

DE FINDE | Cinco Barricas

CATA DE ACEITES. El próximo jueves 24 de enero, el HOTEL ABBA ACTEÓN de Valencia, siguiendo con la programación del nuevo espacio cultural, ocio y gastronómico denominado "acteón food & drinks" ofrece un curso de iniciación a la cata de aceites de oliva virgen. La duración del curso será de 1 hora y media y el precio por persona es de sólo 25 €. Para reservas, pueden hacerlo en el 963310707 o l.arcos@abbahoteles.com.



CICLO CATA HIPERCOR. Continuando con el calendario de catas organizadas por el Centro Comercial Ademuz en colaboración con la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, hoy se va a realizar la cata de los vinos de la firma Bodega Latorre Agrovícola. En concreto se degustarán los vinos Parreño Blanco, Duque de Arcas Crianza, Duque de Arcas Reserva.



El gerente de la firma, José Hidalgo, en las instalaciones de UVE en Requena. / VICENT BOSCH

Medalla de oro para el primer cava ecológico

UVE la ha logrado en el certamen de vinos orgánicos de Estoril, entre más de 300 caldos



JAIME SÁIZ / Valencia
La firma valenciana Unión Vinícola del Este, afincada en Requena y productora del 60% del cava valenciano, acaba de obtener el primer gran éxito con el primer

cava ecológico que comercializa, Vega Medien Brut Ecológico, que ha logrado la única medalla de oro en juego en el *Estoril Organic Wine Contest 2012*, con más de 300 productos participantes.

Muy elaborado
Elaborado con una selección de las mejores uvas blancas, buscando complejidad al aunar racimos de diferentes zonas.

Para José Hidalgo, enólogo y gerente de la firma, es una enorme satisfacción «el galardón logrado, pues es el reconocimiento a una apuesta distinta». Y es que UVE ha sido la primera firma en apostar por el cava ecológico, por el convencimiento de Hidalgo de que las condiciones climáticas de Requena permiten elaborar cavas ecológicos y que ése debe ser el punto de distinción respecto a otras zonas productoras españolas.

De hecho, Hidalgo y UVE se han propuesto que en cinco años todos los productos de la firma sean ecológicos. «No sé si lo conseguiremos pero es el objetivo que nos hemos marcado. Además estoy convencido de que este cava no le va a la zaga a ningún otro de la bodega de los que no son ecológicos», señala.

Unión Vinícola del Este se instaló en Requena en 2007 con una inversión de 12 millones de euros y sus primeros productos llegaron al mercado en 2008. Ahora, cuatro años después, elaboran más de la mitad del cava de la zona, cerrando 2012 con 1,8 millones de botellas, de los 3,2 que ha elaborado Requena y 5 millones de euros de facturación.

Por lo que al cava ecológico se refiere, Vega Medien Brut Ecológico es un cava elaborado por el método tradicional, con la particularidad de que el vino utilizado proviene de viñedo ecológico, esto es, sin ningún tipo de tratamiento fitosanitario. Es un 90% Macabeo y un 10% Chardonnay.

«Este es un cava complejo, que anima a un segundo trago. Es por ello que se recomienda degustarlo durante toda la comida. Es ideal para acompañar a todo tipo de pescado, marisco y arroces. También es único cuando complementa a un buen carpaccio de carne bien marinado o junto a un *maki* o *sashimi*», recomienda su ficha técnica.



LA RESACA
JAIME SÁIZ

Los inversores ya miran a Valencia

El año 2013 puede ser el del vino valenciano. El sector empieza a mostrar síntomas muy positivos que están atrayendo inversiones foráneas, al tiempo que han acabado de convencer a inversores pasados que mantenían su apuesta por este sector en *stand by*. Pero los registros que los vinos valencianos están viviendo en materia de exportación, donde crecen de manera exponencial, y el éxito de sectores que están haciendo más ruido del habitual en los últimos años, como

Las positivas cifras han despertado el interés de inversores que puede disparar el volumen

es el cava valenciano, han terminado por convencer a empresarios de que pueden ser unos pilares importantes para el futuro de la Comunidad. Ahora bien, con la llegada de estas inyecciones de capital el volumen está garantizado, esperemos que en esa apuesta la calidad final del producto siga teniendo el peso que merece. Al sector le está costando mucho esforzarse un prestigio que, de no ser cuidadosos con esa faceta, puede quedar dañado. Así que quedémonos con lo positivo: inversión sí, pero sigamos siendo exigentes en cuanto a calidad.

MURVIEDRO

Corolilla 2008, tinto reserva de la DOP Utiel-Requena en 2013

Valencia
Corolilla Reserva 2008 de Bodegas Murviedro, un tinto 100% Bobal, ha sido incluido en la lista de vinos seleccionados por el Comité de Cata del Consejo Regulador de la DOP de Utiel Requena para representar a la marca durante 2013, en la categoría de tinto monovarietal de Bobal reserva.

El concurso, que inició su andadura en 2007, permite a los vinos ganadores representar a la entidad

en todos los actos públicos –promociones, degustaciones, ferias y otros– en los que participa este Consejo Regulador.

Corolilla Reserva 2008 representa uno de los iconos de la bodega, ya que recupera la esencia de una variedad autóctona como la Bobal y refleja el potencial de esta variedad para elaborar vinos de calidad, con sabor denso y aterciopelado, taninos redondos y un largo final en boca.

COMIDA POR INTERNET. CRECE JUST EAT. Con 1.410 restaurantes adheridos, JUST EAT se ha convertido en la opción preferida de los internautas madrileños, barceloneses y valencianos, para pedir comida por Internet. Además de estas ciudades, en las que opera en la actualidad, la compañía ha desembarcado también en Zaragoza, Sevilla, A Coruña, Bilbao, Vigo, Santiago de Compostela, Málaga, Valladolid, Salamanca, Palma de Mallorca, Alicante, Oviedo, Gijón, Granada, Murcia, Córdoba, Vitoria y Santander. Gracias a este rápido crecimiento, Just Eat España está muy cerca de la cifra de 200.000 pedidos anuales. Tras la adquisición de la española SinDelantal, la empresa cuenta con casi 30.000 restaurantes afiliados. Esto supone una facturación en pedidos para sus restaurantes de más de 750 millones de dólares.

GONZÁLEZ BYASS

Internacional Wine & Spirits Competition

Esta semana ha tenido lugar en las bodegas González Byass el cambio de Presidencia del IWSC. Mauricio González-Gordon, tercera personalidad española del mundo del vino que recibió esta distinción, es sucedido por Garvin Brown IV, Presidente de Brown-Forman, una de las principales bodegas de Estados Unidos presente en 135 países.