

En botella

**MUNDUS VINI BIOFACH
Palmera, Enguera y Los
Frailes se reparten 4 «oros»**

► La última edición de los premios Mundus Vini Biofach (certamen de carácter internacional que se celebra en Alemania y está abierto a la participación de vinos de sello ecológico) ha vuelto a colocar a los vinos valencianos en un lugar de privilegio. Bodegas Palmera (DOP Utiel-Requena) ha sumado dos medallas de oro para sus tintos Viña Capricho 2010 y L'Angelet 2010; mientras que Los Frailes y Bodegas Enguera (ambas adscritas a la DOP Valencia)

han conseguido idéntico reconocimiento para sus vinos Bilogía y Castillo de Enguera reserva 2009 respectivamente. Enguera también ha obtenido dos medallas de plata en este concurso, al igual que la alicantina bodegas Francisco Gómez (2 medallas de plata) y las valencianas bodegas Los Pinos (1) y La Bodega de Pinoso (1).

**ACTIVIDADES
Los vinos de Castellón se «asoman» al Ciclo de Catas**

► La bodega castellanense Barón d'Alba será la protagonista de un nuevo capítulo en el decimocuarto Ciclo de Catas de Hipercor, que hasta el próximo mes de junio se desarrolla todos los sábados en la Sala de Actividades del Centro Comercial Ademuz con las principales

bodegas de la Comunitat Valenciana como protagonistas. Mario Malafosse, responsable de esta módica compañía vinícola emplazada en el término municipal de Les Useres, será el encargado de conducir una cata comentada en la que podrán degustarse los vinos Clos d'Esgarracordes tinto barrica 2011, Clos d'Esgarracordes tinto crianza 2008 y Clos d'Esgarracordes blanco 2013. La actividad, de acceso gratuito previa reserva, dará comienzo a partir de las 11 horas.

**ACTUALIDAD
Vera de Estenas cambia la imagen de sus «jóvenes»**

► La bodega Vera de Estenas, compañía vinícola emplazada dentro de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena que reciente-

mente ha recibido el reconocimiento oficial de «Vino de Pago», ha estrenado un nuevo etiquetado para su colección de vinos jóvenes, compuesta por un blanco de Macabeo y Chardonnay, un rosado de Bobal y un tinto barrica de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. La nueva imagen de su gama de vinos «básica» es sólo una de las novedades que durante el presente ejercicio mostrará la bodega dirigida por Félix Martínez Roda, que hace unas semanas lanzó al mercado la añada 2011 de una de sus etiquetas más representativas, el Casa Don Ángel Bobal.



Joan Juvé Santacana

► PRESIDENTE EJECUTIVO DE JUVÉ & CAMPS

«El consumidor ha sabido comprender lo que somos por nuestras uvas y el terruño»

Representa la quinta generación de una familia que ha sabido entender como nadie el mundo del cava. Desde su puesto en el Consejo Regulador del Cava aboga por que se definan las zonas de producción como elemento diferenciador. Hace unas semanas visitó Valencia para recoger el premio concedido por el portal Verema a su Juvé & Camps Milesimé Brut Reserva 2009 como mejor espumoso del año.



Joan Juvé Santacana. V.M.F.

VICENTE MORCILLO VALENCIA

► Representa la 5ª generación de una familia ligada al mundo del vino, ¿qué queda hoy de aquel origen?

► Queda una filosofía basada en el esfuerzo por desarrollar un proceso enfocado hacia la excelencia que se argumenta en el viñedo.

► Su familia fue campesina antes que elaboradora. ¿Sigue siendo la viticultura la base de su trabajo?

► En cierto modo sí, aunque hoy en día integramos los tres procesos: viñedo, elaboración de vino base y crianza en la cava. Desde hace 70 años hemos tenido una gran inquietud por ampliar nuestra propiedad vitícola y optimizar nuestras instalaciones de elaboración. Nuestra idea es seguir creciendo año tras año, pero siempre adaptando nuestras producciones a la capacidad del campo.

► Cuentan con 450 Has. de viñedo donde

cultivan siete castas distintas, cuya vendimia se realiza exclusivamente de forma manual. ¿Con cual de ellas obtienen mejores resultados?

► Bueno, depende de cada una de nuestras tres fincas, en las que hemos tratado de cultivar las variedades que mejor se adaptaban a

cada tipo de terreno, a cada clima. En la Cuscona funciona muy bien el Macabeo; en Mediona, a 700 metros de altitud, cultivamos las uvas tintas para vinos tranquilos principalmente; y en Espiels tienen una magnífica adaptación el Chardonnay, Macabeo, Xarello y Pinot Noir.

