

# RUEDA, MÁS DE 70 SUGERENCIAS

Revista gastronómica de actualidad

# VINOS Y RESTAURANTES

Nº 119-JULIO-4 €

[www.revistavinosyrestaurantes.com](http://www.revistavinosyrestaurantes.com)

RESTAURANTES  
PARA EL  
VERANO



LA POSADA DE SANT PERE  
*Olérdola (Barcelona)*



*pecial Rosados,  
encia de la temporada*





# D.O. Rueda

## EN CONSTANTE CRECIMIENTO

El balance del pasado año no deja lugar a dudas: un incremento del 13,44% en la comercialización de los vinos de la D.O. Rueda ratifica la tendencia al crecimiento de esta denominación en los últimos años. La excelente relación calidad-precio es una de las claves de su éxito, garantizando así la confianza del consumidor.

Texto: Redacción. Imágenes cedidas por el C.R.D.O. Rueda

La Denominación de Origen Rueda, especializada en la elaboración de vinos blancos —sobre todo con la variedad autóctona verdejo— se sitúa en la Comunidad de Castilla y León. Está integrada por 74 municipios, de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.

Tras más de treinta años desde la creación de su Consejo Regulador, esta denominación sigue una trayectoria ascendente tanto a nivel nacional como internacional. Además, es de destacar que con un 7,7% del mercado total del vino en España, se ha afianzado como la segunda denominación de origen en la hostelería, solo por detrás de la D.O. Ca. Rioja.

### El mercado nacional

Los vinos de la D.O. Rueda registraron el mayor aumento de cuota en el mercado nacional en 2011, un año difícil, en el que en general, las denominaciones disminuyeron sus ventas un 2,4% de media. Así lo revela el informe que cada año realiza la consultora Nielsen.



*En la actualidad la D.O. Rueda es líder en vinos blancos a nivel nacional con casi el 40% de cuota de mercado*

Tras Rioja, Ribera del Duero y Valdepeñas, Rueda conquista el cuarto puesto de cuota de mercado, situándose por delante de Navarra, La Mancha, Penedès, Cariñena, Rías Baixas y Ribeiro, que completan, por este orden, el top ten de las denominaciones. Además, pese a las dificultades de la actual coyuntura económica que hace que los españoles beban más vino en casa, Rueda es la denominación que presentó el mayor aumento de participación el pasado año en el canal de hostelería, donde se cuela como segunda denominación de ori-

gen con el 11,3% de las ventas, tras las imbatibles Rioja y Ribera del Duero. Esta trayectoria imparable se refleja claramente en un dato: una de cada tres botellas de vino blanco que se venden en España pertenece a la D.O. Rueda.



### A DE ALBERTO

Bodegas de Alberto Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas frutales, heno y anisados Boca: Fresco y persistente P.V.P.: 5,90 €

### AFORTUNADO

Viñedos singulares Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a frutas tropicales, melón y heno Boca: Fresco, afrutado y graso P.V.P.: 6 €

### AMBISNA VERDEJO 2011

Enológica Wamba S.L. Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a pera, cítricos y fruta tropical Boca: Fresco, estructurado y sabroso P.V.P.: 6 €

### ANALIVIA SAUVIGNON BLANC

Pagos del Rey S.L. Variedad: Sauvignon blanc Color: Amarillo pálido Nariz: Aromas a cítricos, frutas exóticas y herbáceas Boca: Fresco, frutoso y vivaz P.V.P.: No facilitado

### ANTONIO SANZ VERDEJO

Agrícola Sanz, S.L. Variedad: Verdejo Color: Amarillo dorado Nariz: Aromas florales, a hierbas y especias Boca: Voluminoso, estructurado y largo P.V.P.: 9 €

### AURA VERDEJO 2011

Bodegas Aura Variedad: 95% Verdejo y 5% sauvignon blanc Color: Amarillo verdoso Nariz: Aromas a fruta madura de hueso, hierba y anís Boca: Con volumen, cuerpo y estructura P.V.P.: 6,50 €

### AVENENCIA VERDEJO

Avenencia Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas herbáceos, de frutas maduras y exóticas Boca: Elegante y frutal P.V.P.: No facilitado

### BALUARTE VERDEJO

Bodegas Julián Chivite S.L. Variedad: Verdejo Color: Amarillo verdoso Nariz: Aromas a lichi y anisados con fondo cítrico Boca: Fresco, equilibrado y sabroso P.V.P.: 7,50 €

### BELONDRADE Y LURTÓN 2010

Belondrade S.L. Variedad: Verdejo Color: Amarillo pálido Nariz: Aromas florales, a limón y lichi Boca: Potente, largo y untuoso P.V.P.: 23-25 €

### BIANCA

Bodegas Nilo Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas cítricos, frutas blancas y balsámicos Boca: Fresco, suave y elegante P.V.P.: 9,50 €

