

ARMONÍAS
JABALÍ CON
TINTOS DE
CIGALES

UTIEL-REQUENA *BOBAL DE ENSUEÑO*



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

Azpilicueta
RJOJA



A propósito del sabor.

Por fin Utiel-Requena, la histórica y rentable suministradora de graneles al insaciable puerto de Valencia con destino a la Europa de los tintos débiles, descoloridos o simplemente escasos, elabora vinos de calidad -notable en algunos casos- donde se refleja nítidamente la enorme potencialidad vitivinícola de una Denominación de Origen que, pese a exportar cerca del 80% de su producción, tan sólo embotella un ridículo 30%. Pero es que no es fácil desprenderse del pasado cuando éste se basa en la cantidad indiscriminada -puede llegar a los 70 hectólitros por hectárea-, y las excelentes cualidades para aportar una buena acidez y el imprescindible color. Así se han elaborado históricamente vinos de pasto sin mayor identidad que su potencial para la mezcla con vinos necesitados de sus atributos. De este pasado al futuro inmediato hay un largo recorrido que pasa por la botella, la etiqueta, y la calidad. Trayecto difícil que han tenido que recorrer zonas tan fundamentales en nuestro país como Mancha; o que están recorriendo con más o menos acierto otras de menor tamaño pero similar problemática como la mayoría de las Denominaciones de Origen del llamado "arco mediterráneo". Pero Utiel-Requena posee las condiciones necesarias, aunque no suficientes, para superar el lastre granelista -sin abandonarlos, ya que resultan imprescindibles para dar salida a una producción superior a la demanda- y convertirse en el nuevo referente de calidad. Como ya lo son Toro, Cigales o Bierzo. Y esas condiciones no son otras sino un clima continental con fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche, aliviado por el Mediterráneo; unas tierras pardo-calizas apropiadas; y un varietal autóctono, la Bobal, que permite soñar con grandes tintos si se le trata adecuadamente. Es decir, las condiciones que determina la personalidad, atributo imprescindible en los tiempos que corren con una dramática lucha por hacerse un hueco en un mercado saturado. Porque los vinos de Utiel-Requena deben estar basados en esta uva -sóla o en compañía de otras como Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot o Syrah- capaz de aportar no sólo el intenso color grana que le caracteriza, sino un complejo aromático rico en matices y un gusto sensual, mórbido, que realza la gran calidad de sus taninos maduros. Claro que para obtener tales atributos no vale cualquier viñedo de Bobal. Aquí, como ocurre en la mayoría de las zonas dedicadas a la viticultura de cantidad, se ha optado mayoritariamente por clones productivos que reducen, cuando no anulan, las mejores características de la uva. Hasta hacerla, en muchos casos, irreconocible. *Carlos Delgado*



Entre bobales anda el juego

miVino

DIRECTOR: Carlos Delgado (c.delgado@opuswine.es). SUBDIRECTOR: Bartolomé Sánchez (b.sanchez@opuswine.es). COORDINADORA GENERAL: Ana Ramírez (a.ramirez@opuswine.es). DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA: Ángel Becerril (a.becerril@opuswine.es). DIRECTOR DE DISEÑO: Ramón Miguel Muñoz (r.miguel@opuswine.es). JEFE DE REDACCIÓN: Ana Lorente (a.lorente@opuswine.es). 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 (a.saco@opuswine.es). DIRECTORA COMERCIAL: Cristina Butragueño (c.butragueno@opuswine.es). PUBLICIDAD: Pilar García Solé (opuswine@opuswine.es). RELACIONES EXTERNAS: Juan Bureo (j.bureo@opuswine.es). RELACIONES INTERNACIONALES: Bruno Jiménez Butragueño (b.jimenez@opuswine.es). ADMINISTRACIÓN: Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es) y Patricia Casanova (p.casanova@opuswine.es). SECRETARÍA: Lucila Minga (l.minga@opuswine.es). SUSCRIPCIONES: AES. C/losé 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.



12 BODEGAS EJEMPLARES FINCA ZUBASTÍA

La primera elaboración que estrena Ada es resultado de un proyecto moderno y unas garnachas centenarias. Su ideólogo, Roberto Flamarique, se ha rodeado de un equipo entusiasta, y derrocha amor a las raíces y buen gusto. Fue el principio de una amalgama de empresarios navarros, apasionados del vino y de su tierra. La bodega nace tras el estudio exhaustivo de las zonas vitícolas de Navarra en busca de la mejor calidad dentro de la Denominación de Origen.

18 LOS VINOS DE MI BODEGA -Cañada de El Valle '04 -Campo Eliseo '02

Con el Cañada del Valle han sacado a la delicada Riesling de sus verdes, húmedos y encantadores paisajes e integrarla bajo un sol de justicia en los campos de Toledo. El caso, aunque puede sonar a pervisión, es que funciona. Elegantes maneras en el Campo Eliseo, salido del genio combinado de los hermanos Lurton y el enólogo francés Michel Rolland. Un buen entramado de

barricas francesas le sienta maravillosamente porque logra retener el peso de la fruta como su principal expresión.

14 UNIDOS POR EL PLACER JABALÍ CON TINTOS DE CIGALES

El jabalí constituye una de esas piezas de la caza que dan prestigio a un cazador y su carne ofrece al cocinero un recetario para el lucimiento, rico en matices, acompañado de sabrosas guarniciones y vinos complejos. Estofado, guisado o en adobo conviene acompañarlo con vinos capaces de enfrentarse a la complejidad y potencia de aromas de la carne y sus salsas, como los tintos de Cigales, vigorosos, con media crianza y marcado componente frutal. Su potencia y buen carácter tánico se complementa con la contundencia y sabor graso de la carne, y aporta una agradecida sensación refrescante.



Y LAS SECCIONES

13 SEPA DE LO QUE HABLA. 15 PRÁCTICA DE CATA. 18 EL COLECCIONISTA. 19 DÍAS DE VINO. 20 QUESO Y VINO. 21 NOTICIAS DE ACTUALIDAD. 24 CRUCIGRAMA ENOLÓGICO. 25 LISTA CON LOS VINOS MÁS VENDIDOS. 26 DIRECTORIO DE RESTAURANTES Y TIENDAS.

VINOS DE UTIEL-REQUENA LA BOBAL DE NUESTROS SUEÑOS

4

En la comarca valenciana de Utiel y Requena se vuelve a sentir la ilusión por los grandes vinos. Esta recarga energética se percibe en la mayoría de las personas que trabajan en el sector. Para comprobarlo nada mejor que visitar esas viejas tierras, donde el viajero avezado y buen conocedor de vinos distinguirá al instante uno de esos paisajes que no se conciben de otra manera si no es poblado de cepas. En esta hermosa tierra, vecina y ribereña del río Cabriel y parte de sus impresionantes hoces, la viña emerge orgullosa en las altas colinas, en los altiplanos rojizo-calcáreos o en plena vega, 40.000 hectáreas de viñedo que dibujan un paisaje muy singular. Esta notable extensión de viñedo acogido a su Denominación de Origen, se sitúa entre las tres más grandes de España. La inmensa mayoría de la viña se halla plantada con cepas de uva tinta (cerca de un 93%). La variedad Bobal es la que marca la diferencia, la que impone la personalidad en los vinos de la zona.



VINOS DE UTIEL-REQUENA

La Bobal de nuestros sueños

En la comarca valenciana de Utiel y Requena se vuelve a sentir la ilusión por los grandes vinos. Esta recarga energética se percibe en la mayoría de las personas que trabajan en el sector. Para comprobarlo nada mejor que visitar esas viejas tierras, donde el viajero avezado y buen conocedor de vinos distinguirá al instante uno de esos paisajes que no se conciben de otra manera si no es poblado de cepas. En esta hermosa tierra, vecina y ribereña del río Cabriel y parte de sus impresionantes hoces, la viña emerge orgullosa en las altas colinas, en los altiplanos rojizo-calcareos o en plena vega, 40.000 hectáreas de viñedo que dibujan un paisaje muy singular. Esta notable extensión de viñedo acogido a su Denominación de Origen, se sitúa entre las cuatro más grandes de España. La inmensa mayoría de la viña se halla plantada con cepas de uva tinta (cerca de un 93%). La variedad Bobal es la que marca la diferencia, la que impone la personalidad en los vinos de la zona. Y no es que tuviera la fama de las grandes o una aptitud especialmente relevante para dar vinos superiores: hasta ahora estaba considerada como uva de mucho mosto y poca nobleza. Pero allí, en su terruño, surgieron sus primeros defensores y ellos acabaron demostrando que se pueden lograr magníficos resultados cuando se la trata adecuadamente.

LA AMARGA RENTABILIDAD

Sufre la comarca en estos momentos, como muchas otras, la crisis del precio de la uva. Y no es baladí. Porque si en una viña en plena producción solo se pueden cubrir costos (la uva se ha pagado en esta campaña pasada a unos dieciocho céntimos de media, treinta pesetas), las viñas viejas, portadoras de una materia prima excepcional, aunque con mucho menos rendimiento, se hallan condenadas al abandono, al arranque y al olvido. Dado que un agricultor no puede mantener esas cepas ancianas si le pagan por el producto exactamente lo mismo que por las de una viña que se encuentra en completa lozanía y cuadruplica la producción. Los precios de los vinos, como norma general, son muy competitivos, incluso los de alta gama, y creo que aunque los elaboradores pagaran el doble por el kilo de uva de estas reliquias el precio final de la botella seguiría

siendo muy atractivo. Si así fuese, con ello se conseguiría salvar el verdadero tesoro de la zona: su viña adulta, la que marcará la diferencia con el vino globalizado. Porque allí, como en todas partes, hay abundancia de cabernets, merlots, tempranillos, syrah y compañía.

BODEGAS A LA VANGUARDIA

La comarca está evolucionando en todos los ámbitos. Los pequeños elaboradores y los grandes. Porque Gandía Pla ha creado una línea de vinos de vanguardia espléndidos, tanto el Ceremonia como el llamado Generación I o el Miracle (a punto de salir). Son los que marcan la diferencia en la casa. Pero en la gama de vinos más populares, la relación calidad/precio es francamente buena. Otro tanto le ocurre a Cavas Murviedro, poseedora de una bodega que asombra, tecnológicamente perfecta. Así, sus vinos, elaborados por Pablo Ossorio, llevan la gracia de las cosas bien hechas, como sus rosados, de impecable presencia y aromas intensos. Hay, con un volumen mucho menor, un buen puñado de pequeñas bodegas de un futuro brillante. En la comarca se encuentra Mustiguillo, que no pertenece a la D.O., aunque la fama de sus vinos ha traspasado fronteras. A Dani Expósito -de la bodega Dominio de la Vega- le mueve el idealismo pero tiene una imaginación sin límites. Admirables sus trabajos a base de Bobal y con sus cavas. Con su esposa, Mapi Domingo, ha elaborado uno de los mejores vinos de la zona: el Arras de Bobal, que paradójicamente sale como vino de mesa. Emilio Clemente es una bodega bien concebida, posee un viñedo en las riberas de río Cabriel, y de él sale un tinto original gracias a los cuidados de la enóloga Sonia Llorente. Vegalfaro es otra muestra de bodegas con futuro gracias al trabajo de Rodolfo Valiente. Además, hay un excelente ejemplo de "vino de garaje", propiedad del inglés Phillip Diment: se llama Casa del Pinar, y sugiere horizontes de Borgoña por su elegancia y equilibrio. Nos han parecido vinos interesantes "Parcela El Perdío 2001" de Virasa Vinícola; el "Aula Syrah" de Coviñas; el "Casa Don Ángel" que dedica a la exportación Bodegas L'Angelet; el "Palmera", un vino excelente a pesar de su peculiar etiqueta. Del Dominio del Arenal destaca su "Reserva Familiar", y del Pago de Tharsys, la "Vendimia Nocturna". Podríamos nombrar muchos más de las 69 bodegas acogidas al Consejo Regulador, pero el espacio de estas páginas es desgraciadamente más corto que nuestra buena voluntad. Salud.



