearán diez suscripciones a la revista Vinum, La Revista Europea del Vino, durante un año.



HORIZONTALES. 1. Khayyam poeta del vino. Princesa tuerta. Víctor de Te recuerdo, Amanda – 2. Lente de aumento. Fiesta de Ordóñez. El tercer hombre – 3. Estatua de Picadilly. El Zaire, hoy. Tomar las de Villadiego – 4. Hussein de Irak. Lugar de chateo. Popular cántico religioso – 5. Producto del estanco – 6. ¿Introducción espacial? Mala intención – 7. Marido de Graf. Tomb de los videojuegos – 8. Chorro de luz. Envasar el vino en la bodega. Amín dictador – 9. Bebida mineral. Tiempo interminable. Cereal del bourbon – 10. Plato preparado a la parrilla – 11. Apéndice de la vaca. Pecador original – 12. Agarró fuertemente. Coloque una letra– 13. Sendero férreo. Muy conquistador. Desprendimiento natural – 14. Zona vinícola de Burdeos. Por __ de las circunstancias. Cualidad del vino – 15. Amarro. Nombre asociado al de Moet. Steward de Rock – 16. Producto de la charcutería – 17. Música de los Strauss. Mick Jagger, por ejemplo. Espumoso de la trattoria – 18. Persia, desde 1935. Humedecer a fondo. Nueva York bohemio – 19. Mascota de los Picapiedra. Rastrillada. Tengan la desfachatez.

VERTICALES. 1. Gritos de entusiasmo. Enconado enemigo de Moby Dick. Si es blanca, tiene hoja. La planta de Baco – 2. General napoleónico. Mermado de facultades mentales. Mondrian artista. Vatanen corredor de rallies – 3. Pone un alias. Colonia de Puig. Tocan las campanas – 4. Igualabas. Mayor de la familia. Democrática mascota de EE UU – 5. Un Pedro del Quijote. Freno del GTI. 1/3 de CM – 6. Y tal y tal... Cabellera de Babieca. Estilo de nadar. Áspera de carácter – 7. Discípulo de Yogui. Embrión de la UE. Magnetizar – 8. Embelleced. Pinot o merlot. Vehículo veneciano – 9. Consigas. Da lugar a una lista, quizá. Evitad el caos – 10. Norma certificada. ¡No sigas! Lugar apacible. Espectáculo con altos y bajos – 11. Imaginar en brazos de Morfeo. Dios flautista. Santa palíndroma – 12. Pelota vasca. Quitar la piel. Contenedor de vino – 13. Abreviatura abreviada. Marcador del teléfono. Vinos de Andalucía – 14. Lo que queda. Asistente del regidor. Combate cuerpo a cuerpo. Artículo de New York Times – 15. Mezcla, metalúrgicamente. Onda de pelo. Número de la ficha. Partícula del viento solar.

** Solo se admitirán las contestaciones llegadas hasta el día 25 de cada mes (fecha de cierre de cada ejemplar de MiVino). Por favor, no olvide incluir su dirección y número de teléfono.*

Ganadores del concurso de Cata MiVino nº 87
Mar de frades 2003

Juan Ortega Martínez
Aptdo de Correos 3022
48015 Bilbao (Vizcaya)

Leire Cruz Gambero
C/ Juan julián, 7
29010 Málaga

Migueltxo Goñi
C/ Lerín, 31 – 3º C
31013 Andoaín (Navarra)

Pedro José Escobar
C/ Tierra de Barros, 5, 1º A
06005 Badajoz

Vanesa Moreno Sarrió
C/ Mariano de Cavia, 39
Pta. 18
46014 Valencia

Ramón M. Cuevas
C/ Gutemberg, 16 pta. calle
28014 Madrid

Solución al crucigrama de MiVino nº 88

Ganadores del Crucigrama publicado en MiVino nº 88

Luis Blasco Alonso, Jesús Casares Suárez, Francisco Pérez Sáez, Lorenzo Vaquero Burgos, Mª Isabel Garrote González, Leopoldo Escribano de la Torre, José Carlos Padrino Valiente, José Andrés Victoria Martínez, José Luis Menéndez López, Mª Luisa Retuerto Mediavilla.

