

# Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



**Levante**  
EL MERCANTIL VALENCIANO  
Diario fundado en 1872

## Viñedos a vista de pájaro

▶ La Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena incorpora a su oferta una nueva experiencia, «Tierra y Aire», que permite disfrutar de las impresionantes imágenes aéreas de los cañones del Cabriel

V. MORCILLO REQUENA

El colectivo de la Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena —integrado en el club de las Rutas del Vino de España— ha diseñado nuevas propuestas para potenciar el enoturismo en esta región vitivinícola. Tras la magnífica acogida que ha tenido durante los últimos meses el «VinoBus», la asociación ha desarrollado un nuevo paquete para rutas de uno o dos días que incluyen, como principal reclamo, un vuelo en aeroplano por algunos de los parajes naturales más bellos de la zona.

La nueva experiencia, denominada «Tierra y Aire», se basa en un programa de enoturismo en el que participan tres de los socios del colectivo: el aeródromo de Requena, la bodega Pago de Tharsys y la almazara ecológica Oli Oli. La jornada comienza disfrutando de las impresionantes imágenes aéreas de uno de los parajes más bellos de la Comunitat Valenciana, el Parque Natural de las Hoces del Cabriel, sobrevolando los profundos cañones que el río ha ido labrando a lo largo de los siglos. Tras el vuelo —de unos cuarenta minutos de duración— el visitante disfrutará de una visita guiada a la Almazara ecológica Oli Oli, donde podrá conocer de la mano del maestro almazarero los secretos para elaborar un excelente aceite ecológico y de calidad con las aceitunas que se cultivan a su alrededor.

Por último, el visitante podrá completar la experiencia visitando Pago de Tharsys,



Sobrevolar los viñedos en pena brotación es otro de los atractivos. CUESTIÓN DE GUSTO



También se visita una almazara. cdg

donde podrá conocer de primera mano las instalaciones de una bodega enclavada entre viñedos. Al finalizar la visita tendrá lu-

gar una degustación de sus vinos y embutido de la comarca.

El precio de esta nueva propuesta enoturística oscila entre los 133,50 euros por persona si se realiza en una única jornada y los 215 si se opta por pernoctar en el hotel rural de Pago de Tharsys.

Al margen de esta novedosa iniciativa, la Asociación Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena sigue ofreciendo, a través de su web [www.rutavino.com](http://www.rutavino.com), interesantes propuestas diseñadas a la medida de todos aquellos que quieran disfrutar de los vinos, gastronomía, paisajes y patrimonio cultural de esta comarca del interior de la provincia de Valencia.

### En Botella

#### ACTIVIDADES

#### Los mejores profesionales, en el máster de la DOP Valencia

▶ El Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos, impartido por la DOP Valencia, ha logrado reunir a destacados profesionales desde su comienzo el pasado mes de octubre. Por este curso, pionero en la Comunitat Valenciana, han pasado destacados expertos como el maestro de sumilleres Custodio López Zamarra, José Antonio Navarrete, sumiller del restaurante Quique Dacosta, o Frédéric Galtier, periodista y responsable de comunicación del prestigioso Concurso Mundial de Bruselas, quien abordará la historia de este certamen desde su nacimiento y su progresión en los últimos años en una clase que impartirá hoy mismo. Por último, cabe destacar que la tutora y docente del máster, María Luisa Martín, ha sido seleccionada entre los cinco mejores catadores del Concurso Mundial de Bruselas.

#### ACTUALIDAD

#### Gratias Wines presenta sus nuevas añadas en el Tonyina

▶ El bar Tonyina de Valencia acoge el próximo martes 2 de junio a las 18,30 horas la presentación de las nuevas añadas de los vinos producidos bajo el concepto de «vinos éticos» por el sello Gratias Wine. En el evento, los responsables de la compañía ofrecerán una degustación del tinto Gratias Máximas XIII, Gratias rosé y Gratias blanc (los dos primeros de Bobal y el tercero de Tardana). Además, presentarán los dos lanzamientos en edición limitada para esta campaña: Infinitum y Arroba.

## Pago de Tharsys busca conquistar a nuevos consumidores con «Sungria y N'Arancha»

V. M. F. VALENCIA

Pago de Tharsys ha presentado esta misma semana sus últimas propuestas para captar nuevos consumidores: «Sungria» y «N'Arancha», dos bebidas producidas a partir de vino con doble fermentación natural, 7º y suave carbónico, cuyo diseño externo ha sido realizado por la creativa Eva Armisén.

La idea de los dos productos nace del proyecto de colaboración entre la bodega con

sede en Requena y el experto en branding Marc Agliata, creador del Arancello de Valencia Federica. Sungria y N'Arancha son dos bebidas a base de vino (tinto de Tempranillo en el caso de la sangría y blanco de Macabeo en el caso del cóctel de naranja) producidas por fermentación natural y con esencias naturales. El vino base realiza una segunda fermentación en depósito para obtener carbónico natural, y antes del embotellado se adi-

cional líquido de expedición con esencias naturales.

Estos nuevos productos representan, según la bodega, un nuevo concepto de bebidas denominado Q&BE (Quality and Beauty) concebidos para satisfacer la demanda de los restaurantes y terrazas de verano además de las necesidades de consumidores cada vez más exigentes. Sungria y N'Arancha ya están disponibles en tiendas especializadas y gran-



García, Agliata, Suria y Furriol. cdg

des superficies. Se presenta en una botella de cuidado diseño de 75 cl. y su precio aproximado es de ocho euros.

**MURVIEDRO**  
BODEGAS

# CUEVA DE LA CULPA

Un bobal, mejor vino de España.

WINE IN MODERATION EN EL VINO DE ESPAÑA

Bodegas Murviedro S.A. © 2015