

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

L'Umbracle completa su aforo en la II Sesión de Música y Vino

▶ Las bodegas participantes en el evento organizado por Proava el pasado viernes ofrecieron cerca de 2.500 degustaciones ▶ La velada contó con la actuación en directo de «No Comment»

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ Más de dos mil personas se dejaron ver, según fuentes de la organización, en la terraza de L'Umbracle de Valencia el pasado viernes, emplazamiento en el que se celebró la segunda edición de la «Sesión de Música y Vino», una iniciativa promovida por Proava para reivindicar el papel del vino y los espumosos en las noches de ocio valenciano. Alrededor de veinte empresas valencianas (entre productores de vinos, cavas y otras bebidas y elaboradores de alimentos valencianos) llenaron con sus productos el pasillo central de la sala valenciana en una noche en la que muchos de los expositores se quedaron sin existencias ante el interés del público por tener la oportunidad de degustarlos.

Desde Proava se ofrece como dato el número de degustaciones servidas durante las cinco horas que duró el evento, que rondan las 2.500. Números al margen, los organizadores reconocen que «hemos superado las previsiones iniciales, el ambiente ha sido magnífico, y por momentos hemos visto completamente lleno el recinto».

Durante el evento pudieron probarse espumosos alicantinos, cavas de Requena, blancos de Moscatel, rosados y tintos



Vino y ocio nocturno afianzaron su relación el pasado viernes en L'Umbracle. CUESTIÓN DE GUSTO

jóvenes y una interesante colección de vinos con crianza elaborados por las bodegas Bocopa, Los Frailes, Arráez, Ontinium, Vegamar, Celler del Roure, Cherubino Valsangiacomo, La baronía de Turís, Sebirán, Unión Vinícola del Este, Vera de Estenas, Vinya Natura, La Madroñera y 40

Grados Norte; junto a diversas especialidades de la gastronomía valenciana. Como novedad en esta segunda edición del certamen, durante la velada hubo tiempo para disfrutar de la música en directo con la actuación de los valencianos «No Comment».

Sebirán lanza un crianza 100 % Bobal para conmemorar su centenario

V. M. F. VALENCIA

■ La compañía vinícola con sede en Requena Sebirán, que comercializa sus vinos y cavas bajo los sellos de la DOP Utiel-Requena y la DO Cava, acaba de poner en el mercado una nueva referencia, el tinto crianza de Bobal «Sebirán C», un caldo con el que conmemoran el centenario de la bodega y que pasa a incorporarse a su colección de referencias, identificadas por letras para los vinos tranquilos («T» para los jóvenes, «J» para los crianzas monovarietales y «Z» para los crianzas con coupages de varias castas), mientras

que los cavas se etiquetan con el sello «C'A».

La presentación del nuevo vino se llevó a cabo el pasado martes en las instalaciones del restaurante La Sequieta de Alaquas, donde se sirvió una cena maridada con el cava Brut «C'A», el rosado «T», el tinto crianza de Syrah «J», el tinto crianza de Cabernet Sauvignon y Tempranillo «Z» y el vino lanzado con motivo del centenario, el tinto crianza de Bobal «C», un caldo que desde ayer ya está disponible en las tiendas Original CV de Valencia, la tienda gourmet 84 Spain de La Eliana y la vinoteca Che Vins de

Valencia. Además, durante la jornada de ayer, Che Vins Valencia ofreció una degustación del nuevo vino con la actuación de la cantante de jazz-bossanova María del Plata; y los restaurantes Mosset y La Sequieta ofrecieron una promoción de tres tapas junto a una copa del nuevo vino.



En Botella

CELLER DEL ROURE Parotet 2012 seduce a la crítica Jancis Robinson

▶ Parotet 2012, elaborado en Moixent por Celler del Roure, ha seducido a la crítica inglesa y Master of Wine Jancis Robinson, quien en un artículo publicado a principios de octubre lo sitúa como Vino de la Semana, calificándolo de «verdaderamente excepcional» y destacando «lo divertido que ha sido beberlo». Asimismo, la prestigiosa periodista vuelve a insistir, en su columna publicada en el Financial Times un día después, en «la singularidad de la variedad autóctona Mandó, recuperada con gran acierto por esta bodega» y con la que está elaborado el Parotet 2012, así como su particular apuesta por la vuelta a la crianza de los vinos en tinajas de barro, «que aportan unos deliciosos resultados», según afirma Robinson. Por último, la crítica inglesa augura en su artículo un buen futuro para los vinos de Celler del Roure, de los que asegura «se abrirán camino en el Atlántico, en poco tiempo».



ACTUALIDAD Juvé & Camps embotella el fruto de la viña La Capella

▶ La bodega Juvé & Camps acaba de lanzar al mercado uno de sus cavas más exclusivos, La Capella 2005, un brut gran reserva elaborado a partir de las uvas de Xarel·lo cultivadas en una parcela de 7,21 hectáreas plantada en el año 1972 sobre suelos calcáreos de textura franca, situada a los cuatro vientos en la parte más alta de la propiedad de Espiells y bautizada como La Capella. Los racimos de esta añada 2005 se vendimiaron a mano, y tras el proceso de elaboración, las botellas han estado en crianza en rima desde mayo del 2006. Juvé & Camps es una de las bodegas familiares más emblemáticas del Penedès y una de las más reconocidas elaboradoras de espumosos de calidad del mundo, líder en elaboración de Cava Gran Reserva. Cuentan con 250 hectáreas de viñedo cultivadas de forma 100% ecológica, con cuyo fruto elaboran tanto cavas como vinos tranquilos.