### El mercado internacional

Fuera de nuestras fronteras los vinos de Rueda también empiezan a ser, año tras año, más conocidos y apreciados. Así, en 2011 casi el 17% de los 57 millones de botellas comercializadas ha ido a parar al mercado exterior, siendo Alemania y Holanda los principales países receptores. Este aumento se corresponde con la estrategia llevada a cabo no sólo por las bodegas adscritas a la denominación sino también por el C.R.D.O. Rueda, que desde hace dos años se ha centrado en focalizar los esfuerzos y potenciar las inversiones en los mercados exteriores. Por países, Alemania sigue



siendo el país prioritario de las exportaciones de la D.O. Rueda donde están presentes 39 de las 59 bodegas inscritas, con 2.132.585 de botellas (el 23,15% de las exportaciones) frente a los 1.975.373 del 2010, lo que supone un incremento del 7,96%. Le siguen

#### Maridaje

Aunque también se produce vino tinto en Rueda, más del 90% de la producción se dedica a los blancos, elaborados con sauvignon blanc, viura, palomino fino y la autóctona verdejo. Estos vinos blancos son frescos y afrutados por lo

#### BLANCO NIEVA VERDEJO 2011

Vinedos de Nieva Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a frutas de hueso, hinojo y fondo mineral Boca: Serio, sabroso y untuoso P.V.P: 6 €

#### CARABALLAS SEMIDULCE 2011

Finca Las Caraballas Variedad: 50% Verdejo y 50% sauvignon blanc Color: Amarillo verdoso Nariz: Aromas a fruta blanca, bollería y notas cítricas Boca: Untuoso, cremoso y glicérico P.V.P: 8,50 €

#### CARRASVIÑAS RUEDA VERDEJO 2011

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo, S.L. Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a hierba fresca, heno y fruta tropical Boca: Elegante, untuoso y de amplia estructura P.V.P: 6,50 €

#### CASA DE LA VEGA VERDEJO 2011

Avelino Vegas, S.A. Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a heno, hinojo y frutas tropicales Boca: Explosivo, afrutado y untuoso P.V.P: No facilitado

#### CASTELO DE MEDINA VERDEJO

Bodegas Castelo de Medina Variedad: Ver-

Holanda, Estados Unidos, Suiza, Reino Unido y Bélgica.

El Consejo Regulador, consciente de la importancia creciente para la denominación de los mercados internacionales, ha comenzado diferentes acciones promocionales y este mismo año ha estado presente en Reino Unido, en el "Great Spanish Wine Encounter" organizado por la revista *Decanter*, en Alemania, en la feria profesional *Prowein* que se celebra todos los años en la ciudad de Düsseldorf y en Estados Unidos, en *Flavor Summit*, organizado por The Culinary Institute of America.

dejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a hierba, anisados y manzana Boca: Amplio, potente y equilibrado P.V.P: 5,50 €

#### CASTICAL VERDEJO

Compañía de Vinos Miguel Martín Variedad: Verdejo Color: Amarillo pálido Nariz: Aromas a manzana y hierba fresca Boca: Estructurado, fresco y equilibrado P.V.P: No facilitado

#### CONDE DE IZNAR BLANCO VERDEJO

Conde de Iznar Variedad: Verdejo Color: Allomonado Nariz: Aromas a hinojo, heno y fruta blanca Boca: Afrutado, intenso y agradable P.V.P: 5 €

#### CONDESA EYLO VERDEJO 2011

Bodegas Eylo Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de frutas blancas, tropicales y cítricos Boca: Estructurado, sabroso y glicérico P.V.P: No facilitado

#### CUATRO RAYAS VERDEJO

Bodega Cuatro Rayas Variedad: Verdejo Color: Amarillo limón Nariz: Aromas a manzana verde, heno y miel Boca: Fresco, equilibrado y goloso P.V.P: 5 €

que suelen ir muy bien con mariscos y pescados, carnes blancas de ave, frutos secos y algunos postres robustos no muy empalagosos. Los pescados no carnosos a la plancha, a la espalda o la sal encuentran, así mismo, su perfecto maridaje con estos vinos frutales, alegres y vivarachos. También las ricas legumbres de la zona hacen buenas migas con los vinos de Rueda sin olvidar las verduras a la plancha, revueltas o salteadas y los caldos ligeros de marisco, sopas de verduras y cremas de toda naturaleza. Pero sin duda, el vino de Rueda es el rey de los entrantes. Comenzar una buena comida con una copa de Rueda a su temperatura de servicio -entre 6-8º C- resulta ideal acompañada de aperitivos suaves como croquetas de gambas o pescado, revueltos, fritos de pescado, ahumados, ensaladas, cremas de queso, aceitunas verdes, marisco ligero...etc.®



#### DIEZ SIGLOS

Diez Siglos de Verdejo Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a hinojo, heno y manzana Boca: Persistente, graso y elegante P.V.P: 5,50 €

#### DOMINIO DE VERDERRUBÍ VERDEJO

Viñedos Verderrubí, S.L. Variedad: Verdejo Color: Amarillo pálido Nariz: Aromas a frutas amarillas con fondo herbáceo Boca: Delicado y bien estructurado P.V.P: 5-6 €

