

En botella

CHOZAS CARRASCAL Continúa el ciclo «Ocho vinos, ocho conciertos»

► La sala de barricas de Chozas Carrascal acoge este domingo a partir de las 12 horas la segunda entrega del ciclo «Ocho vinos, ocho conciertos», organizado de manera conjunta con la

BBteca. En esta ocasión, la cantante Mireia Vilar y el pianista Amadeo Moscardó ofrecerán un recital basado en el jazz y la canción brasileña. El concierto se complementará con una visita a las instalaciones de Chozas Carrascal y un aperitivo-degustación de sus vinos. Más información llamando al teléfono 96 193 07 08.

ACTUALIDAD Oro y plata para Vegalfaro en el concurso «Catavinum»

► El Concurso «World Wine & Spirits Competi-

tion Catavinum» acaba de hacer públicos los resultados de la cata de vinos y licores de todo el mundo en su edición de 2015 y dos vinos de Bodegas Vegalfaro han obtenido medallas. El recién estrenado Caprasia Bobal ha obtenido una medalla de Oro, con lo que confirma la magnífica acogida en todo el mundo tras obtener noventa puntos por parte del prescriptor Stephen Tanzer —de International Wine Cellar— y de la Guía Peñín 2015. Este mo-



novarietal de Bobal criado parcialmente en ánforas de terracota se sitúa así como uno de los caldos de este varietal de referencia en la DOP Utiel-Requena. Además, el Rebel.lia tinto (también contraetiquetado con el sello de Utiel-Requena) ha conquistado una medalla de Plata. Desde que salió al mercado hace varias añadas, esta referencia no ha dejado de cosechar reconocimientos, como la medalla de Plata en la última edición del Concurso Mundial de Bruselas, los noventa puntos y cinco estrellas en la prestigiosa Guía Peñín y el título de Mejor vino ecológico de España según la Guía MiVino entre otros.

Nodus cumple diez años con un cambio de imagen radical

► Bodegas y Viñedos de Utiel pasa a denominarse bodegas Nodus, adoptando el nombre de la reconocida marca de vinos ► La familia De las Heras renueva la bodega y la imagen de sus caldos



La bodega, ubicada en Caudete de las Fuentes, ha sido renovada. CUESTIÓN DE GUSTO

V. M. F. REQUENA

► El sello Nodus se ha convertido, en apenas una década, en sinónimo de calidad en el mundo del vino. La marca creada por la familia De las Heras para comercializar el fruto de su finca —El Renegado, en el tér-

mino municipal de Caudete de las Fuentes— ha conquistado a críticos, restauradores y consumidores, siendo referencia habitual en la carta de muchos restaurantes valencianos y pieza fundamental en la exportación de la compañía vitivinícola.

Con motivo del décimo aniversario de la creación de la marca Nodus, los responsables de la compañía han decidido dar un paso al frente. Por el momento han ampliado las instalaciones de la bodega, dotándola de nuevas oficinas y salas de reuniones y catas. Además, han alcanzado un acuerdo con el restaurante El Yantar para ofrecer servicio de almuerzos y comidas en la propia bodega.

Durante la jornada de hoy se presentarán a los medios de comunicación especializados tanto las nuevas instalaciones como el nuevo nombre de la bodega, que pasa a denominarse Bodegas Nodus. También se mostrará la nueva imagen de la colección de vinos Nodus, que presentan un nuevo diseño tanto en el tipo de botella como en el etiquetado de las mismas. Este restyling ya ha sido presentado recientemente en el ámbito internacional, concretamente en la feria Prowein, donde los visitantes se han llevado una impresión muy positiva de los nuevos vinos de la bodega, que realizará la presentación de la nueva imagen a nivel nacional el próximo lunes en el hotel Las Arenas de Valencia.

El colectivo Ví Vid organiza la 50ª cata del Círculo de Vino de Pedralba

VICENTE M. VALENCIA

► Este domingo 29 de marzo se celebra en el restaurante Chaparral de Serra la 50ª cata del Círculo de Vino de Pedralba, un colectivo de casi medio centenar de aficionados al mundo del vino de diversas nacionalidades que se reúnen mensualmente desde 2010 para catar vinos producidos por las bodegas emplazadas en el ámbito de la Comunitat Valenciana, y que a lo largo de estos cinco años ha catado más de 400 vinos.

