

En botella

NOVEDADES

Alonso del Yerro presenta la añada 2011 en Madrid

► Bodegas Alonso del Yerro, pequeña compañía familiar con sede en Roa (Burgos) y especializada en la elaboración de vinos de alta expresión para las DO's Ribera del Duero y Toro presentó el pasado lunes en el 1001 Atmosfera de Madrid la nueva añada, correspondiente a la cosecha de 2011, de su vino más reconocido, Alonso del Yerro. Junto a Javier Alonso y María del Yerro —fundadores de la compañía—, el enólogo Lionel Gourgue fue el encargado de conducir



una cata que permitió a los asistentes descubrir las cualidades de esta nueva añada, realmente excepcional. La presentación permitió descubrir el nuevo vino en rigurosa primicia, ya que no estará disponible en el mercado hasta el próximo mes de septiembre.

ACTUALIDAD

El Ciclo de Catas de Hipercor clausura su XIV edición

► El pasado sábado tuvo lugar la clausura del XIV Ciclo de Catas de Hipercor «Vinos de la Comunidad Valenciana» con la asistencia de la Directora General de Empresas Agroalimentarias y Pesca, Marta Valsangiacomo; el presidente de la DOP Utiel-Requena, José Luis Robredo; y la secretaria general de la DOP Valencia, Mari Carmen Martínez, así como representantes de las bodegas participantes. En esta última edición del ciclo de catas, que cuenta con la colaboración de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, así como de los

Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de la Comunitat Valenciana, han participado 26 bodegas: doce de la DOP Utiel-Requena, tres de la DOP Alicante, diez de la DOP Valencia y una bodega del IGP Castelló. Las catas se han celebrado en sábados consecutivos (excepto el periodo navideño y Pascua) del 19 de octubre al 31 de mayo, conformando una oferta global de 26 sesiones que ha permitido a los participantes conocer los secretos de los caldos valencianos de la mano de los mejores especialistas.



CONFLICTO COMERCIAL

Los juzgados dan la razón a bodegas Vicente Gandia

► La compañía vitivinícola Vicente Gandia, empresa líder del sector en la Comunitat Valenciana, ha demandado a la distribuidora Disvall por impago al término de una relación de distribución comercial. Según confirman fuentes de la bodega, Vicente Gandia ha obtenido una sentencia favorable que también condena a Disvall a pagar las costas judiciales. Según argumenta la compañía vinícola, Disvall se negaba a pagar determinada mercancía comprada antes de terminar su relación de distribución comercial con Vicente Gandia, poniéndola a disposición de ésta para su retirada. La Sentencia argumenta que la mercancía había sido adquirida por la distribuidora antes de extinguirse el contrato y que, tras su terminación, bodegas Vicente Gandia no puso ningún obstáculo en que Disvall revendiera dicha mercancía en el mercado.

Utiel-Requena reúne a 1.500 personas alrededor de la Bobal

► Más de una treintena de bodegas participaron en el evento celebrado el viernes en el hotel Las Arenas

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha saldado con un notable éxito de participación el último evento promocional que ha organizado en Valencia, «Placer Bobal», un show room monográfico de vinos celebrado en los salones del hotel balneario Las Arenas en el que un total de treinta y tres bodegas presentaron sus etiquetas más representativas durante la tarde noche del pasado viernes 6 de junio.

Más de mil quinientas personas —entre profesionales del sector vitivinícola, restauradores, distribuidores y aficionados al mundo del vino— acreditaron su presencia en un certamen protagonizado por los vinos elaborados en esta región vitivinícola con la variedad de uva autóctona Bobal que fue inaugurado por el Secretario Autonómico de Agricultura, Alfredo González Prieto; acompañado por el presidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, José Luis Robredo.