#### DUQUESA DE VALLADOLID 2011

Bodega Lan Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a heno, anís y fruta madura Boca: Equilibrado, largo y con cuerpo P.V.P: 4,50 €

#### EL PERRO VERDE

Ángel Lorenzo Cachazo Variedad: Verdejo Color: Amarillo pálido Nariz: Notas florales, de laurel y fruta madura Boca: Franco, cremoso y sabroso P.V.P: 8,45 €

### PREMIOS

Un importante número de vinos de la Denominación de Origen Rueda han sido premiados en los últimos concursos celebrados a nivel nacional e internacional, reflejando el buen momento que viven estos elaborados. En el X Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2012 -organizado por la Unión Española de Catadores y reconocido por la OIV y la Unión Internacional de Enólogos- 5 vinos de Rueda fueron premiados con la máxima distinción, el Bacchus de Oro, y en el Concours Mondial du Sauvignon 2012 celebrado en Burdeos, 4 recibieron la Medalla de Oro.



#### EMINA PRESTIGIO VERDEJO

Grupo Matarromera Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de frutas tropicales, hinojo y pomelo Boca: Amplio, equilibrado y elegante P.V.P: 5,45 €

#### ENEBRAL

Bodega Liberalia Enológica Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a pera, cítricos y fruta tropical Boca: Fino, elegante y estructurado P.V.P: No facilitado

#### FINCA MONTEPEDROSO 2011

Familia Martínez Bujanda Variedad: Verdejo Color: Amarillo limón Nariz: Notas de albaricoque, hinojo y manzana Boca: Aterciopelado, estructurado y largo P.V.P: 7,80 €

#### GORGORITO

Bodega Copaboca Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a frutos secos, tropicales y cítricos Boca: Amable y estructurado P.V.P: 4,55 €

#### HERMANOS LURTON

Bodega El Albar Lurton Variedad: Verdejo Color: Amarillo pajizo Nariz: Aromas a hierba y fruta blanca Boca: Amplio, suave y glicérico P.V.P: 7,90 €

#### JOC RUEDA VERDEJO 2011

Vino Joc Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas anisados y flores blancas Boca: Estructurado y amplio P.V.P: 11 €

#### JOSÉ GALO 2011

Bodegas Rueda Variedad: Verdejo Color: Amarillo verdoso Nariz: Aromas frutales, minerales y anisados Boca: Fresco y frutoso P.V.P: 6,5 €

#### JOSÉ PARIENTE VARIETAL VERDEJO

Bodegas José Pariente Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a frutas blancas, cítricos e hinojo Boca: Voluminoso, goloso y elegante P.V.P: 9,50 €



#### LIRUM VERDEJO

Bodegas Navarro López Variedad: Verdejo Color: Amarillo limón Nariz: Aromas a hinojo y frutas exóticas Boca: Suave, untuoso y sabroso P.V.P: No facilitado

#### MANTEL BLANCO VERDEJO

Álvarez y Díez Bodegas Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas frutales y fondo floral Boca: Fresco, estructurado y persistente P.V.P: 6 €

#### MARQUÉS DE IRÚN VERDEJO 2011

Marqués de Irún Variedad: Verdejo Color: Pajizo Nariz: Aroma de heno, hierbas y fruta blanca Boca: Fresco, untuoso y sabroso P.V.P: 4,99 €

#### MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON BLANC 2011

Marqués de Riscal Variedad: Sauvignon blanc Color: Amarillo pálido Nariz: Aromas de hierba, fruta y minerales Boca: Fresco, limpio y persistente P.V.P: No facilitado

### ENOTURISMO

Acercarse a la D.O. Rueda, es un auténtico placer que permite no sólo conocer sus vinos y bodegas sino mucho más: villas con monumentos históricos, casas blasonadas, encantadores paisajes en los que poder desconectar del mundanal ruido y productos para saciar el hambre y acompañar los vinos de la zona, como el queso de oveja y el pan artesano típico de castilla, un pan de corteza fina y levemente tostada, de miga muy blanca y compacta, textura fina y sabor característico. Y es que ya lo dice el refrán: "Con queso, pan y vino, se anda mejor el camino".

#### MARTÍNSANCHO

Bodega Ángel Rodríguez Vidal Variedad: Verdejo Color: Amarillo brillante Nariz: Aromas balsámicos y cítricos Boca: Estructura media y acidez muy viva P.V.P: 6 €

#### MENADE VERDEJO 2010

Sitios de Bodega, S.L. Variedad: Verdejo ecológico Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a frutas tropicales y cítricos Boca: Fresco, estructurado y persistente P.V.P: No facilitado

#### MOCÉN VERDEJO VIURA

Bodegas Mocén Variedad: Verdejo y viura Color: Amarillo brillante Nariz: Aromas a manzana, fruta tropical y heno Boca: Armónico, suave y fresco P.V.P: No facilitado

