

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

Los DiVinos distinguen este año a Chozas Carrascal, Querol y Guillem

► La gala del Consejo Regulador de Utiel-Requena, que se celebrará el 4 de julio en Valencia, también premiará al presidente de la Generalitat, al historiador R. García, a la federación de sumilleres y al IVC+R

VICENTE MORCILLO VALENCIA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha hecho público el nombre de los premiados en la VI edición de los DiVinos, la gala anual en la que el colectivo entrega sus galardones en reconocimiento a la dedicación y defensa del sector vitivinícola y a la puesta en valor de los vinos de esta denominación de origen que realizan profesionales, medios y entidades.

Este año serán siete los premiados, que recibirán su galardón durante el transcurso de una gala que se desarrollará en el hotel Westin Valencia el próximo 4 de julio. El premio DiVino a la investigación ha recaído en la persona de Amparo Querol, investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC. El premio Gastro DiVino se entregará a la Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunitat Valenciana, y el DiVino a la Divulgación al historiador Ricardo García Cárcel.

El resto de reconocimientos serán entregados a la bodega Chozas Carrascal (premio DiVino a la innovación tecnológica), José Vicente Guillem Ruiz (DiVino a la trayectoria profesional) y el Instituto Valenciano de Con-



El grupo de galardonados en la gala de 2012, celebrada en la Casa de la Cultura de Utiel.

servación y Restauración (premio DiVino a la Institución. Por último, organismo regulador entregará el Premio de Honor Gala DiVinos al presidente de la Generalitat Valenciana, Alberto Fabra.

La gala de los premios DiVinos se celebró por primera vez en el hotel Las Arenas de Valencia en 2008. Tras tres ediciones celebrándose en diversos emplazamientos de Utiel, el evento regresa este año a Valencia.

Murviedro lanza su nuevo blanco, «Alma Mística»

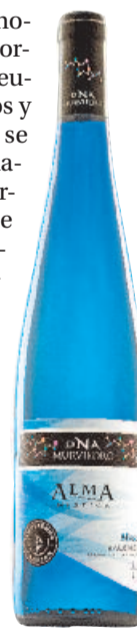
V. M. VALENCIA

Bodegas Murviedro acaba de lanzar al mercado el primero de los vinos de su nueva gama «DNA Murviedro», con la que «hemos tratado de aunar la esencia de cada territorio y varietal» según afirma Pablo Ossorio, director técnico de la compañía, filial del grupo Schenk en España. Se trata de Alma Mística, un vino blanco elaborado con uvas de Moscatel y Macabeo y contraetiquetado con el sello de la DOP Valencia. Alma Mística abre un nuevo proyecto enológico que se desarrollará sobre varios grupos de vinos. El de éste nuevo vino blanco estará caracterizado por ser productos

de perfil mediterráneo con cierta esencia de modernidad. Alma Mística es un vino muy aromático y fresco, con una presentación muy atractiva, que resulta perfecto para tomar como aperitivo o acompañando ensaladas, pescados, mariscos y pastas. Tras el lanzamiento de esta nueva etiqueta, bodegas Murviedro irá presentando durante los próximos meses el resto de referencias que compondrán la gama.

Por otra parte, Murviedro estará representada en la conferencia anual «Enotour 2013 Lallemand Bio» que ha organizado esta misma tarde la multinacional de origen canadiense en las instalaciones de la

Escuela de Viticultura y Enología de Requena. En esta jornada (ideada como una reunión de enólogos, técnicos y profesionales del sector) se abordarán temas relacionados con el manejo de las fermentaciones y el empleo de diferentes tipos de levaduras. Pablo Ossorio participará en esta jornada técnica con una ponencia sobre «El enólogo y sus experiencias prácticas. Perspectiva internacional y orientación al cliente». Durante el encuentro se presentará la levadura Velluto BMV 58, cuya patente cedió Murviedro a Lallemand hace unas semanas.



JR José Luis Robredo
► Presidente del CRDOP Utiel-Requena

El Rincón de Utiel-Requena

Puesta en marcha del Instituto Tecnológico del Vino en Requena

El Instituto Tecnológico del Vino nace con el objetivo de generar nuevos conocimientos en Viticultura y Enología que sirvan como base para el desarrollo tecnológico y la innovación en un sector, el vitivinícola, fundamental para nuestra cultura y economía agraria. Este instituto, gestionado por la Conselleria de Agricultura, pretende convertirse en un referente en I+D de la vid y del vino. Ya era hora que la comarca de Utiel-Requena reabriera este centro para poder concentrar toda la analítica, que actualmente se realiza en otros centros, y todos sus procesos de control sobre salud y seguridad alimentaria. Asimismo, cuando hablamos del Instituto, hablamos de generar conocimientos sobre aspectos biológicos y físico-químicos básicos de los distintos parámetros de calidad de nuestra uva y del desarrollo de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. Será a partir de este verano cuando las bodegas y los viticultores dispondrán de este servicio, con los mejores profesionales técnicos y expertos cualificados para cubrir las necesidades de la demanda del sector. Por último, y como novedad, el ITV está trabajando en la creación de un Comité de Cata, a su vez acreditado por ENAC, que estará al servicio de la denominaciones de origen e indicaciones geográficas de la Comunitat Valenciana y sus bodegas y viticultores.



ACTIVIDADES

Degustación de bodegas Campillo en Le Blosen

► Mañana viernes de 17 a 20 horas la tienda de vinos y licores Le Blosen (avda. Madrid, 55, de Quart de Poblet) presenta los nuevos vinos de la riojana bodega Campillo. Se podrán degustar el rosado, el blanco fermentado en barrica, el crianza de 2009 y el reserva selecta de 2005. Los asistentes también tendrán la ocasión de descubrir uno de los vinos más personales de Peter Sisseck en Dominio de Pinus, el PSI 2010.



Somos variedad.
Pide vinos de la D.O. Valencia.

