

Vinum

NUESTRAS CATAS
Valencia, Sudamérica,
Cavas y Champagnes

Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

VALENCIA
Los vinos de la
Copa América

CONOCER
¿Vinos de finca
o de marca?

ENTREVISTA
Theresa Zabell:
El vino y el deporte

Chile sorprendente

Fax

MEJOR EMPRESARIO VASCO

La Fundación Empresa Vasca y Sociedad ha otorgado el premio «Mejor Empresario Vasco», en su decimoquinta edición, a Alejandro Aznar Sainz, presidente de Remolcadores Ibaizabal y Bodegas Marqués de Riscal. Su labor -que el Jurado ha resumido como tradición, innovación y cultura, garantía de futuro- ha combinado una gestión ortodoxa que ha enriquecido con una fuerte apuesta por la innovación para revolucionar el negocio.

LOCOS POR EL TENIS

La Bodegas Fontana colaboró con el Sony Ericsson Championships, uno de los torneos de tenis más prestigioso y representativo del circuito femenino. Este evento se celebró, por primera vez, en el Madrid Arena del Recinto Ferial de la Casa de Campo, el pasado mes de noviembre y reunió a las más prestigiosas tenistas nacionales e internacionales. De esta manera, Fontana completa su compromiso con el tenis, ya que durante el torneo masculino, celebrado en el mes de octubre, se sirvieron más de 5.000 botellas de Quercus por quinto año consecutivo.

EL BRANDY MÁS CARO

La bodega jerezana Garvey ha presentado el brandy más caro del mundo (600 euros), el Brandy Solera Gran Reserva Conde de Garvey, un brandy con 200 años de solera. Es un solera especial de la casa. Proviene de cinco botas que la familia conservaba para consumo personal. El enólogo de la firma, Luis Arroyo, explica que este es un producto único, ya que cuando se terminen estas 5 botas no habrá más posibilidades de poder catar esta joya de Jerez.

ENOTURISMO EN ABADÍA

Abadía Retuerta ha decidido ampliar su negocio atendiendo al claro potencial turístico de la zona de la Ribera del Duero. El proyecto enoturístico, que dará comienzo en el primer trimestre de 2007, girará en torno a tres objetivos: difundir la cultura del vino, respetar los vestigios históricos de la Abadía -salvándola de su deterioro- y convertir el recinto en un lugar de descanso, paz y tranquilidad.

Ribeiros 2005 en el Ritz

El Consejo Regulador de Vinos de Ribeiro presentó, en el curso de un acto que se celebró en el hotel Ritz de Madrid, su cosecha de vinos 2005. Un encuentro entre la más alta gastronomía y este vino gallego al que asistieron los más destacados restauradores, sumilleres y maîtres españoles. En esta convocatoria presentaron sus productos veinticuatro reconocidas bodegas de esta zona vinícola. Mario Sandoval, jefe de cocina del restaurante Coque, de Humanes (Madrid), presentó el acto ante una nutrida concurrencia que llenaba a rebosar el Salón Alfonso XIII. En su intervención destacó el auge que, cada día con mayor fuerza, va tomando el vino de Ribeiro, tanto dentro como fuera de España. El presidente del Consejo, José Antonio Bouza, puso de relieve en su exposición el esfuerzo que realizan las bodegas que integran este organismo por mejorar la calidad del pro-



ducto finalmente ofrecido y cómo el campo de O Ribeiro ha visto reconducir sus viñas para obtener una uva plenamente acorde con los gustos y preferencias actuales. Jorge González, chef del hotel Ritz, presentó un cóctel en el que se armonizaron a la perfección los exquisitos manjares servidos con el vino ofrecido. Todos los asistentes al acto recibieron como obsequio una botella genérica del Consejo Regulador de la cosecha 2005.

Fiesta de quesos con Yllera



Por segundo año, el Grupo Yllera celebró en el Casino de Madrid una singular degustación de «Quesos artesanos asturianos de los Picos de Europa», acompañados por una selección de vinos de las bodegas Yllera. Se degustaron más de sesenta y cinco kilos de diez quesos diferentes que fueron servidos «de menos a más», en intensidad, desde los suaves «Beyus» de Viego hasta el fortísimo «Picañón» de Oceño, pasando por quesos de «Peñamellera Alta», «Gamoneus» del Puerto, de Cangas y de Onís y «Cabrales» de Tielve y de Sotres, combinados con diez vinos

que igualmente iban acentuando su personalidad y características: desde el Burbujas Cantosán Brut Nature, Yllera Crianza, Yllera Reserva, Bracamonte Roble, Bracamonte Crianza, Bracamonte Reserva, Yllera Dominus, Garcilaso y una muestra de barrica del Yllera Dominus 2004. Como broche final se degustó una «Espuma de piña» de Ferrán Adriá, acompañado por el vino semi-dulce Olivante de Laura.

Objetivo: vender espumosos manchegos

La elaboración de vinos espumosos en la D. O. La Mancha es bastante reciente, pero tras el gran auge experimentado el pasado año, cuando vendieron 600.000 botellas de este producto, sus expectativas son la de casi duplicar las ventas y llegar a un millón de botellas estas Navidades, según informa Efeagro. En un comu-

nicado, el Consejo comentó que se trata de una meta difícil de alcanzar, aunque existe una demanda creciente entre el público madrileño y el de toda España. Las bodegas de la D.O. han ampliado su capacidad de almacenaje en los dos últimos años y, previsiblemente, aparecerán nuevos productores en los próximos años.