Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA

Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

Ferevín propone este año más de un centenar de vinos diferentes

▶ El certamen, cuyos principales detalles fueron avanzados durante la presentación oficial celebrada ayer, tendrá lugar entre los días 28 al 31 de agosto en el Pabellón Multifuncional de Requena

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ En muy pocas ocasiones los consumidores tienen la oportunidad de catar y degustar más de un centenar de vinos y cavas diferentes. La Feria Requenense del Vino (Ferevín) lleva ofreciendo esta posibilidad a sus visitantes desde hace más de dos décadas. El certamen, que este año celebra su vigésimo cuarta edición y que fue presentado durante la jornada de ayer, miércoles, en la sede social de la Asociación responsable de la organización del evento, contará con la participación este año de alrededor de una veintena de bodegas de la comarca Requena-Utiel, que en su conjunto ofrecerán más de cien etiquetas distintas bajo el formato de degustaciones mediante tickets. Como en ediciones anteriores, los visitantes también tendrán la posibilidad de adquirir algunos de los vinos catados a precios de bodega.

Durante la presentación del certamen, al que asistieron Ernesto Cárcel, presidente de la entidad organizadora; Javier Berasaluce, alcalde de Requena; Cristina Cervera y Jesús Fernando Pérez, reina y presidente de la LXVII Fiesta de la Vendimia; José Luis Robredo, presidente de la DOP Utiel-Requena y diversas autoridades comarcales; se confirmó la renovación del acuerdo que anualmente se suscribe con Renfe para la promoción de la Feria. Además, el alcalde de Requena destacó la importancia de Ferevín «para afianzar nuestros vinos y cavas en el mercado valenciano, ya que a pesar de lo importante que es para el sector la exportación, resulta fundamental ganar cuota de mercado en nuestro ámbito más próximo».

La XXIV edición de Ferevín se presentó ayer en Requena. CUESTIÓN DE GUSTO

La XXIV edición de Ferevín se celebrará entre los días 28 al 31 de agosto con un horario que comprenderá dos turnos, por la mañana de 11 a 14 horas y por la tarde de 19 a 22 horas. Este año contará con la presencia de diecinueve bodegas: Sebirán, Sierra Norte, Carlos Cárcel, Coviñas, Cueva, Fuso, Murviedro, Rebollar Ernesto Cárcel, Cerrogallina, Dominio de la Vega, Hoya de Cadenas, Latorre Agrovinícola, Pago de Tharsys, Torre Oria, Unión Vinícola del Este, Vegalfaro, Vera de Estenas, Vereda Real y Cooperativa Vinícola Requenense.

Además de los caldos producidos por estas compañías, en el recinto de Ferevín se podrán degustar los quesos producidos por la empresa Hoya de la Iglesia y los bollos y productos de panadería elaborados por la Asociación de Panaderos Artesanos del Bollo de Requena.

Como en ediciones anteriores, se ha programado un completo programa de actividades paralelas entre las que destacan catas comentadas y la celebración del VII Concurso Popular de Catadores de Vino, que otorga como premio cada año el peso del ganador en vino.

Bocopa inicia la vendimia nocturna de la Chardonnay

Instalaciones de Bocopa en el término municipal de Petrer. CUESTIÓN DE GUSTO

CUESTIÓN DE GUSTO ALICANTE

■ Este pasado miércoles por la noche ha comenzado la vendimia 2014 en la alicantina bodegas Bocopa abriendo sus puertas para la recepción de la variedad más temprana en la elaboración de sus vinos, la Chardonnay. La recolección ha comenzado a las 04:00 de la madrugada bajo la influencia de la «Super Luna», apostando por una vendimia nocturna que supondrá el corte de unos 50.000 kilos.

Esta variedad de uva es con la que Bocopa elabora el Laudum Chardonnay, un vino en donde la selección de la uva es máxima y de la cual solamente se elaboran 27.203 botellas. La cosecha 2013 fue todo un éxito, ya que este vino está agotado actualmente en el mercado y ha conseguido importantísimos premios como la Medalla de oro en el Concurso de la Asociación de Mujeres Amigas del Vino y la Medalla de plata en el Challenge International du vin en este 2014.

Bocopa desde hace cinco años realiza la vendimia nocturna para evitar la oxidación de la variedad de uva blanca Chardonnay. En su apuesta por la producción de vino blanco en Alicante, Gaspar Tomás, director de Bodegas Bocopa, asegura que «este año la calidad de uva es excepcional debido a la climatología, y seguimos apostando por vendimiar de noche con el objetivo de proteger y potenciar los aromas del nuevo vino, evitando oxidaciones y pérdida de fruta, además del ahorro energético que supone vendimiar por la noche. De esta forma, la uva se puede vendimiar fácilmente de 6 a 8 grados menos de temperatura que durante el día».

La maceración de la uva en frío ayuda a conseguir una mayor extracción aromática, tras lo que el mosto fermenta de 10 a 12 días en depósitos de acero inoxidable a una temperatura constante de unos 17 grados, terminando el proceso en barricas nuevas de roble francés Allier y Nevers, donde el vino permanece hasta el momento de ser embotellado.

Murviedro afianza su presencia en el exigente mercado canadiense con el blanco «DNA Alba»

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ El vino blanco «DNA Fashion Alba» de Murviedro ha sido incluido en el exclusivo listado de productos de la SAQ (Société des Alcools du Quebec). Se trata de una sociedad estatal cuyo objetivo es la comercialización de bebidas alcohólicas, ofertando gran variedad de productos de calidad.

La selección de este vino cumple una vez más los objetivos de la bodega en su plan de expansión en este mercado, donde el año anterior la sociedad estatal obtuvo unas ventas por valor de 2.214 millones de dólares. Bodegas Murviedro amplía así su oferta de vinos en las tiendas de la SAQ.

Cabe destacar que el Alba es el tercer vino de bodegas Murviedro que se incluye en el exclusivo listado de productos de la SAQ, junto con el Cueva de la Culpa y el Agarena.

DNA Fashion Alba es un delicado vino blanco con intensos aromas a fruta tropical, característico de la Sauvignon Blanc (60%), que junto con la Moscatel (40%) completa su coupage. Es ideal como aperitivo o acompañante de tapas, pescados, mariscos y arroces. Se trata de un blanco amparado por la DOP Valencia elaborado en un área de producción de clima cálido e influenciado por el mar Mediterráneo y combinado con la constante compañía del sol intenso, que da origen a vinos afrutados de buena estructura.

Canadá se ha convertido en un gran mercado para este tipo de producto, donde el consumo de vino está creciendo 6 veces más rápido que la media mundial. En Quebec se consume el 32% de todo el vino vendido en Canadá y tienen un consumo per cápita de 22 litros.