#### MONTEABELLÓN VERDEJO

Bodegas y Viñedos Monteabellón Variedad: Verdejo Color: Amarillo claro Nariz: Aromas de flores, plátano y frutas exóticas Boca: Acidez adecuada, fresco y expresivo P.V.P: No facilitado



#### NOSIS

Buil & Giné Variedad: Verdejo Color: Amarillo verdoso Nariz: Aromas a frutas tropicales, heno y hierba Boca: Afrutado y equilibrado P.V.P: 8 €

#### OMMO SAUVIGNON BLANC

Bodegas de Occidente Variedad: Sauvignon blanc Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a frutas tropicales y flores blancas Boca: Sabroso y con buena acidez P.V.P: 7,50 €

#### ORO DE CASTILLA VERDEJO

Bodega Hnos. del Villar Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de fruta exótica, cítricos y flores blancas Boca: Sabroso, fresco y equilibrado P.V.P: 4,50 €

#### OTER DE CILLAS VERDEJO

La Colección D.C.E., S.L. Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de manzana verde y tropicales Boca: Con cuerpo, estructurado y equilibrado P.V.P: No facilitado

### NUEVAS INCORPORACIONES

Durante el año 2011, tres nuevas bodegas se han incorporado a la D.O. Rueda: Cantos de Rueda S.L., Unzu Propiedad S.L. y Pago Traslagares S.L. Así mismo, la denominación también ha crecido en el número de hectáreas, con 890 hectáreas más que en la anterior campaña de vendimia, llegando a contabilizar un total de 12.590.



#### SANZ VERDEJO

Vinos Sanz Variedad: Verdejo Color: Amarillo brillante Nariz: Aromas de carácter floral y frutal Boca: Lleno y sabroso P.V.P: 6 €

#### SEÑORÍO DE NAVA VERDEJO

Bodegas Señorío de Nava Variedad: Verdejo Color: Amarillo pálido Nariz: Aromas a frutas tropicales y manzana verde Boca: Envolverte, amable y sabroso P.V.P: 4,60 €

#### SEÑORÍO DEL CID VERDEJO

Osborne Variedad: Verdejo Color: Amarillo verdoso Nariz: Notas de frutas tropicales y piel de cítricos Boca: Seco, fresco y equilibrado P.V.P: 6 €

#### SEÑORÍO REAL SAUVIGNON 2011

Avelino Vegas, S.A. Variedad: Sauvignon Color: Amarillo pálido Nariz: Aromas a frutas tropicales, manzanilla y tila Boca: Ampio, voluminoso y fresco P.V.P: No facilitado

#### PALACIO DE BORNOS VERDEJO

Taninia Bodegas & Viñedos Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de frutas tropicales, heno y anís Boca: Intenso, sabroso y equilibrado P.V.P: 5,50 €

#### PALOMCO

Unesdi Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de fruta, hierbas y cítricos Boca: Fresco, sabroso y equilibrado P.V.P: No facilitado

#### PENTIO

Tera y Castro Variedad: Verdejo Color: Amarillo pálido Nariz: Aromas a fruta madura, boj y fondo herbáceo Boca: Pleno, alegre y equilibrado P.V.P: No facilitado

#### PIEDRA VERDEJO

Bodegas y Viñedos Piedra Variedad: Verdejo Color: Amarillo verdoso Nariz: Aromas anisados, cítricos y de flores blancas Boca: Carnoso, fresco y afrutado P.V.P: 8 €

#### PRADOREY VERDEJO 2011

Prado Rey Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Recuerdos de flores blancas y frutas tropicales Boca: Untuoso, carnoso y agradable P.V.P: 5,55 €

#### PROTOS VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA 2009

Bodegas Protos Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de crianza con notas de fruta blanca y de hueso Boca: Ampio, vivo y untuoso P.V.P: 11,50 €

#### QUINTALUNA 2010

Ossian Vides y Vinos, S.L. Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de flores blancas, frutas y cítricos Boca: Complejo, fresco y elegante P.V.P: 6 €

#### REINA DE CASTILLA VERDEJO 2011

Bodega Reina de Castilla Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de flores frescas, tropicales y balsámicos Boca: Potente, carnoso y largo P.V.P: 7 €



### COSECHA EXCELENTE

La cosecha 2011 de la D.O. Rueda ha obtenido por primera vez desde la creación de la denominación de origen la calificación de excelente. La indiscutible calidad de esta cosecha se está viendo refrendada en los resultados de los concursos internacionales, la opinión de la crítica especializada y el crecimiento de las ventas.

mas frutales, herbáceos y minerales **Boca:** Persistente, sabroso y estructurado P.V.P: 18 €

**VALDRINAL DE SANTAMARÍA 2010**  
Great Wines from Spain Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas afrutados Boca: Untuoso y agradable P.V.P: 4,50 €

### SHAYA

Bodegas y Viñedos Shaya Variedad: Verdejo de viñas viejas Color: Amarillo brillante Nariz: Aromas a frutas de hueso, pomelo y flores Boca: Estructurado, equilibrado y largo P.V.P: 9 €