miVino

SUSCRÍBETE
y recibirás MiVino en casa

Deseo recibir 11 (once) números de la revista MIVINO, más las tapas de encuadernación anual, con renovación automática hasta nuevo aviso, por lo que abonaré la cantidad de 23 € anuales

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

Profesión _____ Tel. _____ Fax __

○ Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine)
○ Transferencia bancaria BBV:
○ Con cargo a mi Tarjeta de Crédito VISA / MASTERCARD nº

Caducidad ___ / ___ / _____

Fecha ___ / ___ / __
Firma del titular:

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES
A.E.S.
Apdo. 002 FD
28200 S.L. El Escorial
(Madrid)

Los Vinos que más gustan

Sondeo realizado entre distintos restaurantes y tiendas especializadas de toda España sobre los vinos más solicitados dura el último mes, ordenados de acuerdo a su mayor aceptación. Este muestreo aleatorio no pretende tener carácter científico, sino meramente indicativo de cuáles pueden ser las preferencias de los consumidores en el período y zonas citadas.

Restaurantes/Tiendas	Blancos	Tintos	Especiales
Bardisa y Cía. Alicante	Naia '03 Marina Alta '03 Viña Mein '03	Pago de los Capellanes Roble '03 Lealtanza Rva. '98 Alma de Tobía '01	Fondillon 1980 Salvador Poveda Moscatel de la Marina '03 Casta Diva Cosecha Miel '01
Cercavins Tárrega (Lleida)	Agaliu '02 Pomell de Blancs '03 Fillaboa '03	Castell de les Pinyeres '02 Petit Grealo '02 Fargas & Fargas Merlot Cr. '02	Mistela Negra Domaine de Midoleres '03 Vi Dolç Adriá '00
El Bodegón de Luis Benavente (Zamora)	D. Pedro de Soutomaior Tempo '03 Marqués de Monistrol '03	Valtoñar Roble R.D '01 Liberalia Cinco '00 Gran Colegiata 1999	Pedro Ximénez Jeni Dulce Fariña Tawny 20 Años Osborne
Lafuente Lorenzo Barcelona	Palacio de Bornos F.B '03 Xarel.lo Pairal '02 Viña Mein '02	Pintia '01 Viña Izadi Cr. '01 Castell del Remei Gotimbru '02	LBV 1992 Warre's Capçanes Pansal de Calás '00 Violeta '02
Las Añadas de España Valencia	Quinta Apolonia '03 Gessami Gramona '03 Shmitges Feinher's Riesling '03	Herencia Remondo Cr. '01 Vera de Estenas Rva. '99 Gazur '03	P.X Fernando de Castilla Vi de Gel Gramona '03 Moscatel de la Marina '03
Restaurante Adolfo Toledo	Chivite Colección 125 F.B '98 Vallegarcía '01 Organistrum '01	Pago del Alma Colección '01 Dominio de Valdepusa C. Sauv. '98 Mauro '01	Cuveé de Carol Gramona Tres Lustros Molino Real '00
Vinatería del Boli Scala-Dei (Tarragona)	Barranc dels Cosos '03 Monsalvat '02 Malondro '03	Roquers de Porrera '01 Mas D´en Comte '01 Masdeu Collita '01	Mistela Rotllan Torra Blanquerna '96 Mistela Molt Vella
Xarel.lo Alella (Barcelona)	Marqués de Alella Clásico '03 Viñas del Vero Gewürztraminer '03 Raimat Chardonnay '03	Roura Cr. '98 Legaris Cr. '00 Alta Alella Syrah '01	Violeta Alta Alella P.X Lustau Cuvee Dessert Parxet