BLANCOS

BIBISS MACABEO 2002 €€€€€€
Dagón. Tel. 962 178 056.

Todo un reto organoléptico. Amalgama de aromas a podredumbre, pastelería, miel, flor seca. En boca, sin embargo, su entrada es golosa, con un final explosivo, aunque seco. Sobresalen notas de crianza, aceitunas y frutos secos.

VENDIMIA NOCTURNA 2004 €€€€ (SIN D.O.)
Pago de Tharsys. Tel. 962 303 354.
Aromas finos de pera-manzana en sazón, ápices de miel y corteza de cítricos con un toque mineral. Domina la glicerina, que pronto interrumpe su acento ácido para solventar un buen paso de boca.

ROSADOS

AÑACAL 2004 €€
Dominio de la Vega. Tel. 962 320 570.
Fresa en sazón, lácteos y especias en buena armonía. Estructurado, lleno de fruta en todo su recorrido con espléndida acidez que alegra su paso.

HOYA DE CADENAS 2004 €€
Hoya de Cadenas. Tel. 962 139 029.
Regaliz rojo, fruta blanca de hueso y ápices de hierba. Golosidad marcada y suave, y ágil en su paso con un frutoso final correcto.

SANTERRA BOBAL ROSÉ 2004 €€€
Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.
Recuerdos de frutillos rojos en sazón y de pera, muy fino y con expresividad. En boca aún mejor, sensación dulce agradable, fresco y de buen recorrido.

VIÑA ENTERIZO BOBAL ROSÉ 2004 €
Coviñas, Coop. V. Tel. 962 301 469.
Maduración de la baya óptima, perfume de sandía, flores y regaliz con intensidad. Muy goloso, envolvente y de magnífica sinfonía de aromas y frescura.

TINTOS

ARRAS DE BOBAL 2002 €€€€€€ (SIN D.O.)
Pagos del Molino. Tel. 615 267 249.
Excelente en aromas, lleno de complejidad y elegancia, con una fruta en sazón enriquecida por las especias y las notas de madera. Envolvente, frutoso y armónico, taninos finos bien desgranados.

AULA SYRAH CRIANZA 2002 €€€
Coviñas, Coop. V. Tel. 962 301 469.
Muy mediterráneo, con rasgos juveniles de zarzamora, hierbas de campo y notas de terruño. Goloso, equilibrado, con un toque balsámico en el final de boca muy agradable.

AULA TEMPRANILLO-CABERNET MADURADO EN BARRICA 2002 €€
Coviñas, Coop. V. Tel. 962 301 469.

Confituras y notas de caramelo con la madera respetuosa en nariz. Sabroso, con estructura y frescor en todo su paso. Maceración de hollejo intensa.

CASA DEL PINAR RESERVA 2000 €€€€€€
Casa del Pinar. Tel. 962 139 008.
Moderno. Carácter del terruño arcilloso, concentración de la fruta en mermelada, notas balsámicas de las maderas. Boca golosa, armado, tanino granuloso y jugosidad uniforme. Bien hecho.

CASA DON ANGEL BOBAL Res. 2000 €€€€€€
CVCRE. Tel. 962 171 141.
Línea moderna que apuesta por la concentración de la fruta. Perfume de mermelada de arándanos, finos tostados, chocolate y nuez moscada. Envolvente, tanino graso bien disuelto, y longitud. El mejor de la bodega.

CASTILLO DE UTIEL RESERVA 2000 €€
Agrícola de Utiel, Coop. V. Tel. 962 171 157.
Pertenece a la línea de los clásicos. Buena armonía y evolución de la fruta-madera, recuerdos de higos secos y tabaco de pipa. Suave, ligero y de fácil paso.

CEREMONIA RESERVA 2000 €€€€€€
Vicente Gandía Plá. Tel. 962 524 242.
Sigue la línea ascendente de calidad. Color rojo picota muy cubierto. Aromas de grosella en sazón, finas maderas y humo. Carnoso, llena la boca con delicados recuerdos de fruta.

CERRO BERCIAL RESERVA 1999 €€€€€€
Virasa Vinícola. Tel. 962 170 301.
Conserva el estilo clásico, pero tiene el aporte moderno de la fruta concentrada y las buenas maderas. Muy conjuntado y con cuerpo, recorrido marcado con vigor y armonía.

CORONILLA CRIANZA 2002 €€€
Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.
Muy diferente a otros años. Ha mejorado en finura y elegancia, tanto en fruta como en recuerdos de madera. En boca, equilibrado, sabroso y bien fundido.

CORONILLA RESERVA 2001 €€€€€€
Bodegas Murviedro. Tel. 962 329 003.
Aromas de fruta negra y roja en sazón con óptima maduración y maderas respetuosas. Buen cuerpo, carnoso y sedoso. Discurre con frutuosidad y equilibrio.

COTO D'ARCIS GRAN RESERVA 1997 €€€€€€
Sebirán. Tel. 962 300 618.
Color muy vivo todavía. Y aún cerrado. Carácter de uva bien ensamblado con las maderas, notas de especias, tostados y aldehídos. Mantiene tanino y fruta.

Bobal clásico

Recientemente, el Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena ha aprobado la mención de "Bobal Clásico". Esta designación queda reservada a todos los vinos tintos, con o sin crianza en madera, elaborados con uva de la variedad Bobal procedente de viñedos viejos con más de 50 años de antigüedad y con un rendimiento inferior a 3.000 kg. Además, los viñedos no podrán ser regados, salvo autorización del Consejo Regulador. Los vinos tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5% vol. y deberán superar unos requisitos muy estrictos por el Comité de Cata. Una apuesta espléndida.





es sabio

es al recomendarle un gran vino
a sus clientes, no se agotaron sus fortunas



COTO D'ARCIS TEMPRANILLO 2003 € 🍷
Sebirán. Tel. 962 300 618.
Preciosa nariz muy varietal, mermelada de frutos rojos, regaliz, cacao. Goloso, con cuerpo y equilibrio gustativo. Mantiene viveza y plenitud frutal.

DOMINIO DE LA VEGA CRIANZA 2002 €€€€
Dominio de la Vega. Tel. 962 320 570.
Maderas todavía muy presentes. Abundante fruta que recuerda los arándanos, el regaliz. Peso de fruta bien ligada con la acidez, tanino por suavizar, y longitud.

DOMINIO DE LA VEGA RESERVA 2001 €€€€ 🍷
Dominio de la Vega. Tel. 962 320 570.
Maduración al límite, notas de tinta china, cueros y gama animal. Entrada frutosa, envolvente, con maderas que acompañan. Entrada de boca envolvente, frutal y con magnífico tanino.

DOMINIO DEL ARENAL CRIANZA 2000 €
Dominio del Arenal. Tel. 962 320 001.
Buena base y concentración de la fruta, notas de café, maderas de calidad y un toque positivo de evolución noble. Estructurado, de buen desarrollo y amable.

E. C. CRIANZA 2002 €€€€€ 🍷
Emilio Clemente. Tel. 616 918 565.
Dominan los recuerdos de frutillos rojos, bien acompañados del roble, punta balsámica que enriquece la paleta aromática. Carnoso y equilibrado, con jugosidad que incita a su degustación.

FINCA CAÑADA HONDA CRIANZA 2001 €€
Iranzo. Tel. 962 302 680.
Fruta pasa y maderas usadas con evolución positiva. Aromático. Goloso en la entrada de boca, suave al tacto, con un buqué final que perdura. Muy clásico.

FINCA TERRAZO 2001 €€€€€
Mustiguillo. Tel. 620 216 227.
Rojo ciruela intenso, muy cubierto. Aromas tostados, minerales y de frutos negros en licor abundantes. Llena la boca, muy carnoso, con abundantes taninos bien disueltos y longitud.

GENERACIÓN I CRIANZA 2001 €€€€€€
Vicente Gandía Plá. Tel. 962 524 242.
Aromas delicados y bien ensamblados entre fruta y madera. Entrada golosa, agradable, con los taninos aterciopelados y fundentes. Magnífica definición.

L'ANGELET CRIANZA 2002 €€€€€ 🍷
Palmera. Tel. 962 320 720.
Fruta fresca y en licor, recuerdos especiados y de eucalipto con notas envolventes de cedro muy fino. Magnífica estructura, inunda la boca de sabores y aromas que se instalan durante largo tiempo.

LABOR DEL ALMADEQUE CR. 2001 €€€€€
Finca San Blas-Labor del Almadeque. Tel. 962 300 888.
Buena concentración de aromas que se despliegan en la copa, frambuesa, grosella, con la madera aromática bien trabajada. Equilibrado en la boca, amable y dominante en frutuosidad.

LABOR DEL ALMADEQUE MERLOT CRIANZA 2002 €€€€€
Finca San Blas-Labor del Almadeque. Tel. 962 300 888.
Rojo picota intenso. Está al límite de madurez pero merece la pena el riesgo. Aparecen notas de arándanos en sazón, clavo, humo y notas animales muy elegantes. La boca está equilibrada, envolvente y extensa en sensaciones finales.

LLANO DE LA CUEVA RESERVA 1999 €€€€
Pedro Moreno 1940. Tel. 962 185 208.
Posee un sello clásico en el que predominan las notas de fruta pasa, maderas usadas y fondo almizclado. Suave, de buen paso y final aromático.

MARQUÉS DE REQUENA RESERVA 1999 €€
Torre Oria. Tel. 962 320 289.
Mantiene el carácter de la fruta bien evolucionada y las maderas cansadas, todo en un grato buqué intenso. En boca no molesta nada, es suave, goloso y equilibrado, con agradable frescura final.

MAS DE BAZAN CRIANZA 2000 €€
Mas de Bazán. Tel. 962 303 586.
Se imponen los recuerdos de fruta joven, con expresión, recuerdos vegetales y madera prudente. En boca reina el equilibrio y un fácil paso.

MAS DE BAZAN S. AÑADA RES. 2000 €€€€
Mas de Bazán. Tel. 962 303 586.
Tiene un color poco evolucionado. Aromas que se desgranar entre la ciruela madura y las finas notas que aporta el roble, especias y tabaco. Boca integrada, sin aristas.

MOMPÓ RESERVA FAMILIAR 1998 €€€€ 🍷
Dominio del Arenal. Tel. 962 320 001.
Buena reducción, con dominio de la Syrah, penetrante en perfume de arándanos en licor, clavo y tostados elegantes. Peso de fruta notable, granillo fino y con vigor que augura un buen futuro.

PAGO DE LOS BALAGUESES MERLOT CRIANZA 2003 €€€€€ 🍷
Vegalfaro. Tel. 616 982 817.
Rojo picota muy cubierto. Complejo y concentrado, con rasgos mentolados y de especias. Golosidad que se adhiere a las papilas, tanino fundente, fino, con recorrido elegante que realza el vino.

Tipos

El Consejo Regulador contempla siete menciones. Superior: vinos blancos, rosados y tintos de primer o segundo año sin envejecimiento; Tradición: vinos elaborados con un mínimo del 70% de Bobal; Madurado en barrica: vinos sometidos a un periodo de crianza en roble o cono cuyo periodo no será superior a seis meses; Crianza: seis meses en madera y 12 en botella; Reservas: 12 meses en madera y 24 en botella; Gran Reserva: 24 meses en madera y 36 en botella. Todos con un grado mínimo de 12% vol. a excepción del superior, que está entre 11 y 11,5% vol. Vino de Licor: aprobado el 9 de Junio de 2003, elaborados con Bobal o Planta Nova, con un máximo del 15% vol.



