

En botella

ACTUALIDAD

Puntdesabor presenta su guía de vinos ecológicos

► Puntdesabor.com, el proyecto de la organización profesional agraria La Unió de L'auradors para la comercialización directa de productos agroalimentarios ecológicos, presentó el pasado lunes en su tienda de Valencia (C/ San Vicente, 16) la primera edición de la guía de vinos y cavas ecológicos de la Comunitat Valenciana,

una publicación que incluye todos los caldos que, con el sello de agricultura ecológica, se comercializan en el citado espacio y que pueden encontrarse también en la web www.puntdesabor.com. La publicación incluye casi un centenar de referencias.



ACTIVIDADES

Utiel-Requena acercará la Bobal al mercado americano

► El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena viajará por primera vez a la ciudad de Nueva York para presentar sus vinos de Bobal ante importadores, distribuidores y prescriptores norteamericanos. El evento, que constará de un seminario-cata y un showroom con once bodegas, tendrá lugar el 24 de febrero en el Double Tree by Hilton Hotel Metropolitan.

EEUU se ha convertido en los últimos años en uno de los mercados más atractivos para las bodegas de la DOP Utiel-Requena. Es por ello,

que el Consejo Regulador ha incluido en su estrategia promocional esta acción directa al otro lado del Atlántico, en la que los vinos de la uva autóctona Bobal serán los protagonistas.

El evento previsto para el 24 de febrero en Nueva York congregará a los representantes de la DOP Utiel-Requena y a un total de once bodegas adscritas (Aranleón, Cherubino Vansangiacomo -Bobal de San Juan, Bodegas Iranzo, Cerrrogallina, Chozas Carrascal, Coviñas, Dominio de la Vega, Murviedro, Pago de Tharsys, Primum Bobal y Vinícola Requenense), con el objetivo de dar a conocer en el mercado neoyorquino las cualidades de los vino que se elaboran en esta región vitivinícola. Constará de dos partes diferenciadas: un seminario-cata y un showroom dirigido a profesionales.

Un apellido que sabe a vino

► La familia Latorre elabora desde hace casi medio siglo algunos de los vinos más interesantes de la DOP Utiel-Requena en una bodega ubicada en Venta del Moro y gestionada por la cuarta generación



Luis Miguel y Luis Rafael Latorre. CdeG

V. M. F. REQUENA

■ Si existe un apellido ligado al mundo del vino en el ámbito de la DOP Utiel-Requena ese es el de los Latorre, una saga familiar localizada en el municipio de Venta del Moro que desde mediada la década de los sesenta del pasado siglo XX desarrolla un proyecto vitivinícola argumentado en el respeto por la tradición, el compromiso con el entorno y la búsqueda constante de la mayor calidad posible.

Aunque durante décadas había cultivado sus vides y elaborado sus uvas, José María Latorre decidió, en 1968, dar un paso adelante y, junto a sus tres hijos fundar Latorre Agrovinícola. Desde ese momento, la compañía comenzó a dibujar una estrategia que, con los años, les llevó a mejorar sus infraestructuras y ampliar su extensión de viñedo. Casi medio siglo después, y bajo la gestión de la tercera y cuarta generación, Latorre Agrovinícola cuenta con alrededor de doscientas hec-

táreas de viñedo distribuidas entre las fincas Parreño y Casa Garrido, esta última con una centenaria casa solariega en la que los responsables de la bodega realizan catas y otras actividades para profesionales.

Después de años perfilando su colección de vinos, actualmente la bodega venturreña defiende sus caldos con las marcas Parreño (destinada a vinos jóvenes) y Duque de Arcas (para vinos que han tenido contacto con roble). En la primera destacan el blanco joven (Viura y Verdejo), un rosado 100% Bobal y un tinto de Tempranillo y Cabernet Sauvignon. La línea Duque de Arcas comprende tres referencias distintas: un tinto madurado en barrica elaborado con uvas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon, un crianza de Bobal, Tempranillo y Cabernet Sauvignon y el que de momento es referente de la bodega, el Duque de Arcas Solo Bobal, un tinto contraetiquetado y calificado por el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena como «Bobal Alta Expresión», distinción reservada a un tipo de vino muy concreto producido con uvas de Bobal de unas características muy determinadas.

