

la Revista



AÑO III. Nº 28

julio-agosto 2008

Al día de las tendencias, las bodegas y qué vinos comprar, beber y guardar

IBERIA
BUSINESS PLUS

Nueva Carta de Vinos
agosto-octubre 2008

julio 2008

La Recomendación del Sumiller
Luis Cañas Reserva 2002
(D.O. Ca. Rioja)

Bodega Business Plus
Bodegas Luis Cañas

agosto 2008

La Recomendación del Sumiller
Gran Fontal Vendimia
Seleccionada 2004
(V.T. Castilla)

Bodega Business Plus
Bodegas Fontana

· Más detalles en páginas centrales

2 Weblogs

Bienvenidos a 2058

Muere Robert Mondavi, personaje clave del vino californiano
Cada vez más champagnes "pequeños" en España

5 Bodega del mes

Viña Meín

7 Reportaje

Yo, bodeguero

¿Alguna vez ha querido hacer vino con sus propias manos? Necesitará arrojo y un poco de imaginación o, en el futuro, contactar con una empresa que le facilite enormemente las cosas

10 Viticultura

El vino nace en la viña, pero ¿cómo se hace la viña?

Un grupo de expertos se reunió hace unas semanas en Madrid para hablar en profundidad sobre el viñedo, el tema prioritario en la agenda de los elaboradores

13 Muy práctico

El verano es... ¿para los vinos intrascendentes?

Les explicamos por qué resulta más adecuado –y sensato– recurrir a vinos más sencillos y frutales en los meses de calor

15 Vinos extranjeros

Beaucastel: el gran nombre del sur del Ródano

Catamos los míticos vinos de esta bodega, tintos y blancos, con su propietario Jean-Pierre Perrin. Puro placer mediterráneo

19 Muy confidencial

Toda la actualidad sobre qué vinos comprar, beber y guardar

Novedades y nuevas añadas - Blancos para disfrutar este verano

Edita: TodoVino The Spain Wine Shop, S.L. Dirección: Amaya Cervera

Redacción: Zorrilla, 21. 28014 Madrid. Tel.: 91 531 23 24. Fax: 91 532 60 81. Atención al cliente: 902 010 791 (laborables de 9:00 a 19:00).

© 2000-2008 TodoVino. Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial por medios electrónicos y mecánicos

o mediante cualquier otro sistema sin autorización previa de la empresa editora. Puede enviar sus comentarios o sugerencias a: larevista@todovino.com

TodoVino es una empresa especializada en el asesoramiento y la venta a distancia de vinos españoles a particulares a través del Club TodoVino y de la página web

www.todovino.com. Edita anualmente La Guía, la guía roja de nuestros mejores vinos, una selección de los vinos españoles más destacados.

La Revista TodoVino está impresa en papel reciclado. TodoVino recomienda el consumo responsable de vino. PVP ejemplar: 5,95 €

D.O. Ribeiro

Viña Meín

Es el gran referente de calidad de Ribeiro. Una bodega pequeña y situada en un paraje de especial encanto cuyos vinos se codean con los mejores blancos españoles. Viña Meín es siempre un gratificante descubrimiento.

Ha llovido tanto desde que la primera imagen mental que se asociaba al ribeiro era el vino blanco servido en pequeñas tazas blancas en Galicia... Hoy los mejores ribeiros se codean con los más destacados blancos gallegos y españoles y exhiben orgullosos el carácter diferenciador de su gran variedad autóctona notablemente recuperada en las últimas dos décadas: la *treixadura*. Pero a diferencia de Rías Baixas, donde una mayoría de etiquetas se apoyan exclusivamente en la *albariño*, aquí la *treixadura* suele ir acompañada de otras variedades locales: *torrontés*, *godello*, *lado*, *loureiro*, la propia *albariño*...