Viticultores desde el **XVII**
Bodegueros desde el **XX**



www.vinicolatomelloso.com

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCION C&J

UNFILTERED



PRODUCIDO POR

BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.
BORJA MURGO (HUTINKA) ESPAÑA

TEL.: 34 945 871 13 FAX: 34 945 80 700

casa.gualda@telefonos.es

*Desde el Quijote
nunca la Mancha
hizo nada mejor*



DOMINIO DE LA VEGA

Dominio de la Vega, S.L.
Crtra. Madrid - Valencia, Km. 270,65
46390 San Antonio / Requena (Valencia)
Tel.: 96 232 05 70; Fax.: 96 232 03 30
Web.: www.dominiodelavega.com
Correo: info@dominiodelavega.com



Emoción
Sensación
Pasión

dominio de la vega, s.l.
c/ carretera de burgos, 270,65 km. burgos - valencia, 46390 requena (valencia)
tel.: 96 232 05 70 fax: 96 232 03 30
www.dominiodelavega.com

PAGO DE THARSYS SELEC 2002

€€€€€€ (SIN D.O.)

Pago de Tharsys. Tel. 962 303 354.

Un principio balsámico que pronto se transforma en notas animales y de cuero bien llevadas. En boca es equilibrado, con el tanino sedoso, riqueza de matices y final persistente.

PARCELA «EL PERDIO» CRIANZA '01

€€€€€€

Virasa Vinícola. Tel. 962 170 301.

Color rojo granate de capa alta. Un vino de concepción moderna, apunta por la concentración y las maderas elegantes, notas de tiza, pólvora y dejes balsámicos. Goloso, suave de taninos con abundante peso de fruta que perdura.

PEÑAS NEGRAS SUPERIOR 2003

€€

Emilio Clemente. Tel. 616 918 565.

De carácter juvenil, asoma la fruta madura, notas vegetales y de monte bajo. En boca se muestra bien fundido, amable y con equilibrio.

PINO LOS QUINTOS CRIANZA 2001

€

Pedro Moreno 1940. Tel. 962 185 208.

De un color impecable. Perfume de casis, notas pimentosas elegantes y de hierbas frescas. Goloso, con buen cuerpo y un final en el que destacan las maderas aromáticas.

QUINCHA CORRAL 2001

€€€€€€ (SIN D.O.)

Mustiguillo. Tel. 620 216 227.

Soberbia frutuosidad que mana sin cesar de la copa, notas de madera bien trabajada. Bien ligado, equilibrio entre acidez-golosidad, granillo fino, peso de fruta abundante y perfume delicado.

SELECCIÓN DE OTOÑO CRIANZA 2000

€€€€

Cherubino Valsangiacomo. Tel. 962 510 451.

Un perfil de vino muy acomodado al estilo de la zona, con notas abundantes de ciruela e higos, tabaco y vainilla. Posee mejor boca, sedoso, con toque glicérico inicial y rico buqué final.

SEÑORÍO DE UTIEL SUPERIOR 2004

€

Agrícola de Utiel, Coop. V. Tel. 962 171 157.

Aromas de frutillos silvestres (zarzamora), de hierbas de campo, potente y con buen color. Resulta fresco, bien estructurado, con tanino de hollejo que aumenta el volumen.

VEGALFARO CRIANZA 2002

€€€€

Vegalfaro. Tel. 616 982 817.

Rojo granate poco evolucionado. Potente, notas de arándanos y cedro que se funden, chocolate y eucalipto. Goloso, amable al paladar, con un magnífico final perfumado de fruta-madera.

VEGANO GRAN RESERVA 1990

€€€€

Ibervino. Tel. 962 304 803.

Color rojo teja con el corazón cubierto. Aromas de fruta escarchada, higos, notas de desván y cuero. Ligero, delicado en su paso, equilibrado, con recuerdos de vainilla.

VERA DE ESTENAS CRIANZA 2001

€€

CVCRE. Tel. 962 171 141.

Buen ensamblaje entre la fruta y la madera, que fluyen al unísono. Paso de boca sabroso, de buen cuerpo y un delicado final que recuerda la fruta perfumada de vainilla.

VEREDA REAL CRIANZA 2001

€€

Vereda Real. Tel. 962 303 656.

Muy frutal, maduro con finos tostados que se complementan, notas de casis y cacao. Tiene peso de fruta, taninos fundentes y boca bien formada.

VEREDA REAL RESERVA 2000

€€€€

Vereda Real. Tel. 962 303 656.

Tostado de madera muy presente (cacao-torrefacto), fruta en licor, clavo y chocolate. Envolvente, deliciosos taninos y poderío en boca, largo y vigoroso. Mejorará en el futuro.

VIÑA CABRIEL SUPERIOR 2003

€€€€

Palmera. Tel. 962 320 720.

Madurez radiante, recuerdos de humo y grosella bien armonizados. Estructurado, con buenas hechuras y frutuosidad final.

DULCES

DOMINIO DEL ARENAL DULCE DE BOBAL

€€

Dominio del Arenal. Tel. 962 320 001.

Estupenda potencia de aromas, entre la zarzamora y las violetas, con notas vegetales. En boca su leve tanino es suficiente para equilibrar la golosidad y armar el vino en la boca.

MIQUELIUS BOBAL 2002

€€€€€€ (SIN D.O.)

Dagón. Tel. 962 178 056.

Se aprecia nítido un fondo de casís, confituras cuantiosas, notas alcohólicas nobles y chocolate. Golosidad moderada que equilibra su acidez. Final aromático intenso.

PAGO DE THARSYS DULCE

€€€€€€ (SIN D.O.)

Pago de Tharsys. Tel. 962 303 354.

Abundantes aromas de frutas que recuerdan la pastelería fina, las mandarinas confitadas y el turrón. Glicérico, con equilibrio y delicado recuerdo de vaina de vainilla.

La zona

La D.O. Utiel-Requena está dentro de la Comunidad Valenciana, al igual que las otras dos D.O.: Alicante y Valencia. La zona se encuentra a 70 kilómetros de la provincia de Valencia con una altitud que oscila entre los 600 y 900 metros. Su clima es mediterráneo, aunque tiene rasgos continentales, aspecto que lo diferencia notablemente de los vinos valencianos. Hay diversidad de suelos entre los que destacan arcillas y margas. La temperatura media anual es de 14°C con una amplitud térmica anual de más de 17°C. La pluviometría media anual es de 430 litros.

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.	





FENAVIN

Feria Nacional del Vino Spanish Wine Fair



Para Katarina Holmér, los vinos españoles tienen un futuro prometededor y un gran potencial de crecimiento, siempre que las bodegas desarrollen estrategias de venta activas.

FENAVIN 2005

Estrategias comerciales eficaces

La delegada de FENAVIN 2005 en los países nórdicos, Katarina Holmér, afirma "que el sector vitivinícola español hoy puede elaborar vinos más competitivos tanto en calidad y moda, como en precio".

En Proodevo, empresa española que tiene como objetivo facilitar la exportación de vino español al extranjero, y cuya directora es Katarina Holmér, se piensa que los esfuerzos tienen que estar acompañados por campañas informativas, comerciales y publicitarias eficaces de todo el sector, llevadas a cabo por instituciones y empresas privadas. "Los vinos de Australia, por ejemplo, son apoyados por campañas realizadas por las instituciones en colaboración con las bodegas, lo cual permite comercializar mejor los vinos y despertar el interés en el consumidor", explica la delegada de FENAVIN. Estas acciones son necesarias para que los compradores y consumidores de vino español sepan que está cambiando el sector, y de esta forma obtengan información sobre las novedades del mercado vitivinícola español. "Debemos cambiar nuestra actitud pasiva a la hora de promocionar y vender el vino, y ser más activos y estar más unidos para ser más competitivos. En una feria como FENAVIN, es muy importante que los compradores obtengan información y estímulos de primera mano".

Holmér opina que el sector debe poner más énfasis en los recursos empleados para la apuesta en el extranjero; personal preparado que hable inglés; material comercial actualizado en varios idiomas; páginas web; presentaciones atractivas... "Herramientas fundamentales para tener éxito en cualquier mercado exterior".

Katarina Holmér explica que "nuestra zona

de actuación incluye cuatro países con características bastante diferentes. Finlandia, Noruega y Suecia tienen la distribución de bebidas alcohólicas gestionada por monopolios estatales; y Dinamarca, un mercado que se caracteriza por demandar vino del segmento de precio bajo en un mercado bastante fraccionado. En este sentido, acudirán a FENAVIN 2005, que se celebrará del 9 al 12 de mayo en el Pabellón Ferial de Ciudad Real, "compradores diferentes que en los tres países monopolísticos trabajan con diferentes canales de distribución dentro de lo que admite cada país: desde compradores grandes que trabajan con los monopolios y Horeca, hasta pequeños que trabajan monopolios y líneas férreas o solamente Horeca. Desde Dinamarca intentamos traer compradores que trabajan otros tipos de canales de distribución como supermercados, tiendas especializadas y Horeca". "Estos compradores se caracterizan, además, tanto por tener representación española en su línea de productos como los que no lo tienen, pero quieren añadir vinos españoles a la gama de los productos existentes", añade.

ESTRATEGIAS DE VENTA ACTIVAS

Los expositores españoles que quieran sacar el máximo provecho de la asistencia de estos compradores al Centro de Negocios, deben preparar bien la feria. Así lo asegura la delegada: "Se debería contactar con los compradores que vienen a FENAVIN de antemano para fijar reuniones; tener mate-

rial comercial y listas de precios en inglés a disposición del importador; contar con personal que hable inglés durante la feria y hacer un seguimiento eficaz de los contactos hechos durante la feria tras finalizar".

En este sentido, manifiesta que "los países monopolísticos en Escandinavia funcionan de forma diferente a la hora de vender. Pero básicamente se trata de hacer acciones informativas, con el fin de facilitar a las personas claves del mercado datos sobre lo que está pasando en el sector español, así como mantener un contacto intenso y serio con los actores que tienen influencia en el mercado para saber lo que pide cada uno".

"Los vinos españoles tienen futuro, siempre y cuando los productores sean conscientes de lo que hace la competencia internacional en todo momento y escuchen lo que busca el consumidor".

"Todos los vinos bien hechos, en todos los segmentos de precio, tienen potencial de crecimiento. El hecho de vender vino español no es más difícil que otros vinos, siempre y cuando la bodega desarrolle su estrategia de venta basándose en factores básicos como precio, promoción, presentación del producto y canal de distribución", aconseja Katarina Holmér. "Con estrategias de venta activas y trabajando con el objetivo de conquistar mercados, el futuro del vino español puede ser muy prometedor", concluye.

FENAVIN 2005

III Feria Nacional del Vino
Ciudad Real, 9-12 de Mayo de 2005
Tel. 926 25 40 60
e-mail: secretaria@fenavin.org
www.fenavin.org

FINCA ZUBASTÍA



La selección en mesa es una revolución en la añosa bodega, hoy pulcra, vestida con alegres colores y ampliada para la crianza, la cata concienzuda y la contemplación.

Navarra, nuevo tinto de vieja cuna

La primera elaboración que estrena Ada es resultado de un proyecto moderno y unas garnachas centenarias. Su ideólogo, Roberto Flamarique, se ha rodeado de un equipo entusiasta, y derrocha amor a las raíces y buen gusto.

