

DE FINDE | Cinco Barricas

LA FIRMA NOMACORC, el mayor productor de tapones sintéticos para vino del mundo, estará presente en la próxima edición de la feria Enofusión en la que mostrará algunos vinos embotellados con los tapones Select Series, la gama más avanzada de la compañía dirigida a algunos de los vinos más exigentes.



CICLO CATAS 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 siguientes vinos de la Bodega Pedro Moreno: Viña Turquesa Crianza 2010, Tinto del Moreno 2009, Vino en Rama Cosecha 2011, Vino en Rama Cosecha 2012.



Expositor de la firma en la prestigiosa feria Alimentaria. / EL MUNDO

Murviedro, entre las 25 mejores bodegas del mundo

Según el ranking de la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores

JAIME SÁIZ / Valencia

Bodegas Murviedro puede presumir de la calidad de sus vinos y la continua mejora que se materializa en los numerosos galardones recibidos de los más prestigiosos concursos nacionales e internacionales. En el 2011 Murviedro consiguió hacerse un

huevo entre las 100 mejores bodegas del mundo ocupando la posición n.81. La acertada política de la bodega de apoyar con continuas inversiones la infraestructura de la misma, para controlar y mejorar la calidad de sus vinos, se ha visto recompensada escalando 50 puestos y dando el

salto al puesto 25 del Ranking Mundial de Vinos 2012, que publica anualmente la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores (WAWWI).

Bodegas Murviedro cierra un buen año en el que, a pesar de la crisis, ha optado por continuar su política de calidad invirtiendo más de 3 millones de euros y ampliando su plantilla.

Las acertadas decisiones de la bodega unido a la continua mejora de la calidad de sus vinos, se traducen en un aumento de volumen de ventas de 1,5 millones de botellas llegando a cerrar el ejercicio 2012 con 20 millones de botellas.

Las inversiones se han traducido en una nueva línea de embotellado isobarométrica de última generación para embotellar vinos frizzantes con capacidad de 10.000 botellas/hora, la instalación de nuevos depósitos de vini-

ficación, ampliación de los depósitos isobarométricos y ampliación de la gestión e informatización de la logística del almacén. Lo que sitúa a Murviedro a la cabeza en tecnología en el sector.

Además, durante 2012 Bodegas Murviedro ha abierto oficina en USA, concretamente en Miami situando al frente de la misma a Marc Grin, export manager con amplia experiencia y conocimientos del sector, que ha trasladado su residencia al estado de Florida.

La filial española del grupo Schenk en España contempla nuevos proyectos de apertura de mercados en China y Brasil, ya que su vocación exportadora es la que le permite hoy en día seguir creciendo. En China la bodega tiene previsto abrir una oficina en Hong Kong a corto plazo. Y el proyecto de Brasil se concretará a lo largo del segundo trimestre de 2013.

En palabras del Director Técnico de Bodegas Murviedro, Pablo Ossorio, «esto es un reconocimiento a la calidad y buen hacer de una bodega que se esfuerza por responder diariamente a los gustos y preferencias

Crece en 2012

La firma ha cerrado el año con 20 millones de botellas, 1,5 millones más que en el ejercicio anterior

del consumidor, elaborando vinos con una excelente relación calidad-precio, revalorizando variedades autóctonas y aplicando los últimos avances tecnológicos. Para nosotros es un honor que el conjunto de nuestros vinos de calidad nos haya posicionado entre las 25 mejores bodegas del mundo».



LA RESACA
JAIME SÁIZ

Una visita corta pero agradecida

Comienzo el artículo casi de manera similar a hace un par de semanas. Los políticos valencianos, en concreto el presidente Alberto Fabra y el vicepresidente y conseller de Agricultura, José Císcar, están convencidos de que el sector del vino valenciano puede ser uno de los pilares en los que cimentar la recuperación de la Comunidad. Y es que ambos políticos visitaron esta semana la firma valenciana Dominio de la Vega, una de las más representativas en cuanto a cava valenciano. En el acto el presidente

Finalmente Requena cerró 2012 con 3,3 millones de botellas de cava, un millón más que el año anterior

destacó datos como los 3,3 millones de botellas de cava elaboradas este año, o el crecimiento del 19% de las exportaciones de vinos de la Comunidad, que por cierto es ya la cuarta en esta materia. Hasta aquí todo perfecto. Las visitas de esta índole son siempre positivas, pero quizás más oportunas en otras fechas, por ejemplo antes de Navidad, porque a la vez se promociona el producto de cara a la campaña más importante del año para el sector. Otra sugerencia, una visita más amplia a las zonas productoras acabaría de convencerles a ambos, a la vez que serviría de unión para el sector.

