

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

El Magrama entrega a Murviedro el galardón al mejor vino del año

▶ La gala, presidida por Isabel García Tejerina, se celebró la pasada semana en Córdoba

V. M. F. REQUENA

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente acaba de entregar el premio «Alimentos de España al Mejor Vino, año 2014» a Bodegas Murviedro por el vino «Cueva de la Culpa 2011». El galardón ha sido adjudicado por unanimidad del jurado, compuesto por personas de reconocido prestigio dentro del sector vitivinícola. Diego Talavera, director general de la bodega, fue el encargado de recoger el prestigioso reconocimiento de manos de la ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, durante el transcurso del acto de entrega de la vigésimo sexta edición de los premios Alimentos de España, que se celebró la pasada semana en el salón de mosaicos del Alcázar de los Reyes Cristianos de Córdoba.

Con esta convocatoria el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente reconoce la excelencia de los productos españoles y la labor desarrollada por profesionales y entidades que contribuyen a la producción, transformación, uso y comercialización de los mismos. El Premio «Alimentos de España al Mejor Vino» es una muestra de apo-

yo al producto y al sector vinícola, cuya apuesta por la calidad es innegable.

Cueva de la Culpa es un vino elaborado bajo el amparo de la DOP Utiel-Requena, a partir de una selección minuciosa de uvas de las variedades Bobal (60%) y Merlot (40%) procedentes de viejos viñedos. Se trata de un tinto de gama alta de la bodega, perteneciente a la colección de las Cuevas, que este año ha recibido el reconocimiento de Gran Bacchus de Oro en el XII Concurso Internacional de vinos Bacchus

cializa en el mercado exterior, está listado en el monopolio canadiense (SAQ), aunque sus

principales ventas se centran en Suiza, el duty free de los países bálticos y a través de la filial de Schenk en Benelux.

Tras la entrega del premio, Diego Talavera afirmó que «este reconocimiento nos anima a seguir trabajando, persiguiendo siempre la máxima calidad de nuestros vinos, y comprometidos con los variedades autóctonas que como la Bobal, nos han hecho merecedores de este reconocimiento nacional. Desde Murviedro vamos a apostar una vez más por el mercado nacional que trataremos de compaginar con nuestra fuerte vocación exportadora, para poder llevar la experiencia de nuestros vinos a todos los rincones del mundo».



2014 y Medalla de Oro en el Berliner Wein Trophy, celebrado en febrero de 2014. Principalmente se comer-

En Botella

ACTIVIDADES

Arráez celebra Halloween con una muestra de cine

▶ Por segundo año consecutivo, Arráez convertirá los subterráneos de su bodega de La Font de la Figuera en un «pasaje del terror» en el que los cortometrajes y el vino serán los protagonistas. La segunda Muestra de Cortometrajes y Vino amplía este año sus sesiones, con pases el viernes y sábado a las 20,30 y 22,30 horas. Al igual que sucedió en la primera edición, en el festival participarán algunos de los directores de cine que presentan sus cortos de terror en esta muestra. Además de las proyecciones y las degustaciones de vino, durante las sesiones se ofrecerá un picoteo y se realizarán diversos sorteos.

ACTUALIDAD

Vera de Estenas se convierte en pasarela de moda

▶ Los diseños de moda de Rosa Gallego y las joyas de Rosa Sempere Joyeros desfilaron en la improvisada pasarela que vistió de glamour la sala-museo de la bodega Vera de Estenas, en el término municipal de Utiel. El pase de modelos, inédito en la bodega, fue un paseo de lujosos trajes diseñados por la emergente diseñadora junto al atavío de joyas de carácter étnico de Rosa Sempere. Tras el desfile, los asistentes al desfile de moda tuvieron la oportunidad de degustar los vinos de Pago fermentados en bodega, «Martínez Bermell Merlot» y «Viña Lidón Chardonnay», así como la untuosidad y las burbujas del cava Estenas.

GASTRONOMÍA

Le Bouquet abre sus puertas en el Mercado de Colón

▶ El pasado lunes se inauguró en la planta semi-sótano del Mercado de Colón de Valencia el restaurante vinoteca «Le Bouquet», un establecimiento especializado en tapas, embutidos y productos de Requena. El nuevo local del Mercado de Colón dispone de una amplia e interesante carta de vinos producidos por las principales bodegas de la zona de Utiel-Requena. Con esta nueva apertura, el emblemático recinto valenciano continúa adelante con su proyecto de convertir el inmueble en uno de los puntos de referencia para la gastronomía valenciana.

La DOP Utiel-Requena organiza un nuevo salón en Madrid para promocionar la variedad Bobal

VICENTE MORCILLO REQUENA

Un total de dieciséis bodegas adscritas a la DOP Utiel-Requena participan este próximo lunes en la segunda edición del «Salón de Vinos Utiel-Requena. La Bobal vuelve a Madrid», un evento que se celebrará en el salón Granados del céntrico hotel Intercontinental.

Durante el acto, que se desarrollará en horario continuado de 12:00 a 21:00 horas, las bodegas participantes ofrecerán una degustación de sus etiquetas más representativas a los profesionales de los sectores de la distribución, hostelería y prensa especializada. Cada una de las compañías



Utiel-Requena regresa a Madrid. CdeG

participantes dispondrá de un stand propio en el que ofrecerá a los invitados sus mejores vinos de Bobal y una selección de

caldos elaborados con otras variedades también cultivadas en esta zona, atendiendo cualquier requerimiento de los visitantes.

Con esta iniciativa, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena pretende dar continuidad a una iniciativa de gran éxito en su primera edición, en la que congregó a cientos de profesionales del mundo del vino que operan en el centro del país, uno de los mercados a los que el colectivo está destinando más esfuerzos, aprovechando el notable interés que está mostrando durante los últimos años el consumidor hacia esta variedad de uva.



Somos variedad.
Pide vinos de la D.O. Valencia.

