

miVino Vinum

número 192 · enero-febrero 2014 · revista europea del vino · gastronomía · viajes · tendencias



Guía del Vino Cotidiano Los mejores por menos de 10 euros

**BODEGA
EJEMPLAR**
Gil Family
Estates

**PRÁCTICA
DE CATA**
Rioja Vega
Reserva 2008

PRECIO: 2,90 € (Península y Baleares) · Canarias, Ceuta y Melilla (3,50 €)

Fino La Ina

D.O. Jerez y Manzanilla
Lustau
www.lustau.es
🍷 Palomino
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)
Perfume con plenitud de matices embriagadores (paja seca, almendra, tostados, encurtidos). Entrada muy seca que muestra unos toques de piedra caliza y levadura de una elegancia magistral. Sencillamente maravilloso.

9,5

Fino Tío Pepe

D.O. Jerez y Manzanilla
González Byass
www.gonzalezbyass.es
🍷 Palomino
15% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)
Aromas con una finura excepcional. Notas almendradas, sutiles toques de heno y tostados de la bota. En boca se muestra seco, con recuerdos de infusión y avellanas. Elegante y muy evocador.

9,4

Manzanilla Aurora

D.O. Jerez y Manzanilla
Pedro Romero
www.pedroromero.es
🍷 Palomino Fino
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)
La suavidad de los elegantes aromas de almendras, infusión y aceituna se apoya en unas notas de bota jerezana que definen su noble carácter. Boca plena de matices donde destaca el punto salino que aporta el clima.

9,3

Manzanilla Solear

D.O. Jerez y Manzanilla
Antonio Barbadillo
www.barbadillo.com
🍷 Palomino Fino
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)
Maravillosa nariz con complejos aromas almendrados, justa salinidad, tostados sutiles e incluso ligeros matices de infusión de flores blancas. Boca seca, perfumada con elegancia y con una finura que solo el reposo de la crianza biológica puede dar.

Fino CB

D.O. Montilla-Moriles
Alvear
www.alvear.es
🍷 Pedro Ximénez
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)
Fino de gran sutileza en sus aromas. Con cierta estructura, son los matices de almendras, paja seca y velo de flor los que marcan una nariz que embelesa. Boca limpia, seca, salina, compleja y repleta de sensaciones propias de este tipo de generosos.



Oloroso Seco Gobernador

D.O. Jerez y Manzanilla
Hidalgo
www.hidalgo.com
🍷 Palomino
20% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)
Perfume intenso en el que destacan matices de ebanistería, yodo y avellana. Paladar potente, pero elegante, con unos complejos toques de ahumados y tostados que dejan un largo posgusto.

Fino Terry

D.O. Jerez y Manzanilla
Beam Spain (Bodegas de Jerez)
www.bodegasterry.com
🍷 Palomino
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)
Fragante en aromas de frutos secos (avellanas y almendras), heno y levadura de flor. Entrada seca, con unos matices que recuerdan al tostado de la bota. El posgusto es largo, lleno de detalles: aceituna, cereal e infusión.

9,2

Fino El Maestro Sierra

D.O. Jerez y Manzanilla
Bodegas El Maestro Sierra
www.maestrosierra.com
🍷 Palomino Fino
15% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)
Aromas intensos, punzantes, donde los matices de crianza biológica son de una finura exquisita. Además, muestra notas de frutos secos e infusión. Tacto seco, con un paso elegante, largo y con un delicado matiz de tostados.

Fino Gran Barquero

D.O. Montilla-Moriles
Pérez Barquero
www.perezbarquero.com
🍷 Pedro Ximénez
15% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)
Fragante, soberbio en aromas propios de un gran fino: encurtidos, almendrados y delicadas notas de velo de flor. Entrada seca, punzante, con matices de pan y toques finales de tostado de la madera.

9,1

Oloroso Seco Cruz del Mar

D.O. Jerez y Manzanilla
Bodegas César Florido
www.bodegasgasflorido.com
🍷 Palomino
18% vol. Consumo: 8°C. (4 - 7 €)
Excelente ejemplo de crianza oxidativa. Perfumado con las notas características de yodo, almendras tostadas y una salinidad que ya se percibe en nariz. Seco, voluminoso, con buena acidez y unos matices muy elegantes de miel.