Los asistentes tuvieron ocasión de catar decenas de nuevas referencias y degustar las últimas añadas de algunos de los vinos más emblemáticos de la DOP Utiel-Requena al tiempo que compartían sus impresio-



Cientos de asistentes pudieron degustar y conocer los vinos de 33 bodegas. V. M. F.

nes con los bodegueros y enólogos de cada una de las bodegas participantes en el certamen. La Asociación Utiel Gastronómica Marca de Calidad y el Consejo Regulador IGP Embutido de Requena también estuvieron presentes en el evento ofreciendo degustaciones de sus productos. Además, los invitados pudieron participar en diversas

iniciativas, como un concurso de cata de aficionados sobre vinos de Bobal.

Para aquellos visitantes del sector profesional que lo precisaron, se habilitó un espacio adicional, la Galería del Vino, en el que prescriptores y profesionales del canal HO-RECA pudieron catar, en un ambiente más relajado, cerca de un centenar de etiquetas.

Cinco vinos valencianos entre los galardonados en los «Baco»

VICENTE M. VALENCIA

■ Un total de cinco vinos elaborados en el ámbito de la Comunitat Valenciana aparecen en el cuadro de honor de la última edición de los «Premios Baco» un certamen organizado por la Unión Española de Catadores y avalado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que se celebró el pasado 28 de mayo en Madrid y en el que se han evaluado cientos de referencias diferentes de toda España, que tenían como denominador común haber sido elaborados con

uvas procedentes de la cosecha del pasado 2013.

Entre los galardonados con un Baco de Oro figuran dos tintos amparados por la DOP Alicante y protagonizados por la uva Monastrell: el Alcanta tinto 2013 (elaborado por Bocopa) y el DNA Classic Monastrell 2013 (elaborado por bodegas Murviedro).

Junto a ellos aparecen, con un Baco de Plata, tres vinos valencianos: Semsum 2 (producido por Finca La Lagunilla bajo el sello de la DOP Alicante), Ontinium Syrah

(elaborado por la Cooperativa Vinícola de Ontinyent y contraetiquetado como DOP Valencia) y Al Vent Rosado (producido por el grupo Coviñas al amparo de la DOP Utiel-Requena).

El certamen «Premios Baco» es el único concurso en España abierto en exclusiva a los vinos elaborados en la cosecha más reciente, la 2013, sin restricción de tipología (vinos blancos, rosados, tintos y dulces) ni de procedencia (Denominaciones de Origen, Vinos de la Tierra, Vinos de Pago, Vinos de Mesa). Los organizadores establecen tres galardones (Gran Baco de Oro, Baco de Oro y Baco de Plata) y el premio especial Luis Hidalgo, que se concede a la referencia que haya obtenido mayor puntuación entre todos los vinos participantes.

«El Niño», de bodegas Campillo, a la conquista del mundo

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ «El Niño» es el miembro más pequeño de la familia Campillo, así llamado y así mimado por los enólogos de esta modélica bodega riojana. Cogido de la mano de los mayores de Bodegas Campillo, no podía sino heredar los estándares de calidad que definen a Campillo como bodega, siendo un caldo con media crianza y perfecto para compartir en una animada charla sin fin.

Un vino desenfadado, con energía, vitalidad y con los genes de una gran marca. Un niño que llena de frescura la boca y con muchas ganas de ser disfrutado en cualquier momento.

Desde que nació en 2013, Bodegas Campillo quiso que todos conociesen al miembro más pequeño de la familia, «El Niño», nacido de sus viñedos, bajo la atenta mirada de sus progenitores. Es un vino elaborado con un 90% de uvas de Tempranillo y un 10% de uvas de Graciano que realiza una semi-maceración carbónica en la vinificación, consiguiendo así sutiles aromas de la fruta, posteriormente fundidos con los de la barrica nueva de roble americano, donde ha permanecido siete meses.

Y es que «El Niño», a pesar de su juventud, hizo las maletas con una clara intención: conquistar el mundo. Comenzó a dar sus primeros pasos por España, pero al poco tiempo comenzó una exitosa carrera por toda Europa (Alemania, Francia y Suecia), y cruzó, por fin, el charco, para darse a conocer entre los amantes del vino canadienses.

Seguro que los distintos idiomas no son un inconveniente para «El Niño» ya que la pasión por nuestro vino terminará convirtiéndose en la lengua común en cada país en el que se disfruta.