Si tuviéramos que recomendarles una bodega para visitar en la denominación orensana de Ribeiro, no nos lo pensaríamos dos veces: sin duda, Viña Meín. La explicación es sencilla: une la gran calidad de sus blancos a una viña de especial encanto y a un pequeño hotelito pegado a la bodega. Intimista, cuidado pero sin excesos y uno de esos "lugares refugio" en los que uno respira paz y tranquilidad a raudales.

El proyecto nace en 1988 de manos del abogado oriundo de la zona y residente en Madrid, reconvertido a empresario Javier Alén, que implica a un grupo de familiares y amigos con el objetivo de elaborar un blanco con las variedades locales de la zona que tanta fama habían dado a los vinos de Ribadavia (los "tostadillos" dulces) en los siglos XV y XVI. Para ello se plantaron 16 hectáreas de viña en las mejores laderas del

valle del Avia, en los términos de San Clodio y Gomariz. De hecho, la finca de Meín figura en los libros de historia gallegos como uno de los primeros asentamientos de población nacidos al abrigo del cercano monasterio de San Clodio en torno al cual se expandió el viñedo en la zona en los siglos XI y XII. Junto al viñedo se construyó la pequeña bodega donde cada año se elaboran entre 80.000 y 120.000 botellas dependiendo de las características de la cosecha.

A nivel anecdótico, se elabora un tinto fresco y atlántico con exóticas uvas tintas locales y, con algo más de producción, un blanco fermentado en barricas de gran capacidad (500 litros). Pero la etiqueta estandarte de la bodega es su blanco joven Viña Meín, que hace gala de una seria selección de uva en el viñedo y la complejidad que le otorga su rico ensamblaje varietal por un lado y la crianza con sus lías en depósitos de acero inoxidable durante unos seis meses, por otro. Este vino se ha convertido en la marca de referencia de la denominación y en una de las apuestas "seguras" cuando se quiere poner un blanco de nivel en la mesa. Además de una opción diferenciada –y necesaria– para aficionados inquietos y amantes de descubrir nuevas fronteras frente al habitual juego entre albariños y verdejos.

Viña Meín siempre les sorprenderá agradablemente, da lo mismo si lo descubren en la copa como si deciden conocer el mágico lugar del que procede.



Viña Meín une la gran calidad de sus blancos a una viña de especial belleza y a un intimista hotelito con encanto



 Selección Club **TodoVino** julio 2008

Viña Mein 2007

Blanco, D.O. Ribeiro

9,95 €

 2000:  2001:  2002:  2003: 
Opiniones sobre el vino

Con un enfoque vinícola y empresarial muy claro, en poco tiempo Javier Alén ha situado sus vinos entre los mejores blancos españoles: frescos y jóvenes pero a la vez sutiles y complejos. Viña Mein es una de las etiquetas gallegas más regulares año tras año, capaz de mostrar un concepto de blanco original y diferente avalado además por un envidiable histórico de lacres. Esta añada estrena una nueva imagen, más moderna y conceptual que parece especialmente adecuada para una cosecha 2007 que apuesta más por la riqueza de matices y la delicadeza que por la intensidad. Graso y suave en boca, con agradables sensaciones de fruta dulce en buen equilibrio con la acidez, es un caballo ganador que brilla más si cabe por su excelente relación calidad-precio.

Nota de Cata
Aspecto: Amarillo pálido matiz verdoso

Aroma: Fino y delicado, con notas de fruta blanca (melón), ligera nota floral, hierbas en infusión

Gusto: Sabroso, untuoso, con buena acidez, aromático, maduro y amable. Final con aromas de fruta madura y punta dulce

Otras características
Nombre del viñedo: Mein, Gomariz y Oseve

Tipo de suelo: Sabrego

Variedades de uva: Base de Treixadura junto a Godello, Loureira, Torrontés, Albariño, Lado y Albilla

Tipo y capacidad de botella: Bordelesa de 75 cl.

Temperatura de servicio: 7° C

Grado: 12% vol.

