

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

La 14.ª Experiencia Verema congrega a más de 80 bodegas

▶ El hotel Las Arenas de Valencia acoge una de las citas enológicas más completas a nivel nacional

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ Más de ochenta bodegas de toda España participan durante este fin de semana en la decimocuarta edición de la «Experiencia Verema», un congreso enológico organizado por el citado portal web que reúne a los principales actores del sector vitícola nacional.

Las actividades, que se desarrollarán en las instalaciones del hotel balneario Las Arenas de Valencia, arrancarán mañana, viernes, con una cata inaugural protagonizada por los vinos de bodegas Arzuaga (DO Ribera del Duero). A continuación se abrirán las puertas del «Espai Verema», un show room de vinos en el que los asistentes tendrán la oportunidad de catar caldos producidos por casi un centenar de elaboradores —de los que trece se localizan en el ámbito de la Comunitat Valenciana— y que este año se ubica en los dos columnarios del hotel de manera ininterrumpida desde las 12 a las 21 horas.

Para la matinal del sábado quedan reservadas las principales catas de este congreso enológico, de entre las que destacan



Algunas de las mejores bodegas de España participan en el certamen. V. M. F.

las de Juve&Camps, Laurent Perrier, Tio Pepe o Mas Martinet. El sábado por la tarde se procederá a la entrega de los premios Verema 2014, tras la cual se celebrará la cata de clausura, en la que el Master

of Wine Pedro Ballesteros dirigirá una cata comentada de 15 grandes vinos de las principales bodegas de la Rioja bajo el título «Pasado, presente y futuro de los vinos de Rioja».

Vegalfaro recuerda el origen íbero del vino con Caprasia

V. MORCILLO REQUENA

■ Bodegas Vegalfaro presentó el pasado lunes el nuevo Caprasia, un tinto de Bobal producido a partir de viñedos de más de medio siglo de antigüedad amparado por la DOP Utiel-Requena. Se trata de un vino con una crianza en barricas de 225 litros de 14 meses que posteriormente es parcialmente criado en ánforas de 150 litros durante 5 meses. El nuevo vino se presentó en la bodega tras una visita al yacimiento íbero de Las Pilillas, ubicado a espaldas del Pago de los Balagües, propiedad de bodegas Vegalfaro.



La DOP Utiel-Requena reúne a 30 enólogos para catar la añada 2014

V. MORCILLO REQUENA

■ Una treintena de enólogos de la DOP Utiel-Requena participaron ayer, miércoles, en la primera jornada de enólogos que organiza la mencionada denominación de origen, una iniciativa que persigue ofrecer la posibilidad a los enólogos que día a día trabajan en esta región vinícola de valorar de primera mano las cualidades del conjunto de vinos que se elaboran en esta zona.

Durante la jornada celebrada en la sede del Consejo Regulador, los asistentes han tenido la oportunidad de catar diferentes vinos blancos, rosados y tintos producidos con la última añada. Para concluir la reunión, los enólogos también han podido catar vinos ofrecidos por otras denominaciones de origen españolas.



Un momento de la cata. CUESTIÓN DE GUSTO

Ésta es la primera vez que el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena organiza un acto de estas características, y tiene previsto continuar con estos encuentros como medio para enriquecer el conocimiento del sector sobre los vinos de España.

En Botella

ACTUALIDAD

Peñín evalúa más de un centenar de vinos en Alicante

▶ Carlos González, director de la Guía Peñín, y Javier Luengo, responsable editorial y catador, se han desplazado esta semana a Alicante para iniciar la valoración de los vinos de la zona como fase de preparación de la edición 2016 de la guía. En total han catado 133 referencias en la DOP Alicante. Ambos prescriptores han hecho públicas las primeras valoraciones tras esta cata, destacando que los tintos siguen capitaneados por la variedad Monastrell, que muestra cierta rusticidad pero que, sin embargo, destaca por su carácter varietal. Sobre los blancos y rosados, González y Luengo auguran ciertos desequilibrios y matices algo planos. Por último, insisten en el excelente equilibrio de los vinos dulces de Moscatel, mientras que señalan los fondillones como punta de lanza de esta DO.

ACTIVIDADES

Pica'p cierra el ciclo «Time for Wine» con Chozas Carrascal

▶ El restaurante Pica'P (plaza Pintor Segrelles, 7 de Valencia) cierra esta noche la primera edición del ciclo de catas y maridaje «Time for Wine», una iniciativa que se ha desarrollado durante los dos últimos meses y que ha estado protagonizada por algunas de las bodegas más prestigiosas de la Comunitat Valenciana. Para poner punto y aparte a esta iniciativa (los responsables del establecimiento ya trabajan en la programación de una nueva entrega del ciclo, que tendrá lugar a principios del próximo año), esta misma tarde se celebrará una cata maridaje con los vinos y cavas producidos por Chozas Carrascal, compañía vinícola familiar que elabora sus vinos y cavas al amparo de tres denominaciones de origen: Utiel-Requena, Cava y Pago Chozas Carrascal). Más información y reservas llamando al teléfono 960 642 867.



Disfruta de las pequeñas cosas a lo grande

MARINA ALTA
EL BLANCO
DEL MEDITERRÁNEO

El momento más Feliz

www.bocopa.com