Amontillado Terry

D.O. Jerez y Manzanilla
Beam Spain (Bodegas de Jerez)
www.bodegasterry.com
🍷 Palomino
19% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)
Nariz punzante donde destacan los sutiles matices de avellana, tabaco, maderas nobles y especias dulces. Entrada seca, plena en aromas del tostado de la bota que permanecen en el tiempo con elegancia.

Palo Cortado Cruz Conde

D.O. Montilla-Moriles
Bodegas Cruz Conde
www.bodegascruzconde.es
🍷 Pedro Ximénez
16% vol. Consumo: 8°C. (4 - 7 €)
Delicioso palo cortado con aromas de maderas nobles un punto dulzonas y avellanas. En boca se percibe ligeramente abocado, suave y con matices especiados que se quedan en el paladar para disfrutarlos.

9

Oloroso Seco Alfonso

D.O. Jerez y Manzanilla
González Byass
www.gonzalezbyass.es
🍷 Palomino
18% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)
Perfumado y con mucho carácter. Almendras casi garrapiñadas, con notas tostadas muy agradables. Punzante en nariz. Entrada seca, cálida, sugerente y pleno de notas de la crianza (especiados, cenizas de madera noble). Posgusto largo y elegante.

8,9

Bio Oloroso Piedra Luenga

D.O. Montilla-Moriles
Bodegas Robles
www.bodegasrobles.com
🍷 Pedro Ximénez
16% vol. Consumo: 8°C. (7 - 10 €)
Expresivo, intenso, pero siempre con la elegancia de la zona. Aromas tostados, frutos secos (nueces) y unos matices a velo de flor muy bien definidos. Boca imponente, plena y larga, donde va apareciendo una gama de tostados de gran nobleza.

Amontillado Seco Viña AB

D.O. Jerez y Manzanilla
González Byass
www.gonzalezbyass.es
🍷 Palomino
16,5% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)
Mantiene un grato recuerdo de su paso por crianza biológica. Intenso con aromas de ahumados, bota jerezana y avellana. Entrada seca, con buena acidez y una estructura que deja una final muy larga.



Guía del *vino* 2013 *cotidiano* 2014

los mejores vinos por menos de 10 €



4ª edición ya a la venta

¡No te quedes sin ella!

En las mejores librerías por solo 14,90€

Si quieres saber cuál es tu punto de venta más cercano, entra aquí: www.jotdown.es/librerias-jd

También en www.mivino.es
por 18€ gastos de envío incluidos

Oloroso Cream Viña El Álamo

D.O. Jerez y Manzanilla
Pedro Romero
www.pedroromero.es
● Palomino Fino, Pedro Ximénez
18% vol. Consumo: 8°C. (7 - 10 €)
Intenso en aromas de almendra tostada, hojarasca y miel. En boca presenta un dulzor comedido con unos recuerdos a fósforo y a cereal muy elegantes y evocadores. Grato en todo el recorrido y nada empalagoso.



Manzanilla La Cigarrera

D.O. Jerez y Manzanilla
La Cigarrera
www.bodegaslacigarrera.cin
● Palomino Fino
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)
Intenso y con una fuerte personalidad marcada por los aromas de la crianza biológica (levadura de flor, avellana, flores silvestres) y bota jerezana. Seco, punzante, acidez bien trabajada y una delicia de recuerdos salinos muy sugerentes.



8,6

Bio Fino Piedra Luenga

D.O. Montilla-Moriles
Bodegas Robles
www.bodegasrobles.com
● Pedro Ximénez
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)
Muy buen fino de la zona cordobesa. Elegantes aromas de frutos secos (avellana), aceituna en sazón y ligeras notas del tostado de la bota. Boca con entrada suave, con buena armonía y un posgusto largo y sugerente.



8,5

Viña 25

D.O. Jerez y Manzanilla
Lustau
www.lustau.es
● Pedro Ximénez
17% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)
Aroma denso, pero delicado y complejo. Notas de uva pasa, miel, orejones, carne de membrillo. En boca es untuoso, largo, con un sinfín de matices golosos de repostería con miel.