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Silla celebra hasta el domingo su Fira de Sant Sebastià

Valencia La Anchoa Exclusiva del Cantábrico se presenta en la Comunidad Valenciana. El considerado 'mejor bocarte del mundo' es una de las novedades en la XIV Fira de Sant Sebastià, que se celebra desde ayer viernes al domingo en el casco antiguo de Silla.

En palabras de Javier Blázquez, representante de Conservas Blasán, la anchoa de primavera «es más jugosa, tiene más grasa y deja

un retrogusto muy característico». Referencia conservera en las ferias gastronómicas nacionales, este fabricante artesano de Santoña gestiona toda su elaboración, desde su pesca durante abril y mayo en el Golfo de Vizcaya hasta su envasado en aceite de oliva. Esta muestra comercial, agrícola y de alimentación abrirá al público de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 22:00. El domingo el cierre se prevé a las 20:30 horas. Su acceso es gratuito.

GONZÁLEZ BYASS y Emperador Distillers han llegado a un acuerdo para la adquisición, por parte de Emperador Distillers, de algunas de sus soleras de brandy más antiguas y de una extraordinaria calidad, las cuales vienen siendo envejecidas en sus instalaciones denominadas 'San Bruno' en Jerez. La adquisición de estas soleras de 'San Bruno' va acompañada, asimismo, de la adquisición, por parte de Emperador Distillers, de ciertos activos accesorios a las mismas, no estratégicos para el normal desarrollo de la actividad de González Byass. Este acuerdo es coherente con la estrategia de crecimiento y expansión que González Byass viene desarrollando en los últimos años en exportación y, sobre todo, en los mercados asiáticos. Con acuerdos de esta naturaleza, González Byass estrecha relaciones con grupos líderes en países emergentes, como éste en Filipinas.

VEGALFARO

Platos de Ricard Camarena, con vinos de la firma

Dentro del ciclo «El Arroz de las Estrellas», organizado por Gastrostrum en Food&fun, Bodegas Vegalfaro maridó tres de sus vinos con la cocina de Ricard Camarena. 'Nem vietnamita de salmón ahumado', con cava Vegalfaro Brut Nature Reserva; 'Capuchino de alcachofas y ajos tiernos' con el Vegalfaro Blanco 2011 y, Arroz de vaca' con Pasamonte 2010.

DE FINDE | Saborea: Gastronomía

PACO A LA NARANJA

Iconoclasta



Si los valencianos queremos avanzar en la senda de la credibilidad gastronómica tenemos que hacer un importante ejercicio de humildad y documentarnos sobre nuestra cocina.

La vehemencia que prodigamos a la hora de defender nuestra casa no va acompañada de un criterio científico, hay muchas inexactitudes y falsas creencias que la mayoría de los valencianos damos por buenas, y no lo son. Con esa forma de hacer las cosas solemos quedar en ridículo y no nos toman en serio. Esto debe de cambiar porque la cocina valenciana es excelente, solo hace falta presentarla con la naturalidad que la caracteriza y con cierto rigor.

En pleno siglo XXI no podemos ir diciendo por ahí que la horchata es valenciana 'de toda la vida', porque a Jaume I le ofrecieron una 'granissada' durante la reconquista del Cap I Casal, y él, muy agradecido exclamó a la joven camarera (ataviada de fallera) ¿això es Or Xata?

Horchatas hay en todo el mundo, de arroz, almendra, avellana e infinidad de frutos secos, junto a infusiones y tisanas que tienen el mismo origen que nuestra horchata, que aquí es de chufa, una mala hierba que proviene del norte de África.

Esa es una, pero las hay más gordas. Concretamente con la paella. No podemos creer ni pensar que nuestro guiso rey sea «de toda la vida». El uso del recipiente que hoy conocemos como paella/paellera es de metal, un material que hasta el desarrollo de la siderurgia de consumo no estuvo al alcance de las familias. Eso debió de ocurrir a finales del siglo XIX y no antes. Claro, por eso hemos de entender y explicar que los arroces más tradicionales en Valencia se cocinaban en perol y en cazuelas de barro, por ejemplo, el arròs al forn o passejat, posiblemente sea el arroz seco más genuino y popular de nuestra cocina y no la paella, que es un plato moderno y creativo.

Si! Moderno y creativo, abierto a las influencias y circunstancias de cada momento, a los imponderables de la economía familiar y la temporada. La forma abierta, generosa y receptiva de la paella nos pide a gritos pelado... «Echarme buen producto de la tierra o del mar que yo con un puñadito de arroz os apaño una buena comida».