Aquí Puedes Encontrarnos

RESTAURANTES Y TIENDAS ESPECIALIZADAS DONDE SE DISTRIBUYE LA REVISTA MIVINO

RESTAURANTES Álava: ALBATROS (Vitoria), ESC. HOSTELERÍA DIOCESANAS DE MENDIZORROTZA (Vitoria), HOTEL ANTIGUA BODEGA, MESÓN LA BELLOTA (Vitoria), OLEAGA, (Vitoria), URTEGUI-ALDE (Legutiano), VINUM (Vitoria), ZALDIARÁN (Vitoria). Albacete: EL LENGUETERO (Caudete). Alicante: EL GIRASOL (Moraira), EL HORNO (Jávea), L'ESCALETA (Concentaina). Almería: BELLAVISTA, BOCACHO, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). Andorra: A. HOTELS (Canillo), A. HOTELS PRISMA, A. HOTELS PIOLET, HOTEL GRAU ROIG. Asturias: AL SON DEL INDIANO (Malleza), BLANCO (Cangas de Narcea), CASA CONRADO (Oviedo), CASA FERMÍN (Oviedo), CASA FLORA (Mieres), CASA GERARDO (Gijón), CASA TRABANCO (Gijón), COALLA (Gijón), CHIQUITO (Oviedo), DE VINOS POR MIERES (Mieres), DEL ARCO (Oviedo), DE TORRES (Aller), EL ANTIGUO (Gijón), EL CENADOR DE LOS CANÓNIGOS (Cangas de Onís), EL PARNASO (Gijón), EL PORTALÓN DE LA RIOJA (Gijón), LA CAVA DE FLORO (Oviedo), LA GALERÍA DEL VINO (Gijón), LA GOLETA (Oviedo), LA GRAN TABERNA (Oviedo), LA RESERVA (Avilés), LA SOLANA (Mareo-Gijón), LA TENÁ DE ALFREDO (Noreña), LA VENTA DEL JAMÓN (Pruvia), MONTERREY (San Esteban de Pravia), PALACIO DE CUTRE (Villamayor), PALADARES (Gijón), RESTAURANTE LA ZAMORANA (Gijón), RESTAURANTE PALERMO (Tapia de Casadiego), SALSIPUEDES (Oviedo), SIDRERÍA BEDRIÑANA (Villaviciosa), VANITY (Gijón), VILLA PRINCIPADO (Oviedo). Ávila: CLUB VINO ÁVILA GOURMET, EL MILANO REAL, EL ALMACÉN. Badajoz: ALDEBARÁN. Baleares: KOLDO ROYO, PIZZERIA-TRATTORIA DOMENICO (Mallorca). Barcelona: AMAYA, ATENEO GASTRONÓMICO, BARAVINS, CAL BLAY (San Sadurní d´Anoia), CAL PERE (El Prat de Llobregat), CAN BALADIA (Argentona), (Sant Marti Sarroca), EL CELLER DE LA PASTISSERIA, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL JARDÍ DE LA GRANJA (Pla Igualada), EL RACO DE CAN FABES (San Celoni), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EL VELERO (Sitges), ELS CAÇADORS (Argentona), ESADE SANT IGNACI, GAIG, IDEAL COCTEL BAR, JEAN LUC FIGUERAS, LA CARTE DES VINS, SAFRA (Pineda de Mar), TROPICAL (Gava-Mar), VIA VENETO. Burgos: EL LAGAR (Aranda de Duero), LANDA. Cáceres: ATRIO, EL GALEÓN, EL SIRIMIRI (Plasencia), HOTEL JULIA (Aranda de Duero), LA TABERNA DE SANTI, VIÑA LA MAZUELA (Plasencia). Cádiz: EL FARO DEL PUERTO (El Puerto de Sta. María). Cantabria: JESÚS DE DIEGO-LOS AVELLANOS (Tanos-Torrelavega), LA CASONA, LA CÚPULA DEL RHIN (Santander) SOLAR DE PUEBLA (Sta. Cruz Bezana). Castellón: CASA RABITAS (Nules). Ciudad Real: EL BODEGÓN DE DAIMIEL (Daimiel), Córdoba: BODEGAS Campos, EL