

ESPECIAL LOS 30 AÑOS DE PHOENICIA TRADING

epicour

PLACERES PRIVADOS, VIRTUDES PÚBLICAS
JULIO-AGOSTO 2008 - Nº 91 - 6 €

EL PLACER DE FUMAR

WINSTON CHURCHILL
EL HOMENAJE DE DAVIDOFF

**Nº 2 MONTECRISTO
Y H. UPMANN**
LA MEJOR COMPAÑÍA PARA
EL BRANDI LARIOS 1866

EL PLACER DE NAVEGAR

GRANDES CRUCEROS
LOS NUEVOS COLOSOS DEL MAR

EL PLACER DE BEBER

MUMM DE CRAMANT
LA ORIGINALIDAD
DE UN GRAND CRU

EL PLACER DE VIVIR

LANCIA PHEDRA
EL MONOVOLUMEN ITALIANO
MODERNIZA SU ELEGANCIA

EL PLACER DE VIAJAR

BEIJING
LISTA PARA EMPEZAR
LOS JUEGOS OLÍMPICOS



Patricia Rodríguez
LA HORA DE MISS ESPAÑA

PASION POR LAS VIÑAS
www.torello.es



EL PLACER DE BEBER

FOR JOSÉ M^o CAMPOS

MESA de CATA

Ya en plena época estival, se agradece la aparición de vinos blancos y rosados que, bien frescos, son una excelente manera de aliviar el calor. Por ello hemos llevado a cabo una selección de estos vinos. La mayoría son del año, excepto algunos que han pasado unos meses por barrica para redondear su aroma y sabor. Y para finalizar, un cava excelente, con el que brindamos por unas buenas vacaciones para todos/as.



GISELE 2007

Bodega Heretat Mas Tinell
tel. 938 170 586 - D.O. Penedés

PRECIO: 11 euros

VARIEDADES: xarel-lo (65%), muscat (35%)

CRianza: Una parte del xarel-lo ha fermentado en barrica de roble.

COMENTARIO: Este vino de la bodega de Manuel Valderrama llega a su tercera añada, mejorando cada año su nivel. Tuvo el honor de ser de los primeros en saborear la primera añada (en mayo del 2006, en Mallorca) y, desde entonces, este excelente vino no ha dejado de crecer. La bodega prepara para septiembre un espectacular relanzamiento que coincide con el décimo aniversario de su exitoso cava Cristina, el que se sirvió en la boda de la princesa con Iñaki Urdangarín.

CATA: Brillante color amarillo, ribete dorado. En nariz es fresco, intenso y muy complejo con frescas notas de fruta tropical (lichi, piña). En boca es muy sabroso y fresco, ligeramente untuoso y muy equilibrado, delicadamente afrutado y con un levisimo toque tostado. Final muy amplio, con un ligero recuerdo de madera.



PACO & LOLA 2007

Bodega Cooperativa Arousana
tel. 986 747 779 - D.O. Rtas Baixas

PRECIO: 12,90 euros

VARIEDADES: albariño 100%

COMENTARIO: Hay vinos de los que te enamoras al probarlos y vinos que te entran por los ojos por su imagen visual. Eso me pasó con este albariño, elaborado en Xil-Meaño, que me sorprendió por su impactante etiqueta, primero en el Fórum de Santiago y luego, en Alimentaria. Y cuando dí el paso a probarlo, comprobé que el contenido aún era superior al continente. Un excelente vino, envuelto en un halo juvenil, desenfadado y dispuesto a hacer amigos. Bueno, pues en lo que a mí respecta, ya tienen uno más. Y que no cambien.

CATA: Color amarillo pajizo, reflejos verdosos, muy limpio y brillante. En nariz es elegante e intenso, con delicadas notas de fruta y de hierbas, con un suave apunte cítrico, todo sobre un cuidado fondo floral. En boca es muy fresco y vivo, sabroso y con cuerpo; su delicada acidez redondea el conjunto para hacer uno de los mejores vinos de la comarca de O Salnés. Final muy largo, con recuerdos cítricos.



FILLABOA 2007
 ADEGA FILLABOA
 TEL. 986 658 132 - D.O. RÍAS BAIXAS

PRECIO: 12 euros
 VARIEDADES: albariño 100%
 COMENTARIO: Elaborado en la comarca de O Condado (una de las subzonas en las que se divide la D.O. Rías Baixas), este es uno de los mejores monovarietales de albariño, elaborado con uva de sus propios viñedos. La bodega, propiedad desde hace unos años del Grupo Masaveu, apuesta claramente por la calidad.
 CATA: Brillante y cristalino color amarillo pajizo. En nariz es fresco, intenso y muy franco, con notas de fruta fresca (manzana), recuerdos de fruta tropical (piña) y un elegante toque cítrico. En boca es fresco, amplio, untuoso y muy sabroso, suave y perfectamente equilibrado. Largo y agradable posgusto.



