

DE FINDE | Cinco Barricas

PEÑÍN CATA 'VALENCIAS'. El equipo de cata de la Guía Peñín, encabezado por su director Carlos González, visitó hace unos días la sede de la DOP Valencia, para catar y puntuar los vinos que saldrán en la próxima edición 2015. Más de 150 referencias procedentes de una amplia representación de vinos de la DO Valencia estuvieron presentes en esta cata. Cabe recordar que un total de 40 vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia obtuvieron una puntuación de sobresaliente en la anterior edición, en la que se destacaba la excelente calidad de los nuevos vinos blancos, que lograron también una calificación muy elevada.



Vera de Estenas estrena imagen



JAIME NICOLAU - @5barricas

A la espera de que a finales de este mes de mayo sea presentado oficialmente el Pago Vera de Estenas, la firma ubicada en Utiel ha presentado la nueva añada de sus vinos con DOP Utiel-Requena, que a su vez van acompañados de un severo cambio de imagen, con etiquetas limpias y modernas, y utilizando únicamente su apellido, Estenas, para sus vinos blanco, rosado y tinto madurado en barrica.

El tinto madurado en barrica está elaborado mayoritariamente con la autóctona Bobal, además Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. La vinificación se realiza mediante *coupage* de 4 variedades con predominio de la bobal. Tras vinificarse por separado pasan, también por separado, entre 3 y 5 meses en barricas de roble de diferentes procedencias y tostados, para después elaborar este vino realizando la mezcla según las propiedades organolépticas de cada variedad y conseguir este ensamblaje.

El rosado es fiel reflejo de la comarca. Con la variedad bobal, autóctona de la DOP Utiel-Requena, se elaboran excelentes vinos rosados. En Estenas Rosado se presentan todos los rasgos genuinos de esta variedad.

Por último, para el vino blanco se ha optado por una variedad perfectamente aclimatada a la zona, la macabeo, combinada con la sutileza de la uva *chardonnay*, descubre un vino fresco, joven, blanco, de amplia frutalidad. En definitiva, una gama atractiva y que ahora se ve reforzada con los cambios comentados.

CHALLENGE INT. DU VIN

Bocopa triunfa en Burdeos con 4 medallas

Cuatro vinos de Bodegas Bocopa han obtenido medalla en el Challenge International du Vin celebrado en Burdeos (Francia).

Alcanta crianza con medalla de oro, Laudum Chardonnay con medalla de plata y las dos medallas de bronce obtenidas por Laudum Crianza y Marina Espumante Tinto han sido las referencias premiadas de la bodega alicantina.

En el certamen, el más antiguo de los grandes concursos

internacionales, se degustaron más de 5.000 vinos procedentes de 38 países por parte de unos 800 profesionales y consumidores.

Cabe destacar la medalla de Marina Espumante Tinto, un vino que con sólo un año en el mercado, ya está siendo reconocido su valor a nivel mundial. Es un tinto espumoso de selección de uvas 100% Monastrell, de burbuja pequeña y rápida. Exclusivo y refrescante.



FUSIÓN DE COCINAS

Torres reúne a estrellas Michelin y chefs canarios

Grandes chefs canarios y peninsulares se darán cita el próximo miércoles, 7 de mayo, en el Hotel Abama de Tenerife, con el reto de crear armonías entre ambas cocinas en una singular puesta en escena. El Primer Foro Canario de la Gastronomía y el Vino, organizado por Bodegas Torres, propone un programa del más alto nivel dirigido a profesionales de la gastronomía y la restauración, con conferencias y dúos gastronómicos, para dar a conocer la potencialidad de la cocina canaria, que para muchos extranjeros es todavía una gran desconocida.

Protagonizarán el certamen tres Estrellas Michelin procedentes de Barcelona, Jordi Esteve de Nectari, Carles Gaig del restaurante que lleva por nombre su apellido, y Romain Fornell de Caelis en el H. Palace, que formarán parejas gastronómicas con los máximos exponentes de la nueva generación de cocineros canarios, a quienes se les atribuyen las transformaciones y mejoras que está viviendo la gastronomía del archipiélago. Estos son Braulio Simancas del restaurante Las Aguas del hotel Bahía del Duque en la costa Adeje, al sur de Tenerife, los hermanos Padrón

del Rincón de Juan Carlos, en Los Gigantes, y José Rojano de La Terraza del hotel Santa Catalina, en Las Palmas de Gran Canaria.

El broche de oro lo pondrá el prestigioso chef vasco Martín Berastegui, uno de los mejores cocineros del mundo que acumula 7 estrellas Michelin, que presentará, junto al chef Erlantz Gorostiza, los platos del almuerzo que se servirá en su restaurante MB, ubicado en el mismo Hotel Abama, y que harán las delicias de los asistentes. Una cita perfecta para un maridaje que va a dar mucho que hablar.

II PREMIOS DE ENOTURISMO

Vivanco, el mejor en enoturismo

Eduardo Díez, Director de Enoturismo y del Museo Vivanco de la Cultura del Vino, ha recibido del Presidente de ACEVIN, Diego Ortega Abengózar, el galardón al Mejor Establecimiento Enológico en los II Premios de Enoturismo 'Rutas del Vino de España', que anualmente convoca la Asociación de Ciudades del Vino (ACEVIN). El compromiso y la innovación de la familia Vivanco para compartir y transmitir la Cultura del Vino, a través de su Bodega, su Fundación con su Museo de la Cultura del Vino, y su división de Experiencias, su nueva marca enoturística, han sido los principales motivos para conceder este pre-

mio, el más prestigioso a nivel nacional dentro del marco del enoturismo.

ACEVIN, que agrupa a más de 80 ciudades que tienen en común la importancia del vino en su economía, cultura, patrimonio y desarrollo, destaca con este premio el esfuerzo y valor diferencial de la propuesta enoturística de Vivanco, donde la Cultura del Vino adquiere todo su protagonismo. Un proyecto que ha convertido a Vivanco en el destino turístico líder en La Rioja, con más de 100.000 visitantes anuales, y que constituye una de las propuestas más innovadoras dentro del panorama enoturístico nacional e internacional.