En twitter: @pacolonso

GASTRONOTAS

Los programas de cocina están de moda en televisión, la cadena pública tve prepara el programa Master Chef para el que está haciendo la selección de participantes. No se trata de ninguna genialidad innovadora, es un formato con resultados contrastados que ya se ha emitido en más de 150 países, aunque en España es desconocido. La selección de cocineros no profesionales se realiza exigiendo un único requisito: Han de ser cocinillas aficionados que nunca hayan trabajado en restaurantes, caterings ni empresas de restauración. El premio: 100.000 euros y publicar un libro de recetas.



dad o excursión. Más información en www.arrozdevallencia.org

Sin tiempo para la recuperación de nuestro organismo tras la Navidad, estas últimas semanas de enero y primeras de febrero están salpicadas de ofertas calçotaires y gastronómicas como las jornadas de la cocina de la alcachofa en Benicarló (25,26 y 27 enero), muestras de embutido, matanzas del cerdo y 'Botilladas'. Es un no parar, no se cómo vamos a llegar a los buñuelos falleros.

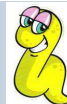
Apenas falta un mes para en 12º Encuentro Verema (viernes y sábado 22-23 febrero) Hotel Balneario Las Arenas. Una de las experiencias más intensas y emocionantes del vino en España.

L'Escola del Arròs comienza a partir de esta semana próxima sus actividades entre las que están los cursos sobre la cocina del arroz destinados al público en general, seminarios técnicos destinados a profesionales, clases magistrales de los chefs: Juan Gorrea, Bernd Knöller y Vicente Patiño, así como visitas a zonas de alto valor ecológico para conocer de primera mano

los entornos donde se cultiva el arroz con D.O. Valencia. Los precios van de 20 a 36 euros para cada activi-



THE END. Bodega Jiménez-Landi. D.O. Mentrída. Garnacha 100%. 14 meses en barrica de roble francés. Es una bodega situada en la sierra de Gredos, se rige bajo las normas de la biodinámica. Se elabora únicamente en 3 barricas de 500 litros y produce 1000 botellas. Es un vino interesante. P.O.: 47,40 €



MATAR EL GUSANILLO. La expresión viene de la posguerra, cuando se solía tomar una copa de aguardiente en ayunas. Obedece a la antigua creencia popular que en nuestro estómago existe 'El gusanillo del hambre', que cuando tiene apetito provoca cosquilleo estomacal, y el alcohol sirve, si no para matarlo, sí para adormecerlo.

RE-COMIENDO

El embutido de Requena

Del 8 al 10 de febrero se celebrará la XX Muestra de Embutido Artesano y de Calidad de Requena. Se trata de la feria gastronómica de productos derivados del cerdo que elaboran doce empresas familiares situadas en el término municipal de Requena. Existe un Consejo Regulador que regula su calidad bajo la denominación Indicación Geográfica Protegida "Embutido de Requena". Elaboran longaniza, sobrasada, chorizo, perro, morcilla de cebolla, guñea y orza. Las cuatro claves de la calidad son: 1.- El clima riguroso, de inviernos largos, fríos y secos. 2.- La carne de cerdo es siempre de



hembra o de macho castrado. 3.- Sólo se utiliza tripa natural para embutir. 4.- El secreto de las especias que se trasmite de generación en generación.

3º ENTRE CIEN SEGÚN WINE IN CHINA Nº 18, en el Olimpo del sector del vino

La revista Wine in China, dedicada a la promoción de la cultura del vino en el país asiático y que tiene una distribución de casi 70.000 ejemplares por todo el país, ha publicado su lista de los 100 mejores vinos que actualmente se comercializan en este mercado.

Entre los cien vinos elegidos por un panel internacional de expertos, el tinto Venta del Puerto nº 18 2007 de Bodega La Viña ha obtenido el tercer puesto, convirtiéndose en el único vino valenciano con medalla de oro, mientras que Barón de Valencia 2008, de la misma bodega, ha obtenido medalla de plata al situarse en el puesto número 36.

Un total de veinte vinos españoles han logrado posicionarse en este ranking, destacando referencias de las denominaciones de origen Ribera del Duero, Rioja, Penedés, Calatayud, Jumilla, La Mancha, Cava y Jerez. El citado concurso de vinos inter-

nacional ha contado con la presencia, como representante español, del Embajador español en China, Eugenio Bregolat Obiols, que

recibió el año pasado el premio Ruby Award que la publicación concede a una personalidad destacada por su labor de promoción de la cultura del vino en el país asiático.

La cooperativa de segundo grado Anecoop inició la distribución de vino en 1986, y en la actualidad cuenta con una división especializada, Anecoop Bodegas y tres bodegas asociadas: dos pertenecientes a la Denominación de Origen Valencia (Chestre Agraria y Bodega La Viña) y otra a la de Navarra (Hacienda Uvanis).

Los vinos de Anecoop Bodegas recibieron en 2012 más de 50 premios en los principales concursos enológicos internacionales. Se trata de vinos exclusivos de gran calidad, que han permitido potenciar la imagen de las bodegas de Anecoop en el mercado internacional y crecer en las ventas de vino de gama media-alta, una gama por la que la empresa lleva varios años apostando y trabajando desde todas sus áreas: I+D+i, producción, calidad, marketing y comercialización.

