

DE FINDE | Cinco Barricas

AL SON DEL VINO. La primera edición del festival música 'Al Son del Vino' celebrada entre el pasado 11 y el 19 de julio no ha podido comenzar con mejor pie. Mas de 350 personas han llenado los aforos de los 6 establecimientos adheridos a la asociación que organizan pequeños conciertos de trios, dúos y cuartetos. Los conciertos aportaron una gran originalidad a cada uno de los emplazamientos en donde se realizaron. En la bodega Chozas Carrascal en el maravilloso entorno de la sala de barricas con una acústica espectacular, un cuarteto de cuerda ofreció un variado recital en el que los asistentes pudieron disfrutar de piezas de compositores clásicos como Vivaldi, pero en la que también tuvieron cabida otros géneros como un tango de Gardel. En Dominio de la Vega, el concierto se celebró en su sala de catas, donde los asistentes degustaban su cava Pinot Noir y su Añcal blanco al son de acordes de música clásica con pinceladas de temas más actuales como los de Cold Play.



El viñedo de la Milla de Oro cumple su primer aniversario

Vegamar Selección, la 'boutique' vinícola y gastronómica premium de la bodega de Calles, es una referencia en Valencia

JANE NICOLAU @5Barricas

Desde hace un año las vitas de Vegamar se empiezan a conocer, a pisar y a disfrutar desde Colón 37. Ese es el punto del mapa de la ciudad de Valencia en el que está la 'bodega urbana' de la firma y desde la que se puede atisbar con facilidad el principio de lo que espera al enoturista en la sierra del Alto Turia si decide profundizar y subir hasta Calles y conocer Bodegas Vegamar.

La apuesta de los propietarios de Vegamar era acercar sus productos de calidad al centro de la capital, de modo que sus clientes pudieran conocer de primera mano, y en el entorno adecuado, toda su oferta y las novedades que se van produciendo.

Eso ya ha dado sus frutos y hoy Vegamar Selección es una referencia gastronómica en la que además de los vinos y cavas de Vegamar y el aceite Vegamar Selección (también producido en la propiedad), un virgen extra genuino de la Comunitat y muy bien recibido por la crítica espe-

cializada y por el público en general, se pueden probar y comprar otras bebidas y alimentos que no están habitualmente en el mercado convencional.

En total, casi un centenar de referencias que incluyen conservas, embutidos, foies, quesos, infusiones, bebidas espirituosas o platos gourmet semielaborados. Alrededor de cien personas pasaron en la noche del jueves por la tienda de Colón 37 en la fiesta del primer aniversario de

la tienda. Una velada muy movida, en la que destacaban otros idiomas, ya que por su situación y por la oferta *gourmet* que tiene, Vegamar Selección es un lugar muy visitado por los extranjeros que pasan por nuestra ciudad. Ese es un público potencial al que Vegamar quería llegar ya que la cabecera del río Turia pero no lo es tanto que puedan degustar productos diferentes en pleno casco urbano. La sorpresa de la firma es que muchos de esos

enoturistas urbanitas suben hasta Calles con el único objeto de conocer mejor el proyecto.

Otro de los objetivos de Vegamar Selección en este primer año y que van a intentar potenciar es ser divulgadores de la cultura del vino. Los cursos monográficos, catas comentadas y degustaciones se incrementarán apoyándose en el Club Vegamar. Los socios demandan conocer más sobre el mundo de la alimentación de calidad en general y sobre los vinos de la firma en especial, de ahí que hayan decidido profundizar en estas acciones. El vino es cultura, es parte de la forma de ser y de sentir de Vegamar, y el público está ávido de conocerlo mejor, sobre todo cuando no hablamos de productos masivos y sin personalidad, sino de calidad y apegados al *terroir*.

Este acercamiento a los clientes de Vegamar se produce en un año en el que también se ha dado una nueva vuelta de tuerca a la calidad de sus vinos añaden-

do a la dirección técnica a Pablo Ossorio, el prestigioso enólogo que dirige 'la orquesta' y que refuerza la apuesta por hacer vinos singulares en un territorio tan especial como es el Alto Turia, pero al mismo tiempo aseguibles para los cada vez más numerosos entendidos en el mundo del vino. Ossorio se suma a otro 'fichaje' anterior, el de Joaquín Fernández, responsable de mimar las 50 hectáreas de viñedo que es el origen de lo que diferencia a Vegamar.

Además, la tienda de Colón es la puerta a las visitas a los viñedos y bodegas situados en Calles, en el Alto Turia, en unas condiciones orográficas, de suelo y climatológicas muy especiales. Desde ahí se ofrecen visitas guiadas a las plantaciones, que incluyen catas comentadas sobre el terreno para apreciar y entender mejor el producto que nos llevamos a la boca.

Desde la elección de los cortes en la poda hasta la selección de la uva en vendimia y el cuidado *coupage* en las barricas, el trago de los vinos Vegamar tienen una historia única que merece la pena conocer y que desde la firma realizan de forma lúdica e interactiva, con la posibilidad también de compartir una comida maridada con sus blancos, tintos y cavas.

En cualquier caso, es una forma de conocer un trocito el Alto Turia, una belleza muy desconocida, también en casa.

CELEBRALO CON NOSOTROS

Con cada compra, te obsequiamos con 2 entradas para visitar Bodegas Vegamar valoradas en 20€

De Izquierda a derecha, Pablo Ossorio, Martí Paz Quilez, Tania Arastey y Borja Pulmoltó, durante el aniversario de Vegamar. /JOSE CUELLAR

12 PROGRAMAS Una TV china desgrana el vino valenciano

Una cadena de televisión china emitirá una serie de 12 programas sobre los vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena y Valencia, que estarán enfocados a las experiencias enoturísticas. El proyecto era presentado esta semana por el director general de Turismo Sebastián Fernández junto con una delegación china integrada por los directivos de la televisión de la provincia de Guangdong (GDTV). En el acto participaron también la directora del ICEX Valencia, Cristina Martínez; el presidente de DOP de Utiel-Requena, José Luis Robredo; el de DO de Valencia, Cosme Gutiérrez; el vicepresidente del programa televisivo chino, Chen Zhi y el asesor-presentador del programa y presidente del Tribunal de Cata de Intervine China, David Hernández.



Fernández expresó que para el *consell* «es una satisfacción que los vinos de la Comunitat traspassen fronteras, lo que demuestra su excelencia, calidad y proyección internacional», e hizo mención a los principales indicadores del sector vitivinícola, que es, a su juicio, «clave para el desarrollo económico y turístico de muchas comarcas».

Asimismo, Fernández explicó que la Comunitat cuenta con más de 57.000 hectáreas de cultivo de uva de vinificación, más de 18.000 viticultores y un total de 233 bodegas, por lo que es claramente «una actividad que genera más de 22.800 empleos y que comercializa más de 79 millones de botellas». El director general también quiso destacar la importancia del mercado emisor chino, que a su juicio es «un mercado turístico incipiente en la Comunitat y con un gran potencial, ya que ha registrado una subida del 12,7% durante el primer semestre del año».