PAGOS DE ARAIZ ROSADO 2007
 BODEGA PAGOS DE ARAIZ
 TEL. 948 399 182 - D.O. NAVARRA

PRECIO: 4,80 euros
 VARIEDADES: garnacha (70%), cabernet sauvignon (30%)
 COMENTARIO: Uno de los mejores vinos rosados de Navarra, elaborado en Olite siguiendo el tradicional método de maceración y sangrado por gravedad. La uva procede de los propios viñedos de la firma y pasa una cuidadosa selección. Producción limitada a 34.000 botellas.
 CATA: Brillante color frambuesa, reflejos violáceos. En nariz es fresco e intenso, con notas de frutos rojos (fresa, frambuesa), recuerdos balsámicos y un delicado toque cítrico. En boca es fresco, deliciosamente afrutado, ligeramente grasoso y perfectamente equilibrado. Posgusto muy largo.



ALLENDE 2006
 BODEGA FINCA ALLENDE
 TEL. 941 322 301 - D.O.C. RIOJA

PRECIO: 16 euros
 VARIEDADES: viura (70%), malvasía (30%)
 CRIANZA: 15 meses en barrica
 COMENTARIO: Un gran vino, de estilo moderno y muy expresivo, con el sello inconfundible de su autor, Miguel Angel de Gregorio, enólogo de referencia en el mundo del vino. Elaborado en Briones con uva de viejos viñedos, vendimiada a mano y seleccionada a pie de bodega. Producción limitada a 24.000 botellas.
 CATA: Brillante y limpio color amarillo pajizo, reflejos verdosos. En nariz es delicadamente intenso, con notas cremosas, herbáceas y de fruta blanca fresca, sobre un suave fondo balsámico y especiado. En boca es muy sabroso, fresco, expresivo y con una exquisita acidez. Final muy largo.



VIÑA MEÍN 2007
 ADEGA VIÑA MEÍN
 TEL. 988 488 400 - D.O. RIBEIRO

PRECIO: 10 euros
 VARIEDAD: treixadura (80%), godello (10%), loureira, albariño, torrónés y lado (10%).
 COMENTARIO: Nueva imagen para el excelente vino que Javier Alén elabora en su bodega (donde también hay un coqueito hotel rural) de San Clodio, en el corazón de la mejor zona del Ribeiro. Un coupage exquisito con presencia mayoritaria de treixadura, en combinación con las restantes uvas blancas gallegas.
 CATA: Color amarillo pajizo, muy brillante. En nariz es elegante, fresco y potente, con notas de fruta fresca (manzana, melocotón) sobre un delicado fondo herbáceo. En boca es amplio, fresco y muy sabroso, con la fruta muy presente. Final largo y exquisito.



CASTROCELTA SELECCIÓN 2007
 ADEGA CASTROCELTA
 TEL. 986 745 050 - D.O. RÍAS BAIXAS

PRECIO: 11 euros
 VARIEDADES: albariño 100%
 CRIANZA: sobre lías, en depósitos de acero.
 COMENTARIO: Ubicada a orillas del río Umiá, esta bodega representa el enlace perfecto entre la tradición elaboradora de la comarca de O Salnés y la pujanza innovadora de las nuevas generaciones. Así es este vino, fruto de una cuidadosa selección en viñedo a la que le sigue un proceso de maceración en frío con nieve carbónica y crianza sobre lías en depósito de inox.
 CATA: Color amarillo pajizo, limpio y brillante, reflejos verdosos. En nariz es fresco y amplio, con notas de fruta madura (manzana, melocotón) y recuerdos herbáceos, propios de la variedad. En boca es amplio, afrutado y perfectamente equilibrado. Final muy largo y agradable.



LADAIRO 2007
 ADEGAS LADAIRO
 TEL. 988 422 757 - D.O. MONTERREI

PRECIO: 4,80 euros
 VARIEDAD: godello 100%
 COMENTARIO: José Vaz, el propietario de esta firma de la localidad ourensana de Oimbra, junto a la frontera portuguesa, es una persona entrañable y que, además, nos ofrece unos vinos excelentes como este monovarietal de godello, fruto de una cuidadosa selección y esmerada elaboración.
 CATA: Limpio color amarillo pajizo, reflejos dorados. En nariz es fresco y potente, con notas de fruta madura (melocotón) y un delicado fondo floral. En boca es muy fresco y sabroso, perfectamente equilibrado, con recuerdo de fruta madura y un ligero toque cítrico muy acertado. Final muy largo.

