

# Un blanco mediterráneo cierra el tributo a la Finca El Renegado

► El nuevo vino se incorpora a la gama de referencias con la que la familia De las Heras pretende rendir homenaje al terruño donde se cultivan los viñedos que dan origen a estos caldos

VICENTE M. REQUENA

■ La colección «Finca El Renegado» agrupada dentro de la gama de vinos Actum que la compañía Bodegas y Viñedos de Utiel elabora bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida Valencia tiene desde hace unas semanas una nueva referencia, un vino blanco joven elaborado a partir de una selección de uvas de las variedades Moscatel y Chardonnay. Se trata de un blanco de pronunciados rasgos mediterráneos, con unos sutiles y agradables aromas de recuerdos dulztones que muestras registros antagónicos a su paso por boca, con un ataque seco, de acertada acidez y tacto sedoso.

Este nuevo vino, del que se han producido alrededor de 20.000 botellas en su primera añada, pasa a compartir etiqueta con un tinto madurado en barrica producido con uvas seleccionadas de Bobal, Merlot y Cabernet Sauvignon cuya primera añada apareció en el mercado a mediados del pasado 2013. Con estos dos vinos, Bodegas y Viñedos de Utiel pretende acercarse a un perfil de consumidor menos iniciado en el mundo del vino, que busca caldos en los que la fruta destaque por encima de matices terciarios.

Para Adolfo de las Heras, gerente de esta compañía



Panorámica de la Finca El Renegado en el término de Caudete de las Fuentes. CdeG

familiar con sede en Utiel, estos dos vinos «representan el compromiso de nuestra familia por la tierra donde cultivamos los viñedos y que es artífice de la singularidad de cada una de nuestras etiquetas». «Con este nuevo blanco —añade De las Heras— estamos especialmente orgullosos, ya que ha tenido una magnífica acogida en el mercado y en un plazo realmente breve ha conseguido posicionarse en la restauración valenciana». Adolfo termina afirmando que «aunque por sus cualidades es un vino ideal para jóvenes consumidores, en todos los eventos en los que lo hemos presentado ha recibido muy buenas valoraciones por parte de personas más introducidas en la cultura del vino».

La familia De las Heras explota desde la década de los ochenta del pasado siglo XX la finca agrícola El Renegado, una zona de gran valor ecológico integrada cerca de las Hoces del Cabriel y emplazada entre los

términos municipales de Caudete de las Fuentes y Venta del Moro —al oeste de la provincia de Valencia—. La propiedad ocupa una extensión aproximada de 450 hectáreas, de las cuales, algo menos de la mitad (doscientas hectáreas) corresponden a viñedos de hasta diez variedades de uva distintas. La altitud media de la finca (ochocientos metros sobre el nivel del mar) representa, junto a las características del terruño, su principal elemento diferenciador.

Dentro de la finca, la familia explota —además de la bodega de elaboración, con una nave de crianza con más de 130 barricas— el hotel rural «Entre Viñas», un recinto completamente equipado que se ha rehabilitado respetando al máximo la estructura arquitectónica existente y que se ha convertido en uno de los principales reclamos relacionados con el enoturismo en la comarca de Requena-Utiel.

## En Botella

### GASTRONOMÍA

#### La DO Arroz de Valencia rinde homenaje a Cavanilles

► El Conejo Regulador de la Denominación de Origen Arroz de Valencia celebró el pasado sábado un singular evento en la Albufera de Valencia en el que se homenajeó a la figura del ilustre botánico A. José Cavanilles y sus aportaciones, imprescindibles en el actual mapa de cultivo del arroz en Valencia. La actividad, con la que se pretendía fusionar la gastronomía del arroz con la cultura valenciana, arrancó con un concierto interpretado por un cuarteto de cuerda con intervalos de animación teatral interpretados por un actor que emuló a Cavanilles en algunos de sus momentos más relevantes en Valencia. El evento finalizó con una cena al aire libre en la que, como es lógico, el arroz tuvo un protagonismo especial.

