

DE FINDE | Cinco Barricas

CUVA VELLA 1980. Como ya les contábamos la semana pasada, Cuvva Vella 1980, de Bodegas Cherubino Valsangiacomo, ha sido el mejor valorado de la DO Valencia en los recientemente celebrados Decanter con la obtención de una medalla de plata, galardón que se suma a otros importantes premios como son la medalla de plata en el certamen Muscat du Monde 2013 y los 93 puntos obtenidos por la revista Wine and Spirits, y que confirman la excelente calidad de este exclusivo producto elaborado por la firma valenciana.



La gastronomía, un gran motor económico para la Comunidad

La Academia Valenciana de la Gastronomía celebra su décimo aniversario con el apoyo del sector bodeguero

JAIME NICOLAU@5Barricas La Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana ha celebrado esta semana por todo lo alto su décimo aniversario. Y lo ha hecho posiblemente en uno de los mejores momentos para el sector en la Comunidad con éxitos notables de cocineros valencianos en las más prestigiosas

guías de la alta cocina. Pero además, al evento se sumaron gran parte de las bodegas valencianas que también atraviesa, en términos generales, un gran momento. La presidenta de la Academia de Gastronomía de la Comunidad, Cuchita Lluch, animó a crear «cultura gastronómica» en esta autonomía porque es «un motor

económico». La responsable de la entidad realizó estas manifestaciones durante su discurso en el acto de conmemoración del décimo aniversario de la Academia, que reunió a centenares de invitados, entre ellos algunos de los chefs más destacados de España. Joan Roca, Ricard Camarena, Quique Dacosta, Paco Torreblan-

ca y Javier de Andrés. En su intervención, Lluch agradeció a los presentes su «esfuerzo e ilusión» que ponen en su trabajo. «Sois motor de la economía de nuestra tierra. Tenemos que salir a la calle a gritar lo que hacemos, lo que somos, lo que tenemos. Nos lo tenemos que creer para poderlo vender. Y vender bien todos juntos, creciendo unidos, con espíritu ganador. Sólo así conseguiremos ser una potencia gastronómica. Sólo así tendremos lo que nos merecemos, lo que somos, lo que necesitamos. Creyendo en nosotros crearemos Cultura Gastronómica Comunidad Valenciana», aseveró. La gala tuvo lugar en la terraza del restaurante Contrapunto en el Palau de les Arts Reina Sofia.



LA RESACA
JAIME NICOLAU SÁIZ

Es nuestro momento

Vuelvo a hacer mío el acertado lema que los elaboradores de cava valenciano eligieron para sí las pasadas fiestas navideñas. Y lo hago para hablar de gastronomía en la más amplia extensión de la palabra. Gastronomía entendida como sentarse a la mesa a deleitarse de la cocina y los vinos que la riegan.

Y es que la Comunidad Valenciana vive uno de sus mejores momentos tanto en el ámbito gastronómico como en el bodeguero. Tanto es así que hoy contamos con cocineros de la talla de Quique Dacosta, Ricard Camarena, Bernd Khnoller o Kiko Molla y otros tantos que nos dejamos en el tintero, muy reconocidos a nivel nacional e internacional. Pero es que también vivimos un momento en el que nuestros vinos y cavas, nuestros enólogos y nuestras bodegas son una referencia.

Es por tanto momento de realizar una *cocina de fusión* y ser capaces de ofrecer una oferta gastronómica de un enorme potencial, que aporte nuestro sello mediterráneo y a la que podemos sumarle ingredientes foráneos, pero a modo de especie, pues casi toda la 'sustància' - como dirían nuestras abuelas *preCanal9*- se la podemos dar con sabores nuestros, en sólido y en líquido.

Por último, el sector debe dar las gracias a Cuchita Lluch y su equipo por su enorme dedicación.



UTIEL-REQUENA

Elegidos los vinos que representarán a la DOP

El Comité de Cata del Consejo Regulador de Utiel-Requena ha seleccionado entre noviembre de 2013 y mayo de este año los nueve vinos que representarán a la Denominación de Origen durante un año natural en los actos de promoción de la marca. En este concurso de cata a ciegas se han valorado las cualidades de los vinos en las siguientes categorías: blan-

co joven, blanco madurado en barrica, espumoso blanco, rosado de Bobal, rosado (no varietal de Bobal), tinto joven de Bobal, tinto madurado en barrica, tinto crianza y tinto reserva.

Las bodegas ganadoras son Pago de Tharsys, Vegalfaro (Andrés Valiente e Hijos), Sierra Norte, Covilor (Virgen de Loreto, Coop. V), Latorre Agrovícola y Murvie-

dro. En primer lugar, el blanco joven seleccionado es el Dominio de Requena 2013, un Macabeo de Pago de Tharsys. El blanco madurado en barrica elegido por el Comité de Cata es el Vegalfaro 2013 (Chardonnay), de la bodega Vegalfaro. En cuanto al espumoso, el seleccionado es el Tharsys Único 2008 de Pago de Tharsys. Se trata de un exquisito vino espumoso blanc de negro 100% Bobal.

En cuanto a los rosados, en la categoría de rosado de Bobal (100%), el vino ganador es Alto Cuevas 2013, de Covilor. Y en la categoría rosado, el Fuenteseca 2013 (80% Bobal-20% Cabernet Sauvignon), de Bodegas Sierra

Norte, ha sido el elegido en la cata a ciegas. En el apartado de tintos, el Bobal joven seleccionado es el DNA Murviedro 2013, de la bodega Murviedro. A continuación, el tinto madurado en barrica seleccionado es el Vegalfaro 2013 (Bobal y Merlot), de la bodega Vegalfaro.

El crianza seleccionado ha sido el Duque de Arcas 2011, de la bodega Latorre Agrovícola. Elaborado con las variedades Bobal, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, en vista es de aspecto limpio, con una tonalidad alta, de color rojo cereza intenso.

Finalmente, el Cerro Bercial 2004 es el seleccionado en la cate-

goría tinto reserva (Tempranillo, Cabernet y Bobal), de Sierra Norte. Se produce la vinificación por separado de las variedades, a temperaturas controladas de 26 grados para la Bobal, Cabernet y 28 para la Tempranillo, con maceración de 8, 12 y 10 días respectivamente con remontes diarios.

Desde el año 2007, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena convoca un concurso para que, todas las bodegas acogidas que lo deseen, puedan presentar sus vinos en las distintas categorías que contempla dicho certamen y los ganadores representan a esta entidad durante el año natural en todo tipo de actos.