### TRASLAGARES VERDEJO

Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas anisados y herbáceos Boca: Contundente, con volumen y estructura P.V.P: No facilitado

### V&R VERDEJO 2011

Bodega La Soterrana Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas florales con notas de fruta y herbáceos Boca: Fresco, amplio y con buena acidez P.V.P: 5,40 €

### V1863

Bodega Javier Sanz Viticultor Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aro-

### VALPINCIA VERDEJO

Bodegas Valpincia Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Base mineral, notas cítricas y fruta blanca Boca: Buen cuerpo, fresco y largo P.V.P: 4 €

### VEGA DE LA REINA RUEDA VERDEJO 2011

Haciendas de España Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de frutas blancas, herbáceos y anisados Boca: Redondo, suave y untuoso P.V.P: No facilitado

### VERDEAL

Bodegas Verdeal Variedad: Verdejo Color: Amarillo paja Nariz: Aromas de manzana verde, melocotón y pomelo Boca: Amplio, elegante y estructurado P.V.P: No facilitado

### VIÑA CIMBRÓN RUEDA

Bodegas Félix Sanz Variedad: Verdejo Color:



Amarillo pálido Nariz: Recuerdos a fruta de hueso, herbáceos y cítricos Boca: Vivo, fresco y con un agradable amargor P.V.P: 4 €

### VIÑA CLAVADOR

Bodegas Soblechero Variedad: Verdejo y vitu-  
ra Color: Amarillo paja Nariz: Aromas a ci-  
ruelas amarillas con notas de hierbas Boca:  
Muy fresco y largo P.V.P: No facilitado

### VIÑA DE MERCADO 2011

Bodega Marqués de Veilla Variedad: Verde-  
jo Color: Amarillo pálido Nariz: Notas de man-  
zana, fruta tropical y fondo floral Boca: Equi-  
librio entre carnosidad y frescor P.V.P: No  
facilitado

### VIÑA DEL SOPIÉ 100% VERDEJO

La Navarra Variedad: Verdejo Color: Amari-  
llo paja Nariz: Aromas a fruta madura y her-  
báceos Boca: Estructurado, envolvente y lar-  
go P.V.P: No facilitado

### VIÑA MAYOR VERDEJO

Finca Caserío de Dueñas Varie-  
dad: Verdejo Color: Amarillo pálido  
Nariz: Notas cítricas, fruta blan-  
ca y frutas tropicales Boca:  
Equilibrado, sabroso y largo P.V.P:  
5,50 €

### VIÑA SANZO VERDEJO

Rodríguez Sanzo, S.L. Variedad:  
Verdejo Color: Amarillo paja Nariz:  
Aromas a frutas tropicales,  
menta y boj Boca: Carnoso, equi-  
librado y persistente P.V.P: 7-9 €

### VIÑE VERDEJO

Bodegas Riojanas Variedad: Ver-  
dejo Color: Amarillo pálido Nariz:  
Aromas de frutas tropicales y cí-  
tricos con fondo floral Boca: Bien  
estructurado, envolvente y largo  
P.V.P: 5,25 €

### YLLERA VERDEJO VENDIMIA NOC- TURNA

Grupo Yllera Variedad: Verdejo Co-  
lor: Amarillo paja Nariz: Aromas a  
manzana, pomelo y musgo Boca:  
Graso, goloso y fresco P.V.P: No fa-  
cilitado



## El Consejo Regulador

La Denominación de Origen Rueda nació oficialmente el 12 de enero de 1980, fecha en la que se aprobó la creación de su Consejo Regulador, siendo la primera Denominación de Origen reconocida en la Comunidad Autónoma de Castilla y León. En la actualidad, el reglamento vigente es la Orden del 21 de julio de 2008, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Rueda y de su Consejo Regulador.

CRDO Rueda  
Real, 8 - 47490 Rueda (Va-  
lladolid)  
Tel.: 983 868 248  
www.dorueda.com



### Palomo Cojo

Este blanco es una de las novedades de este año puesto que está en el mercado desde hace tan solo cuatro meses. Cuenta con una excelente relación calidad-precio.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** 100% Verdejo  
**Color:** Amarillo pálido con sutiles tonos verdosos  
**Nariz:** Aromas frescos, de fruta blanca, de hueso, tropical. Notas cítricas  
**Boca:** Fresco, sabroso y equilibrado. Buen final  
**PVP:** 6,50 €

#### Unesdl Distribuciones

Aurora, 11 2º 9º  
 11500 El Puerto de Santa María (Cádiz)  
 Tel.: 956 541 329  
 www.unesdl.com



### Viña Cimbrón Verdejo Selección

Para disfrutar plenamente de esta blanco de final complejo y anisado se recomienda servir a una temperatura entre 8 y 10°C.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo  
**Color:** Amarillo pajizo  
**Nariz:** Aromas afrutados con notas herbáceas y balsámicas. Fondo anisado persistente  
**Boca:** Sabroso, fresco, elegante, sauve y estructurado  
**PVP:** 7 €