Cómo nace una bodega? Quedaría bonito decir que las respuestas son tan múltiples como bodegas, pero no es así. De hecho, en los últimos tiempos, simplemente suelen ser hijas de inversores. Por sorprendente que parezca, el caso más infrecuente es éste, el que ha gestado Ada. Un concienzudo viticultor navarro, Ricardo Flamarique, va repulando sus viñas heredadas, reduciendo la producción, podando sin piedad y mejorando su vendimia hasta la excelencia, tal como la información que baraja, su buen criterio y su visión de futuro le indican. Ha oído, ha leído que cada vez más bodegas premian esa calidad. Sin embargo, un año, porque sobra uva en las bodegas y el precio cae, otro, porque escasea y la pagan a lo que se pida, el caso es que no ve recompensado su esfuerzo ni ve apreciada en lo que vale su producción. Y decide tirar por la calle de enmedio y elaborar él mismo sus uvas. Fue el principio de una compleja urdimbre, primero amalgamar un grupo de empresarios navarros, apasionados del vino y de su tierra. Al mismo tiempo, ya que para el proyecto no bastaba la uva propia, durante varios años han estudiado exhaustivamente todas las zonas vitícolas diferenciadas de Navarra en busca de la mejor calidad dentro de la Denominación de Origen. En Serga encontraron inmejorable suelo y clima, y viñedos considerados como las mejores Garnachas de

Navarra. Y una bodeguita, base de la primera elaboración de Finca Zubastía. Luis Carlos de la Calle, con amplia experiencia en elaboraciones en Chile, en Altos de Luzón y finalmente en Abadía Retuerta, en la Ribera del Duero, ha asumido el apasionante reto del proyecto de Bodega Finca Zubastía, supervisando los trabajos de investigación, junto a David Alonso, del campo con Bea Fernández, y la elaboración de un único vino: Ada.

CONJUNCIÓN DE INTELIGENCIAS

Serga, en una ladera bajo un penacho de molinos eólicos, a un lado la Valdorba, al otro Val de Aibar, a 600 metros, es una villa monográficamente vitivinícola. Ignacio Iriarte, elegante incluso con su mono azul, es alcalde de 82 vecinos, como él viticultores con mucha experiencia, que ahora cuentan con apoyo enológico, de investigación y control diario desde el campo hasta la botella. Así nació Ada, de 40 has. en propiedad -14 de Merlot, 18 de Cabernet Sauvignon, 5 de Tempranillo y además, controladas, 46 has. de Garnacha en 100 parcelas de más de 60 años, algunas con más de 120 años, salvadas de la filoxera. En la bodega de Serga se ha elaborado la primera cosecha, la del 2003. A finales de abril se hizo el primer embotellado de este primer vino, del que en total habrá 270.000 botellas. Este primer vino está elaborado a base de Garnacha procedente de viñedos viejos, Merlot, Tempranillo y Cabernet.

Su concentración, complejidad y aromas, combinados con una suavidad en boca, y un ligero toque de paso por bodega, sorprenden dentro de la oferta de vinos de calidad y más aún dentro de la oferta de vinos de Navarra, gracias a su excelente relación calidad-precio, en torno a 5 euros. Vino pensado para acompañar los platos, para disfrute de cuerpo y mente. Con un complejo aroma de tonos minerales y metálicos, de fruta madura casi compotada y un paso de boca goloso y delicado que invita a seguir bebiendo.

A partir de la cosecha 2004, Bodega Finca Zubastía producirá también dos vinos más: un rosado original, fresco, afrutado, concentrado y sin bodega, y posiblemente un blanco de alto nivel, con 80.000 botellas de cada uno de ellos.

La máxima producción que aspira elaborar alcanzará las 600.000 botellas en 2005. Para ello crece junto a la bodega tradicional de la villa que se reserva para elaboración, una nueva edificación, generosa en espacio, inteligente en dotación, distribuida entre nave de maloláctica, de barricas, y confortable zona social y de cata.

Como muestra del respeto al entorno, al encanto del pueblecito, ya se ha cubierto la primera con púdica teja vieja, para que no desentone. La piedra, la caliza amarillenta en los muros es el siguiente e inmediato paso. Esa misma piedra que nutre, avara, las viñas, y que discreta y deslumbrante, aparece en la copa.

FINCA ZUBASTÍA

C/ Extramuros s/n
31493 Lerga (Navarra)
Tel. 948 19 97 33
E-mail: r.flamarique@basanda.es

La Bobal del futuro



FOTO: HEINZ HEBEISEN

SEPA DE LO QUE HABLA

La variedad Bobal es la más extendida en la D.O. Utiel-Requena. El clima y el suelo que necesita esta uva se adaptan perfectamente a los de la zona. Presenta todas las características de cepa autóctona: su cultivo está muy poco extendido en otras regiones españolas e incluso en otros países es poco conocida, aunque existen algunas plantaciones en el sur de Francia y algunas viñas en Cerdeña (Italia). Se tiene constancia de su presencia en la región desde el siglo XV. Según todos los estudios realizados, la Bobal, fuera de esta región, baja notablemente su producción, desmereciendo la calidad del fruto, muestra clara preferencia por las tierras altas, con veranos cortos y secos, en los que desarrolla bien sus caracteres.

En el pasado, la Bobal se utilizaba, sobre todo, para elaborar vinos de pasto destinados a mezclas, ásperos y con un alto contenido en taninos. No importaba tanto la calidad como que el vino tuviera el mayor color posible. En la actualidad, se le ha dado mejor trato y se ha convertido en la variedad estrella de esta D.O. valenciana. Es muy apropiada para obtención de vinos rosados, de gran frescura, y tintos de maceración carbónica, aunque gracias a la iniciativa de enólogos foráneos y locales, se están elaborando con ella tintos con excelentes atributos para envejecer, de corte moderno, concentrados, carnosos y tánicos, procedentes de viñas viejas de bajo rendimiento. Incluso el Consejo Regulador ha aprobado una nueva designación, "Bobal Clásico", para nombrar a un nuevo tipo de vino, con o sin crianza, elaborado a partir de esta uva autóctona, procedente de plantaciones de más de 50 años de antigüedad, que se convertirá en elemento diferenciador de esta región vitivinícola.

¿Es real el grado alcohólico de la etiqueta?

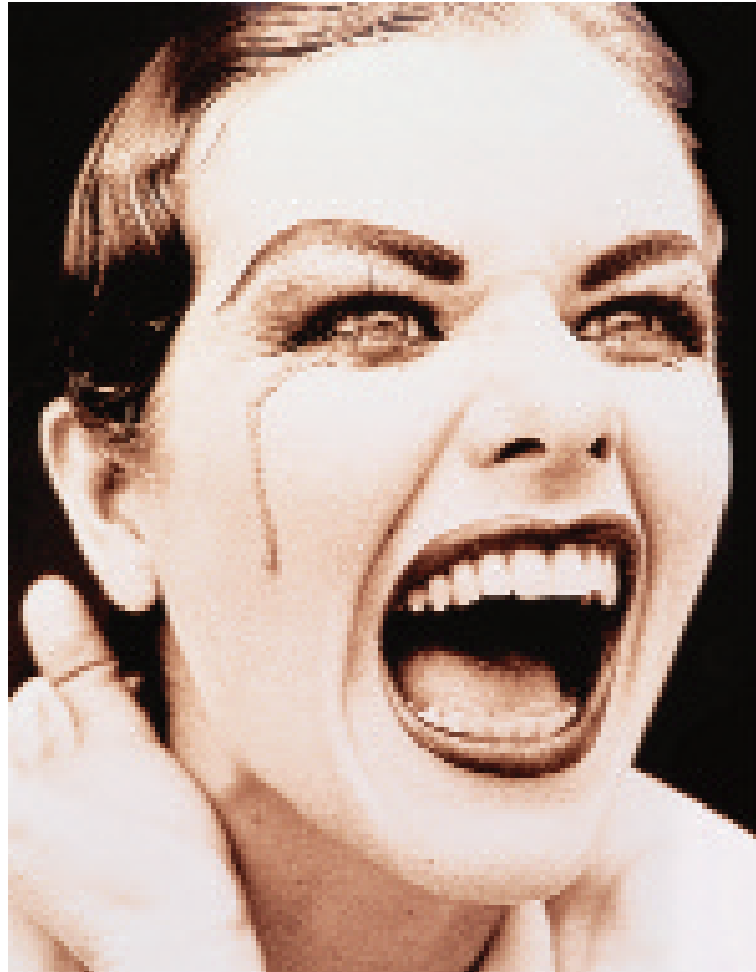
La legislación permite una variación de medio grado, arriba o abajo. Es decir, si tenemos 14,1% vol. debemos poner 14% vol, pero si tenemos 14,3% vol. podemos poner 14,5% vol. o 14% vol. indistintamente. Está claro que la tendencia es hacia abajo.

¿Qué materiales se utilizan para las cápsulas?

En la actualidad se utilizan el estaño, el aluminio y los plásticos inyectados o retráctiles.

¿Qué es el "Bag in box"?

Se trata de una bolsa de polietileno situada dentro de una caja de cartón rígida, unidas ambas mediante una válvula de salida del vino al exterior. Es el mejor sustituto de la garrafa. Se comercializa en 3, 5, 15 y 25 litros.



NO hay BUZÓN sin PASIÓN



EL REMEDIO, S/N
TEL.: 941 33 40 31 • FAX: 941 33 42 45
26338 SAN VICENTE DE LA SONSIERRA
LA RIOJA



UNIDOS POR EL PLACER

Jabalí con tintos de Cigales



El jabalí constituye una de esas piezas de la caza que dan categoría y prestigio a un cazador y su carne ofrece al cocinero un recetario para el lucimiento, rico en matices, con elaboraciones sofisticadas o muy sencillas, acompañadas de sabrosas guarniciones y vinos complejos. La mayor parte de la carne que se consume es de animales silvestres y procede de la caza, cuya temporada en nuestro país va desde mediados de otoño hasta finales del invierno.

A la hora de comprar carne de jabalí lo idóneo es conseguir que estos animales sean jóvenes y que no se encuentren en celo porque ésta desprende un fuerte olor a amoníaco y es impracticable para la cocina. La que mejores características organolépticas tiene es la de los ejemplares de aproximadamente dos años de edad. Es rica en tejido conjuntivo, lo que la convierte en dura y consistente y, por lo general, precisa de una cocción prolongada. Los muslos y la cabeza están considerados como las piezas más exquisitas, así como diversos derivados cárnicos, como los embutidos elaborados con esta carne. Estofado, guisado, en adobo, como quiera que se prepare, al jabalí conviene acompañarlo con vinos capaces de enfrentarse a la complejidad y potencia de aromas de la carne y sus salsas. Los tintos de Cigales, vigorosos, con media crianza y marcado componente frutal, son ideales. Su potencia y buen carácter tánico se complementa con la contundencia y sabor graso de la carne, y aporta una agradecida sensación refrescante entre bocado y bocado.

NUESTRA SELECCIÓN

CESAR PRÍNCIPE 2001

Cesar Príncipe.
Aroma complejo, cargado de fruta madura, mineralidad de grafito bañada en torrefacto, notas balsámicas y especias. Paladar potente, carnoso, con taninos maduros.

CALDERONA ÉLITE 2001

Frutos Villar.
Muy maduro, notas de mermelada de grosella, lácteos, notas finas de roble. Goloso, envolvente, muy frutal y sugerente.

TRASLANZAS 2001

Traslanzas.
Vino de potentes y finos taninos, sin terminar. Frutas y especias, bendecidos por su recuerdo mineral y de terruño.