8,3

Manzanilla La Gitana

D.O. Jerez y Manzanilla
Bodegas Hidalgo La Gitana
● Palomino Fino
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)

8,2

Cream Solera 1847

D.O. Jerez y Manzanilla
González Byass
● 75% Palomino, resto Pedro Ximénez
18% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)

Fino Marismueño

D.O. Jerez y Manzanilla
Bodega Sánchez Romate
● Palomino Fino
15% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)

8,1

Amontillado La Cigarrera

D.O. Jerez y Manzanilla
La Cigarrera
● Palomino Fino
17% vol. Consumo: 8°C. (7 - 10 €)

8

Manzanilla La Guita

D.O. Jerez y Manzanilla
José Estevez
● Palomino Fino
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)

Fino César Florido

D.O. Jerez y Manzanilla
Bodegas César Florido
● Palomino
15% vol. Consumo: 6°C. (4 - 7 €)

Dulce

9,3

Finca Antigua Naturalmente Dulce

D.O. La Mancha
Finca Antigua
www.familiamartinezbujanda.com
● Moscatel
13% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)
Fino, intenso y con aromas varietales muy bien definidos. Melocotón, cítricos, ciruela amarilla y flores silvestres. Aterciopelado en boca, con una acidez muy adecuada para refrescar el punto dulce. Paso largo y goloso.

9,1

PX 1927

D.O. Montilla-Moriles
Alvear
www.alvear.es
● Pedro Ximénez
16% vol. Consumo: 12°C. (7 - 10 €)
El envejecimiento aporta complejidad aromática basada en notas yodadas, pasas y dátiles. Paladar untuoso y con mucho volumen donde las sensaciones golosas de azúcar tostada y miel permanecen en la boca mucho tiempo.

8,4

Néctar Pedro Ximénez

D.O. Jerez y Manzanilla
González Byass
● Pedro Ximénez
15% vol. Consumo: 8°C. (4 - 7 €)

Moscatel Especial César Florido

D.O. Jerez y Manzanilla
Bodegas César Florido
● Moscatel de Chipiona
17,5% vol. Consumo: 8°C. (4 - 7 €)

Moscatel Pasas César Florido

D.O. Jerez y Manzanilla
Bodegas César Florido
● Moscatel de Chipiona Pasificado
15% vol. Consumo: 8°C. (7 - 10 €)

8,2

Etim Verema Tardana Negra 2010

D.O. Montsant
Cooperativa Falsset Marça
● Garnacha
15% vol. Consumo: 14°C. (7 - 10 €)

Arima de Gorka Izagirre 2010

D.O. Bizkaiko Txakolina
Bodegas Gorka Izagirre
● Hondarrabi Zerratia
12,5% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)

Dulce Monastrell Silvano García 2011

D.O. Jumilla
Bodegas Silvano García
● Monastrell
15,5% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)

Pedro Ximénez Terry

D.O. Jerez y Manzanilla
Beam Spain (Bodegas de Jerez)
● Pedro Ximénez
15,5% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)

8

Pedro Ximénez Cruz Conde

D.O. Montilla-Moriles
Bodegas Cruz Conde
● Pedro Ximénez
15% vol. Consumo: 10°C. (7 - 10 €)

Moscatel La Cigarrera

D.O. Jerez y Manzanilla
La Cigarrera
● Moscatel
18% vol. Consumo: 8°C. (7 - 10 €)

Pedro Ximénez Gran Barquero

D.O. Montilla-Moriles
Pérez Barquero
● Pedro Ximénez
15% vol. Consumo: 6°C. (7 - 10 €)

Novedades del Club del Gourmet en El Corte Inglés

El Corte Inglés de la plaza del Duque, en Sevilla, se lanza a la aventura de inaugurar un nuevo Gourmet Experience tras el éxito de sus hermanos de Alicante y los tres de Madrid: Goya, Castellana y Callao. Una apuesta segura basada en una oferta gastronómica variada y exquisita que sin duda también conquistará al público andaluz.



