

En botella

CONCURSOS

Cuatro valencianos en el palmarés de los «EcoVino»

► Cuatro vinos producidos en el ámbito de la Comunitat Valenciana han inscrito su nombre en el palmarés de la última edición de los premios «EcoVino», certamen que se celebra en La Rioja desde 2010 con el reconocimiento del Magrama que tiene como principal objetivo potenciar el conocimiento de la calidad de la producción agraria ecológica y fomentar el consumo de vinos ecológicos. Entre los galardonados figura en el cuadro de honor el cava ecológico Vega Medien Brut Eco (DO Cava), producido por Unión Vinícola del Este, que ha obtenido una de las cinco medallas «Gran Oro» —máxima distinción del certamen— que se han otorgado este año. El resto de distinciones obtenidas por los vinos valencianos han sido para los tintos «Castillo de Alicante Cabernet Sauvignon 2010» y «Laudum Nature Petit Verdot 2010», ambos producidos por la alicantina

Bocopa, que han obtenido sendas medallas de plata; y el blanco «Vendimia Nocturna 2013», elaborado por Pago de Tharsys en Requena, que al igual que los anteriores ha recibido la medalla de plata. En la última edición de los premios EcoVino han concurrido casi centenar y medio de etiquetas procedentes de 57 bodegas de toda España, de las que solamente un tercio han sido galardonadas.

ACTUALIDAD

Comienza a generalizarse la vendimia en Alicante

► La vendimia comienza a generalizarse en la Comunitat Valenciana. En el municipio alicantino de Teulada arrancó la campaña hace unos días con la vendimia de la variedad Moscatel. La cooperativa San Vicente Ferrer maneja unas previsiones que giran en torno a 350.000 kilos de uva de la citada casta, que tendrán como destino vinos blancos secos y mistelas dulces. Como en otras zonas vitivinícolas, la vendimia se realizará de forma escalonada en función del grado de maduración de la uva. La primera fase servirá para recoger uvas que tendrán como destino espumosos y

vinos blancos secos; mientras que en las siguientes fases de vendimia —con los racimos más maduros y por tanto con mayor concentración de azúcares— se vendimiarán uvas que irán destinadas a la producción de mistelas y vinos dulces.

NOVEDADES

La DOP Alicante prepara un congreso sobre Monastrell

► El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante se encuentra inmersa en la organización de unas jornadas técnicas que tendrán como protagonista a la variedad de uva tinta Monastrell, principal elemento diferenciador de los vinos producidos bajo el sello del citado organismo regulador. El Congreso sobre la Monastrell se celebrará durante el próximo año 2015 —todavía no tiene fechas definitivas— y contará con la participación, además del organismo alicantino, de los consejos reguladores de las denominaciones de origen Jumilla, Yecla, Bullas o Almansa, donde la Monastrell también tiene una presencia notable. Los organizadores también trabajan para contar con las experiencias de

productores de otras zonas del mundo donde la Monastrell está presente como Estados Unidos, Francia o Australia.

RECONOCIMIENTO

Rebel-Lia sigue reinando entre los «vinos cotidianos»

► Rebel-Lia Tinto —producido por bodegas Vegalfaro bajo el amparo de la DOP Utiel-Requena— vuelve a estar este año en el Cuadro de Honor de la Guía del Vino Cotidiano 2014-2015 con una puntuación superior a 8, es decir más de 90 puntos, siendo el mejor tinto ecológico de la añada 2013 en el ámbito estatal por segundo año consecutivo. La Guía del Vino Cotidiano pretende dar a conocer los mejores vinos de España por menos de 10 euros, haciendo del vino una bebida cotidiana y fomentando el consumo responsable de una de las elaboraciones que culturalmente más nos representa. Por eso, esta guía no sólo valora y puntúa los vinos que envían las bodegas para ser catados, sino que en su concepto o intención global quiere premiar el esfuerzo de todos los profesionales que elaboran vinos modestos en precio pero grandes en intenciones.