MUSEUM REAL RESERVA 2000

Museum.
Excelente aroma, lleno de complejidad y elegancia. Boca voluptuosa, envolvente, con taninos fundentes que prevalecen.

VALDELOSFRAILES PRESTIGIO

2001
Valdelosfrailes.
Fruta madura, tostados, con un fondo lácteo. Potente, pero con buena acidez, lo que le da frescura a la boca y realza la fruta.

LA LEGUA 2001

Emeterio Fernández.
La mejor añada de la bodega. Aroma atractivo, con la madera bien integrada. Boca consistente, buena acidez y taninos por domar.



Cien por cien Mencía



PRÁCTICA DE CATA

Viñedos y Bodegas Dominio de Tares, ubicada en la localidad de San Román de Bembibre, Bierzo Alto, nace en el año 2000 con el objetivo de convertirse en la bodega de referencia en vinos de alta calidad de la Denominación de Origen Bierzo. Con un trabajo esmerado y la dirección del enólogo, Amancio Fernández, los responsables de esta firma quieren elevar a la máxima expresión las variedades autóctonas Mencía y Godello, predominantes en esta zona y cuyas características excepcionales son casi desconocidas por los aficionados.

Tanto en la viña como en la bodega aplican los métodos más naturales posibles, orientados hacia la obtención de vinos con personalidad. El fin es lograr la máxima calidad en las uvas, para ello utilizan un meticuloso plan de cultivo que combina el conocimiento tradicional de los viticultores de la zona, con los conceptos más actuales de análisis de suelos y test fitosanitarios. En el año 2001 seleccionaron siete pagos de unas condiciones privilegiadas y muy específicas, donde cada variedad se expresaba de forma excepcional. Viñedos muy viejos con sistemas radiculares muy profundos, que obligan a la cepa a nutrirse en el subsuelo. Esa singularidad se plasma en uno de sus vinos estrella: Dominio de Tares Cepas Viejas Crianza 2002. En este tinto, cien por cien Mencía, se aprecia toda la sutileza, la complejidad y la elegancia de esta variedad autóctona. Todo un descubrimiento para los sentidos.

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.

DOMINIO DE TARES CEPAS VIEJAS CRIANZA 2002	
COLOR	ASPECTO
LIMPIDEZ	
INTENSIDAD	
TIPO	AROMA
ATAQUE	
EVOLUCIÓN	GUSTO
DESCRIPCIÓN GENERAL	



Bienestar natural

A veces, el bienestar que más necesitas está donde menos lo esperas.

En el chocolate y la uva. Por sus propiedades antioxidantes, hidrantes y calmantes, transmiten todo el bienestar natural que necesitas gracias a nuestros exclusivos matices y edulcorantes. A partir de una base científica, nuestro Beauty Center ha recuperado dos tradiciones mediterráneas milenarias, para ofrecerte maravillas a tu medida. Para estar en armonía.

Sencilla los resultados tonificantes y realimentantes que ofrece la vitivinicultura, al actuar como vasoprotector y diuretico. Tratamientos faciales y corporales a base de aceites de una Sangre de Caballo Thera y miel de Lavanda, añaden al vino de Rosmarino o extractos de uva del Alto Tiro con agua destilada aromática de vino... con antioxidantes y nutritivos en sus nutrientes y ácidos grasos, polifenoles, de alta actividad antioxidante, ideales para recuperar energía, hidratar, revitalizar pieles cansadas o estropeadas, y sentir la piel regenerada con el tratamiento anti-aging.

Una experiencia realízala para sentirte mejor contigo y con los ritmos de la vida.

C/Don Ramón de la Cruz, 15 • 28004 Madrid
Tel: 91 473 45 47
ramon.delacruz@wellness-opera.com
Calle de Compañía, 16 • 28004 Barcelona
Tel: 93 205 27 26
info@jardines-empresarios.com

O₂
Cien Wellness

D.O. RIBERA DEL JÚCAR



La Denominación de Origen recién nacida, ratificada en 2003, reúne siete municipios conquenses y hace gala de una doble vocación: profundizar en la calidad de las viñas y los vinos y, desde ahí, poner los cimientos para una transformación social, un futuro en el que los vecinos encuentren en el entorno su trabajo y la satisfacción de las cosas bien hechas. Vinos que lleguen por derecho propio a los rincones más remotos de este globo global.

Cuando el Boletín Oficial dio el aldabonazo al Consejo Regulador de la Ribera del Júcar, vino a formalizar un arduo proceso de casi quince años, tiempo para aunar voluntades e inversiones, gestar una fórmula eficaz, independiente aunque dentro de La Mancha, y, en definitiva, reconocer el buen hacer de un trabajo que día a día se consolida como gratificante para quienes lo desarrollan y placentero para quienes lo reciben, para quienes degustan vinos cuidados, diferentes.

LAS DIFERENCIAS

Dentro de ese tópico "mar de vinos" que es La Mancha, el mayor viñedo del mundo, no cabe duda de que las actuales puntillosas formas de elaboración tenían que sacar a luz la especificidad de las bases del vino: el clima, el suelo y la uva. Pues bien, la Ribera del Júcar se revela como especial en los tres aspectos. La uva predominante, histórica, es la Bobal, a la que poco a poco se sumaron la ubicua Cencibel y, más recientemente, la sabrosa Merlot y la pícara y a la vez seria Syrah que ha encontrado en esta zona un medio vegetativo idóneo.

La cruel calidad del suelo se distingue a primera vista. Por esas vueltas que la tierra ha dado, por esos misterios de su gestación, actualmente los cantos rodados, redondeados, desgastados por las aguas del río que da nombre a la región, el Júcar, se encuentran sembrados hasta mas allá de siete u ocho kilómetros de lo que hoy es su reducido curso.

Esos guijarros de aspecto dramático recubren y protegen, como un milagroso manto, terrenos profundos, arcillosos y calcáreos. Y eso se aviene con el talante un punto masoquista, sufridor, que caracteriza a las mejores cepas, a las mejores uvas vinificables. Eso, y un clima de variaciones bruscas, de inviernos gélidos y estíos tórridos, secos y soleados, y sobre todo, con una sensible diferencia de temperatura entre los días y las noches de verano, ese mágico toque que hace que maduren lentamente, que los hollejos engrosen para proteger el grano y con ellos crezca la proporción en el mosto, la enjundia de taninos, la estructura, el cuerpo... en fin, las cualidades de las uvas con las que se elaboran los grandes tintos.

Aquí quizá la proximidad del río dulcifica los fríos y disminuye los riesgos de heladas tardías. De hecho, el paisaje se salpica y se ameniza, aquí y allá, con plantaciones de almendros y frutales que evocan tierras mediterráneas.

EL TERRITORIO

Los siete municipios que integran la Denominación de Origen son, como sugiere su nombre, aldeas venidas a más, fincas de labor que crecieron por el tesón de sus agricultores. Son Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, Pozoamargo, Sisante y El Picazo. Llanos poco accidentados a una altitud entre 700 y 750 metros.

Selección en tinto



FOTOS: HEINZ HEBEISEN

He aquí la distinción de la Ribera del Júcar: a la izquierda, los terrenos sembrados de cantos rodados y el trabajo cuidadoso de las bodegas, de elaboración y crianza. Abajo, detalle del cartel de su campaña publicitaria, la osadía de acercarse a un público moderno y abierto.

DO RIBERA DEL JÚCAR

LA PRODUCCIÓN

En el territorio se cosechan unos cuarenta millones de kilos de uva, se elaboran tres millones de botellas y el Consejo ha puesto su contraetiqueta a 600.000.

La selección, el corte de calidad, no lo realiza el propio Consejo sino que delega esa tarea, para absoluta independencia, en una consultora que entrega los resultados al Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha. Esta es una de las peculiaridades de la novísima Denominación, la única que se adscribe plenamente a aplicar la reciente normativa de la Ley del Vino. Su

presidente, Javier Prósper, asume el reto de mejorar la comercialización, rompiendo esquemas tradicionales y apostando por la calidad, y para ello no duda en promover innovaciones que, en tierra de cooperativas, exigen un proceso lento.

Y así se gesta su evolución, entre esos frenos y la osadía comercial o publicitaria, carteles que rezan "atrévete" y que reclaman la atención de un público osado, el nuevo consumidor. Buscan acercar el mundo del vino de una forma más informal, más distendida, creando debate.

Los vinos jóvenes son hasta ahora los que más aceptación están teniendo, especialmente por su sabor afrutado de gran calidad. Muchos ya han obtenido diferentes reconocimientos, tanto en ferias y eventos vitícolas, como en los Premios Gran Selección.

LAS NORMAS

Según el reglamento de la D.O., los vinos jóvenes amparados en Ribera del Júcar tendrán en la fase visual un color rojo picota, limpio y brillante, destacando los tonos rojos y púrpuras. En nariz, aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados. En la fase gustativa, vinos potentes a la entrada en boca, de cuerpo intenso con una tanicidad media y un postgusto medio, dejando recuerdo de su redondez.

Los vinos Tradición Júcar -envejecidos en bodega de roble francés o americano durante cuatro meses- tendrán también un color rojo picota de buena capa, aromas limpios y de intensidad media, aparecien-

do, tras el paso por la madera, las notas de fruta roja madura, torrefactos y vainilla, potentes en su paso por boca, limpios y sedosos.

Los vinos de crianza tendrán colores que van desde el rojo rubí al rojo cereza, con irisaciones teja, combinados con púrpuras. Serán limpios, brillantes y de capa media. En nariz, tendrán un aroma limpio e intenso, en que se percibe discretamente al principio alguna nota de fruta roja, junto con notas avainilladas y torrefactadas de intensidad media-alta. Aparecerán también ligeras notas de cacao. En boca, serán vinos de cuerpo intenso y tanicidad media, con un postgusto largo e intenso.

Así es y así sea.

LA DO EN CIFRAS

SEDE DEL CONSEJO REGULADOR:
Avda. de España 21
16611 Casas de Haro (Cuenca)
Tel.969 380 840 Fax 969 380 518
Presidente: Javier Prósper Galiano
Gerente: José Luis Villahermosa
Extensión..... 9.141 has.
Viticultores: 1.425
REGISTRO DE BODEGAS 10 (7 COOP.)
VARIEDADES MÁS EXTENDIDAS:
Bobal, Cencibel, Merlot, Syrah.
PRODUCCIÓN CON CONTRAETIQUETA:
600.000 BOTELLAS
mail: do@vinosriberadeljucar.com



Tu esencia es la Tierra, una tierra
llena de luz, única.
Tu esencia es Hoya de Cadenas.



Esencias de una Tierra

Con acento europeo



BARTOLOMÉ SÁNCHEZ

Posee Toro una riqueza en su uva, precia versión de la noble Tempranillo, y en su variados terrenos, cuya naturaleza la marca el Duero. Al reclamo de esa fortuna acuden personas vinculadas por generaciones al mundo del vino, como los hermanos Lurton y el enólogo Michel Rolland, bordeleses trotamundos que logran hacer de la enología un arte. Los unió en España un proyecto muy atractivo para ellos: "domesticar" un vino bravo y de rancia estirpe. En la tarea pusieron todos sus conocimientos, buscaron viejos majuelos, que controlan y trabajan, mientras sus viñas (plantadas tras un riguroso estudio del terreno) llegan a la mayoría de edad. La experiencia acumulada la vuelcan en este

vino de elegantes maneras. Un buen entramado de barricas francesas le sienta maravillosamente porque logra retener el peso de la fruta como su principal expresión. Además, demuestra que en el vino también se puede ensamblar un equipo de "galácticos", y que funcione sin fisuras.

