

En botella

CONCURSOS

Nuevos galardones para Bocopa y Ontinium

► Las entidades Bocopa y Ontinium acaban de añadir un nuevo galardón respectivamente al palmarés de los vinos elaborados en sus instalaciones. La última edición de los premios «Los Vinos Favoritos de la Mujer» (certamen organizado por la Asociación de Mujeres Amantes de la Cultura del Vino –AMAVI– que este año ha alcanzado su cuarta edición) ha premiado al vino blanco Laudum Chardonnay (Bocopa) y al tinto Ontinium Tempranillo (Bodegas Ontinium). El primero ha sido galardonado con un racimo de oro en la categoría de Blancos fermentados en

barrica; mientras que el segundo ha recibido un racimo de bronce en la categoría de tintos jóvenes sin madera. El concurso «Los Vinos Favoritos de la Mujer» es el único certamen nacional en el que el jurado está formado por una treintena de mujeres de reconocido prestigio en el sector vinícola, que seleccionan los premios Racimo de Oro, Plata y Bronce. En una siguiente fase, un jurado amateur formado por un centenar de mujeres con conocimientos básicos de cata sensorial valora los vinos previamente galardonados, escogiendo entre ellos los denominados «Vinos Favoritos de la Mujer».

NOVEDADES

Jim Bean presenta un Bourbon infundido con miel

► Desde que en 1795, Jacob Beam vendiera su primera barrica de bourbon, Jim Beam no ha parado de crecer e innovar hasta convertir-

se en el más vendido del mundo. Siete generaciones después, sus maestros destiladores han tenido la genial idea de añadir miel auténtica a este auténtico icono americano. Esta acertada innovación ha dado como resultado Jim Beam Honey, un bourbon que aporta ricos matices de caramelo, roble y vainilla, y un acabado cálido de miel dulce. El bourbon se conoce por ser más suave y dulce que otros whiskies, debido a su alto contenido de maíz y a su proceso de envejecimiento en barricas nuevas de roble blanco americano durante cuatro años. Ahora, con la llegada de Jim Beam Honey, el único bourbon infundido con miel auténtica, se ha obtenido un licor aún más suave, ideal para tomar solo con hielo o combinado.



La UE incluye en el registro de DO protegidas al AOVE de la Comunitat Valenciana

V. MORCILLO VALENCIA

■ La Comisión Europea ha cerrado los trámites para la inclusión del aceite de oliva virgen extra de la Comunitat Valenciana en el registro de denominaciones de origen protegidas de la Unión Europea, por lo que desde el pasado mes de marzo, los aceites valencianos amparados por el organismo regulador pasan de tener reconocimiento de denominación de origen a denominación de origen protegida.

Para incluir definitivamente a la DOP Aceite de la Comunitat Valenciana en el registro de la UE, el organismo europeo ha tenido en cuenta aspectos relacionados con la tradición oleícola y las variedades de aceituna cultivadas, destacando que se trata de un aceite de oliva virgen extra obtenido de las variedades de aceituna propias del área de Valencia y que el cultivo de olivos en esta zona se remonta a la época romana.

Por su parte, el Consejo Regulador de la DOP Aceite de la Comunitat Valenciana ha querido destacar tras la confirmación de su inclusión en el registro europeo las altas exigencias de los técnicos del organismo a la hora de calificar los aceites, incidiendo en que sólo una selección de estos aceites, por su nivel de frutado y su equilibrio en la cata entre otros parámetros, es distinguida con el sello de calidad que otorga el organismo regulador.

Por otra parte, la Denominación de Origen Protegida Aceite de la Comunitat Valenciana continúa creciendo con la llegada de nuevas incorporaciones. Entre las referencias que han comenzado a comercializarse bajo el sello de calidad del organismo se encuentran «Belluga», «50k» y, la más reciente incorporación, el aceite «Oli el Comtat» de la Cooperativa de Cocentaina.

Asimismo, la empresa OliOli-Biodinámico y la Cooperativa San Pedro Apóstol de Moixent pasan a engrosar la lista de productores inscritos en la denominación de origen, por lo que ya preparan la salida al mercado de sus aceites debidamente identificados con el sello de la entidad.

