

# Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



**Levante**  
EL MERCANTIL VALENCIANO  
Diario fundado en 1872

## La Bobal rompe con los tópicos

► El hotel Las Arenas de Valencia acoge mañana, viernes, el evento «Placer Bobal», en el que más de una treintena de bodegas adscritas a la DOP Utiel-Requena presentarán sus mejores vinos

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ La Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena celebra mañana viernes en el hotel Las Arenas de Valencia el evento «Placer Bobal» en el que es el regreso del colectivo vinícola a Valencia después de la última edición de la presentación de «Las Añadas», celebrada en 2012. De este modo, el organismo regulador confirma su apuesta por la variedad autóctona Bobal como elemento diferenciador respecto a otras regiones vinícolas y como vía de promoción para afianzar su presencia en los principales mercados, ya que los rectores del Consejo tienen la seguridad de que ha llegado el momento de romper definitivamente con los tópicos sobre este varietal y trabajar por ponerla en valor como uva protagonista de grandes vinos.

Al evento de mañana en Las Arenas han confirmado su participación un total de treinta y cinco bodegas: Vegalfaro, Ladrón de Lunas, Vicente Gandía, Aranleón, Finca San Blas, Unión Vinícola del Este, Murviedro, La Madroñera, Cherubino Valsangiacomo, Dagón, Bodegas Utielanas, Vera de Estenas, Sebirán, Pasiego, Chozas Carrascal, Latorre Agrovícola, Dominio de la Vega, Sierra Norte, Noemí Wines, Hispano+Suizas, Cueva, Bodegas Sincarcas, Mitos, Pago de Tharsys, Coviñas, Ernesto Cárcel, Cerrogallina, Emilio Clemente, Vinos y Sabores, Bodegas y Viñedos de Utiel, Finca Ardal, Iranzo, Carlos Cárcel, Torre Oriá y Cooperativa Vinícola Requenense.

El certamen quedará estructurado en dos espacios perfectamente diferenciados: por una parte se habilitará un «Show Room» en el que las bodegas ofrecerán degustaciones de sus principales referencias; reservando un área privada para profesionales a modo de «Túnel del Vino» en el que se podrán catar cuatro vinos diferentes de cada una de las bodegas participantes. Placer Bobal se celebrará entre las 17 y las 22 horas de mañana viernes en los salones del hotel Las Arenas.



El hotel Las Arenas acoge mañana un evento protagonizado por la Bobal. LEVANTE-EMV

### SESIÓN DE CAVAS Y ESPUMOSOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA



### El High Cube disfrutó con las burbujas valencianas

► La terraza del High Cube de Valencia, a orillas de Mediterráneo junto al edificio Veles e Vents, fue el escenario donde se celebró el pasado viernes la primera sesión de cava y espumosos de la Comunitat Valenciana, un evento organizado por el colectivo Proava en el que participaron un total

de catorce bodegas: Vegalfaro, Unión Vinícola del Este, Dominio de la Vega, Coviñas, Castell dels Sorells, Antonio Arráez, Vicente Gandía, Vegamar, Murviedro, Vinya Natura, Torre Oriá, Bocopa, Cheste Agraria y Cueva. Los asistentes al evento tuvieron la oportunidad de degustar algunos de los mejores cavas valencianos junto a espumosos de baja graduación producidos por las bodegas participantes. Además, los rectores de la asociación Proava aprovecharon la convocatoria para entregar los galardones correspondientes a los premiados en el concurso de cavas y vinos espumosos de la Comunitat Valenciana celebrado recientemente, y en el que este año han participado alrededor de medio centenar de referencias distintas. **CUESTIÓN DE GUSTO** VALENCIA

### En Botella

#### ACTUALIDAD

### Els Bodeguers premiará los vinos de la DOP Valencia

► Coincidiendo con el X aniversario de la «Noche del Vino de la DOP Valencia», que se celebrará en el edificio Veles e Vents el próximo 16 de junio, el Consejo Regulador —a petición del colectivo Els Bodeguers— ha acogido en su sede social una cata de vinos en la que han participado alrededor de 80 referencias adscritas a la DOP Valencia. Como resultado de la cata, Els Bodeguers harán entrega de sus galardones durante la celebración del evento, estableciéndose cinco categorías: mejor vino blanco, mejor tinto, mejor tinto con barrica, mejor vino espumoso y mejor vino dulce.

#### INTERNACIONAL

### Chozas Carrascal llega a Miami de la mano de Peñín

► La bodega Chozas Carrascal —con sede en Requena y adscrita a la DO Cava, DOP Utiel-Requena y DO Vino de Pago— estará presente junto a otras 24 bodegas en el «Salón Selección Guía Peñín Miami», que se celebrará el 10 de junio. Se trata de un «Show Room» organizado por el equipo de la Guía Peñín en colaboración con la Cámara de Comercio Española abierto a público profesional —parte del horario permanecerá abierto también a consumidor final— en el que se presentarán más de 130 vinos.

#### DEPORTES

### Murviedro, subcampeón del «Intercomunidades»

► Bodegas Murviedro se alzó este fin de semana con el subcampeonato del «XXXII Torneo Intercomunidades del deporte de aficionados» celebrado en Gijón, y en el que algunos empleados de la bodega, aficionados y exprofesionales participaron en la modalidad de baloncesto. Murviedro sólo cedió un triunfo, el de la final, frente al equipo de basket L'Hospitalet, por 85-65.

## Vegamar revitaliza su proyecto vinícola con la llegada del enólogo Pablo Ossorio

V. MORCILLO VALENCIA

■ Bodegas Vegamar ha decidido dar un giro en su política empresarial realizando diversos cambios que afectan a todos los estamentos de la compañía, aunque sin duda el más relevante ha sido el del fichaje del enólogo Pablo Ossorio (durante 17 años director técnico de Murviedro y alma matter de bodegas Hispano+Suizas), que pasa a ocupar la dirección técnica de la bodega con el apoyo de la también enóloga Maripaz Quiles.

Ossorio es la gran apuesta de la dirección de Vegamar por dar un nuevo salto cualitativo en la producción, así como para buscar nuevas formas de elaboración «que nos permitan elaborar vinos del territorio sin complejos, distintos, muy personales, que sean fáciles de beber y aptos para públicos



S. Peiró, P. Ossorio, T. Arastey, V. Coll, M. Quiles y J. Fernández. FERNANDO BORONAT

exigentes al mismo tiempo, y que sin embargo se puedan disfrutar sin ser millonario», según apunta el nuevo director técnico de Vegamar.

La compañía que preside Vicente Coll también ha introducido cambios en el Consejo de Administración incorporando a Tania Arastey y Salvador Peiró, que forman parte de la segunda generación de esta saga familiar que desde 1999 ha apostado por el viñedo en una zona hasta ahora más conocida por los olivos y los almendros.

Para completar la nueva apuesta de la bodega, Vegamar incorpora también a Joaquín Fernández, director de la empresa «Campesina Fertol», para hacerse cargo del día a día de la viticultura.

Vegamar es una modélica bodega ubicada en el municipio de Calles, en la sub zona del Alto Turia, dentro de la DOP Valencia, con una trayectoria de quince años elaborando y comercializando vinos y cavas con las marcas comerciales Viñas de Calles y Vegamar. En la actualidad, la compañía etiqueta más de 250.000 botellas al año bajo el paraguas de la DOP Valencia y la DO Cava.