NOSTALGIAS DEL RIN No es fácil concebir un viñedo centroeuropeo en plena Mancha. Porque por mucha imaginación que se acumule, hay que sentir verdadera añoranza para sacar a la delicada Riesling de sus verdes, húmedos y encantadores paisajes e integrarla bajo un sol de justicia en esos campos de Toledo (a pesar de que el viñedo está plantado en un lugar bastante fresco). El caso, aunque puede sonar a perversión, es que funciona, y ya la viña con sus ocho años de edad comienza a dar resultados. El soñador audaz es el cardiólogo manchego, Dr. Pinto, que supo vislumbrar el comportamiento de una uva tan exótica en plena Mancha. Para remate, este año ha entrado en el proyecto Pablo Ibáñez Sarmiento, experto enólogo con muchas cosechas elaborando Albariño sobre sus espaldas. El cambio ha sido notable, y la materia prima agradece el tratamiento. Sin embargo, es difícil de imaginar que conserve y aumente la carga aromática con la crianza en botella, como pasa con los grandes vinos de esta variedad. Al menos hasta dentro de unos años.

CAÑADA DE EL VALLE 2004

B. Pinto Polo. Finca El Colmenar 45310 Villatobas (Toledo). Tel. 925 152 360
mpolo@pintopolo.com. D. O. Vinos de la Tierra de Castilla. Tipo: Blanco joven
Variedad: Riesling. Crianza: No tiene. Precio: 10 €. Fecha de entrada: 12/1/2005
Consumo óptimo aproximado: un año a 8/9° C.
Puntuación: 7,3/10

1ª Cata: Pálido, brillante y de reflejos verdosos. Excelente unión de aromas de un puñado de hierbas y de frutillos frescos, sin caer en una sensación vegetal. Hay en este vino una explosión de aromas, entre los que resaltan los recuerdos de lima, pomelo, anises y cardamomo, que llegan a confundir con otra variedad. Ligero y fresco, tiene un paso franco, mantiene el difícil equilibrio de acidez, viveza y el toque goloso. Posee un final intenso, que ensalza toda su potencia aromática.

CAMPO ELISEO 2002

B. Burdigala. Del Pozo, 1. 47400 Medina del Campo (Valladolid). Tel. +33 (0) 5 57 55 12 12
jflurton@jflurton.com. D.O. Toro. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Tinta de Toro
Crianza: 18 meses en bodega nueva de roble francés. Precio: 39 €
Fecha de entrada: 15/12/2004. Consumo óptimo aproximado: siete años a 16/18° C.
Puntuación: 8,9/10

1ª Cata: Es un vino alejado del estilo tan contundente de algunos "toro", incluso en el color, y esto a pesar de estar muy crudo en estos momentos. Se debe quizás al comportamiento tan exquisito de las maderas, de unas especias sutiles o de ese tono tostado que combina tan bien con los frutillos rojos (grosella), hay además tabaco, quizás café... el festival de agües en la boca, donde se aprecia su buen equilibrio, un tanino fundido que acaricia el paladar, y un final elegante con el toque de regaliz clásico de estas tierras.

El banquete de Bruegel



En muchas ocasiones un sólo cuadro nos aprehende una totalidad de significados sobre una parcela de nuestra existencia, que, por sí mismo, nos devuelve el sentido profundo de parte de una época o de una vida. Y esto es lo que suele suceder con los cuadros de P. Bruegel, "El viejo". Un simple episodio de la vida cotidiana se eleva, de repente, a obra de arte pictórica de rango universal. Rasgos y detalles, condensados en su quintaesencia, se despliegan ante nuestra vista atónita y se convierten en una síntesis general y analítica de ese momento que totaliza una parte de nuestra vida.

LA NECESIDAD DE COMER Y BEBER

El cuadro "El banquete de boda" de Bruegel, fechado en 1568, un año antes de su muerte, es uno de estos cuadros. Y lo es por lo que supone en relación con pinturas anteriores. Frente a la plástica idealización de hombres bellos y espiritualizados anteriores, Bruegel nos representa hombres con toda su existencia corporal incorporada. Hombres cuyo organismo, y su mente, necesitan comer y beber. El hecho central de la boda no es sino un simple pretexto para, en torno a él, plasmar vigorosamente un cuadro inexorable de las costumbres rústicas y populares de los campesinos, por eso no sabemos apenas quienes se casan; no son ellos el centro del cuadro.

El centro de la acción reside en la gente (que incluso se amontona en exceso en la entrada), en sus actividades y en sus diversiones. No hay ningún intento de glorificación exultante de grandes actos, simplemente visión objetiva y humanizada de un hecho. El mundo ha dejado de ser "un sueño de Dios" o un engaño del Diablo, porque la acción humana ha recobrado todo su valor pleno con todas sus consecuencias: desgracias y alegrías se asumen al unísono. Bruegel ensalza y eleva al lugar que le corresponde el lado terrenal del hombre, y por ello, como subraya K. Van Mander, "sentía gran placer al observar a la gente comiendo, bebiendo, bailando..."

Sus personajes se dedican a comer y a beber como si fueran los últimos actos de sus vidas; las caras miran hacia los que sirven la comida o bien los invitados entablan conversaciones. Sus rostros, a pesar del acompañamiento musical, no denotan una especial alegría. La gente ha venido a lo que ha venido: a comer y beber, y aunque la comida no parece gran cosa, todos se aplican a la labor; incluso el niño se concentra en su sugerente lamido. Una labor muy seria en nuestras vidas como para tomarla a broma.

Bruegel, ahora, dará un rostro al pueblo anónimo, una existencia propia en la que tiene cabida la diversión después de la dura tarea, y los abundantes recipientes de vino que no dejan de vaciarse.

Carlos Iglesias

DÍAS DE VINO

MORGADÍO

EL TAURO DEL ALBARIÑO



SELECCIONADO POR ROBERT PARKER

COMO UNO DE LOS MEJORES

VINOS DE ALBARIÑO

Antiguo Morgadío, S.L.
 P.O. Box 1000 • 36100 OLEA • CÁDIZ • ESPAÑA
 T. 956 11 11 11 • F. 956 11 11 11 • E. info@morgadio.es



Queso y vino

Calas de ensueño, horizontes bañados por el Mediterráneo, paz, tranquilidad... ¿solo eso nos regala la Menorca? Hay, además, una profunda tradición ganadera, de la cual emerge con fuerza la vaca menorquina "roig", raza autóctona que dicen habita en la isla desde el tiempo de los talaiots. En los ondulados campos de Alaior pasta uno de los pocos rebaños puros que quedan de esta vaca roja, recuperada gracias a los desvelos de Gabriel Seguí Mercadal, veterinario enamorado de su tierra. Hoy sus herederos mantienen la finca en producción.



QUESERÍA SON GALL
Alaior (Menorca)
Tel. 608 53 87 92

De encaje de bolillos se puede calificar el trabajo de Jordi Petrus y Clara Pons. Elaboran cada vez al día y producen cinco piezas cada vez. Nada más ordeñar se eleva la temperatura de la leche a 32º C, se añade el cuajo y se deja reposar unos 45 minutos. Después se corta la cuajada con la lira, tamaño garbanzo. Se espera diez minutos para separar el suero. A continuación (y como no usan moldes) la cuajada se saca a los "fogasser" (lienços de algodón) donde se aprieta, moldea y da forma a la pieza. Solo falta prensar, poner en salmuera unas 12 horas y disponerla en cámaras para su maduración. Se da la circunstancia que esta vaca produce más caseína que la mayoría de las razas de ganado bovino. El resultado es sencillamente una obra de arte. Bien curado puede recordar esos grandes quesos parmesanos.

Raza: Roig menorquina. **Precio:** 12 euros.

VINYA SACUDIA 2004
Companyia Vitivinícola de Menorca
Finca Sa Cudia Nova – Ctra. Es Grao, km. 8
07701 Maó (Illes Balears)

Precio: 6 euros.



En pleno parque natural de Sa Albufera, uno de los escasos terrenos pizarrosos de todas las islas, se recupera una tradición ancestral: el cultivo de la Malvasía. Los herederos de Bartolomé Jover la han trasplantado a su finca de Sa Cudia, desde su hábitat tradicional. Es un vino fresco, con buena carga aromática y equilibrada armonía. Excelente elección que respetará la delicadeza de este queso.

Nueva bodega en Peñafiel Protos en construcción



Miguel Ángel Carrascal, presidente de Protos, en compañía de la ministra de Agricultura y autoridades regionales, explicando los objetivos de la bodega.

Elena Espinosa, ministra de Agricultura, fue la encargada de poner la primera piedra de la futura Bodegas Protos, en un acto que se desarrolló en la localidad vallisoletana de Peñafiel. De esta forma, la ministra y otras autoridades de la región dieron su apoyo a los socios de la firma, que inician así la construcción del nuevo edificio. La puesta de la primera piedra significa el comienzo de las obras, cuya ejecución se desarrollará durante 18 meses hasta su inauguración

prevista para el 2006. El presidente de Bodegas Protos, Miguel Ángel Carrascal, explicó que la polivalencia que aporta la nueva bodega hará posible distintos usos por parte de los ciudadanos de Peñafiel, que harán real la máxima de Richard Rogers, el afamado arquitecto británico artífice del proyecto: crear espacios públicos acordes con sus entornos. La nueva bodega se integrará lo más posible con la arquitectura y estética global de Peñafiel.

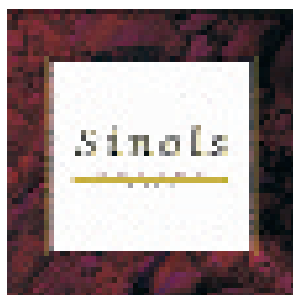
I Concurso Internacional Reino de la Monastrell

La Cofradía del Vino Reino de la Monastrell y la Unión Española de Catadores (UEC) convocan el I Concurso Internacional Premios de la Cofradía del Vino Reino de la Monastrell 2005, del 20 al 21 de mayo, en el Palacete La Seda de Santa Cruz (Murcia). Es la primera edición internacional de los concursos que organiza esta Cofradía desde el año 2.000

con carácter nacional, gracias a su reconocimiento oficial por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El certamen cuenta con el patrocinio de la Consejería de Agricultura y Agua de Murcia y pretende potenciar y revalorizar las características de la variedad Monastrell, nuestra uva típica mediterránea extendida por numerosos países.

Sinols Antima 2001 La Cariñena del Ampurdán

Con la elaboración de Antima, un vino de producción limitada de la cosecha del 2001, con D.O. Empordà-Costa Brava, la bodega Pau-Roses da un paso adelante para situar sus vinos, en especial los de la marca Sinols, entre los mejores de España. Un vino con carácter propio y personalidad, elaborado a partir de una rigurosa selección de uvas de la variedad Cariñena.



SON NOTICIA

Romper con lo establecido
no es fácil.
Pero a veces
es muy gratificante.

Como es el caso de Coronilla, un vino muy especial elaborado con un exclusivo sistema de vinificación desarrollado por nuestra bodega. A partir de un pequeño número de hectáreas de uva de la variedad Coronilla es el único vino que se ha hecho nunca con esta variedad y que se ha reconocido en varias ocasiones internacionales del vino de nuestra región. El Coronilla Reserva ha ganado la Medalla de Plata y el Coronilla Blanco la Medalla de Plata.