CHURRASCO. Cuenca: LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). Girona: ANTAVIANA (Figueres), CAN MARLET RIELLS DEL MONTSENY, EL CELLER DE CAN ROCA, EL TRULL (Lloret de Mar), HOTEL PORT SALINS (Empuria Brava), EL BULLI (Rosas), LA BRASA GRILLADA (Cassa de la Selva), LA CÚPULA (Vila-Sacra), MAS PAU (Avignonet de Puiguentos), QUIMS'S BAR (Cassa de la Selva). Granada: LA RUTA DE LA VELETA. Gran Canaria: ENOTECA EL ZARCILLO (Tafira-Alta). Guadalajara: EL FOGÓN DEL VALLEJO (Alovera). Guipúzcoa: AKELARRE (S. Sebastián), ARZAK (S. Sebastián), MARTIN BERASATEGUI (S. Sebastián), OQUENDO (San Sebastián), REKONDO (S. Sebastián), RAMON ROTETA (Fuenterrabía), ZUBEROA (Oiartzum). Huesca: LAS TORRES. Lleida: RAFAEL HOTELES PLATA (Baqueira). La Coruña: ACE PALACIO DEL CARMEN (Santiago de Compostela), O GAITEIRO (Cabañas), CASA PARDO, EL REFUGIO (Oleiros), O CARRO, PAZO DE VILLARIZA (Arteixo), O'PASA TEMPO (Betanzos), RIBERA ICIA, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA O´CARRO, TOÑI VICENTE (Santiago de Compostela), VILAS. Las Palmas: ESTRAGÓN. León: BAR PLAZA, RESTAURANTE FORMELA. Logroño: VINISSIMO. Lugo: MESON ALBERTO. Madrid: ALOQUE, ALQUITARA, ARCE, ARCOS (San Martín de Valdeiglesias), ARS VIVENDI (Majadahonda), ASADOR BODEGA LA CANTERA, ASADOR DE LA VEGA (Alcobendas), ASADOR DE PINTO (Pinto), BALZAC, BODEGAS ROSELL, CABO MAYOR, CAFÉ CENTRAL, CAFÉ DE ORIENTE, CASA CIRILO, CASA DE LAS AMÉRICAS, CASA DOLI, CASA GOYO (Manzanares), CASA LUCAS, CASA LUCHARNA, CASA MATUTE, CASA PEDRO, CASA PERICO, CASA SORIA, CASA SOTERO, CASA VILA, CRÁTERA, CURRITO, DE PURA CEPA, DE VINIS, DON GIOVANI, DON VICTOR, DOÑA FILO (Colmenar del Arroyo), DOÑA PATATA, EL BODEGÓN DEL ALCALDE, EL VENDAVAL-TABERNA FLAMENCA (Las Rozas), EMBASSY, EREAGA (Pozuelo), EUROPA, EL ALMIREZ, EL CATACALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL FOGÓN DE CONFORTEL, EL OBRADOR DEL CAFÉ DE ORIENTE, EL OLIVAR DE AYALA, EL PAJAR (Horcajuelo de la Sierra), EL PALACIO DE NEGRALEJO, EL PASEO (El Escorial), EL PELOTARI, EL PUNTITO (El Molar), EL VIDUEÑO (S. S. de los Reyes), EL 5º VINO, EL 26, ENOKI (El Escorial), ENTRECAJAS, ERROTA, FARO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), HOTEL PÍO XII, JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BALCONADA (Chinchón), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FOLÍA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA HACIENDA, LA POSADA DE ALAMEDA, LA RESERVA, LA SAVIA, LA TABERNA DE COLÓN, LA TABERNA DEL BALCÓN, LA TABERNA DEL SUMILLER, LA TAPERÍA, LA TASQUITA, LA VINOTECA (Pozuelo), LANDECHA, LAS NIEVES (Alcorcón), LOS CEDROS, LOS CIEN