► Cultivan todas las variedades autorizadas por la DO Cava excepto la Garnacha, ¿por algún motivo?

► No, por nada en particular. En nuestra zona no es una uva habitual, seguramente porque suelo y clima determinan la decisión sobre los varietales, pero me parece una casta muy noble con la que se producen caldos de gran nivel.

► ¿Cuál es la etiqueta que mejor representa a Juvé & Camps?

► La base de la casa son el Gran Juvé y el Juvé & Camps Reserva de Familia, aunque en los últimos años los monovarietales están dando un magnífico resultado. Pensamos que el consumidor ha sabido comprender lo que somos por nuestras uvas y el terruño. En cuanto a vinos tranquilos, el Ermita de Espiels —que en realidad es el vino base empleado para el Reserva de Familia pero con un punto más alto de maduración— es uno de los vinos que mejor nos representa.

► ¿Hacia donde camina la compañía que preside?

► Queremos seguir siendo una referencia,

sobre todo entre los cavas gran reserva. De los más de 4 millones de cava gran reserva avalados por la DO Cava, nosotros producimos cerca del 35%, y eso nos permite hacernos fuertes en un segmento de gama muy alto. En estos momentos trabajamos en el objetivo de consolidar nuestros productos y acercarnos a consumidores de otros mercados, siempre intentando transmitir nuestro origen y el decidido compromiso con la excelencia.

► A diferencia de otras DO's, bajo el sello de la DO Cava se puede producir en diversos puntos de España. ¿Qué opina al respecto?

► Verás, esta DO está definida por municipios. Ciertas circunstancias han marcado un futuro del cava en otras regiones con características distintas y eso ha hecho que los productores al final tratemos de diferenciarnos de los demás defendiendo las propias peculiaridades del terruño. El nivel medio de calidad, a fecha de hoy, es bastante bueno, y lo que se persigue es poner el acento en un modelo de diferenciación aceptado por todos.

► Algunas bodegas han decidido salirse del paraguas de la DO Cava. ¿Están en esa línea?

► Es normal que en un colectivo tan dispar surjan todo tipo de opiniones. Nosotros creemos que el Consejo Regulador es un ente sensible a la evolución y estamos convencidos de que con el tiempo se terminará por definir un modelo acorde a la realidad del producto.

► Por último, ¿Cual es su opinión sobre los cavas que se elaboran en Requena?

► En líneas generales siempre he valorado a aquellos profesionales que trabajan con criterio, compromiso y seriedad. Concretamente en Requena se están produciendo unos cavas muy interesantes que se basan en una muy buena materia prima.

**Pago de Carraovejas presenta en Valencia
Ossian, su nuevo proyecto sobre la Verdejo**

VICENTE M. VALENCIA

► Pedro Ruiz, gerente de la bodega Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero), ha visitado esta misma semana Valencia para presentar a un reducido grupo de profesionales del sector su nuevo proyecto vinícola, Ossian, sello bajo el que presentan una interesante colección de vinos blancos elaborados de forma exclusiva con la variedad de uva Verdejo.

Ruiz condujo una cata, celebrada durante dos sesiones el pasado lunes en la sede de la distribuidora Casvi, en la que se

podieron degustar los vinos más representativos de Pago de Carraovejas (el crianza 2011, el reserva 2010, el Anejón Cuesta de las Liebres 2009 y 2010 y una muestra de barrica de un varietal de Merlot de 2012 que posteriormente se empleará para coupages). El gerente de Pago de Carraovejas dió algunas pinceladas sobre el origen de la bodega, emplazada en el municipio vallisoletano de Peñafiel, donde actualmente cultivan 160 hectáreas de viñedo, todas orientadas al sur y con una altitud media de entre 750 a 900 metros so-



Pedro Ruiz durante la cata. V.M.F.

bre el nivel del mar.

Después de casi tres décadas de su fundación, la familia Ruiz decidió hace poco más de un año a ampliar horizontes, lo que les llevó a adquirir la bodega Ossian, fundada a su vez por Ismael Gozalo y Javier Zaccagnini en 2005 y emplazada en el municipio segoviano de Nieva. Precisamente algunos de los nuevos vinos de esta emblemática bodega —en todos los casos blancos elaborados de forma exclusiva con uvas de Verdejo— fueron los protagonistas de la segunda parte de la cata, en la que se degustaron el Quintaluna 2013 (que todavía tendrá que esperar tres o cuatro meses para salir al mercado), Quintaluna 2012, Ossian 2012 y Ossian 2006. La cata se cerró con una muestra de barrica del exclusivo Capitel 2013.