Coronilla Reserva 2000 Coronilla Blanco 2000
MEDALLA DE PLATA MEDALLA DE PLATA



Bodega Cofradía del Vino Reino de la Monastrell. Tel: 968 21 11 11
C/El Estrecho, 10. 04500 Almería. España

Reserva de la familia Cantarero La Estacada Syrah 2003



Finca La Estacada es el pequeño templo del vino creado por la familia Cantarero Rodríguez en la ciudad de Tarancón (Cuenca), zona en la que han invertido para hacer patente el perfil de calidad que poseen los viñedos de estas tierras. Su última novedad es el vino La Estacada Syrah 2003 Reserva de Familia, un vino tinto elaborado mayoritariamente con la variedad que le da nombre, vendimiada a mano y sometida a un proceso de maceración tradicional. Ha envejecido seis meses en barrica nueva de roble americano y cuatro meses en botella.

PradoRey Elite 2001 Tinta Fino con carácter

Bodegas Real Sitio de Ventosilla acaba de sacar al mercado el PradoRey Elite 2001, una añada calificada de "Excelente". Un vino de autor, según los responsables de la firma, elaborado al cien por cien con la variedad

Tinto Fino seleccionada dentro del clon "Elite" de sus viñedos del Pago Hoyo del Dornajo. Un vino tinto de corte moderno, de gran intensidad de color y aromas, y muy potente, que refleja la tipicidad de la Ribera del Duero.



SON NOTICIA

Catas temáticas en Madrid-Fusión de la mano del ICEX y la UEC Cumbre con los mejores vinos de España

La III Cumbre Internacional de Gastronomía, Madrid-Fusión, congregó a más de un millar de profesionales el pasado mes de enero, donde pudieron conocer la mejor cocina del mundo de la mano de 27 cocineros. Una edición plagada de sabores, texturas y aromas. Este evento también se convirtió durante dos días en la cumbre del vino español con la celebración de "The 100 Definitive Wines from Spain", una iniciativa del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), en colaboración con la Unión Española de Catadores

(UEC). El público presente tuvo la oportunidad de degustar, a través de cinco catas temáticas, aquellos vinos que, según la crítica especializada nacional e internacional, son considerados como los mejores vinos producidos en nuestro país. El elenco de periodistas elegido para dirigir las catas estaba formado por Pilar Molestina, José Luis Casado, Carlos Delgado, Andrés Proensa y José Peñín. Esta interesante propuesta tiene como objetivo favorecer el conocimiento y la promoción internacional de nuestros vinos de calidad.



De izquierda a derecha, Fernando Gurucharri (UEC), Carlos Delgado, director de MiVino, y Juan Manuel Osorio (ICEX), en una de las catas temáticas.

www.mivino.info



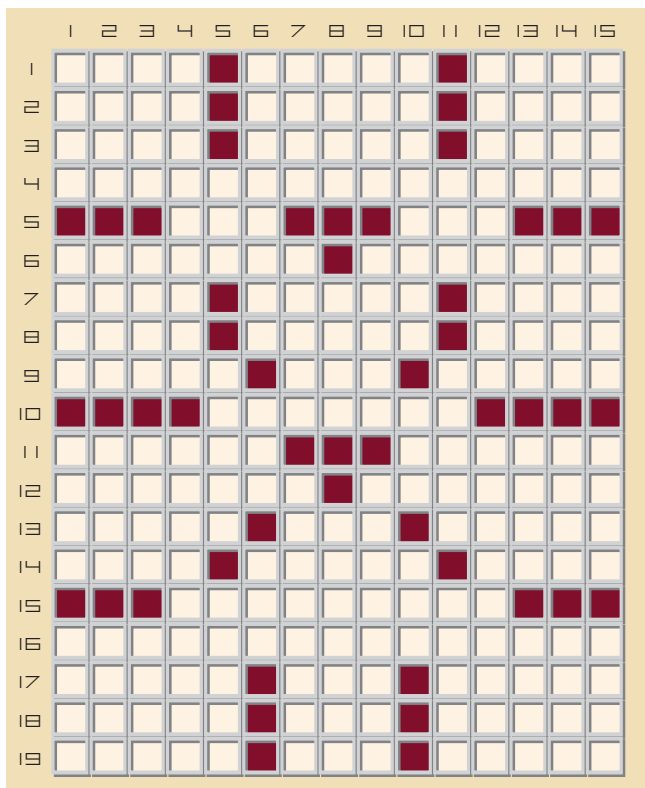
miVino

La revista de vinos para consultar en la Red

Mivino vuelca en su nueva web todo su fondo documental. El lector encontrará de forma amena el contenido de la revista con un fácil acceso a las secciones habituales, un acceso 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 contenido de cada uno de los números. Un formulario en «Práctica de Cata» permite 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.

Leves alteraciones

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.



Por TARKUS

HORIZONTALES. 1. Enemigo de Moby Dick. Preparan. Como el extracto de un vino – 2. Museo de NYC. Un fondillón, por ejemplo. Cifra biométrica – 3. Traje oscuro. Peticiones del público. Bomba enterada – 4. Denominación de Origen para abrigar al bebé (?) – 5. Desobediente del Génesis. Influyente Kennedy – 6. Tostada. Huellas de conflictos – 7. Vino italiano. Todos a una. Flores del cante y el baile – 8. Vino de celebraciones. Criaturas verrugosas. Res con joroba – 9. Puerto del Mar Negro. Una de las artes liberales (abrev.). Trozo del patchwork – 10. Lugar de baño en Jerez (?) – 11. Llanuras argentinas. Agranda – 12. DO de Albacete. Tinto pálido – 13. Usa la olla. Borrachera. Mandar el monarca – 14. Sentimiento enquistado. Protagonista de una fábula con uvas. Narigudo – 15. Rodeadas por fuerzas hostiles – 16. Bodega alavesa para el invierno (?) – 17. Subiré la mayor. Canal visible en Venecia. Acompañante del portazo – 18. Adversario del exorcista. Material de una secuencia. Suegra de Rut – 19. Ría de los albariños. Muerda Stuart Little. Armas de embestir.

VERTICALES. 1. Dos bandas. Torta mariachi. Finca de viñedo. Ceremonia con vino – 2. Dato del 093. Actúad con valentía. Derrumbe alpino. Interviene en el bingo – 3. Dan calor humano. Matriz de RNE. 2002 de Romvlvs. Rodrigo del FMI – 4. Microorganismos de la fermentación. Señal de retroceso – 5. Liquidación trimestral. Sabino ideólogo del PNV. Ciudad de los Chianti – 6. Conversadas. Donde ESA y NASA colaboran. Estilo de jardín sin plantas – 7. Tinte azulado. Primo de la garrapata. Representar al torero – 8. Para la actividad. Letras de un cartel. Puesto de punta – 9. Sonido de tosecilla. Paso de Rocinante. Acompañante indeseada – 10. Tú y yo. Sistema ideado por Telefunken. Sade del pop – 11. Imputada en una causa. Ejercicio de galeotes. Hurta – 12. Categoría de espumosos. Apretados en el lagar – 13. Autoridad local. Pareja de Chandon. Inexperta. No, en Moscú – 14. Juego de naipes. Bernarda teatral. Sufijo de inflamación. Entrenamiento hípico – 15. Palabras de Horacio. Primer rey de Israel. Comienzo de línea (?). San Francisco está allí.

*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 92
DEHESA LA GRANJA 2000

Elena Adeva González
Avda. Marina Alta, 4 Bloque
1- 6 B 03500 Benidorm
Alicante

Gema Ruiz Burguillos
C/ Puerto Canfranc, 56
(Joyería)
28038 Madrid

Marcelino F. Arahuetes
C/ López de Hoyos 100-1B
28002 Madrid

Raúl de Frutos Frías
Paseo de Góngora, 7-A
40006 Segovia

Tamara Fernández Vega
C/ Nochebuena, 11
47011 Valladolid

SOLUCIÓN AL CRUCIGRAMA DE MIVINO Nº 93

1	M	O	S	T	O		C	A	M		J	E	D	I	S
2	T	R	A	E	R		E	M	I		O	J	E	R	A
3	V	I	L	L	A		L	A	N		S	E	S	E	O
4			P	E	D	R	O	D	O	M	E	C	Q		
5	A	L	I	C		O	S	A	R	A		T	U	B	O
6	M	E	C		S	T	O		A	T	O		I	S	S
7	O	P	O	R	T	O	S		R	E	C	I	T	A	L
8	K	E	N	I	A						T	I	E	S	O
9				A	L	L	I		A	L	A	I			
10		J	U	L	I	A	N	C	H	I	V	I	T	E	
11	C	A	R		N	O	D	R	I	Z	A		A	L	F
12	A	U	N	A		S	I	E	N	A		A	L	I	O
13	E	M	A	N	A		C	A	C		C	R	I	A	R
14	R	E	S	O	R	T	E		O	L	O	R	O	S	O
15				F	A	R				A	L	A			
16				V	E	G	A	S	I	C	I	L	I	A	
17	D	U	A	L		B	A	Z	A	R		G	U	R	B
18	O	C	R	E		A	B	A	T	E		O	L	E	O
19	O	D	A	S		S	E	D	A	N		S	A	Y	A

GANADORES DEL CRUCIGRAMA PUBLICADO EN MIVINO Nº 93

Eusebio Marín, Isabel Maquirriain, Francisco Rubio Delgado, Perú Jiménez, Jose Enrique Arnandis Boix, Beatriz García García, Javier Rebuella Santos, Juan Esteban Castilla Borralló, Rosa Almarza, Fernando Cabornero.



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: 182/5498/47/0010201141

☐ Con cargo a mi Tarjeta de Crédito
VISA / MASTERCARD nº _____

DEPARTAMENTO DE SUSCRIPCIONES

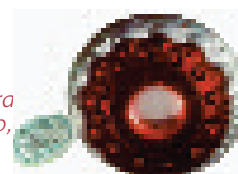
A.E.S.
Apdo. 002 FD
28200 S.L. El Escorial
(Madrid)

Fecha ____ / ____ / ____
Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

(*) 39 € para el resto de Europa. 50 € para América.

Sondeo realizado entre distintos restaurantes y tiendas especializadas de toda España sobre los vinos más solicitados durante 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
VINOTECA LA POSELLA Badajoz	Cristiari '03 Agalin '03 Viña Moncén '03	Baldoma Selecció '02 Can Feixes negre selecció '02 Dominio de Tares cepas viejas '01	Castaño Monastrell '01 Moscatel "Sarasate" Tawny 10 años Andresen
EL CELLERET Barcelona	Gramona Sauvignon '03 Gran Caus '01 Can Feixes '01	Priorato +7 '02 Sumarroca Merlot '99 Don Pablo '01	Sinols Garnacha Pansal del Calas Agustí Torelló Trepas
PATA NEGRA Salamanca	Palacio de Bornos '03 Viña Marian '03 Garcigrande '03	Viña Ardanza Rva. '98 Marqués de Arienzo '00 Tionio Crianza	Matusalem Venerable
BALZAC Madrid	Pazo de San Mauro '03 Divinus '03 Gran Feudo chardonnay '03	Allende '00 Aalto '01 César Príncipe '02	Palo cortado Tradición muy viejo Tokaji Aszú Oremus Chivite colección 125
LA BODEGA DEL SUMILLER Zamora	José Pariente '03 Veigadares F.b.'02 Enate Chardonnay F.b.'01	Malleolus '02 Elías Mora Crianza '01 Bembibre '02	Agusti Torelló Mata brut nature Parxet Aniversario '84 Bollinger brut
LA POSADA DE ALAMEDA Alameda del Valle (Madrid)	Doña Beatriz Rueda superior '03 Monasterio de la Viñas '03 Doña Beatriz Rueda '03	Ederra '00 Paris Trimiño Crianza'00 Condado de Haza '01	
LA BRASA Ciudad Rodrigo (Salamanca)	Vegadeo '03 Satinela semi dulce '02 Homenaje crianza '99	Viña Alarice barrica '00 Bajoz Crianza '99 Heredad Hugarte Crianza '99	Pablus Semidulce Málaga Virgen
TABERNA DEL SUMILLER Madrid	Fuente Elvira Verdejo '03 Vallegarcía Viognier '01 Lusco '03	Pujanza'01 El Regajal '02 Viña Sastre '02	Castaño dulce Monastrell '00 Px 1827 Casta Diva cosecha miel '01

LOS VINOS QUE MÁS GUSTAN



InterAlimed

FERIA INTERNACIONAL DE LA
ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

HORA DE INNOVAR

IV FERIA INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA
DEL 9 AL 12 DE MARZO DE 2005, EN FERIA VALENCIA

Llega la hora de conocer nuevas tendencias. La hora de visitar una Feria que del 9 al 12 de marzo será puerta de encuentro de la industria alimentaria mediterránea. Por eso es el momento perfecto para que, en un período de tan sólo tres días, puedas conocer a más de 615 firmas representadas y más de 14.000 visitantes nacionales e internacionales.