ROVELLATS MERLOT 2005

Cava Rovellats - tel. 934 880 575 - D.O. Penedés

PRECIO: 6,35 euros
 VARIEDAD: merlot 100%
 COMENTARIO: Conocida la firma desde hace mucho tiempo por la calidad de sus cavas (precisamente acaba de presentar también su "brut imperial" en formato pequeño, de 37,5 cl.), desde hace unos años también ha apostado por los vinos de calidad. Y este rosado que presentamos, que fue una de las grandes sensaciones de Intervin (Alimentaria), viene a completar una gama donde ya hay un blanco chardonnay y el exquisito tinto Bru de Tardor. La firma de María Rosa Cardona (una de las grandes mujeres del vino) ha elaborado este vino con uva de sus propios viñedos, vendimiada a mano y tras una exigente selección de uva en el propio viñedo. De producción limitada, solo 10.068 botellas.

CATA: Color cereza intenso, muy atractivo. En nariz es amplio y muy elegante, ofreciendo intensas notas de cassis y recuerdos de confitura de membrillo. En boca es muy fresco, carnoso, voluptuoso y aterciopelado, con el recuerdo constante de fruta roja madura y un ligero toque ácido muy interesante. Final largo, con notas de confitura y de fruta madura.



DILECTUM 2006
 BODEGA TERA Y CASTRO
 TEL. 915 902 529 - D.O. RUEDA

PRECIO: 17 euros
 VARIEDADES: verdejo 100%
 COMENTARIO: Nueva bodega en la localidad de La Seca, que cuenta con 21 hectáreas de viñedos propios, situadas en la zona conocida como "la milla de oro" de Rueda. Propiedad de la familia Rivera de Asís, la firma es asesorada por el enólogo Ángel Calleja y el bodeguero José Luis Cancelas para elaborar unos vinos de elevado nivel, como éste, fermentado en barrica.
 CATA: Limpio y brillante color amarillo pajizo, reflejos dorados. En nariz es muy expresivo, con recuerdo de fruta macerada y una atractiva nota cítrica sobre fondo especiado. En boca es amplio, sabroso y fresco, con notas cremosas. Final muy largo.



VERA DE ESTENAS ROSADO 2007
 CÍA. VINÍCOLA DEL CAMPO DE REQUENA
 TEL. 962 171 141 - D.O. UTIEL-REQUENA

PRECIO: 4 euros
 VARIEDAD: bobal 100%
 COMENTARIO: Nueva imagen de los vinos jóvenes de esta bodega de Utiel, cuyo responsable, Félix Martínez, apuesta por apoyar iniciativas artísticas vinculadas al mundo del vino. Este rosado, elaborado con la variedad autóctona bobal, es un excelente ejemplo del buen trabajo que se hace en la bodega de la finca Casa Don Ángel.
 CATA: Brillante color fresa madura, ribete violáceo. En nariz es muy fresco y elegante, con recuerdo de frutas bien maduras. En boca es amplio, fresco y muy sabroso, con el recuerdo afrutado siempre presente. Final muy largo, con un atractivo toque floral.

CRISALYS 2007

Cavas Torelló - tel. 938 910 793 - D.O. Penedés

PRECIO: 7,75 euros
 VARIEDADES: xarel-lo 100%
 CRIANZA: 3 meses en barrica con sus lías.
 COMENTARIO: Singular y exquisito vino de la firma familiar de los Torelló, elaborado en su bodega de Can Martí de Baix, muy cerca de Sant Sadurn d'Anoia, donde Ernestina Torelló y sus hijos, Paco y Toni de la Rosa, se esmeran en la defensa de la calidad y las variedades autóctonas del Penedés. Así sucede con este monovarietal de xarel-lo, una de las uvas básicas del cava, de elegante presentación y procedente de sus propias fincas, concretamente de la viña del Piña, donde fue recogida manualmente y, posteriormente, seleccionada.

CATA: Color amarillo pajizo, reflejos dorados, limpio y muy brillante. En nariz es muy distinguido y elegante, con notas de fruta fresca madura sobre un delicado fondo especiado. En boca es fresco, amplio y pleno de sabor, perfectamente estructurado, untuoso y con la fruta muy presente. Final muy largo, con un ligerísimo apunte tostado.





PETJADES 2007
CAVA TORELLÓ
TEL. 938 910 793 - D.O. Penedés

PRECIO: 7,50 euros
VARIETADES: merlot 100%
COMENTARIO: Desde su aparición en el mercado hace un par de años, este rosado de la firma que preside Ernestina Torelló nos ha sorprendido por su frescura y calidad. Un vino que está predestinado por su nombre (petjades, en catalán, quiere decir "huellas") a dejar huella en el panorama de los rosados. Elaborado con uva de la propiedad.
CATA: Brillante y nítido color fresa. En nariz es muy fresco, intenso y elegante, con recuerdo de frutas rojas (fresas, moras) maduras. En boca mantiene la sensación de frescura, con sabrosas notas de fruta madura y un toque cremoso muy delicado. Final muy largo, con un ligero toque herbáceo.



