

# Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



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

## Más de cuatro mil personas se apuntan a la Vendimia Nocturna

▶ Ante la avalancha de inscripciones, la bodega Pago de Tharsys ha tenido que realizar un sorteo entre todas las solicitudes para participar en la actividad que se celebra mañana en Requena

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ Más de cuatro mil personas han solicitado durante las últimas semanas participar en la «Vendimia Nocturna» de Pago de Tharsys, una iniciativa que este año alcanza su duodécima edición y que ha superado todas las previsiones que manejaban los organizadores. Tanto es así, que los responsables de la bodega —Vicente García y Ana Suria— se han visto en la obligación de realizar un sorteo para seleccionar al casi centenar de invitados que tendrán la oportunidad de participar en un evento que conjuga diversión y aprendizaje de la cultura vitivinícola.

La Vendimia Nocturna de pago de Tharsys es una iniciativa que se puso en marcha en el año 2003 con el objetivo de poner en valor esta técnica de viticultura de precisión y compartir una jornada lúdica con amigos de la bodega. Doce años después, el evento —que en su duodécima edición se celebrará mañana viernes en las instalaciones de Pago de Tharsys en Requena— goza de gran aceptación por aficionados y amantes de la cultura del vino.

El acto arrancará a las 20,30 horas con la recepción de los vendimiadores y la posterior cena de bienvenida a base de produc-



La Vendimia Nocturna de Pago de Tharsys alcanza su duodécima edición. CUESTIÓN DE GUSTO

tos típicos de la zona. Tras la degustación dará comienzo la vendimia nocturna en los viñedos de las variedades Albariño y Godello (castas originarias del norte de España), que se recolectarán a una temperatura que oscilará entre los 12 a 14 grados, lo que permite evitar la oxidación de las uvas

y mantener intactas todas sus cualidades organolépticas. Con estas uvas se elaborará un caldo complejo, afrutado y longevo en botella, el Pago de Tharsys Vendimia Nocturna, un blanco ecológico que empezará a comercializarse a principios del próximo año 2015.

## Pablo Ossorio desvela el secreto de los vinos de Vegamar

V. M. F. VALENCIA

■ La tienda Vegamar Selección (C/ Colón, 37 de Valencia) celebró la pasada semana una singular actividad en la que el responsable técnico de bodegas Vegamar, Pablo Ossorio, dirigió una particular cata de uvas de las ocho variedades (Moscatel, Merseguera, Sauvignon Blanc, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnacha) que la bodega cultiva en su finca de Calles, en la comarca del Alto Turia. Medio centenar de personas tuvieron la oportunidad de participar en un evento en el que Ossorio descubrió el principal secreto de los vinos

de esta bodega valenciana: sus uvas.

La actividad generó mayor expectación de lo habitual, ya que, por lógica, solamente puede realizarse en días de vendimia, cuando la uva alcanza su punto óptimo de maduración. Los asistentes tuvieron la oportunidad de aprender a distinguir las variedades de uva tanto por su aspecto como por su color, aroma y sabor; y a conocer y valorar las distintas partes de las que se compone la baya (hollejo —que aporta al vino color, aromas y antocianos—, pulpa —donde se encuentra el azúcar y, por lo tanto, el futuro alcohol además de la base de la aci-



Un momento de la cata. CUESTIÓN DE GUSTO

dez del vino— y pepitas —que aportan también los tostados al tiempo que matizan la astringencia de los caldos—).

Tras la cata de uvas, Pablo Ossorio vaticinó una muy buena calidad en la cosecha de uva de este año y, por tanto, para los vinos producidos bajo el sello de Vegamar.

### En Botella

#### UTIEL-REQUENA

### La Ruta del Vino incorpora doce nuevos asociados

▶ La Asociación Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena sigue consolidándose como motor enoturístico de esta comarca del interior de la provincia de Valencia. Durante los ocho primeros meses de este año, el colectivo ha incorporado a un total de doce nuevos establecimientos, que pasan a engrosar el amplio listado de propuestas que ofrece el colectivo a turistas de todo el mundo. Entre los nuevos asociados se encuentran las bodegas Cerrogallina, Finca Casa Nueva, Vinos y Sabores Ecológicos y Noemí Wines, junto al hotel rural Entreviñas, los alojamientos Casa Lucía y La Caseta de Tharsys, el complejo rural Pinar de Ventamina, el Aeródromo de Requena y los restaurantes El Yantar, Mesón del Cava y La Marimaneula.

#### VINOS

### Bocopa, bodega oficial del concurso de paellas de Sueca

▶ La alicantina bodegas Bocopa se ha convertido este año en la bodega oficial del Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, que este año alcanza su quincuagesimocuarta edición. La compañía vinícola servirá durante el concurso una copa de Marina Espumante a modo de copa de bienvenida; para posteriormente servir el blanco Marina Alta y el tinto Alcantá crianza como vinos que acompañarán los platos principales durante la comida. Bocopa aprovechará su presencia en el certamen para presentar el Marina Espumante Red, que se servirá en los postres.



Tortilla de patatas - Jamón ibérico  
Ensaladilla rusa - Pulpo a la gallega  
Rabo de toro - Sepia a la plancha  
Patatas bravas

**MURVIEDRO**  
BODEGAS

Cueva de la Culpa

www.murviedro.es

*I'm Español*

**PREMIO 2014 ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO**

WINE MODERATION

www.bodegasierriante.com