VINOS, LOS GALETOS, MAESTRO VILLA, MI BUENOS AIRES QUERIDO, MIGUEL ÁNGEL, MONJARDIN, MOLINO VIEJO, MONTEPRÍNCIPE, NICOLÁS, PARADÍS CASA AMÉRICA, PEDRALBES, PEDRO LARUMBE, PRÍNCIPE DE VIANA, RESTAURANTE BILBAINO, RESTAURANTE L´OBRADOR, SACHA, SAN MAMÉS, SOBREVINO, SOROLLA, SUNTORY, TABERNA ARTE DIVINO, TABERNA BUENAVENTURA, TABERNA DEL ALABARDERO, TABERNA EL BOLILLERO (Tres Cantos), TABERNA ENTREVINOS, TABERNA LA ABUELA DE RUFI (Alcorcón), TABERNA LA CARPANTA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, TABERNA MITULO, TABERNA SARMIENTO, TABERNARIO, VINO GULA, VIRIDIANA, WEST GATE INVERSIONES, ZALACAÍN. Málaga: D' VINOS, MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINOS "ESPECIALIDADES". Murcia: CASA BERNAL (El Palmar), HOSTAL RTE. LOS BADENES (Jumilla), LA CASA DEL SALVADOR (Sangonera la Verde), MASÍA DEL JAMÓN, MORALES. Navarra: ALHAMBRA, ARANGOITI, ASADOR CASA ÁNGEL (Pamplona), BASERRI, CASA ARMENDÁRIZ (Viana), EL 33 (Tudela), ENECORRI (Pamplona), HOTEL BLANCA DE NAVARRA, MAHER (Cintruénigo), MUSEO DEL VINO, TUBAL (Tafalla). Palencia: BAR SESIÓN NOCHE (Aguilar de Campoo), CASA MATÍAS, MESÓN AÑEJO (Aguilar de Campoo), MESÓN DEL CONCEJO, ORO NEGRO (Saldaña). Pontevedra: CASA ALFREDO, LA TABERNA DE ROTILIO, PEPE VIEIRA (San Xenxo). Salamanca: EL CANDIL, EL RINCÓN DE VÍCTOR (Villamayor), LA BRASA (Ciudad Rodrigo), MESÓN LA ROMANA (Candelario), MIRASIERRA (Mogarraz), PATA NEGRA. Segovia: BAR LA TASQUINA, CRISTÓBAL (Sepúlveda), CUEVA DE SAN ESTEBAN, JOSÉ MARÍA, LA FLORIDA (Cuéllar), LA VIOLETA (Sepúlveda), LA POSADA DE JAVIER (Torrecaballeros), MESÓN CÁNDIDO, MESÓN EL CORDERO, PEMAR (Ayllón). Sevilla: CARLOS BAENA, COLLADOS Y TERRA (Castillo de la Guarda), LA TABERNA DEL ALABARDERO, EGAÑA ORIZA. Tarragona: CAN GATELL (Cambrils), EL RACÓ DE LA CALA, GALLAU (Cambrils), L'ASPIC (Amposta). Tenerife: LA CAVA DEL MENCEY, LOS CORALES. Teruel: EL CRESOL DE CALACEITE (Calaceite). Toledo: ADOLFO, BAR EL RINCÓN, CASA PARRILLA (Las Ventas de Aguilera), DE AMBOADES, EL BOHÍO (Illescas), EL CATAVINOS, HOSTERÍA MESÓN EL ALBAICÍN, MONTES (Villacañas). Valencia: GIORGIO ET ENRICO, LA ENOTECA, MIRATGE (Sueca), PELEGRÍ, RASCANYA, RESTAURANTE MANOLO (Daimuz), SEU XEREA, SHIRAZ. Valladolid: CAFÉ CONTINENTAL, LA ABADÍA, MESÓN PANERO, MIL VINOS, PARRILLA VINO TINTO. Vizcaya: ANDRA MARI (Galdácano), BAR MENDI (Baracaldo), CAFETERIA HAMAIKETAKO (Santurce), GURÍA (Bilbao), JOLASTOKI (Bilbao), NICOLÁS (Bilbao), VÍCTOR MONTES (Bilbao), VINOTECA DE MANU MARTÍN (Bilbao), ZORTZICO (Bilbao). Zamora: EL BODEGÓN DE LUIS (Benavente), CALIFORNIA (Benavente), SANCHO 2. Zaragoza: ARAGONIA PARADIS, LA MATILDE, LA ONTINA.