CAN BONASTRE ROSADO 2007
BODEGA CAN BONASTRE
TEL. 9387 726 167 - D.O. Penedés

PRECIO: 6,50 euros
VARIETADES: syrah (80%), pinot noir (20%)
COMENTARIO: La decidida apuesta por la calidad que esta firma de Masquefa ha hecho en los últimos años se ve recompensada con productos exquisitos como este rosado, de producción muy limitada (4.000 botellas) y cuidada presentación. Y a sus buenos vinos hay que unir un exclusivo hotel con spa, entre viñedos, altamente recomendable.
CATA: Intenso color rosado, reflejos violáceos. En nariz es muy fresco, con notas de fruta fresca sobre un delicado fondo floral. En boca es muy fresco y equilibrado, ligeramente untoso y con la fruta siempre presente. Final muy largo.



CONDE VALDEMAR ROSADO 2007
BODEGAS VALDEMAR
TEL. 945 622 188 - D.O.C. RIOJA

PRECIO: xx euros
VARIETADES: garnacha (85%), tempranillo (15%)
COMENTARIO: Nuevo vino de la gama "Conde Valdemar" que elabora la prestigiosa bodega de Oyón y que acaba de recibir su espaldarazo internacional. Ha obtenido la medalla de oro en el concurso *Le Mondial du Rosé*, cuya quinta edición se ha celebrado hace unas semanas en Francia y en la que han participado vinos rosados de 21 países.
CATA: Brillante y nítido color frambuesa. En nariz es fresco y muy afrutado, con elegantes notas de frutos rojos sobre un delicado fondo floral. En boca es muy fresco, sabroso y goloso, con el recuerdo de la fruta madura siempre muy presente; un vino que invita a seguir bebiendo. Final muy largo.



PAGOS DE LABARCA AEX 2005
BODEGAS COVILA
TEL. 945 627 232 - D.O.C. RIOJA

PRECIO: 6 euros
VARIETADES: viura 100%
CRIANZA: 6 meses en barrica.
COMENTARIO: La antigua cooperativa de Lapuebla de Labarca (Rioja Alavesa), fundada en 1989, nos presenta su exquisito blanco con crianza, que forma parte de los productos de gama alta de la bodega. Una muestra más de que en la Rioja también hay lugar para el buen vino blanco.
CATA: Brillante y limpio color amarillo oro. En nariz es fresco e intenso, con recuerdos especiados y de pastelería sobre un elegante fondo de fruta (manzana asada) y herbáceo. En boca es amplio, fresco y goloso, con intensas notas de fruta fresca. Final muy largo, con un toque cítrico.

NADAL SALVATGE MAGNUM G. R. 2002

Cavas Nadal - tel. 938 988 011 - D.O Cava

PRECIO: 45 euros

VARIETADES: macabeo (54%), xarel·lo (24%), parellada (22%)

CRIANZA: 60 meses de reposo en las cavas subterráneas.

COMENTARIO: El cava más personal y conocido de esta firma de El Pla del Penedés se presenta con una nueva y llamativa etiqueta y en formato magnum, botella de 1,5 litros en la que potencia aún más sus exquisitas características. Este "brut nature" es un ejemplo excelente del buen trabajo de esta firma familiar. Producción limitada a 6.278 botellas

CATA: Limpio y brillante color amarillo pálido, reflejos verdosos. Burbujas finas y constantes, formando delicada corona. En nariz es fresco y muy intenso, con notas de fruta blanca (melocotón, albaricoque), con leve recuerdo de fruta exótica y un toque cítrico muy atractivo. En boca es intenso, fresco y persistente, con elegantes notas cremosas, fruto de su larga crianza. Final muy persistente, con notas de crianza.



LA CASA DEL HABANO

La Excelencia del Fumar

Lugar especializado en el buen gusto y confort.

Cadena mundial de más de 90 establecimientos franquiciados por Habanos s.a. para la venta al detalle de habanos y otros productos tabacaleros bajo su licencia.

Principiantes y conocedores encuentran al habano en óptimo estado de conservación, ofrecido por personas especializadas, junto a otros servicios asociados.

La Casa del Habano, carta de presentación en todos los confines de la tierra.

Si es su intención acceder a una de ellas donde quiera que esté consulte:

www.lacasadelhabano.cu

Habanos
Únicos desde 1879