Para organizar esta señalada cata, el colectivo se ha apoyado en el colectivo Ví Vid, a cuyo frente se encuentran Riki Wigley y Marian Daras, y que entre otras iniciativas organizan, junto a la asociación Proava, un ciclo de catas de productos agroalimentarios valencianos en inglés.

Los asistentes al evento podrán degustar ocho vinos y un cava, todos maridados con las gastrotapas de El Chaparral. Entre las referencias que se catarán se encuentran los blancos Finca Collado (DOP Alicante) y Magnanimus (Castellón), el rosado Parreño Bobal (DOP Utiel-Requena), los tintos Clos d'Esgarracordes Pelegrí (IGP Castellón) y Las Ocho (Pago Chozas Carrascal), el dulce Chardonnay Dolç (DOP Valencia) o el cava Tantum Ergo Rosé (DO Cava).

Diego Talavera

► DIRECTOR GERENTE DE BODEGAS MURVIEDRO

«Apostamos por nuevos vinos protagonizados por la Bobal»

VICENTE MORCILLO REQUENA

► Acaban de cerrar su participación en la última edición de Prowein, la feria de vinos más importante de Europa. ¿Cuál es el balance?

► Muy positivo. Hemos participado junto con el stand corporativo del grupo Schenk, en el que se engloban todas las casas que formamos parte de uno de los holdings más importantes del mundo vitivinícola en Europa. Además, hemos tenido un stand propio con una barra de espumosos, en la que se podían degustar nuestra variedad de cavas y frizzantes, y por otro lado estaba representado el Territorio Bobal con los nuevos Murviedro Colección Bobal Roble, Murviedro Cepas Viejas Bobal y Murviedro Colección Bobal Reserva. Tal ha sido el éxito de estas nuevas

líneas que nuestro equipo comercial se ha vuelto a casa con nuevos pedidos que engrasarán nuestras ventas del 2015.

► Murviedro está considerada como una de las 50 mejores bodegas del mundo. ¿Dónde está el secreto de ese éxito?

► Calidad, investigación e innovación. Nuestro equipo está coordinado y comprometido al 100% en la búsqueda de la máxima calidad para nuestros vinos. Todo comienza con la selección de una buena materia prima en origen. Ya en bodega, nuestro equipo humano trabaja con las tecnologías más avanzadas para sacar el mayor provecho manteniendo su singularidad. Así definimos líneas de producto que marcan estilos que corresponden a tendencias de consumo internacionales y que con el packa-



Diego Talavera. LEVANTE-EMV

ging adecuado llegan a mercados de todo el mundo a precios justos y razonables para que el dinero no sea una barrera a la hora de disfrutar de un vino de calidad.

► ¿Sobre qué novedades trabaja su equipo para este 2015?

► Como he comentado anteriormente, nuestros esfuerzos están orientados a ensalzar el Territorio Bobal, un plan que defiende la singularidad de un territorio único, origen del vino en Iberia. Por otro lado, las tendencias y gustos del mercado nos favorecen y abren nuevos horizontes a los vinos con burbujas, incluyéndose en este grupo los de fermentación natural (como pueden ser el cava y los vinos de aguja o frizzantes) y por otro lado los vinos gasificados. Esta es la gran oportunidad del cava valenciano, como es el caso de la gama de cavas Luna.

► Desde que accedió al cargo de Director General, ¿de qué se siente más orgulloso?

► Hay dos cosas que me llenan de orgullo, el equipo humano que conforma esta empresa y el haber logrado con su apoyo transformar una bodega que venía del granel y la marca blanca, en una bodega de vino español de calidad con un futuro brillante y que puede presumir de comercializar y tener reconocidas sus marcas en más de 50 países en todo el mundo. Nuestra gente es la esencia del gran proyecto de Murviedro y hay que agradecer a cada uno de ellos su esfuerzo. Un personal implicado es clave para avanzar.