#### Bodegas Félix Sanz

Santísimo Cristo, 28  
 47490 Rueda (Valladolid)  
 Tel.: 983 868 044  
 www.bodegasfelixsanz.es



### Viña Sanzo sobre lías verdejo 2011

Este vino se ha rellenado con lías finas después de fermentar en barricas nuevas y el conjunto se ha mantenido dinamizando durante un total de nueve meses.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo  
**Color:** Amarillo con tonos verdosos  
**Nariz:** Aromas varietales con notas de hinojo, menta y flores  
**Boca:** Untuoso, persistente y carnoso  
**PVP:** 12-15 €

#### Rodríguez Sanzo

Manuel Azaña, 9 Local 15  
 47014 Valladolid  
 Tel.: 983 150 150  
 www.valsanzo.com



### Codonal Vinum Nobile 2010

Este elaborado con verdejo destaca por el tipo de viñas de las que procede. Se trata de cepas centenarias, prefloríferas y de pie franco que se trabajan tal y como hacían sus antepasados.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo  
**Color:** Pajizo brillante  
**Nariz:** Aromas potentes, expresivos y complejo de frutas frescas y maduras, especiado.  
**Boca:** Sabroso, frutoso, denso y largo final.  
**PVP:** 18 €

#### Bodegas y Viñedos El Codonal, S.L.

Pza. de la Constitución, nº 3  
 40462 Aldeanueva del Codonal (Segovia)  
 Tel.: 921 582 063  
 www.bodegaselcodonal.com



### Circe 2001

Se trata de un vino singular dentro de la D.O. Rueda elaborado con uvas de viñas centenarias y con un sistema especial para aumentar su intensidad en nariz y boca. Obtuvo una medalla de oro en los Premios Bacchus 2012.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo  
**Color:** Amarillo pajizo  
**Nariz:** Aromas de frutas exóticas, flores blancas y varietales  
**Boca:** Fresco y goloso, suave  
**PVP:** 9 €

#### Avelino Vegas

Real del Pino, 36  
 40460 Santiuste de S.J. BTA (Segovia)  
 Tel.: 921 596 002  
 www.avelinovegas.com



### Montespina Verdejo 2011

Este vino muestra todo el carácter de la uva verdejo que se cultiva en la provincia de Segovia. Ha sido medalla de oro en el Concours Mondial de Bruselas y en Monde Selección, también en Bruselas.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo  
**Color:** Amarillo pajizo  
**Nariz:** Aromas varietales como el heno, el hinojo con aromas típicos de las frutas tropicales  
**Boca:** Afrutado, untuoso y con final afrutado  
**PVP:** 5 €

#### Avelino Vegas

Real del Pino, 36  
 40460 Santiuste de S.J. BTA (Segovia)  
 Tel.: 921 596 002  
 www.avelinovegas.com



### Eresma Verdejo

Los vinos se elaboran tras vendimias perfectamente controladas de viñedos situados en las zonas de calidad de la D.O. Rueda. Son cepas centenarias, la vendimia es manual y la uva es seleccionada.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo  
**Color:** Amarillo pajizo  
**Nariz:** Aromas complejos de carácter floral con notas de fruta  
**Boca:** Fresco, amplio y con buena acidez  
**PVP:** No facilitado

#### Bodega La Soterraña

Ctra. N-601, Km. 151  
 47410 Olmedo (Valladolid)  
 Tel.: 983 601 026  
 www.bodegaslasoterraña.com



### Monteabellón Verdejo

La familia Monteabellón ha reflejado en este vino toda su experiencia en la viticultura y la elaboración logrando un vino internacionalmente reconocido por su calidad.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo  
**Color:** Amarillo claro  
**Nariz:** Aromas de flores con notas a plátano, frutas exóticas y manzana verde  
**Boca:** Buena acidez, fresco y expresivo  
**PVP:** No facilitado

#### Bodegas y Viñedos Monteabellón

Calvario, s/n  
 09318 Nava de Roa (Burgos)  
 Tel.: 947 550 000  
 www.monteabellon.com



### Domine Verdejo Sauvignon blanc

Obtuvo la medalla de plata en el pasado concurso de Bruselas.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo y sauvignon blanc

**Color:** Amarillo paja

**Nariz:** Aromas de fruta verde, raspadura de lima y notas de fruta exótica.

**Boca:** Fresco, suave y equilibrado

**PVP:** 4,50 €



#### Compañía de Vinos Miguel Martín

Ctra Nacional 620 101  
47290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid)  
Tel.: 983 250 329  
www.ciadevinos.com

### Martín Verastegui Verdejo Fermentado en barrica

Este blanco se recomienda maridar aperitivos, quesos, pescados, incluso con carne blanca. La temperatura ideal para disfrutarlo en toda su plenitud es de 8-10° C.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo

**Color:** Amarillo pajizo

**Nariz:** Aromas a manzana reineta con almendra, tostados y ahumados

**Boca:** Sabroso, redondo y equilibrado

**PVP:** 9 €



#### Compañía de Vinos Miguel Martín

Ctra Nacional 620 101  
47290 Cubillas de Santa Marta (Valladolid)  
Tel.: 983 250 329  
www.ciadevinos.com

### Ayre Verdejo 100%

El eslogan de este vino es Siente, saborea y "ayreate" ya que, con este blanco, Bodegas Verdeal quiere hacernos disfrutar de los pequeños placeres que da la vida y nos aconseja que nos relajemos para tomarlo.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** 100% Verdejo

**Color:** Pálido pajizo con reflejos verdes

**Nariz:** Manzana verde, flores, cítricos y final balsámico (anisado)

**Boca:** Fresca, rica en matices, estructurado y final largo

**PVP:** 5,75 €



#### Bodegas Verdeal

Nueva, 8  
40200 Cuéllar (Segovia)  
Tel.: 921 140 125  
www.bodegasverdeal.com

### Analivia Verdejo

Su vendimia se desarrolla de noche para no sobrepasar los 10° C en la recepción. Se deja macerar con sus pieles entre 6 y 8 horas para alcanzar su máxima expresión varietal antes de su fermentación a 16° C. Resulta el compañero ideal de ensaladas, entrantes ligeros, pescados o mariscos.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo

**Color:** Alimonado con tonos dorados

**Nariz:** Aromas frescos con recuerdos a hinojo, hierba recién cortada y notas de fruta madura.

**Boca:** Suave y untuoso

**PVP:** No facilitado



#### Pagos del Rey

Avda. de la Morejona, 6  
41490 Rueda (Valladolid)  
Tel.: 983 868 182 www.pagosdelrey.com

### Legaris Verdejo

Este vino armoniza perfectamente con mariscos, arroces, ensaladas, pescados y pastas. Se aconseja tomarlo a una temperatura entre 8 y 10°C para apreciar todas sus cualidades.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** 100% Verdejo

**Color:** Amarillo pajizo

**Nariz:** Aromas con notas florales y de fruta blanca con leves matices de hinojo.

**Boca:** Buen volumen, agradable y con final amargo

**PVP:** No facilitado



#### Legaris

Ctra. Peñafiel- Encinas de Esgueva, km 2,5  
47316 Curiel de Duero (Valladolid)  
Tel.: 983 878 088  
www.legaris.com

### Villa Narcisca Rueda Verdejo

Es un vino elaborado con uva verdejo procedente de cepas de más de 40 años de antigüedad. Ha sido reconocido en numerosos certámenes internacionales como en la última edición del concurso Seleccións Mondiales des Vins de Canadá con la medalla de Oro.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** 100% Verdejo

**Color:** Amarillo pajizo

**Nariz:** Aromas frutales y herbáceos intensos, con notas minerales

**Boca:** Amable, paso marcado por la fruta. Con volumen, estructurado

**PVP:** 7 €



#### Javier Sanz Viticultor

San Judas, 2 47491 La Seca (Valladolid)  
Tel.: 983 816 669  
www.bodegajaviersanz.com

### Verdeo 2011

Este blanco elaborado en Rueda es perfecto para el aperitivo. También es ideal para acompañar marisco y pescado fresco con salsas exóticas. Para disfrutar de todas sus cualidades se recomienda tomarlo a una temperatura de unos 8-10° C.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo

**Color:** Amarillo con tonos verdes

**Nariz:** Aromas con notas de fruta tropical, cítricas e hinojo

**Boca:** Fresco, elegante y largo

**PVP:** 5,55 €



#### Bodegas Torres

M. Torres, 6  
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)  
Tel.: 938 177 400  
www.torres.es

### Finca Montico Rueda

Este vino procede de una viña que tiene más de 20 de años y que produce solo unos 5.000 kg. por hectárea. Está en las terrazas más altas del río Duero, en el típico terreno cascajoso, pobre, de canto rodado que ha dado tradicionalmente la máxima calidad a los vinos verdes de Rueda.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo

**Color:** Amarillo verdoso

**Nariz:** Aromas varietales de verdejo con notas de hinojo, finas hierbas, flores blancas, pera y melocotón.

**Boca:** Graso, fresco, muy untuoso y largo

**PVP:** 13 €



#### Herederos de Marqués de Riscal

Torre, 1 01340 Elciego (Álava)  
Tel.: 945 606 000  
www.marquesderiscal.com

### Estola Verdejo 2011

Este vino obtuvo la medalla de oro en el Concurso Internacional de Vinos de Lyon.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** Verdejo  
**Color:** Pajizo  
**Nariz:** Aroma intenso de flores blancas y frutas tropicales  
**Boca:** Frutal, amplio, goloso y equilibrado  
**PVP:** 3,10 €



