

En botella

ACTUALIDAD

Villena celebra la segunda feria del vino joven

► Villena se convertirá durante este próximo fin de semana en uno de los focos de atención para los amantes del vino con la celebración de la segunda edición de Vinouvelle, certamen que, tras el éxito del año pasado, ampliará su duración para que los asistentes puedan disfrutar un día más de las propuestas que ofrece. Una veintena de bodegas de diferentes Denominaciones de Origen estarán presentes en este evento, que se desarrollará los días 17 y 18 de abril en la plaza de toros del municipio alicantino.



**SALÓN GOURMET
G^a Tejerino clausura la cata magistral de Bocopa**

► La Ministra de Agricultura, Isabel García Tejerino, clausuró la cata magistral organizada por Bocopa el pasado lunes en el Salón Gourmet de Madrid, que este año cumple su vigésimo novena edición. La cata, protagonizada por cinco de las mejores etiquetas de la bodega ali-

cantina, estuvo conducida por el director técnico de la entidad, Gaspar P. Tomás, y el último ganador del certamen «La Nariz de Oro», Iván Martínez.

ACTIVIDADES

Los vinos de Arráez, en la exposición de E. Bermejo

► Los vinos de bodegas Arráez estarán presentes hoy, jueves, en la sala Lametro de Valencia, donde se inaugura la exposición del artista valenciano Eduardo Bermejo. Los vinos que podrán degustarse durante la exposición son los Eduardo Bermejo, Calabuig y Vivir sin Dormir, todos ellos con el denominador común de que sus etiquetas han sido creadas a partir de los diseños del mencionado artista. La exposición, titulada «Este muro no separa», podrá visitarse hasta el próximo 8 de mayo.

XV Ciclo de Catas



Los vinos de Bodegas Enguera, en el Centro Comercial Ademuz



► Continua adelante la programación del decimoquinto Ciclo de Catas Hipercor, en el

que algunas de las mejores bodegas de la Comunitat Valenciana presentan a los aficionados del vino sus etiquetas más representativas y las nuevas añadidas. Así, este próximo sábado 18 de abril, bodegas Enguera presentará una selección de sus vinos más relevantes; entre ellos el blanco Blanc d'Enguera 2014, los tintos Dis-Tinto 2012 y Megala 2010 y el dulce Verdil de Gel 2014. La entidad valenciana, que produce sus vinos al amparo de la Denominación de Origen Protegida Valencia, trasladará a uno de sus enólogos principales, Álvaro de Nieves Toledo, para que dirija la cata y comente algunas de las peculiaridades del proceso de elaboración de estos vinos.

El Ciclo de Catas de Hipercor es una iniciativa promovida por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de la Comunitat Valenciana en la que participan este año un total de veinticinco bodegas. Para poder asistir a las actividades de este ciclo de catas es imprescindible reservar plaza en el Club del Gourmet del Centro Comercial Ademuz (planta semisótano) o llamando al número de teléfono 963 469 000 (ext. 2340).

CATA DE BODEGAS ENGUERA
Sábado, 18 de abril. 11:00 horas
Sala de Actividades 4^a planta CC Ademuz
Avda. Pio XII, 51. 46015 Valencia

La Font de la Figuera acoge la cuarta Mostra de Vins Terres dels Alforins

V. M. F. VALENCIA

► La Asociación de Viticultores y Productores de la zona de Terres dels Alforins celebran el próximo sábado la cuarta edición de su Muestra de Vinos, un evento de carácter itinerante que aúna cada año cultura, gastronomía y enología, y que en esta cuarta entrega tendrá establecida su sede en el municipio de La Font de la Figuera. Los asistentes a este certamen tendrán la oportunidad de catar y degustar los vinos elaborados por las once bodegas que forman parte del mencionado colectivo: Antonio Arráez, bodegas Enguera, Celler del Roure, Clos de la Vall, Daniel Belda, Heretat de Taverners, Los Frailes, Los Pinos, Rafael Cambra, Torrevellisca y Vinos de la Viña. Además, en el recinto de la muestra también se ubicarán paradas con especialidades gastronómicas de la comarca, entre ellas el tradicional gazpacho.



La Mostra de Vins Terres dels Alforins reúne cada año a cientos de visitantes. KAREL EISSNER

La Mostra se inaugurará el sábado 18 a las 11 horas en la Plaza Mayor de La Font de la Figuera. Media hora después de la apertura se celebrará una de las novedades de este año, una cata de vinos teatralizada. A continuación se realizarán diversas danzas tradicionales a cargo de grupos de la zona.

Las actividades en la jornada matinal

se completarán con un homenaje a Eduardo Revert Vila y la actuación de la banda de música «La Lira Fontiguereense». Para la sesión de la tarde se ha programado la actuación del grupo «Lulú y los Tigretones».

La Mostra de Vins Terres dels Alforins

está organizada por la asociación del mismo nombre y el ayuntamiento de La Font de la Figuera. El evento cuenta con la colaboración de la asociación de comercios de La Font de la Figuera, la Diputación de Valencia y los ayuntamientos de Fontanars dels Alforins y Moixent.

Territorio Bobal organiza el congreso «Viñedos de Iberia»



El congreso se inauguró ayer en Requena. CUESTIÓN DE GUSTO

VICENTE M. REQUENA

► El Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología de Requena acoge desde ayer,

miércoles, el congreso internacional «Viñedos de Iberia. Antigüedad, cultura y tradición», unas jornadas de trabajo en las que

se abordarán cuestiones relacionadas con el patrimonio paisajístico de la zona y con la defensa de la candidatura de Territorio Bobal como Paisaje Cultural de la Vid y el Vino por la UNESCO.

Además de las conferencias programadas durante los tres días del congreso (que se clausurará mañana viernes), en el programa de actividades se incluyen otras actividades paralelas como la visita al yacimiento arqueológico de Las Pilillas (donde se atestigua la elaboración de vino en la zona desde hace más de dos mil años) o a las cuevas de La Villa de Requena. El punto final del congreso tendrá lugar mañana viernes a las 13 horas con una mesa redonda sobre «El paisaje del vino. Antigüedad, cultura y tradición» en la que participarán María Rosa Suarez (ICOMOS España), Carmen Pérez (IVCR Culturart Generalitat), Begoña Bernal (Universidad de Burgos), Rosa Anna Genovese (Universidad de Nápoles), Víctor Fernández (Universidad de Sevilla) y José M. García (ICOMOS España).

Hispano+Suizas recoge el premio al mejor espumoso de España

VICENTE M. VALENCIA

► El enólogo Pablo Ossorio, en representación de bodegas Hispano+Suizas, asistió el pasado fin de semana al municipio andaluz de Montilla, donde se celebró la gala anual de entrega de premios de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), en cuyo último palmarés figura el Tantum Ergo Rosé como mejor espumoso de España.

El colectivo de periodistas entregó las distinciones a los vinos, cavas y licores mejor clasificados en las once categorías convocadas, cuyos ganadores tuvieron que superar una reñida votación a doble vuelta junto a casi un millar de referencias. El Tantum Ergo se adjudicó uno de los dos premios extraordinarios otorgados este año al mejor vino y mejor vino espumoso, siendo además el único caldo producido en la Comunitat Valenciana presente en el palmarés de esta edición.