TIENDAS ESPECIALIZADAS Álava: LOS ÁNGELES GOURMETS (Vitoria-Gasteiz), UNIÓN DE COSECHEROS, VINOTECA EZQUERRA (Vitoria), VINOTECA RUBIO (Vitoria). Albacete: VINUMTHECA MONASTRELLENSIS (Almansa). Alicante: A CATARLO TODO (Teulada), BARDISA Y CÍA (Alicante), BODEGA SELECCIÓN (EL Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), COLEDI-VINS (Denia), ESPECIALITATS LLORET (Villajoyosa), LA TENDETA (Elda), SUPER LA NUCIA (La Nucia), NEFERTITI (Aspe), SUPERBAEZA, VI DE VINS (Alcoy). Asturias: BEBORA (Oviedo), DELICATESSEN ANTONIO (Avilés), DI VINOS (Oviedo), EL FEUDO (Gijón), EL GALLEGO (Gijón), EL LEGADO DE BACO, EL SOLAR DEL VINO (Gijón), LA BODEGUINA DE MIERES (Mieres), LA DESPENSA (Gijón), LA FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriondas), VINOTECA LA MARINA (Salinas). Badajoz: DON VINITO (Don Benito), LA VINATERÍA, LA VINATERÍA EXTREMEÑA (Almendralejo), VINOS HORMIGÓ (San Vicente de Alcántara), VINUM-VINACOTECA. Baleares: BONS VINS, CATAVINOS (Palma de Mallorca), DISMAVI (Manacor), ENOTECUM (Ibiza), ENSENYAT ALIMENTACIÓ (Pollensa), LA VINOTECA (Palma de Mallorca), SA ROTETA (Palma de Mallorca), SA VINATERIA (Son Servera. Mallorca), SIMA (Palma de Mallorca) VINS I VINS (Palma de Mallorca). Barcelona: ALELLA VINÍCOLA CAN JONC (Alella), ANTIC CELLER DE GRACIA, BODEGA CELLER EL LLUQUET (Puig y Reig), BODEGA COSTA DORADA (Pineda de Mar), BODEGA EL TONEL (Badalona), BODEGA J. TORRES (Capellades), BODEGAS SAGAR (Caldas de Montbui), BODEGAS SEGURA (Viladecans), CABERNET SAUVIGNON, CANALS CANALS, CASA EVARISTO (Terrassa), CASA LUCIANO, CELLER BALLBE (Palau-Solita i Pleganans), CELLER CATA ON LINE, CELLER CAN FERRAN (San Pere de Ribes), CELLER CAN PUJOL, CELLER DE GELIDA, CELLER DEL CAVA (Tarrasa), CELLER DEL FERRER (Les Franqueses de Vallés), CELLER DEL RACÓ (Cubelles), CELLER LA CAVA (Vilanova), CELLER LAMAIN (Cubelles), CELLER D'OSONA, CELLER LA VIÑA (San Boi de Llobregat), CELLER MIKEL, CELLER NOU DE PREMIÀ (Premià de Mar), Cª DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallés), CHARCUTERÍA GUAL, ECHAURRE SELECCIÓN, EL CELLERET, EL CELLER DE CAN MATA (Sant Just Desvern), EL CELLER DEL RAVAL, EL CELLER DEL RIAL (Arenys de Mar), EL CELLER D'EN PERRI, EL CELLER DE LA RIBERA, EL CELLER DE SITGES (Sitges), EL NOU CELLER DE PACO (Piera), EL PETIT MERLOT (Polinya), EL REBOST DEL VINYARDS, ENOTECA DIVINS (Martorell), E.R. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafranca del Penedès), FORMENTOR, FRAILEJÓN (Granollers), GUY MONREPOS, LA BODEGA, LA CHARCUTERÍA REDÓN, LA GARNACHA, LA LLONESA, LA MALVASÍA (Sitges), MERLOT VINS I CAVES (La Garriga), MIGUEL ROIG VINS I CAVES (Sant Sadurní d'Anoia), NOÉ, LAFUENTE, LAVINIA, MALDA, M. B. LA BODEGUILLA (Tarrasa), PASTELERÍA PLANA (Sant Feliu de Llobregat), PADRO&ESTEVES, REBOST I CELLER, ROSTISSERIA EDO, ROSTISSERÍA LLOP, TARRIDA SOLÉ, TAULA SELECCIÓN, VEREMA I COLLITA, VILA VINITECA, VINACOTECA, VINOS Y ARTE LA CAVA, VINOTECA MAR DE TIERRA, VINS AVIÑÓ (Vilanova i la Geltrú), VINS I CAVES (Viladecans), VRAI & VRED GOURMET (Sant Joan Despí), XARCUTERIES NEBOT, XARELLO (Alella), Burgos: CASALBA (Villamayor del Río), EL LAGAR, ORTIZ, IN VINO VERITAS, ULMUS MINOR (Gumiel de Izán). Cáceres: LA BODEGA DE CERES, VINOTECA DEL TORREORGAZ. Cádiz: COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Fontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). Cantabria: LA VIEJA TIENDA (Santoña). Castellón: BODEGAS DE LA VILA (Vilareal), BOUTIQUE LA BALANCILLA (Burriana), CAN VINATÉ, CONSTANTINO GINER AKRIBAS, LA CAMBRA DELS VINS, VINS I CAVES (Burriana). Ciudad Real: BODEGAS GALIANA, CASA ORTEGA (Alcázar de San Juan), INSTITUTO I.E.S. STA. Mª DE ALARCOS, TABERNA VIÑA E (Alcázar de San Juan). Córdoba: Bodegas Mezquita. Cuenca: LA LICORERÍA. Girona: BODEGA DON PEDRO (Playa de Aro), CELLER DEL TAST (Torroella de Montfri), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERÍA (Hostalrich), DESTILERÍAS GERUNDA, EL PETIT PARADÍS, ENOTECA.COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafruguell), VINS Y LICORS GRAU (Palafrugell). Guadalajara: VALENTÍN MORENO. Guipúzcoa: BEBIDAS UGALDE (Ordizia), DUQUE DE MANDAS (S. Sebastián), GURE ZUBIA DELICATESSEN (San Sebastián), LA LUCÍA (San Sebastián), LA VINATERÍA (S. Sebastián), LUKAS ARDOTEGIA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), URGULL (San Sebastián), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). Huelva: Tierra