**Bodegas Ayuso, S.L.**  
 Miguel Caro, 6  
 02600 Villarobledo (Albacete)  
 Tel.: 967 140 458  
 www.bodegasayuso.es

### Ommo Verdejo

Elaborado con una selección de las mejores uvas de la variedad verdejo de la zona de Nava de Rey. Procede de parcelas de secano y bajo rendimiento. Crianza sobre lías. Este vino tendrá una muy buena evolución en botella hasta los dos años.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** 100% Verdejo  
**Color:** Amarillo pajizo  
**Nariz:** Aromas a fruta blanca madura con finas notas exóticas  
**Boca:** Fresca, cremosa, con un fondo mineral y buena acidez  
**PVP:** 7,50 €



**Bodegas Occidente**  
 Granados, 1  
 06200 Almendralejo (Badajoz)  
 Tel.: 662 952 801  
 www.bodegasoccidente.com

### Oro de Castilla Verdejo

Vino blanco elaborado únicamente con la variedad verdejo de los pagos Montico, Los Hornos, Carro de Santa María y Morejona, que forman parte de las 102 hectáreas de viñedo de Rueda.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** 100% Verdejo  
**Color:** Amarillo pajizo  
**Nariz:** Aromas de fruta exótica, cítricos, flores blancas, hierba fresca  
**Boca:** Sabroso, fresco, equilibrado, con gran rotundidad y volumen  
**PVP:** 4,50 €



**Bodega Hermanos del Villar**  
 Zarcillo, s/n  
 47490 Rueda (Valladolid)  
 Tel.: 983 868 904  
 www.oroecastilla.com

### Caraballas

Finca Las Caraballas apuesta por el total respeto a la naturaleza y su entorno, a la flora, la fauna, a los aromas y sabores característicos particulares que dan personalidad al terruño bajo el cultivo ecológico.

#### FICHA DE CATA

**Variedad:** 100% Verdejo  
**Color:** Amarillo intenso con reflejos verdosos  
**Nariz:** Aromas donde predominan las notas cítricas sobre matices herbáceos con sutiles notas de hinojo  
**Boca:** Potente entrada, seguida de armonía y equilibrio de la acidez.  
**PVP:** 9,90 €



**Medina Agricultura Ecológica**  
 Camino Velascávaro, s/n  
 47400 Medina del Campo (Valladolid)  
 Tel.: 678 552 943 / 650 986 185  
 www.lascaraballas.com

## OPINIÓN Por Miquel Sen

# Koy Shunka por ejemplo



En estos cuatro últimos y larguísimo años en los que el dinero se ha convertido en protagonista de nuestras vidas hemos adaptado la economía a los placeres de la mesa. Como las facturas hacen daño, la inmensa mayoría de los restauradores han practicado el arte de la inventiva para adecuar sus ofertas a nuestras posibilidades. Ha sido un viaje con aspectos positivos, como la desaparición de algunas

obstante existen ejercicios de alta restauración que solo tienen sentido si no baja ni un ápice la calidad del producto y la naturaleza del espectáculo en su totalidad, lo que incluye un servicio de gran nivel. No quiero poner ejemplos, porque serían los de siempre, es decir aquellos restaurantes de muchos premios y precios próximos a los 100 euros que el lector seguro tiene presentes. En este caso prefiero centrarme en la barra de Koy Shunka, un restaurante japonés situado

redujera la plantilla, no zumbaran las llamas de los fogones donde las anguilas adquieren nueva vida, o las gambas dejaran de ser las sublimes gambas que, tras una cocción milimétrica, aterrizan en nuestros platos. Podríamos dejar de tomar los pinchos de gambas rebozadas

con camarones, sustituidos por otro marisco sin tanta frescura. Solo que entonces tendríamos que preguntarnos si vale la pena ir a comer a Koy Shunka, sabiendo que el recital gustativo no va ser el mismo.

Premiar a los chefs que no han alterado la riqueza de su cocina, su fidelización con el producto de primera, seguir visitando los restaurantes de alto nivel es una decisión que en estos momentos tiene mucho de compromiso con una tradición gastronómica que no debemos perder. Probablemente no podamos asis-

A. Ribas  
Cocina japonesa



técnicas que eran puro humo. Pero, al margen de esta realidad diaria, al aficionado a lo muy bueno le entra la duda de saber si este recorte continuo es compatible con una manera de trabajar el producto de primera, que debe ser, lógicamente, caro. Queda claro que se puede disfrutar de un buen recetario a precios asequibles. No

en Barcelona donde el maestro Hideki Matsuhisa plantea una cocina mágicamente híbrida entre su recetario natal y las múltiples influencias de la cultura culinaria mediterránea. Es una fórmula compleja, visual, espectacularmente rica para los comensales situados frente a los bancos de trabajo de los cocineros. Seguro que se podría abaratar la factura si se

tir a estos espectáculos del gusto con la misma frecuencia de años pasados, pero en ningún caso podemos olvidar que la alta restauración es una imagen de lo mejor que podemos ofrecer y ofrecernos. A veces un plato servido en uno de los grandes es el mejor antídoto contra la tristeza del día a día, lo que, tal y como están las cosas, no tiene precio. ☺