Llega la hora... de InterAlimed.

Las Fiestas de la Alimentación Mediterránea se celebran en Valencia, España, del 9 al 12 de marzo de 2005. Este evento es una oportunidad única para conocer las últimas tendencias en alimentación mediterránea y para establecer contactos comerciales. El evento se celebrará en el Palacio de Ferias y Congresos de Valencia, uno de los más modernos y completos de España. Durante los cuatro días de celebración, se ofrecerán numerosas actividades, como conferencias, talleres, degustaciones y exposiciones. Además, se podrá disfrutar de la gastronomía local y de la cultura valenciana.

www.feria-valencia.es



Feria Internacional de la Alimentación Mediterránea - Valencia, España - del 9 al 12 de marzo de 2005
www.feria-valencia.es



FERIA
VALENCIA

FERIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

FERIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

FERIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

FERIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA

FERIA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA



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, LA CHUMBERA, LA TASQUILLA (Rodalquilar). **Aragón:** 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 CANÓNICOS (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, LARAUCANA (Almendralejo). **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 (Argenton), (Sant Martí 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 RACO D'EN TOMÁS (Terrassa, Barcelona), EL TAST DE MOLLET (Mollet del Vallés), EL VELLERO (Sitges), ELS CAÇADORS (Argentina), 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:** EL MIRADOR DE HUECAR, LA TABERNA (San Clemente), LAS REJAS (Las Pedroñeras). **Girona:** ANTAVIANA (Figueras), 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), MIRAMAR (Llanca), 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:** AL ANDALUS (Alcalá de Henares, Madrid), ALKALDE, 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 CATAICALDOS, EL CHAFLÁN, EL CHAROLÉS (El Escorial), EL LEGADO DE CASTILLA Y LEÓN (Pozuelo de Alarcón, Madrid), 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, ENTRECAJAS, FARIO NORTE (S. Sebastián de los Reyes), GARNACHA (Galapagar-Las Rozas), GILDA, HOTEL PÍO XII, JOCKEY, LA ACADEMIA (Colmenar Viejo), LA BROCHE, LA CAMARILLA, LA COCINA DE MARÍA (Villaviciosa de Odón), LA CONCHA, LA CRUZADA, LA FOLÍA, LA FONDA, LA GAMELLA, LA HACIENDA, LA MEZQUITA, 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, 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 RUFÍ (Alcorcón), TABERNA LA CARPANTA, TABERNA LA CHANA, TABERNA LA LUMBRE, TABERNA LAREDO, TABERNA LEONCIO, TABERNA MATRITUM, TABERNA SARMIENTO, VINO GULA, VIRIDIANA, WEST GATE INVERSIONES, ZALACAÍN. **Málaga:** D' VINOS, MIRAFLORES GOLF (Mijas Costa), TRAGABUCHES (Ronda), TRUJAL VINO "ESPECIALIDADES". **Murcia:** CASA BERNAL (El Palmar), HÓSTAL 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), ENCORRI (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 (Mogarriz), 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 AMBOSADES, 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. **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), SANCCHO 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), BODEGAS LEOPOLDO (Ondara), BODEGA SELECCIÓN (EL Campello), LA BODEGA DEL ALBIR, BODEGAS GALIANA, BORPE (Altea), CELLER EL VINYATER (Jalón), COLEDI-VINS (Denia), 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 FARÁNDULA (Gijón), LATAS Y BOTELLAS (Oviedo), LOS 3 SENTIDOS (Gijón), MOUTAS VINOS Y LICORES (Arriendas), 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), ENOTECUM (Ibiza), ESENYAT 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), BODEGA XAVIER CAN ANXOVES, 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 Vallès), 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), Cº DE ALELLA VINS Y CAVES (Alella), CRISTINA GUILLÉN, CHARCUTERÍA A. SERRANO (Cerdanyola del Vallès), 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 (Polinyà), EL REBOST DEL VINYARDS, ENOTECA DIVINS (Martorell), E.R. THE NEXT GENERATION OF WINES (Vilafraña del Penedès), FORMENTOR, FRAILLEJÓN (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, ROSTISSERIA 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. **Cádiz:** COTO SAN JOSÉ (Chiclana), EL PETIT MERLOT (Algeciras), MAGERIT VINOS Y CAVAS, THE WINNER MAN (Chiclana de la Frontera), VINOTECA E. AMBROSIA (Chiclana). **Cantabria:** LA VIEJA TIENDA (Santona). **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 Montftr), CELLER DE CAL RUSSET (Olot), CELLER CALLS (Hostalric), COMAS CALLS VINATERIA (Hostalrich), DESTILERÍAS GERUNDA, ENOTECA-COM, ESCOLA DE TASTAVINS DEL GIRONES, MAGATZEM DEL PONT, PASTELERÍA SERRA (Palafuguell), VINS GUILLAMET (Ripoll), VINS Y LICORS GRAU (Palafuguell). **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 ARDOTEJA (Zarautz), SIBARITA (Eibar), VINOS ECEIZA (San Sebastián), VINOTECA LA CASA DEL SEÑOR (San Sebastián). **Huelva:** Tierra Nuestra. **Huesca:** GAVIN VINOS (Gavin), LA BODEGA ISABAL (Binefar). **Jáen:** BODEGA DON SANCCHO-CLUB DE VINOS, LA BODEGA (Andújar). **Lleida:** BODEGA ROVIRA, CERCAVINS (Tàrraga). **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:** BODEGAS DINASTIA VIVANCO (Briones, La Rioja), DIRECTO BODEGAS, EL PORTAL DE LA RIOJA (Briñas), GÓMEZ ARAGÓN S.L. (Anguciana), PALACIO DEL VINO. **Lleida:** BODEGAS ROVIRA, 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 RINCÓN PRIVADO, BODEGAS RIVERO, BODEGA VIDAL, CASA ESTHER DELICATESSEN, CENTRO MILENIUM, CONTINENTE (Alcobendas), CONSTAN RIOJANA (Moralzarzal), CUENILAS, DELICIAS OLAZÁBAL (Alcalá de Henares), DE BUENA CEPA, ECOLICOR, EL RINCÓN DEL CAVA, GOLD GOURMET, HISPVAL (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 AGUSTO, 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, LICORILANDIA, OLMEDO VINOTECA (Alcobendas), PASTELERÍAS MALLORCA, RESERVA Y CATA, SANT MERY, SANTA CECILIA, SÍGUERO, STARVINOS, TEJERO, TORRECASILLA GRAN GOURMET (Fuencabada), TRASGU PRODUCTOS ARTESANOS (Pozuelo de Alarcón), UNIÓN DE CATADORES, VELA, VENTA LA HIDALGUÍA, VIANA LICORES, VILLAVERDE VINOS, VINO GULA, VINO REGALO, VINO MANÍA, VINOS COLOR Y AROMA, VIÑA Y TIERRA (C. Villalba), XIQUENA. **Málaga:** AEROPUERTO PABLO RUIZ PICASSO, ANDREVM (Marbella), BEBIDAS GARCÍA (Fuengirola), LAGRIMA CHRISTI (Fuengirola), COTE D'OR (Mijas Costa), FÓRMULA WINE (Marbella), JAMONERÍA BERROCAL (Ronda), MUSEO DEL VINO (Ojén), VINOCAUIDAD, VINOS CALDERÓN (Churriana). **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, MAHATSA ARDOETXEA (Zizur Mayor) 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, COMPAÑIA PRODUCTOS ARTESANOS CHIC, LA DESPENSA DE DOMINICOS, LA TAHONA, NEW PALACIO DE LOS LICORES. **Segovia:** BODEGAS GALIANA, EL CAPRICHOS 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, LOS ALCAREÑOS (Tormares). **Tarragona:** AGUILÓ VINATERIA (Falset), CELLER DEL PORT, EXPO-LICOR (El Vendrell), GASTROGOURMET (El Vendrell), LA VINATERIA DEL BOLI (Scala Dei), LA VINOTECA DE SALOU (Salou), MONCLUS LICORS (Tortosa), VINATERÍA DOMÈNECH QUEVIURES (Reus). **Tenerife:** LA SALTAMANTINA, VINOTECA CANARIAS (Tacoronte), VINOTECA LA DUELA (San Miguel), VINOTECA EL LAGAR (La Laguna). **Teruel:** PASTELERIA BOMBONERIA ISABEL (Alicorisa). **Toledo:** AQUILES GOURMET, BODEGAS GALIANA, DILASÓN (Sonseca). **Valencia:** BODEGA BENITO (Requena), BODEGAS BIOSCA, BOUQUET, CASA MONTAÑA, CELLER SUCRO (Sueca), DIST. FÉLIX MORENO (Sedavi), EL MOSTAGÁN, LA QUERENCIA, LAS AÑADAS DE ESPAÑA, SUBMARINO L'OCEANOGRÁFIC, VINOS DE AUTOR (Valguicia). **Valladolid:** PECADOS ORIGINALES, SOMMELIER, VINOVAL. **Vizcaya:** CLUB SIBARITAS, COFRADÍA EUROPEA DEL VINO (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), YAÑEZ.

Y en todos los CLUB DEL GOURMET de El Corte Inglés y en las Salas VIP del AVE.

Hacemos seis cosechas al año



*Una revista
para beber y
navegar*

www.vinum.info

La edición española de Vinum, la Revista Europea del Vino, editada en cuatro idiomas, y con difusión en los cinco continentes, ofrece cada dos meses la mejor información sobre el sector, con cientos de catas de vinos de todo el mundo. Puede consultarla en nuestra página de Internet o adquirirla cómodamente en su domicilio. El precio de la suscripción por un año para España es de 30 €, y de 50 € para el resto de Europa.

Vinum

La Revista Europea del Vino

Puede suscribirse llamando al 918 907 120 o por e-mail a «suscripciones@vinum.info» o rellenando el formulario que encontrará en «www.vinum.info/es/suscripcionanual.jsp»



AQUÍ TIENE LA LLAVE DE NUESTRO CLUB.

El Club del Comercio de El Corte Inglés le abre las puertas a la mejor selección de alta Gastronomía que puede encontrar. Con la variedad más completa. Con más de 1.500 delicias nacionales e internacionales.

Fino de uva, caviar ruso, auténticos salmón noruego, patón ibérico exclusivo, los mejores quesos de importación... Y una selección de lujo en dulces, conservas, mariscos y frutas.



SELECCIÓN
DE ALTA
GASTRONOMÍA