Nuestra. Huesca: GAVIN VINOS (Gavín), LA BODEGA ISABAL (Binefar). Jaén: BODEGA DON SANCHO-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). Lleida: BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tárrega). La Coruña: AQUA TERRAE, AQUA TERRAE (Santiago de Compostela), COSECHA DEL 64, EXCLUSIVAS SAAVEDRA (Santiago), O GAITEIRO (Cabañas), VINOTECA LAS AÑADAS DEL SIGLO (Santiago de C.). León: ARTESA, BOCA Y MANTEL (Ponferrada), CENTRAL DE VINOS PRODUCTOS LEONESES, LICORERÍA CONDE LUNA, VINOTECA CASARES, EL PATIO DE TRASTAMARA. Logroño: DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. Lleida: BODEGAS ROVIRA, CAVA BESO (Vielha), EL GOURMAND (La Seu d'Urgell), LA POSELLA (La Seu d'Urgell), VINYES NOBLES. Madrid: BACCHUS (La Moraleja), BODEGA ABASCAL, BODEGA EL BUDA (Collado Villalba), BODEGAS EUROPA (Pozuelo de Alarcón), BODEGAS GALIANA, BODEGAS PIPO, BODEGA REAL (Arganda del Rey), BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CASA ESTHER DELICATESSEN, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENLLAS, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, ECOLICOR, EL RINCÓN DEL CAVA, GOLD GOURMET, HISPAVAL (Fuente el Saz de Jarama), L´ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BODEGA DE STA. RITA, LAVINIA, LA BOUTIQUE DEL VINO (Pinto), LA CAVA, LA CAVA DE AUGUSTO, LA CAVA DE ESTRECHO, LA CAVA DEL HENARES (Alcalá de Henares), LA DESPENSA ARTESANA (Getafe), LA JOYA DEL VINO, LA SOLERA, LA VINOTECA (Pozuelo de Alarcón), LA VINOTECA PELAYO 48, LA VIANDA ASTURIANA, LA VINATERÍA ALAMEDA DE OSUNA, LICORES ROMA, LICORES SIN FRONTERA, LICORILANDIA, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, SIGUERO, STARVINOS, TEJERO, TORRECASTILLA GRAN GOURMET (Fuenlabrada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVERDE VINOS, VINO GULA, VINO REGALO, VINOMANÍA, VINOS COLOR Y AROMA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. Málaga: AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASO, ANDREVM (Marbella), BEBIDAS GARCÍA (Fuengirola), LAGRIMA CHRISTI (Fuengirola), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCALIDAD, VINOS CALDERÓN (Churriana), VINOS Y LICORES NUEVO SIGLO. Mallorca: CASA DEL VINO (Manacor), MALVASÍA (Palma de Mallorca). Menorca: DE VINS MENORCA (Maó). Murcia: BODEGAS RINCÓN DE BACO, CASA BERNAL (El Palmar), CASA RAMBLA ENOTECA SELECCIÓN, GUERMA, LA BODEGUILLA DE PAQUITO (Alhama de Murcia), MUNDO ENOLÓGICO (Bullas), REDISSA (Alcantarilla), RINCÓN DEL VINO (Totana), VINOTECA DON FERMÍN, VINOTECA PEPE LORENTE. Navarra: DON MORAPIO (Burlada), HORNO ARTESANO (Pamplona), LA VINOTECA, MUSEO DEL VINO, VINOS Y LICORES LA BODEGA (Tudela), VINOTECA GARNATXA (Cizur Mayor). Ourense: TENDA SANTORUM. Pontevedra: AQUA TERRAE (Vigo), EL BUEN VIVIR (Vigo), VILANOVA PEÑA (Rivadumia). Portugal: 4KNOWHOW (Porto). Salamanca: BODEGAS LABRADOR, COMPAÑÍA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA, NEW PALACIO DE LOS LICORES. Segovia: BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHO DE MAZACA (La Granja de San Ildefonso). Sevilla: ENOTECA ANDANA, LA BOUTIQUE DEL JAMÓN, RUTAS DEL VINO, TIERRA NUESTRA, VINOTEMPO. Soria: EL ALMACÉN DE PEPE, LA CEPA. Tarragona: AGUILÓ VINATERÍA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERÍA DEL BOLI (Scala Dei), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINATERÍA DOMÉNECH QUEVIURES (Reus). Tenerife: LA SALMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA LA DUELA (San Miguel), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). Teruel: JAMONES Y CECINAS R. DOMINGO (La Iglesuela del Cid). Toledo: AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca). Valencia: BODEGA A CATARLO TODO (Teulada), BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, CELLER SUCRO (Sueca), DIST. FÉLIX MORENO (Sedaví), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, SUBMARINO L'OCEANOGRAFIC, VINOS DE AUTOR (Valgucia). Valladolid: PECADOS ORIGINALES, SOMMELIER, VINOVAL. Vizcaya: CLUB SIBARITAS, COFRADÍA EUROPEA DEL VINO (Bilbao), DELICATESSEN HILARIO VICENTE (Bilbao), EL RINCÓN DEL VINO (Bilbao), EL VIANDAR DE SOTA (Bilbao), VINOS Y LICORES NICOLÁS (Basauri). Zamora: LA BODEGA DEL SUMILLER. Zaragoza: BODEGAS ALMAU, CHARCUTERÍA GÓMEZ, EL PILAR, ENOTECA KHANTAROS, FONCEA, ISIDRO MONEVA, MONTAL, SABORES MIL, VINATERIA EL RINCÓN DEL ARPA (Tarazona), YÁÑEZ.
Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés y en las Salas VIP del AVE.