### NOVEDADES

#### Latorre Agrovinícola lanza un Bobal de alta expresión

► La bodega con sede en el término municipal de Venta del Moro y adscrita a la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena acaba de lanzar al mercado una nueva referencia, el tinto «Duque de Arcas solo Bobal 2012», un tinto de alta expresión que ha sido elaborado a partir de una minuciosa selección de racimos procedentes de viñedos de casi medio siglo de edad cultivados en la finca Casa Garrido. Tras la fermentación el vino descansa durante doce meses en barricas de roble francés y americano, donde adquiere estructura y redondea su tanino. De esta primera añada, la compañía familiar ha elaborado una limitada edición de 8.500 botellas. La bodega ya presentó esta nueva etiqueta en primicia durante el transcurso del evento «Placer Bobal» celebrado hace unas semanas en las instalaciones del hotel balneario Las Arenas de Valencia.



### ACTUALIDAD

#### Ruta del Vino y Diputación renuevan su convenio

► Por segundo año consecutivo, la Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena y el Patronato Provincial de Turismo «Valencia Terra i Mar» han firmado un convenio de colaboración para la difusión de esta Ruta como producto turístico del interior de la Provincia. El pasado 10 de Julio el Diputado de Turismo Ernesto San Juan y el Presidente de la Ruta del Vino Luis Gil-Orozco, mantuvieron un encuentro en la sede del organismo provincial en donde se firmó dicho convenio con el objetivo de aumentar las acciones de promoción que esta asociación turística pone en marcha a lo largo del año. Gil-Orozco manifestó su agradecimiento a la Diputación de Valencia por revalidar el acuerdo y afirmó que «este apoyo es fundamental para nuestra asociación, ya que nos permite ir creciendo poco a poco como producto turístico de interior, lo cual se está traduciendo en un aumento de visitas a bodegas así como la incorporación de nuevos socios». El pasado 2013 las visitas a bodegas se incrementaron en un 5% en relación al año anterior, y en este 2014 la Ruta está incorporando nuevos asociados que amplían la oferta actual.

# El Vinalopó comienza a embolsar los racimos de uva para Nochevieja

VICENTE M. VALENCIA

■ Los productores de uva de mesa de la comarca alicantina del Vinalopó han comenzado las tareas de embolsado de los racimos de uva que nos comeremos durante la próxima nochevieja. La tardía maduración de la variedad de uva cultivada —Aledo— y los efectos derivados del embolsado (que además de proteger de insectos, plagas y condiciones meteorológicas adversas retrasa la maduración del racimo y produce una baya de piel más fina y delicada) hacen posible que la uva pueda ser vendimiada durante los últimos meses del año para que llegue a nuestros hogares en perfectas condiciones para su consumo.

El embolsado de racimos de uva es una característica única que distingue a la uva del Vinalopó, comarca en la que se produce cerca de la mitad de la uva de mesa que se consume durante la última noche del



Racimos de uva embolsados. CdeG

año. En la actualidad, más de dos mil hectáreas se dedican al cultivo de esta uva, con una producción de alrededor de 250 millones de racimos embolsados.

Coincidiendo con el arranque de la temporada de embolsado, el ayuntamiento de Novelda celebró el pasado fin de semana la tercera edición del Concurso de Embolsado de Uva de Mesa. Las instalaciones de la bodega Heretat de Cesilia volvió a convertirse en escenario de un certamen que pretende poner en valor una tradición única y que mide la destreza y rapidez a la hora de embolsar racimos de uva por parte de los participantes.

La producción de la uva de mesa del Vinalopó está supervisada por el Consejo Regulador «Uva embolsada del Vinalopó», que realiza exhaustivos controles sobre todo el proceso y garantiza con su sello de calidad la procedencia y cualidades de los racimos comercializados.