

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

Murviedro se alza con uno de los ocho «Gran Bacchus de Oro»

▶ Los vinos elaborados en la Comunitat Valenciana logran un total de dieciocho distinciones

VICENTE MORCILLO VALENCIA

El vino tinto Cueva del Pecado 2009, producido por bodegas Murviedro bajo el paraguas de la Denominación de Origen Protegida Valencia ha obtenido uno de los ocho «Gran Bacchus de Oro», máxima calificación concedida por los organizadores de este certamen internacional de vinos, cuyas catas concluyeron el pasado martes.

Además de este extraordinario galardón, otros ocho caldos producidos por la compañía con sede en Requena han sido incluidos en el palmarés del concurso, que desde este año deja de celebrarse con carácter bianual para convocarse todos los años. Así, Estrella 10 (DOP Valencia), Dulce de Murviedro y Cueva del Perdón (ambos DOP Alicante) han obtenido una medalla de oro cada uno; mientras que Murviedro Colección Syrah (DOP Valencia), Murviedro Colección Sauvignon Blanc (DOP Valencia), Alba de Murviedro (DOP Valencia), Cueva de la Culpa (DOP Utiel-Requena) y Corolilla reserva (DOP Utiel-Requena) se han adjudicado una medalla de plata cada uno.

En el palmarés de esta última edición de los premios Bacchus (organizados por la Unión Española de Catadores con el reconocimiento de la Organización Internacional del Vino y el Ministerio de Agricultura) también destacan otras etiquetas valencianas, como el cava ecológico Vega Medien Brut, de Unión Vinícola del Este, que ha logrado una medalla de oro. Otro cava de la



CUESTIÓN DE GUSTO

Durante unos días Madrid se ha convertido en la capital mundial del vino.

misma familia, el Vega Medien Brut Nature, se ha alzado con una medalla de plata.

La alicantina Bocopa también ha obtenido dos preseas en los Bacchus 2013, una de oro para el Alcanta crianza y otra de plata para el Laudum crianza. Por su parte, el Ad Gaude Heretat de Heretat de Cesilia y el Cota 830 de bodegas 40° Norte han sido galardonadas con sendas medallas de oro, mientras que el vino de licor Cims del Mediterrani, el rosado Al Vent (Coviñas) y el blanco Parreño (Latorre Agrovinícola) han sido reconocidos con la medalla de plata.

Por último destaca la presencia de bodegas Vicente Gandia en el palmarés de los XI Premios Bacchus con cinco medallas (tres de oro y dos de plata), aunque en este caso con referencias amparadas por otras denominaciones de origen españolas.

Los premios Bacchus se han celebrado entre los días 15 al 19 de marzo en Madrid. Durante cuatro jornadas, un panel de cata compuesto por algunos de los más prestigiosos expertos de todo el mundo han catado más de mil quinientos vinos procedentes de 17 países.



José Luis Robredo
Presidente del CRDOP Utiel-Requena

El Rincón de Utiel-Requena

El despertar de los vinos Utiel-Requena

Pasadas las fiestas falleras y haciendo balance de ellas, por datos y estadísticas, vemos que han sido todo un éxito: más del 90% de ocupación hotelera, calles intransitables de personas disfrutando del arte fallero y por qué no decirlo también de su gastronomía. Gastronomía de reconocido prestigio internacional no sólo por sus paellas y alimentos típicos, sino también por su alta cocina mediterránea, a la que bien maridada con los vinos que la Comunitat Valenciana posee y que cada vez son más demandados, hacen que el éxito de los sumillers esté asegurado, pues un buen plato debe casar con un buen vino. También nos congratulamos del éxito que los vinos de la DO Utiel Requena han tenido estas fiestas, con su amplia gama de tintos, blancos, rosados, crianzas y reservas, que por su terreno, climatología y cultivo respetuoso, unido a su cuidadosa elaboración, resultan únicos. Estamos de enhorabuena porque las ventas de nuestros vinos en el mercado exterior en 2012 han alcanzado un máximo histórico al situarse en más de 17 millones de botellas, lo que significa un incremento de más del 7% respecto al año pasado, teniendo en cuenta que estamos presentes en 64 países. Asimismo, también es relevante la calidad y la autenticidad de esta última añada por la inexistencia de enfermedades criptogámicas, debido a la ausencia de lluvias durante el verano. De la misma forma, destaca también la innovación, respetando sus raíces, y la buena relación calidad-precio de nuestros vinos.



MENÚ AB VINATEA

AB Vinatea le invita de lunes a viernes a degustar una gastronomía única en su menú de mediodía.

Disfrute de una cocina de vanguardia por solo **18 euros** (IVA incluido).



AYRE HOTEL ASTORIA PALACE



Plaza de Rodrigo Botet, 5. Valencia | Reservas: 96 398 10 00 | www.ayrehoteles.com/hotel-astoria-palace