

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872



1



2



3



4

▶ **LA CAMPAÑA «VENDIMIA ABIERTA 2013»** se inauguró el pasado jueves en las instalaciones de bodegas El Sequé de Pinoso. **1** Ferrer recibe el título de padrino de la vendimia 2013 © V.M.F. **2** Los vinos alicantinos brillaron con luz propia en el acto © V.M.F. **3** Fachada de bodegas El Sequé, anfitriona del acto este año © V.M.F. **4** El tenista David Ferrer corta el primer racimo de la campaña vendimial en la DOP Alicante © V.M.F.

Alicante vendimia a golpe de «drive»

▶ El tenista David Ferrer oficia de padrino en el arranque de la campaña en bodegas El Sequé

VICENTE MORCILLO REQUENA

El tenista alicantino David Ferrer (número 4 de la ATP) se convirtió el pasado jueves en nuevo padrino de la vendimia en la DOP Alicante después de cortar de manera simbólica los primeros racimos de uno de los viñedos que rodean las instalaciones de bodegas El Sequé, en el término municipal de Pinoso.

El acto, organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante, contó con la presencia de cerca de un centenar de invitados. Junto al te-

nista, estuvieron presentes el vicepresidente del Consell José Císcar; el presidente de la DOP Alicante, Antonio Miguel Navarro; el alcalde de Pinoso, Lázaro Azorí; y el enólogo Carlos López de la Calle, este último en representación de bodegas El Sequé.

Durante la jornada, los invitados tuvieron la oportunidad de realizar una visita guiada por las instalaciones de esta compañía vinícola. Previamente, Císcar había alabado la figura de Ferrer como «embajador de la vendimia en Alicante», comparando el esfuerzo, dinamismo y compromiso del

tenista en su carrera deportiva con la lucha del sector vinícola alicantino por seguir creciendo en calidad y en penetración en los mercados. Por su parte, el presidente de la DOP Alicante destacó que el de la vendimia es «el momento más delicado del año para nosotros». En cuanto a la elección de Ferrer como padrino este año, Antonio Miguel Navarro reveló que fue nombrado por unanimidad por parte de los miembros del organismo, que han visto en la figura del deportista «un magnífico ejemplo de superación constante».

Hispano+Suizas incorpora a su gama «Bobos», su nuevo tinto de Bobal

V. MORCILLO REQUENA

Alrededor de una veintena de profesionales vinculados al mundo del vino tuvieron la oportunidad de descubrir en primera la nueva creación de bodegas Hispano+Suizas: «Bobos Finca La Borracha», un tinto producido exclusivamente con uvas de la variedad autóctona Bobal que toma su nombre de uno de los sinónimos de la citada casta, mayoritaria en la DOP Utiel-Requena. La primera añada corresponde a la cosecha de 2011. La fermentación se realizó en barricas de roble americano, y posteriormente soportó una crianza de diez meses en barrica de roble francés.

La bodega aprovechó el acto para mostrar sus instalaciones en pleno proceso de elaboración y realizar una cata de uvas para descubrir las diferencias que muestra la uva Bobal en función al tipo de cultivo al que sea sometido el viñedo.

Gutiérrez augura un «notable incremento» de la cosecha

V. M. VALENCIA

La vendimia en la DOP Valencia comienza a generalizarse «con la previsión de un notable incremento de la cosecha, y de buena calidad, respecto a la anterior campaña», según ha afirmado el presidente del Consejo Regulador del citado organismo, Cosme Gutiérrez, que augura que el aumento de cosecha podría rondar «entre un quince y un veinte por ciento sobre 2012».

En la subzona del Clariano (ubicada en el área más al sur de la Denominación de Origen Protegida Valencia) la vendimia de variedades más tempranas como la Verdil, la Chardonnay, la Pinot Noir y la Moscatel de Grano Menudo ya ha finalizado con un balance muy positivo tanto en calidad como en cantidad. La variedad Monastrell (una de las más extendidas en la zona) comenzará a entrar en bodegas a partir de la próxima semana.