Cinco años defendiendo el carácter artesano de la cerveza

► Después de media década, la microcervecera valenciana Tyrís ha creado una completa colección en la que se incluyen casi todos los tipos diferentes de cerveza



Las últimas elaboraciones. CUESTIÓN DE GUSTO



Daniel y Gonzalo, durante la presentación de una de sus cervezas, la CCCP. CUESTIÓN DE GUSTO

VICENTE M. REQUENA

■ El proyecto de la microcervecera valenciana Tyrís nació hace cinco años, como suele ocurrir en estos casos, de forma casi casual. Gonzalo y Daniel habían recorrido media Europa y tras su vuelta a Valencia llegaron a la conclusión de que no existía en la Comunitat Valenciana una cultura cervecera tan arraigada como en otros países. Su primera referencia, Tyrís, fue un golpe de aire fresco para los consumidores valencianos, y pronto la etiqueta fue ganando protagonismo en muchos locales de zonas de la capital como Ruzafa o El Carmen.

A medida que sus «seguidores» se habituaban al peculiar sabor de la cerveza artesana —elaborada siguiendo el mismo proceso de hace siglos y empleando únicamente ingredientes naturales—, Daniel y Gonzalo fueron incorporando a su catálogo nuevas referencias producidas con diferentes tipos de lúpulo procedente de

los más diversos lugares de todo el mundo. En la actualidad, la pequeña compañía cuenta con nueve referencias: Tyrís, Au Yeah!, Riu Rau, Smoky Porter, Vipa, Paqui Brown y las tres etiquetas que comprenden la trilogía de «Los Amantes del Lúpulo Polar», CCCP, Black Pussy Palace y Diablos Joe; cervezas éstas últimas elaboradas en colaboración con afamados cerveceros americanos y neozelandeses como Robert Flöijer o Debon Hamilton. Cabe destacar que el diseño de todas las etiquetas que lucen las cervezas de Tyrís han sido elaboradas por creativos valencianos

La presencia de la gama de cervezas Tyrís en tiendas y hostelería ha crecido paulatinamente y ya son habituales en la Comunitat Valenciana, Madrid o Barcelona. Además exportan diversas partidas a países como Suecia, Inglaterra y Nueva Zelanda. Parte de «culpa» de la expansión de estas cervezas en el mercado se debe

al trabajo de fidelización de Gonzalo y Daniel, que continuamente organizan en sus instalaciones de Ribarroja del Turia visitas guiadas y cursos básicos de elaboración de cerveza. Además, cuentan con un establecimiento en Valencia «The Market Cerveza Artesana» donde comercializan tanto sus productos como cervezas artesanas de otras procedencias. Aunque por el momento el grueso de la producción de Tyrís se comercializa en botella —en formatos de 33 y 75 cl.—, desde la compañía destacan que, en los últimos meses, «se ha constatado un repunte de los locales que quieren disponer de grifos para servir nuestras cervezas en formato barril».

Coincidiendo con su quinto aniversario, Tyrís acaba de poner en el mercado otra nueva referencia, «La Fresca de L'Horta», una cerveza artesana con un menor porcentaje de alcohol del habitual que fermenta en depósitos que contienen limones enteros.

Últimas plazas para inscribirse en los cursos de cata que organiza la DOP Valencia

V. M. F. VALENCIA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valencia comenzará a partir del próximo mes de septiembre una nueva campaña formativa desarrollando la programación de sus cursos de cata, que se dividen en dos niveles: un primer ciclo con las nociones más básicas sobre la metodología de cata y un segundo en el que se profundiza sobre algunos de los aspectos desarrollados en el primer bloque; siempre alternando actividades teóricas con la práctica.

El Curso de Cata de Nivel 1 (Iniciación) se completa en un total de ocho horas lectivas, repartidas en cuatro sesiones de dos horas cada una los lunes 8, 15, 22 y 29 de septiembre en horario vespertino. El precio de la matrícula asciende a cuarenta euros y durante las sesiones se abordan cuestiones relacionadas con la metodología de cata y sus fases, las características que determinan la calidad de un vino o las pautas a seguir para su servicio y conservación.

De manera paralela, los jueves 11, 18 y 25 de septiembre y 2 de octubre se desarrollará el Curso de Cata de Nivel 2 (Profundización). Al igual que el anterior, consta de un total de ocho horas repartidas en cuatro sesiones. El precio de la inscripción es de cincuenta euros, y en su temario se incluyen capítulos relacionados con los colores, aromas y sabores del vino, la diferenciación entre variedades o el envejecimiento de vinos entre otros.

Los cursos de cata organizados por el Consejo Regulador de la DOP Valencia se celebran en las instalaciones de la sede del citado colectivo, ubicadas en la calle Quart, 22 de Valencia. Se trata de una iniciativa dirigida a colectivos, asociaciones y público en general. Para más información sobre los cursos se puede llamar al teléfono 96 391 00 96.