Tiempo de conservación: Se mantendrá en forma desde ahora hasta 2011, aunque se encuentra en un excelente momento. Desde luego, no hace falta esperar

Acompañamiento: Pescados y mariscos en general, arroces, cocina oriental y ligeramente especiada


9,95 € botella (IVA incluido)

Solicite su adhesión al Club e información sobre selecciones de meses anteriores

Atención al cliente: 902 010 791 (laborables, de 9:00 a 19:00)

club@todovino.com

 Novedad 

 Buena relación calidad-precio 

 Míqnum 

 Disponibilidad limitada 

Vinos blancos recomendados

Viña Meín 2007

Blanco, D.O Ribeiro

10,45 €



Comentario sobre el vino

Con un enfoque vinícola y empresarial muy claro, en poco tiempo Javier Alén ha situado sus vinos entre los mejores blancos españoles: frescos y jóvenes pero a la vez sutiles y complejos. Viña Meín es una de las etiquetas gallegas más regulares año tras año, capaz de mostrar un concepto de blanco original y diferente avalado además por un envidiable histórico de lacres en La Guía TodoVino. Esta añada estrena una nueva imagen, más moderna y conceptual que parece especialmente adecuada para una cosecha 2007 que apuesta más por la riqueza de matices y la delicadeza que por la intensidad. El vino es un caballo ganador que brilla más si cabe por su excelente relación calidad-precio.

Nota de Cata

Aspecto: Amarillo pálido matiz verdoso
Aroma: Fino y delicado, con notas de fruta blanca (melón), ligera nota floral,

hierbas en infusión

Gusto: Sabroso, untuoso, con buena acidez, aromático, maduro y amable. Final con aromas de fruta madura y punta dulce

Otras características

Varietades: Base de Treixadura junto a Godello, Loureira, Torrontés, Albariño, Lado y Albilla

Grado: 12% vol.

Temperatura de servicio: 7° C

Tiempo de conservación: Hasta 2011

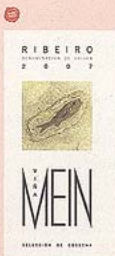
Botella: Bordelesa de 75 cl.

Comentario del Sumiller

"La etiqueta de referencia de Ribeiro aporta una nueva dimensión a los blancos gallegos. Disfrute de su delicadeza y su textura untuosa y acariciante".

Custodio L. Zamorra

La Guía TodoVino



Gran Viña Sol 2007

Blanco, D.O. Penedès

8,45 €

Comentario sobre el vino

Un clásico de los blancos españoles, pionero en las elaboraciones de calidad y en el trabajo con la variedad *chardonnay* en nuestro país. Detrás está la experiencia y el aval tecnológico de una de nuestras bodegas con mayor proyección internacional, Miguel Torres. Siempre resulta gratificante volver a esta marca señera que sigue ofreciendo una perfecta combinación de untuosidad y frescura. Y tal vez el secreto de su éxito reside en haberse mantenido fiel a sí mismo y a su estilo. Un blanco que en la cosecha 2007 combina la vitalidad de la fruta con finas notas ahumadas.

Nota de Cata

Aspecto: Amarillo alimonado
Aroma: Buena intensidad, con notas de fruta blanca madura y exótica, sutiles ahumados y fondo cítrico

Gusto: Sabroso, cuerpo medio, untuoso a la vez que fresco, aromático y equilibrado.

Otras características

Varietades: 85% Chardonnay,

15% Parellada

Crianza: Un tercio del chardonnay cinco meses en roble nuevo

Grado: 13% vol.

Temperatura de servicio: 8° C

Tiempo de conservación: hasta 2010

Botella: Borgoña de 75 cl.

Comentario del Sumiller

"Una marca clásica del vino español, pionera de los blancos de calidad y un valor seguro por su irrefutable calidad a lo largo del tiempo".

Custodio L. Zamorra

La Guía TodoVino