Utiel-Requena elige los vinos que representarán al colectivo este año

VICENTE M. REQUENA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha hecho públicos los resultados de la segunda cata programada para seleccionar los vinos que representarán al colectivo durante el presente ejercicio en las diferentes ferias, actividades promocionales y eventos en los que participe la Denominación de Origen.

El tinto joven DNA Murviedro Classic Bobal 2013, elaborado por la filial del grupo suizo Schenk; el blanco madurado en barrica Vegalfaro (monovarietal de Chardonnay) y el tinto madurado en barrica Vegalfaro (plurivarietal), ambos producidos por la bodega del mismo nombre, son los vinos seleccionados por el comité de técnicos del Consejo Regulador tras cata ciega realizada a finales de mayo.

A estos vinos hay que añadir los seleccionados por el comité de cata del organismo regulador a principios de año: Dominio de Requena blanco Macabeo (Pago de Tharsys), Alto Cuevas rosado Bobal (Cooperativa Virgen de Loreto), Fuente-seca rosado (Bodegas Sierra Norte), Duque de Arcas crianza (Latorre Agrovícola), Cerro Bercial reserva (Bodegas Sie-



Estand de la DOP Utiel-Requena. CdeG

rra Norte) y Tharsys Único (Pago de Tharsys).

Desde hace casi una década, el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena convoca un concurso para que todas las bodegas acogidas que lo deseen puedan presentar sus vinos en las distintas categorías que contempla dicho certamen. Los caldos ganadores obtienen como premio la posibilidad de representar a esta entidad durante el año natural en todo tipo de actos públicos —promociones, degustaciones, catas, ferias y otros— en los que participa este Consejo Regulador.

Las bases de dicho concurso —en el que se estipulan nueve categorías diferentes: blanco joven, rosado Bobal, rosado, tinto joven, tinto crianza, tinto reserva, blanco madurado en barrica, tinto madurado en barrica y espumoso— atienden, principalmente, a criterios de tipología de vino y rango de precio. Los caldos amparados por la DOP Utiel-Requena se someten a una cata ciega por parte de un Comité de Cata y los vinos ganadores se distinguen del resto porque llevan en el cuello de la botella un distintivo oficial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.

Una década defendiendo los valores de la gastronomía valenciana

VICENTE M. VALENCIA

■ Rodeada de más de medio millar de invitados, la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana celebró el pasado lunes su décimo aniversario en las instalaciones del restaurante Contrapunto, en el Palau de les Arts Reina Sofía de Valencia. La presidenta del colectivo, Cuchita Lluch, ejerció de anfitriona en una celebración en la que no fallaron los principales cocineros, sumilleros y pasteleros de la Comunitat Valenciana (Quique Dacosta, Paco Torreblanca, Ricard Camarena, Javier de Andrés, Manuela Romeralo, Alberto Redrado y José Antonio Navarrete; que además forman parte del comité de Expertos de la Academia); y algunos de los principales chefs del resto de España



Las gastronomía valenciana brindó por el 10º cumpleaños de «su» academia. LEVANTE-EMV

(Joan Roca, Andoni Luis Adúriz o Marcos Morán entre otros).

Durante el evento, en el que se entregaron diversos galardones y reconocimientos a los anteriores presidentes del colectivo —Vicente Rodríguez y Ana Portaceli—, la presidenta de la Academia destacó la fuerza que ha adquirido la gastronomía valenciana, asegurando que es «un claro motor de nuestra economía». Cuchita Lluch también destacó lo mucho que ha crecido el colectivo en estos diez años —ella está al frente desde hace algo más de cuatro años—, siempre manteniendo el objetivo de profundizar en nuestros productos, nuestra cocina, nuestras bodegas y nuestros cocineros.

El presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón, que también intervino en el acto destacó que la Comunitat Valenciana es «la cuarta de España con más soles Repsol y la más cotizada a nivel internacional» y destacó la labor de su presidenta, Cuchita Lluch, para difundir y promover la gastronomía valenciana.