

# Vegamar inicia nueva etapa con el fichaje de Pablo Ossorio

**JAIME NICOLAU - @5barricas**  
Bodegas Vegamar, situada en el Alto Turia, inicia el mes de junio con el anuncio de una apuesta por la calidad y el crecimiento con el objetivo de convertirse en una de las bodegas de referencia de la Comunidad Valenciana y, especialmente, de la DOP Valencia. Para ello contará desde este lunes con el prestigioso enólogo Pablo Ossorio a los mandos del apartado enológico de los vinos.

Natural del Bierzo (León), inició su formación en la Escuela de Requena y con experiencia profesional en Italia y Argentina, y en comarcas vitivinícolas de Castilla y León, Aragón y Comunidad Valenciana, Pablo Ossorio abanderará un proyecto en el que se muestra especialmente ilusionado «por el enorme potencial que tiene en todos los sentidos, desde los viñedos y los pagos en los que están situados, a los responsables de la bodega con los que comparto objetivos profesionales y, sobre todo, ese cariño por las cosas bien hechas a partir de lo mejor de nuestra tierra, solo así se podrán conseguir grandes vinos y sorprender al consumidor final», señaló.

Ossorio ha sido el director técnico de Bodegas Murviedro durante 17 años y es el artífice y *alma máter* del fulgurante éxito de Bodegas Hispano Suizas, una bodega pequeña que en su corta vida está logrando

los mayores reconocimientos para los vinos de Utiel-Requena, así como para sus Cavas valencianos.

Ossorio es la gran apuesta de la dirección de Vegamar por dar un nuevo salto cualitativo en la producción, así como para buscar nuevas formas de elaboración que creen lo



que mejor sabe hacer él: vinos del territorio sin complejos, distintos, muy personales, que sean fáciles de beber y aptos para públicos exigentes al mismo tiempo, y que sin embargo se puedan disfrutar sin ser millonario...

Dentro de esta revolución en Vegamar, la bodega que preside Vicente Coll ha incorporado al Consejo de Administración a Tania Arastey y a

Salvador Peiró, que forman parte de la segunda generación de esta saga familiar que desde 1999 ha apostado por el viñedo en una zona que hasta ahora era más famosa por los olivos y los almendros.

En la parte enológica también estará Maripaz Quiles, buena conoce-

dora de la subzona Alto Turia. Y para completar la nueva apuesta de la bodega, Vegamar incorpora también a Joaquín Fernández, director de la Campesina Fertol, para hacerse cargo del día a día de la viticultura. Fernández es hoy la referencia en viñedos en la Comunidad, habiendo participado en los exitosos proyectos como Hispano Suizas, El Mustiguillo o Vegalfaro, entre otros.



## Vera de Estenas ya es Pago Vinícola

La familia Martínez Bermell vivió ayer uno de los días más esperados con la presentación oficial de su Denominación de Origen propia, el Pago Vinícola Vera de Estenas y del primer vino surgido al amparo de esta Denominación de Origen, Martínez Bermell-Merlot. Antes de entrar en otras valoraciones, un Pago Vinícola es lo más parecido a un *chateau* francés: una finca vitícola con todo el viñedo alrededor de la bodega y con unas particularidades muy concretas. Presentado por la periodista Silvia Soria, el acto estuvo centrado, en primer lugar, en la figura del Pago Vinícola Vera de Estenas, categoría adquirida el pasado 2013. Ser un vino de pago exige como requisito utilizar únicamente uva procedente de tus propios viñedos en una zona muy concreta y como consecuencia que se implante un sistema integral de calidad, lo que obliga al

productor a hacerse responsable en todo el proceso, desde el cuidado de la vid hasta la llegada del vino al mercado.

El Pago es el paraje que cuenta con singularidades en su suelo y que tiene un microclima propio que le permite diferenciarse de otros de su entorno, obteniendo como resultado vinos con cualidades únicas. La orden de la Consejería de Agricultura sobre la concesión de Pago Vinícola fue publicada en el Diario Oficial de la Generalitat del 3 de enero del presente año.

Félix Martínez Roda, a cargo de la administración de la empresa desde 1994, se mostró convencido de que marca un antes y un después en la bodega. «Ser vino procedente de un Pago vinícola es algo muy apreciado en los mercados internacionales, con lo que va a ayudarnos en todo lo que es exportación», señaló.

### DEPORTE

## Murviedro, al basket con Loquillo

Bodegas Murviedro participa este fin de semana en el XXXII Campeonato Intercomunidades del deporte de aficionados en Gijón, dentro de la categoría de baloncesto masculino. La filosofía empresarial de la Bodega está fuertemente vinculada con el deporte y aprovechan cada ocasión para participar en eventos deportivos con la idea de fomentar la competitividad y el trabajo en equipo mientras se pasa un rato entre amigos. La alineación de la bodega esta formada por empleados, aficionados y ex profesionales del básquet a los que une una gran amistad el gusto por la buena



mesa y por encima de todo el disfrutar de una copa de buen vino. Entre los más conocidos se encuentra José María Sanz, alias Loquillo que antes de subir a los esca-

narios ya jugaba en el Joventut de Badalona; junto a él Diego Talavera, Javier Solano, Jordi Solano, Daniel Valle Teruel, y Abraham Carreras del Cerro.

### III MOSTRA DE TERRES

## Éxito de la Mostra

La Asociación Viticultors i Productors de les Terres dels Alforins celebró el pasado sábado su 3ª Mostra de Vins. Más de tres mil personas se dieron cita en Moixent y tuvieron la oportunidad de conocer y disfrutar de la extraordinaria riqueza vitícola y cultural del territorio conformado por Moixent, La Font de la Figuera y Fontanars dels Alforins. Durante la jornada, las bodegas asociadas ofrecieron en degustación y venta las novedades y las nuevas añadas de sus vinos. El público pudo comprobar in situ las bondades del gazpacho elaborado

por Ramón Ferri (Los Carasoles), de las cazuelas de arròs al forn de Jose «El Moliner» y de los productos de algunas carnicerías y hornos de estas tres localidades.

Durante la Jornada se realizó un homenaje a Juan Piqueras, doctor en Geografía e Historia y catedrático de análisis geográfico regional, por su dilatada trayectoria como investigador y docente universitario muy centrada en la geografía rural y en las actividades agrarias vinculadas con la viticultura con numerosas publicaciones especializadas en torno al mundo del vino.



**CATATALENTOS.** Albacete acogió el Concurso 'Experiencia BASF en Viña Catalentados', donde resultaron ganadores dos vinos de la DO Valencia de Cheste y de La Font de la Figuera. La primera alegría la daba Viña Tendida, que se ha impuesto en blancos, un vino joven de bodegas Cheste Agraria. En tinto crianza destaca el segundo puesto de Venta del Puerto número 18 2010 de Bodega Cooperativa La Viña de La Font de la Figuera. Esta bodega resultó también ganadora en la edición Catalentados 2013, en categoría Tinto Crianza, con su vino Venta del Puerto número 12.