

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

Peñín eleva a ocho la cifra de vinos valencianos excepcionales

► La prestigiosa guía, que este año celebra su XXV aniversario, califica un total de 128 caldos producidos en la Comunitat Valenciana como «excelentes», cifra similar a la de la edición de 2014

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ Con casi once mil vinos españoles evaluados, la Guía Peñín 2015 fue presentada el pasado jueves en el contexto del Salón de los Mejores Vinos de España celebrado en Madrid. Un total de 136 referencias producidas en el ámbito de la Comunitat Valenciana han sido valoradas con 90 o más puntos, de los que ocho han recibido la calificación de excepcionales. Cabe destacar que Peñín agrupa las calificaciones de los vinos según sus puntuaciones como «excepcional» (de 95 a 100 puntos), «excelente» (de 90 a 94), «muy bueno» (de 85 a 89 puntos), «bueno» (de 80 a 84) y «correcto» (de 70 a 79 puntos).

Por denominaciones de origen, Alicante ha sido el área mejor valorada en la publicación, con 56 etiquetas con 90 puntos o más; entre los que destacan los 98 puntos del Casta Diva Reserva Real 2002 (Gutiérrez de la Vega), los 95 de Ramblis Monastrell 2012 (Viñedos Culturales), los 94 de Las Quebradas 2010 (Enrique Mendoza) o los 93 de Casa Balaguer 2011 (Bernabé Navarro) y Salinas 1237 2010 (Sierra Salinas). Por bodegas, Enrique Mendoza (10) y Gutiérrez de la Vega (8), son las compañías con más vinos con 90 o más puntos. Además, la DOP Alicante ha recibido este año el Premio del Público a la DO Española más Valorada; galardón que fue entregado por la ministra de agricultura, Isabel García Tejerina.

Por su parte, la DOP Valencia suma 30 vi-



La DOP Alicante ha sido galardonada. CdeG

nos calificados como «excelentes», entre los que destacan el Cuva Vella de Cherubino Valangiacomo (93 puntos), Almendros tinto y Almendros blanco de El Angosto (92), y Parrotet Vermell y Maduresa de Celler del Roure (92). Junto a estas bodegas, Aranelón, Arráez, Enguera, Los Pinos, Murviedro, Gandía, Vidal, Los Frailes, La Viña, Hammeken Cellars, Heretat de Taverners, Pago Casa Gran, Rafael Cambra y Vegalfaro tienen algunas de sus elaboraciones puntuadas con, al menos, 90 puntos.

La DOP Utiel-Requena suma este año 22 vinos calificados como «excelentes». Bobos 2012 y Quod Superius 2010 (Hispano+Suisas), Casa Don Ángel Bobal 2011 (Vera de Estenas), Exuperio 2013 (NoemiWines) y Cue-

va de la Culpa 2011 (Murviedro) han sido los mejor valorados con 93 puntos cada uno. En esta zona cabe destacar también los 91 puntos obtenidos por el Al Vent tinto 2012 de Coviñas, que le sitúan como el vino producido por una cooperativa valenciana mejor valorado en la guía.

Los cavas elaborados en Requena siguen obteniendo también magníficas puntuaciones. Hispano Suisas sitúa todos sus espumosos por encima de 90 (93 para el blanco y el Vintage y 91 para el rosado), mientras que Chozas Carrascal logra 93 puntos para su cava y Vegalfaro 90 para el suyo. Pago de Tahrsys obtiene 91 puntos con el Millesime Gran Reserva y Dominio de la Vega 91 con el Arte Mayor y 90 con el Brut Reserva Especial.

Mención aparte merecen los vinos amparados por el sello de vino de Pago. Mustiguillo vuelve a tocar techo con el Quincha Corral (96), mientras que Finca Terrerazo suma 94 y Mestizaje 92. Chozas Carrascal logra 94 puntos con el Cabernet F. y Las Ocho y 93 con Las Tres; mientras que Vegalfaro logra 94 puntos para el Pago Balagueses Syrah y 92 para el Merlot.

Por último, el Clos d'Esgarracordes tinto barrica 2011 (Barón D'Alba) se convierte en el único vino de Castellón puntuado como «excelente» con 90 puntos. Además, la Peñín puntúa con 90 puntos o más a otros 11 vinos valencianos comercializados como «Vino de Mesa».

En Botella

ACTIVIDADES

Comienza la 1.ª temporada de Proava Tastings!

► A partir del próximo 30 de octubre, Proava estrena un nuevo ciclo de catas –inicialmente de carácter mensual– dirigido a todos los que quieran mejorar su inglés mientras se catan vinos de las mejores bodegas valencianas. Proava Tastings! es una iniciativa desarrollada por Proava en colaboración con «VÍ Vid» que contará con Riky Wigley como director. La primera de las catas en inglés estará protagonizada por los vinos de la alicantina Finca Collado. Reservas en www.proava.org/catas.

ACTUALIDAD

Música y vino en la terraza del restaurante Sorolla 26

► Las baladas de Nacho Mañó y Gisela Renes –integrantes de Canto Rodado–, y los vinos de bodegas Vicente Gandía vistieron la inauguración el pasado viernes de la terraza del restaurante Sorolla 26, el nuevo espacio gastronómico de El Corte Inglés. Con motivo de la apertura de la terraza y de la remodelación integral del restaurante (que presenta una nueva carta de temporada), El Corte Inglés seguirá programando actuaciones y degustaciones de las principales bodegas valencianas durante los próximos viernes.



NUEVA LÍNEA COSMÉTICA Chozas Carrascal acoge la presentación de Origen Bobal

► Las farmacéuticas valencianas María José Peidro e Isabel Pérez-Salas han unido su trayectoria y experiencia para fundar Origen Bobal, una marca de cosmética que fusiona lo natural y la innovación científica a partir del vino de la variedad bobal, que forma parte de la composición de sus cremas. El pilar fundamental del proyecto se encuentra en el Pago Chozas Carrascal, donde el pasado sábado se presentó este nueva línea de cosméticos.

Arranca el IV Máster de Sumiller especialista en vinos valencianos

V. M. F. VALENCIA

■ La diputada de Educación, Oreto Segura; y el presidente del Consejo Regulador de la DOP Valencia, Cosme Gutiérrez; fueron los encargados de inaugurar ayer miércoles la cuarta edición del Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos, en un acto celebrado en la sede del Consejo Regulador que sirvió de preámbulo al inicio de las clases.

En esta nueva edición se incorpora un módulo adicional de Enología y Viticultura Básicos, por lo que el máster contará de un total de 8 módulos, de 30/36 horas de duración cada uno, impartidas entre los meses de Octubre de 2014 a Junio de 2015. Cada módulo constará de clases teóricas, clases prácticas, catas de vinos y visitas a las zonas estudiadas. El curso está dirigido por la DOP Valencia; y ha sido coordinado por



C. Gutiérrez y O. Segura. CUESTIÓN DE GUSTO

María Luisa Martín y Diego Fernández, quienes actuarán en calidad de tutores y docentes junto a un equipo de 25 profesionales cualificados.

