

En botella

ACTUALIDAD

Utiel-Requena completa su selección de vinos

► El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha hecho públicos los resultados de los vinos que representarán al colectivo durante el presente ejercicio en las tres categorías que todavía estaban pendientes de adjudicar: blancos madurados en barrica, tintos de Bobal jóvenes o de añada y tintos madurados en barrica. Tras la cata ciega realizada por el comité evaluador

del Consejo Regulador, han resultado ganadores las siguientes referencias: Vegalfaro Chardonnay 2014, de bodegas Vegalfaro (blanco madurado en barrica); Al Vent tinto 2014, de grupo Coviñas (tinto de Bobal joven o de añada); y Capraria 2014 Bobal-Merlot de bodegas Vegalfaro (tinto madurado en barrica). Estas tres referencias se unen a las cinco que fueron seleccionadas mediante cata ciega el pasado mes de marzo (el blanco joven Fuenteseca de bodegas Sierra Norte, el rosado de Bobal Añal de Dominio de la Vega, el rosado no varietal Fuenteseca de Sierra Norte y los tintos de crianza y reserva Cerro Bercial, ambos producidos por bodegas Sierra Norte), y serán empleadas por el organismo regulador para representar al colectivo en aquellas ferias y eventos promocionales en los que el colectivo esté representado.

EXPO MILÁN 2015

Murviedro, proveedora del pabellón de España

► Bodegas Murviedro ha sido elegida como la mejor representante del vino de calidad elaborado en la Comunitat Valenciana y, junto con otras dos bodegas españolas de la categoría de Torres y Codorníu, participa como proveedor oficial del pabellón de España en la Exposición Internacional de Milán 2015, que se desarrolla bajo el lema: «Alimentar el planeta. Energía para la vida». El evento espera recibir más de veinte millones de visitantes y cuenta con la participación de casi ciento cincuenta países y tres organizaciones internacionales. En el pabellón de España, el Grupo Sagardi participa con la restauración y las actividades

están organizadas en torno a un mismo leit motiv: «El lenguaje del sabor». Los organizadores esperan recibir —solo en el pabellón español— más de dos millones de visitantes durante los seis meses que dura la Exposición Internacional. La calidad de los vinos de Murviedro (filial española del grupo suizo Schenk), su trayectoria histórica y vocación exportadora, junto con su amplia variedad de referencias, son algunos de los méritos que han motivado su selección como representante de la gastronomía española en un evento internacional de estas características. La bodega está presente en el pabellón desde el 1 de mayo con un amplio número de referencias, entre las que podemos encontrar el tinto Cueva de la Culpa (DOP Utiel-Requena—, seleccionado como Mejor Vino de España 2014 por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Coviñas cumple 50 años: medio siglo apostando por el territorio



Primeras etiquetas del Vino de la Reina. CdG

V. M. F. REQUENA

■ Hoy en día resulta habitual que jóvenes emprendedores decidan adentrarse en el mundo del vino creando su propia bodega y nutriéndola con las uvas de sus propios viñedos, pero hace medio siglo las cosas resultaban más complicadas, y el cooperativismo era el único recurso que tenía el agricultor para no verse sometido a las condiciones de los terratenientes.

Así, y aunque ya existían diversas cooperativas en la zona, en 1965 un grupo de viticultores encabezados por Román Guijarro Monsalve constituyen la sociedad Cooperativa del Campo de la Castilla Valenciana (Coviñas) con el objetivo de aunar esfuerzos para obtener mayor renta de sus cosechas.

Han pasado cincuenta años y, aunque el



Las instalaciones de Coviñas han mejorado significativamente en cincuenta años. CdG

objetivo de la entidad continúa siendo el mismo, la evolución de Coviñas en estos años ha sido imparable. Un año después de su fundación, Coviñas creaba su primer vino embotellado, el Vino de la Reina, etiqueta que dos décadas después desaparecería en favor de la nueva marca Enterizo debido a un conflicto de patentes y registros. Las bases de comercialización ya estaban perfectamente consolidadas, y a mediados de la década de los noventa la entidad decide dar el salto a la exportación con una etiqueta que conquistó a consumidores de media Europa, Torre Mayor.

El volumen de comercialización de vino embotellado no dejaba de crecer, y tras la mejora de la línea de envasado, en 2003 se inaugura una nave de crianza con capacidad para 10.000 barricas y un millón de botellas, donde actualmente descansan los vinos con mayor personalidad de la bodega.

En la actualidad, y bajo la presidencia de José Miguel Medina Pedrón, Coviñas es una cooperativa de segundo grado en



XV Ciclo de Catas



Bodegas Reymos y La Viña, en el Centro Comercial Ademuz

► Continúa 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 añadas. Así, este próximo sábado 21 de mayo, bodegas Reymos y Vinos de La Viña (ambas agrupadas en el grupo cooperativo Anecoop) presentarán algunos de sus vinos más representativos. Bodegas Reymos, de la mano del enólogo Miguel Tarín Mengod, ofrecerá una cata comentada del vino blanco Amatista y del espumoso brut nature Reymos 1918; mientras que la enóloga María Ángeles Camera Villanueva, de la bodega Vinos de La Viña, conducirá una cata en la que se degustarán los tintos Icono Selección e Icono Syrah.

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 REYMOS Y LA VIÑA
Sábado, 28 de mayo. 11:00 horas
Sala de Actividades 2ª planta CC Ademuz
Avda. Pio XII, 51. 46015 Valencia

1ª PREMIO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
D.O. COMUNIDAD VALENCIANA 2015

1ª PREMIO
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA
MOSTRA DE VINS I ALIMENTS 2015

2º PREMIO
ACEITE OLIVA VIRGEN
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

1ª PREMIO
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
D.O. COMUNIDAD VALENCIANA 2014

"POSIBLEMENTE EL MEJOR ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA"

MOIXENT
COOP. SAN PEDRO APOSTOL
www.pagosdelguerrer.com

Tel. 96.226.00.20
Plaza de la Hispanidad, 4
46640 - Moixent - Valencia - España
isabelcalabuig@coopmoixent.com