Gourmet Experience Duque Sevilla tiene un sabor especial

El nuevo espacio gastronómico Gourmet Experience está en pleno centro de Sevilla, en la 5ª planta de El Corte Inglés de la plaza del Duque, un enclave donde disfrutar de unas magníficas vistas desde la terraza admirando la Giralda, la iglesia del Salvador, la plaza de la Encarnación con sus famosas *setas* y hasta la isla de La Cartuja.



La experiencia es un recorrido caprichoso y sabroso por la oferta más variada de bocados y tragos con firma para degustar en el momento como o llevar a casa. Un periplo sorprendente que permite atracar en puertos como...

Amorino, de origen italiano, famosa por sus helados, chocolates y dulces 100% naturales, sin colorantes, conservantes, ni aromas artificiales.

Egaña Fetén. Sucursal de uno de los mejores restaurantes sevillanos, acertada fusión con lo mejor del tapeo vasco y del andaluz.

[H]arina. Una panadería diferente, con obrador propio y horno basado en pan artesano de masa madre: Hogazas de toda la vida, panes, tartas, bollería, bocadillos, pizzas...

100M Gallery. Con la esencia de 100 Montaditos, es decir, la calidad en su expresión más sencilla.

Amor a la Mexicana. Un recorrido por la exquisita gastronomía mexicana tal como la ha exportado el que es reconocido como uno de los 10 mejores restaurantes mexicanos en España.

Las hamburguesas, sin embargo, son de aquí, de **Hamburguesa Nostra**, de la mejor selección de

carnes y la mayor variedad de combinaciones, aderezos y sabores.

Barajas 20. Tapas, cocina andaluza de toda la vida, pero con un corte moderno, productos de temporada y carta regida por el mercado diario.

Y cómo no, una gran selección de productos gourmet -chocolate, té, las mejores conservas, la cava del queso...- en una exclusiva tienda con lo más delicioso y sugerente del mercado, como las originales propuestas de Taste of America.

Por supuesto, todo regado por la bodega propia de Gourmet Experience, una magnífica selección de vinos con denominación de origen -nacionales e internacionales-, cavas, champagnes de las principales casas o *de pequeño productor* donde contamos con la ayuda de expertos para elegir o para armonizar vinos y platos. Ofrece también un servicio muy exclusivo en la barra de degustación: podemos descorchar cualquier botella y disfrutarla en el momento.

Desde ahora Sevilla ofrece una nueva experiencia inolvidable.