En las subzonas de Valentino y Moscatel la recolección de uva para vinificación tam-

bién está muy generalizada, y las principales bodegas y cooperativas de la comarca reciben durante estos días en sus instalaciones uvas de la variedad Moscatel de Alejandría. En líneas generales, en ambas subzonas se ha constatado cierto retraso en la maduración de las bayas y un grado alcohólico relativamente bajo para lo que es habitual en estas áreas. En cambio, cabe destacar que la vendimia se está desarrollando sin incidentes de consideración y que la calidad de la uva en líneas generales es buena.

Por lo que respecta a la subzona de Alto Turia, y tal como viene siendo habitual durante los últimos años por las peculiares características orográficas y climáticas de esta zona del noroeste de la provincia, la vendimia no arrancará, al menos de forma generalizada, hasta finales de este mes de septiembre.

Por otra parte, los vinos de la DOP Valencia estarán presentes en la Feria Gastronómica, en el stand institucional de la CAPA.

JR José Luis Robredo
Presidente del CRDOP Utiel-Requena

El Rincón de Utiel-Requena

La DOP Utiel-Requena en Gastronomía

Gastrónoma abre sus puertas al público del sábado 21



al lunes 23 de septiembre, con un perfil profesional, pero con apertura al público ese sábado y domingo. Con un horario ininterrumpido de 10 a 19 horas, la DOP Utiel-Requena estará presente en el Stand C47 del Nivel 2, Pabellón 5. Así pues, Utiel-Requena tiene la intención de presentar sus vinos seleccionados 2013, de una excelente calidad, sabor y color. No dejad de visitarnos y poder así degustar vinos del talante de Fuenteseca de la bodega Sierra Norte, un rosado no varietal de 2012; Viña Enterizo de Coviñas (rosado Bobal de 2012); el tinto crianza Bercial 2009 de Sierra Norte, el tinto reserva Corolilla 2008 de Murviedro, el Parreño blanco de 2012 de Latorre Agrovinícola, el tinto joven 100% bobal Al Vent de Coviñas, y el blanco y tinto madurados en barrica, de 2012, de Vegalfaro. Del análisis elaborado por el Comité del Consejo Regulador destacan entre otros aspectos el equilibrio de los vinos tintos, con una intensa presencia visual, estructura y gran aroma. Los vinos rosados presentan el potente color rosa propio de las elaboraciones con la uva autóctona Bobal que los hace únicos. Son caldos con intensos y atractivos aromas. En cuanto al rosado no varietal destaca su color rosado pálido. La alta calidad es también la nota dominante en los vinos blancos, que ofrecen intensidad y calidad en aromas. En boca son frescos y equilibrados. Con estas excelentes características, espero abriros boca y haber estimulado vuestras glándulas salivares y que os paséis por el Stand C47 de Gastronomía este fin de semana en Feria Valencia. ¡Os esperamos!

GASTRONOMÍA Chozas Carrascal marida la cocina del AB Vinatea

Los vinos y cavas de Chozas Carrascal protagonizan esta misma noche una cena-maridaje con algunos de los mejores platos elaborados en los fogones del restaurante AB Vinatea, del Ayre hotel Astoria Palace. El blanco Las Tres, los tintos Las Dos Ces y Las Ocho, el cava Chozas Carrascal y el dulce Muscat Perna Batut acompañarán los platos elaborados para la ocasión.

ACTIVIDADES Cata y degustación de vinos en Vegamar Selección

El nuevo espacio gourmet en Valencia de bodegas Vegamar (Vegamar Selección, C/ Colón, 37) organiza esta tarde a partir de las 20 horas una cata comentada de algunos de sus vinos más representativos (Vegamar reserva, Vegamar crianza y Vegamar blanco). Tras la cata, los asistentes podrán degustar los caldos catados junto a algunos de los productos gourmet que pueden adquirirse en la tienda.