

DE FINDE | Cinco Barricas



Sevi 2013 corona a Impromptu mejor blanco de España

La Guía de la Semana Vitivinícola, que está a la venta desde el pasado lunes, recoge 1.917 referencias por variedades

J.S. pionera, clasifica los vinos catados y puntuados según la variedad de uva mayoritaria en su elaboración. Los comentarios de cata se ofrecen traducidos al inglés, para potenciar el carácter de herramienta orientada a los profesionales y al sector internacional. De esta manera, se ofrece una publicación diferente y diferenciada en el actual mercado editorial. El responsable de realizar las catas ha sido,

Salvador Manjón, director de la Semana Vitivinícola, resaltó «el trabajo que todo el equipo lleva realizando desde septiembre, en especial Antonio María Casado. Si tuviera que quedarme con dos aspectos destacados, lo haría con el premio a Jesús Artajona, como mejor enólogo por el vino mejor

como en ediciones anteriores, el periodista especializado Antonio Casado.

La publicación recoge vinos de 46 variedades de vitis vinífera diferentes y aceites de oliva virgen extra de 9 variedades de aceituna. Cada una de estas variedades se presenta con una práctica introducción en la que se resumen las principales características ampelográficas de sus bayas, racimos o cepas; así como una síntesis de las aptitudes enológicas básicas de la variedad y su equivalente en el caso de las aceitunas.

Estos dos últimos cavas, más el reconocido Impromptu, fueron los vinos elegidos por Pablo Ossorio para la espectacular cata maridada en un exclusivo Flashcat44, con cocina de Raúl Aleixandre. El prestigioso chef puso sus manos al servicio de los grandes vinos de la firma, como sentencia la crítica.

puntuado, 99 y la satisfacción como valenciano del Impromptu en blancos, con 98».

«Pero sigo siendo el Rey, es lo que cantaría esta semana, si pudiera hablar, que es de lo poco que le falta al 'Impromptu' de Bodegas Hispano Suizas, ya que ha vuelto a ser el blanco más puntuado de España en la Guía SEVI 2013 con su cosecha de 2011. Este blanco, el primero que sacó al mercado la bodega de Utiel-Requena ha logrado varios años ser el mejor sauvignon blanc de nuestro país, así como el mejor blanco absoluto en algunas guías. Este año mejora en un punto su sobresaliente y alcanza los 98 puntos, algo poco común en las guías para este tipo de vinos.

En la tarde del pasado lunes se hizo público en un acto el resultado de la guía que firma Antonio María Casado, uno de los más prestigiosos críticos de nuestro país.

En la guía SEVI 2013 están también el resto de la familia de Hispano Suizas, resaltando en Quod Superius 2009 con sus 98 puntos al igual que el Impromptu sauvignon blanc 2011, seguido de 96 puntos para el Bassus Pinot Noir, 95 para el Bassus Premium, 93 para el Bassus Dulce, y los 3 cavas de la bodega, los Tantum Ergo entre los 94 y 95 puntos.

Estos dos últimos cavas, más el reconocido Impromptu, fueron los vinos elegidos por Pablo Ossorio para la espectacular cata maridada en un exclusivo Flashcat44, con cocina de Raúl Aleixandre. El prestigioso chef puso sus manos al servicio de los grandes vinos de la firma, como sentencia la crítica.



LA RESACA
JAIME SÁIZ

La necesidad agudiza el ingenio

No hay fórmula que funcione mejor. En tiempos difíciles como los que vivimos, echarle imaginación al asunto suele traer resultados positivos. Es lo que le ha ocurrido a la asociación Terres dels Alforins con su II Mostra. El pasado sábado sacaron a la calle literalmente los vinos de las once bodegas que la componen, sumadas a una succulenta oferta gastronómica con el Restaurante Lluís o Los Carasoles, con un monumental gazpacho, entre otras firmas. A la par, llevaron a cabo interesantes conferencias técnicas. En definitiva una oferta completa