Aquí tiene
la llave de nuestro Club.

El Club del Gourmet de El Corte Inglés le abre las puertas a la mayor **selección de alta Gastronomía** que pueda encontrar. Con la bodega más completa. Con más de 4.500 delicias nacionales e internacionales: Foie de oca, caviar iraní, auténtico salmón noruego, jamón ibérico exclusivo, los mejores quesos de importación... Y una selección de lujo en dulces, conservas, mariscos y frutas.

CLUB DEL GOURMET El Corte Inglés

SELECCIÓN DE ALTA GASTRONOMÍA

www.elcorteingles.es EL SITIO DE LAS COMPRAS EN INTERNET

BODEGAS CLIMATIZADAS
PURERAS · QUESERAS

DESDE 20 HASTA MÁS DE 10.000 BOTELLAS

TAMBIEN A MEDIDA Y COLORES ESPECIALES

SOLICITE NUESTRO AMPLIO CATÁLOGO SIN COMPROMISO

CLIMATIZAMOS TAMBIÉN ESPACIOS

PRECISAMOS DISTRIBUIDORES Y VENDEDORES NACIONALES E INTERNACIONALES

Porque en Caveduke cuidamos al mínimo detalle la temperatura, humedad, ausencia de vibración y ausencia de rayos ultravioletas perjudiciales para el vino.

Porque en Caveduke sabemos lo que quiere el vino.

Porque al Vino Vive.

JUAN RAMON JIMÉNEZ, 34, 1º 1ª 08100 MOLLET DEL VALLÈS (BARCELONA)
TEL.: 935 625 111 - FAX: 935 625 094 - MÓVIL: 656 317 319
www.caveduke.com