

# Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA

## Entre vinos y destilados

► A partir del negocio familiar del aceite, Adolfo de las Heras ha creado una estructura cuyo objetivo final pasa por atender las demandas de sus clientes y embotellar toda la cosecha de la finca

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ En su proyecto de fin de carrera, Adolfo De las Heras ya abordaba los retos que debería afrontar la compañía familiar, que pasaban por la comercialización como vino embotellado de toda la producción de uva de la finca familiar, El Renegado. En la actualidad, Bodegas y Viñedos de Utiel se enfrenta a medio camino de cumplir ese sueño, con una producción algo superior a las 400.000 botellas de vino, comercializadas principalmente con las marcas Nodus y Actum. Aunque el principal mercado de estos vinos sigue estando en España (con un 60% de la producción), los responsables de la compañía continúan trabajando en nuevos acuerdos para la exportación, donde todavía tienen un importante margen de crecimiento.

Pero el modelo de desarrollo de la empresa pasaba por diversificar su gama de productos. Así, hace un par de años, De las Heras hacía su primera incursión en el mundo de los destilados con una ginebra premium, N Gin VLC, que ha tenido una magnífica acogida en la restauración tanto en el ámbito estatal como fuera de España. Dos campañas después, la apuesta de los destilados queda perfectamente delimitada con otras dos referencias: N Vodka VLC y N2, que han tenido una óptima



Adolfo de las Heras posa junto a una selección de sus vinos y destilados. V.M.F.

valoración entre los profesionales del sector, tanto que en el último «Salón del Cocktail» organizado en Madrid por el grupo Penín, N Gin VLC ha obtenido 92 puntos y N Vodka VLC 90.

Para Adolfo De las Heras, esta gama de destilados «nos permite ofrecer a nuestros clientes una amplia tipología de productos de alta calidad con un modelo de desarrollo que empieza a ser imitado por grandes

compañías». La empresa saldó 2013 con un notable crecimiento, y durante los dos primeros meses de este año la tendencia sigue al alza. Además, comienzan a consolidarse acuerdos con importadores de otros países del ámbito europeo y trabajan en el desarrollo de nuevos formatos para poder acceder al exigente mercado estadounidense, donde podrían cerrar acuerdos de cierto volumen durante los próximos meses.

### «Miss Tela» acerca el Moscatel a un nuevo tipo de consumidor

V. MORCILLO VALENCIA



■ Bodegas Antonio Arráez (DOP Valencia) acaba de lanzar al mercado «Miss Tela», un vino dulce de licor de uvas de Moscatel elaborado según las patas del abuelo de Toni Arráez. Se presenta en formato de 0,75 y 0,20 litros con un etiquetado de alta calidad decorado con diversos espelines de seda diseñados por Vives y Marí, con los que la bodega rinde homenaje al arte del oficio de la seda valenciana.

### Bernd Knölller y Rubén Baraja abren el ciclo «Cocinando con...»

V. MORCILLO VALENCIA

■ El chef Bernd Knölller (restaurante Riff) y el exfutbolista Rubén Baraja, participaron ayer miércoles, en la nueva propuesta de la Escuela del Arroz, «Cocinando con...», un ciclo de cocina en vivo protagonizada por el arroz cuyo primer capítulo se celebró en la sede de la DOP Valencia.

Knölller y Baraja ejecutaron dos recetas de arroz en compañía de los alumnos de la Escuela (gestionada por la Denominación de Origen Arroz de Valencia), penistas del Valencia CF (club que defendió el exfutbolista durante una década) y otros invitados. El chef del Riff elaboró un arroz brut con



Baraja cocinando su paella. CUESTIÓN DE GUSTO  
sepia; mientras que el deportista (actualmente entrenador de las categorías inferiores del Valencia CF) se atrevió con una paella valenciana.



En Botella

**FORMACIÓN**  
Nuevas fechas para los cursos de iniciación a la cata

► La DOP Valencia continúa desarrollando sus programas de formación con cursos y talleres relacionados con el mundo del vino. Así, los días 9, 16, 23 y 30 de abril se llevará a cabo el curso de Profundización a la cata Nivel 2; mientras que los días 5, 12, 19 y 26 de mayo se celebrará en la sede del organismo el curso de iniciación a la Cata Nivel 1. Son cursos teórico-prácticos dirigidos a colectivos, asociaciones y público en general que se imparten en cuatro sesiones de dos horas cada una. Más información e inscripciones en comunicacion@vinovalencia.org o llamando al 96 391 00 96.

**ACTUALIDAD**

Moët & Chandon organiza la primera Ruta del Champagne

► Con motivo de la celebración de las Fallas, Moët & Chandon ha puesto en marcha la primera «Ruta del Champagne», una actividad que busca unir la marca más apreciada de champagne con la mejor gastronomía valenciana. 30 establecimientos seleccionados por la marca forman parte de esta iniciativa que aspira a convertirse en un reclamo turístico para la ciudad. Cada establecimiento ha diseñado una tapa para maridar con Moët & Chandon, además de menús especiales. Para poder seguir la ruta se ha creado un mapa que permitirá poder hacer el recorrido completo.

**INTERNACIONAL**

La DOP Valencia promociona sus bodegas en el exterior

► Los vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia estuvieron presentes en la Feria VINISUD, que se celebra del 24 al 26 de febrero en Montpellier, Francia. La Baronia de Turís, Cellier del Roure, Bodegas Los Fralles, Pago Casa Gran, Arantleon y Vegalfaro son las firmas que acudieron a este certamen con sus vinos más representativos con el objetivo de establecer nuevos contactos con sumilleres, importadores y distribuidores del vino. Además de la presencia en Vinisud, un total de catorce bodegas de la DOP Valencia asistirán con la CAPA a finales de marzo a Prowein, la feria que tiene lugar en Düsseldorf, y que se considera la más importante de Europa.



Somos variedad.  
Pide vinos de la D.O. Valencia.