Más de 5.000 personas llenan de color las calles de Fontanars en la II Mostra de Terres dels Alforins

que llevó hasta Fontanars dels Alforins a 5.000 personas. Un total de 8.000 degustaciones rubricaron el éxito de la iniciativa, que se vio complementada con la actuación musical de Pep Botifarra. También hubo espacio para emocionarse, en un sincero homenaje de las 11 firmas al que ha sido presidente de Proava 25 años, Eduardo Mestres. En definitiva, que cuando la situación económica ahoga a casi todos, echarle imaginación a la promoción de lo que cada uno hace suele ser una fórmula acertada. Basta decir que la Mostra cerró 2 horas más tarde de lo previsto. Enhorabuena Terres.

CATA BODEGAS MUSTIGUILLO

'Master Class' de Sarrión

Toni Sarrión propuso su nuevo vino blanco de Merseguera, Mestizaje. Este enólogo es un defensor de las variedades autóctonas valencianas y esta uva blanca lo es. Con los tintos su apuesta es clara: trabajar la bobal, variedad autóctona de la zona productora de Utiel-Requena.

Le siguió uno de los productos que ha situado al enólogo valenciano entre los más grandes del mundo: Finca Terrerazo. Fino y sutil, precisamente todo lo contrario que se presupone a la variedad bobal. Y es que si Sarrión ha alcanzado objetivos al alcance de muy pocos, lo ha hecho domando esta uva con mimo.

Cerró plaza su ópera prima: Quincha Corral, un vino que únicamente elabora en añadas excelentes y que se ha convertido en una referencia mundial, estando pre-

sente en los mejores restaurantes del mundo.

La pasión de Sarrión en comunicar sus elaboraciones hizo el resto. Satisfacción en los participantes en la esta exclusiva master class de Mustiguillo. Y estos exclusivos vinos fueron complementadas con

las excelentes manos del chef valenciano Raúl Aleixandre que deleitó con platos de un espectacular carpaccio de dorada salvaje, una finísima brandada de bacalao, unas espectaculares anchoas de Santoña sobre pimiento y berenjena asadas a leña con un puré de aceitunas negras, canelones de setas, uno de sus platos más brillantes y, por último, una carrillera de buey estofada. Una cata de lujo en alta mar.



Toni Sarrión con su Mestizaje. Junto al chef Raúl Aleixandre. /E.M.

PEÑÍN VISITA LAS DOP VALENCIANAS. Su primera parada fue la DOP Utiel-Requena. Un total de 120 referencias de 26 bodegas de la Denominación de Origen Utiel Requena son evaluadas, catadas y puntuadas por el equipo de cata de la Guía Peñín de los Vinos de España que continúa su ruta por las denominaciones de origen del país hasta el próximo mes de julio. En la edición 2013 de la Guía Peñín de los Vinos de España se resaltaba de la Denominación de Origen Utiel Requena que «en esta añada es donde hemos encontrado los mejores ejemplos de Bobal. Es en esta tierra, donde la variedad bobal-antaño utilizada para elaborar vinos de mesa con alto color y grado nos muestra su capacidad de expresión y su auténtico sentido enológico. Los vinos rosados muestran una cierta uniformidad de estilo, inclinándose hacia sus matices frescos, frutosos, y florales que le aproxima a la gastronomía propia de su tierra».

Después rindió visita a la DOP Valencia. Aquí resaltó la tendencia en los tintos hacia vinos de construcción varietal, en función de las características del año. Aspecto que valoró muy positivamente, «por el buen trabajo enológico de los viticultores y enólogos, que han sabido adaptarse al año». Por último, destacó la relevancia de un carácter más Mediterráneo en los tintos, sobre el rasgo varietal. Cabe recordar que en la anterior edición, un total de 44 vinos de la DOP Valencia obtuvieron una calificación de excelente, entre 90-94 puntos, y se destacó a esta denominación como una de las que mejor trayectoria lleva en los últimos años.