El Duque de Arcas Solo Bobal se elabora a partir de uvas procedentes de viñedos de casi medio siglo de edad cultivados en la finca Casa Garrido, con una producción de menos de 4.000 kilos por hectárea y una crianza de doce meses en barricas de roble. Es un vino de edición limitada (sólo 8.500 botellas) que destaca por su intensidad aromática y un tacto en boca denso, cálido, persistente y redondo.

Aunque durante los últimos años la compañía ha mejorado sus datos en el ámbito internacional, en la actualidad el 80% de la producción de la bodega se consume en la Comunitat Valenciana, una buena muestra del aprecio de los valencianos hacia los vinos de la familia Latorre.



XV Ciclo de Catas



Bodegas Utielanas, en el Centro Comercial Ademuz



► Después de década y media de vigencia, el Ciclo de Catas de Hipercor se ha convertido en un magnífico

escaparate para los vinos producidos en el ámbito de la Comunitat Valenciana. Siguiendo con la programación de la decimoquinta temporada, este próximo sábado llega el turno de descubrir las últimas elaboraciones de la entidad cooperativa Bodegas Utielanas, una compañía vitivinícola con casi un siglo de trayectoria. De la mano de la enóloga Beatriz Martínez Ramos, los asistentes a la cata comentada tendrán la oportunidad de degustar algunos de los caldos más representativos de la bodega, entre ellos el rosado de Bobal Sueños del Mediterráneo, el tinto joven Vega Infante y el tinto de crianza Castillo de Utiel.

El Ciclo de Catas de Hipercor es una iniciativa promovida por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de la Comunitat Valenciana. Para poder participar en este ciclo de catas es imprescindible reservar plaza en el Club del Gourmet (planta semisótano) o llamando al teléfono 963 469 000 (ext. 2340).

CATA DE BODEGAS UTIELANAS
Sábado, 14 de febrero. 11:00 horas
Sala de Actividades 4ª planta CC Ademuz
Avda. Pio XII, 51. 46015 Valencia

Casa Granero rinde culto al cerdo con las jornadas gastronómicas de la matanza

VICENTE MORCILLO SERRA

■ Durante la segunda quincena de febrero se celebran en el restaurante Casa Granero de Serra las jornadas gastronómicas de la matanza del cerdo, una iniciativa que alcanza este año su vigésima edición y cuyo pistoletazo de salida tuvo lugar el pasado lunes con la celebración de la tradicional matanza del cerdo, que tuvo lugar a las puertas del propio restaurante.

Tras el preceptivo almuerzo de bienvenida, al que asistieron representantes de

otros restaurantes como La Taula, Casa Salvador, La Riuá, Rossinyol o Rausell, se procedió al sacrificio del animal al son de la música de la dulzaina y el tamboril. Durante el acto se ofrecieron diferentes tapas de jamón y embutidos cuyos beneficios se destinarán a la Asociación contra el cáncer de Serra.

Mónica Navarro y Víctor Vicente ejercieron un año más de modélicos anfitriones de un acto con el que se rinde homenaje a antiguas prácticas y tradiciones de la

zona que, aún en desuso, forman parte de la cultura gastronómica de la comarca del Camp del Turia.

Finalizado el acto de la matanza, quedan inauguradas las jornadas gastronómicas de la matanza en Casa Granero en las que se propone un completo menú con algunos de los platos más típicos de la matanza del cerdo y especialidades como la olla de matanza, el crujiente de manitas de cerdo con boletus y foie, la longaniza de anís y morros o las costillas de cerdo a la miel de romero.



Fachada del restaurante. CUESTIÓN DE GUSTO