CENTROS DEL CLUB DEL GOURMET EN EL CORTE INGLÉS

- ANDALUCÍA**
- E.C.I. Genil (Granada) Carrera del Genil, 20-22
 - E.C.I. Málaga Avda. Andalucía, 4 y 6
 - E.C.I. Nervión (Sevilla) C/ Luis Montoto, 122-128
 - E.C.I. Pza. Del Duque (Sevilla) Pza. Duque de la Victoria, 8
 - E.C.I. Jaén II Avda. Madrid, 31
 - Hipercor Jerez (Cádiz) Avda. Andalucía, 34
 - Hipercor Granada C/ Arabial, 97
 - Hipercor San Juan Aznalfarache (Sevilla) Camino Erillas, s/n
 - Hipercor Marbella (Puerto Banús) Ctra. N-340, Km. 174,500
 - Hipercor Bahía Cádiz Avda. de las Cortes de Cádiz, 1
 - Hipercor Córdoba Ronda Poniente-Ctra. Sta. Mª Trassiera, s/n
- ARAGÓN**
- E.C.I. Zaragoza - Sagasta Pº Sagasta, 3
- ASTURIAS**
- E.C.I. Uría (Oviedo) C/ Uría, 9
 - Hipercor Oviedo C/ General Elorza, 75
 - Hipercor Gijón (Costa Verde) C/ Ramón Arcecs, 2
- CANARIAS**
- E.C.I. Las Palmas C/ José Mesa y López, 18
 - E.C.I. Tres De Mayo (Tenerife) Avda. Tres de Mayo, 7
 - Hipercor Siete Palmas (Las Palmas) Avda. Pintor F. Monzón, s/n
- CANTABRIA**
- E.C.I. Santander Ctra. Nacional 635, s/n Polígono Nueva Montaña
- CASTILLA-LA MANCHA**
- E.C.I. Albacete Avda. España, 30
 - Hipercor Guadalajara Avda. Guitán, s/n
- CASTILLA Y LEÓN**
- E.C.I. León C/ Fray Luis De León, 21
 - E.C.I. Zorrilla (Valladolid) Pº Zorrilla, 130-132
 - E.C.I. Salamanca C/ María Auxiliadora, 71-85
- CATALUÑA**
- E.C.I. Can Dragó (Noubarri) Pº Andreu Nim, 51
 - E.C.I. Diagonal Avda. Diagonal, 617
 - E.C.I. Francés Macià Avda. Diagonal, 471- 473
 - E.C.I. Pza. Cataluña Pza. Cataluña, 14
 - E.C.I. Sabadell Avda. Francesc Macià, 58-60
 - E.C.I. Tarragona Rambla sel President Lluís Companys, 7
 - Hipercor Cornellá C/ Salvador Dalí, 15-19
- COMUNIDAD VALENCIANA**
- E.C.I. Federico Soto (Alicante) Avda. Federico Soto, 1-3
 - E.C.I. Maisonnave (Alicante) Avda. Maisonnave, 53
 - E.C.I. Avenida de Francia (Valencia) C/ Pintor Maella, 37
 - E.C.I. Castellón (Castellón) Pº de Morella, 1
 - E.C.I. Nuevo Centro (Valencia) Avda. Menéndez Pidal, 15
 - E.C.I. P. Sorolla (Valencia) C/ P. Sorolla, 26
 - Hipercor Ademuz (Valencia) Avda. Pio XII, 51
 - Hipercor Elche (Alicante) Avda. Baix Vinalopó, 2
- EXTREMADURA**
- E.C.I. Conquistadores (Badajoz) Pza. Conquistadores, 1
- GALICIA**
- E.C.I. Ramón y Cajal (A Coruña) Avda. Ramón y Cajal, 57-79
 - E.C.I. Vigo (Pontevedra) Gran Vía, 25 y 27
 - Hipercor Compostela (S. de Compostela) Rúa do Restollal, 50
 - Hipercor Marineda (Arteixo) Ctra. Baños de Arteixo, s/n
- ISLAS BALEARES**
- E.C.I. Jaime III (P. Mallorca) Avda. Jaime III, 15
 - E.C.I. Avenidas (P. Mallorca) Avda. D'alexandre Roselló, 12-16
- MADRID**
- E.C.I. Preciados C/ Preciados, 3
 - E.C.I. Castellana C/ Raimundo Fdez. Villaverde, 79
 - E.C.I. Goya C/ Goya, 85
 - E.C.I. Princesa C/ Princesa, 47-56
 - E.C.I. Serrano C/ Serrano, 47
 - E.C.I. Callao Pza. Callao, 2
 - Hipercor S.J. Valderas (Alcorcón) Ctra. Extremadura, Km. 12,500
 - Hipercor Méndez Álvaro C/ Retama, 8
 - Hipercor Pozuelo Ctra. A Coruña, Km. 12,500
 - Hipercor Campo de las Naciones Avda. de los Andes, 50
 - Hipercor Alcalá de Henares Avda. Juan Carlos I, s/n
 - Hipercor Arroyomolinos C/ Puerto De Navacerrada, 2
 - Hipercor Sanchinarro Ctra. Burgos, Km.12
 - Hipercor El Bercial (Getafe) Avda. Com. José Manuel Ripollés, 2
 - Hipercor Arroyosur (Leganés) C/ Primavera, 1
- MURCIA**
- E.C.I. Murcia Avda. de la Libertad, 1
 - E.C.I. Cartagena Alameda San Antón, 52
 - Hipercor El Tiro Avda. Severo Ochoa (Espinardo)
- NAVARRA**
- E.C.I. Pamplona C/ Estella, 9
- PAÍS VASCO**
- E.C.I. Gran Vía (Bilbao) Gran Vía, 7 y 9

*Consultar disponibilidad en el resto de centros