

## En botella

### ACTUALIDAD

#### Proava celebra su concurso de cavas y espumosos

► Las instalaciones del CdT de Valencia acogen mañana viernes la cata ciega del concurso de Cavas y Espumosos de la Comunitat Valenciana que organiza cada año el colectivo Proava. Un panel de catadores formado por un grupo de sumilleres, enólogos, prescriptores y periodistas especializados actuarán como jurado para seleccionar aquellos vinos que, por sus cualidades organolépticas, merecen ser considerados como los mejores de la Comunitat Valenciana. Los galardonados en este concurso

se darán a conocer durante el transcurso del evento que Proava celebrará a finales de este mes de junio en el High Cube de Valencia.

### ACTIVIDADES

#### La UPV acoge una jornada sobre viticultura de precisión

► El Paraninfo de la Universitat Politècnica de Valencia acoge mañana viernes una jornada técnica sobre «La viticultura de precisión en la mejora de la calidad del vino». Durante la jornada, que arrancará a las 9:00 horas, se abordarán diversos temas relacionados con las prácticas en el viñedo y las nuevas soluciones tecnológicas para optimizar los resultados. Se trata de una jornada de carácter internacional en la que participarán destacadas personalidades de países mediterráneos con profunda tradición vinícola como Francia, Italia o Espa-

ña. Francisco Rovira Más y Juan Giner González representarán a la institución valenciana presentando dos ponencias. Tras la conclusión de la jornada, los invitados tendrán la oportunidad de degustar una selección de vinos del colectivo Terres dels Alforins (DOP Valencia).

### WINECANTING SF 2015

#### Los vinos de Alicante se dan un baño de multitudes

► Más de dos mil personas se dieron cita el pasado lunes en los jardines del Museo Arqueológico Provincial de Alicante (MARQ) para disfrutar de los vinos amparados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante en la octava edición del Winecanting Summer Festival, un certamen perfectamente consolidado entre la sociedad alicantina como anticipo de las tradicionales fies-

tas de San Juan. El evento comenzó a las 18 horas con la presencia de profesionales de la hostelería, la sumillería, prensa especializada, etc. A las 19 horas la presidenta de la Diputación de Alicante, Luisa Pastor, junto con el presidente del CRDOP Alicante, Antonio M. Navarro y el subdelegado del gobierno en Alicante, Alberto Martínez, procedieron a la inauguración oficial. Les acompañaron en la misma, el Delegado Provincial de Agricultura, el Presidente de COEPA, o la Presidenta de la Asociación Provincial de Hostelería, APEHA entre otros. Todos coincidieron en señalar la gran evolución del sector en estos años y la apuesta por la calidad. Las bodegas pudieron presentar sus añadas, sus nuevos vinos, etiquetados, etc. en una de las pocas ocasiones en las que se puede sentir y degustar la mayoría de los vinos de la DOP Alicante en un mismo entorno y a la vez, de ahí lo excepcional de la ocasión.

# Murviedro regresa al futuro

► La bodega presenta en el Ricard Camarena Lab cuatro vinos de Bobal con los que reafirma una apuesta que tuvo su origen a finales de los noventa con los tintos de maceración carbónica

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Como si se tratase de una adaptación de la película de Robert Zemeckis Regreso al Futuro, bodegas Murviedro giró la vista atrás el pasado lunes para tomar una nueva perspectiva del futuro con el lanzamiento de cuatro nuevos vinos de Bobal amparados por la DOP Utiel-Requena, que confirman el sólido compromiso de la compañía por poner en valor la uva autóctona de esta región vinícola y reivindicar sus altas prestaciones a la hora de producir vinos tintos de calidad.

Murviedro ya comenzó a trabajar sobre el potencial de la variedad Bobal a finales de la década de los noventa del pasado siglo XX, cuando conquistaron el mercado con unos armoniosos vinos tintos elaborados bajo una innovadora técnica de maceración carbónica. Posteriormente, la gama Corolilla se convirtió en uno de los mejores embajadores del Bobal en todo el mundo, logrando abrirse hueco en los mercados más exigentes.

Casi dos décadas después, Murviedro (filial española del grupo suizo Schenk) vuelve a posicionarse como una de las grandes defensoras de la Bobal con el lanzamiento de cuatro etiquetas que muestran la versatilidad de esta uva: Murviedro Colección Roble, Vox Populi, Murviedro Colección Reserva y Murviedro Cepas Viejas, cuatro etiquetas presentadas en el contexto de un maridaje con la cocina de Ricard Camarena, quien planteó un menú muy bien armonizado con los nuevos vinos.



Los nuevos vinos de Murviedro se presentaron en el Ricard Camarena Lab. CUESTIÓN DE GUSTO

Durante la presentación, realizada en el Ricard Camarena Lab del Mercado de Colón de Valencia, el prestigioso chef planteó un menú en el que también tuvieron presencia las otras dos novedades que Murviedro presentó en el evento, el blanco Murviedro Colección Verdejo y el cava Arts de Luna brut Chardonnay.

El lanzamiento de estos nuevos vinos avanza los objetivos de la bodega para los próximos años, que pasan por recuperar las raíces de variedades autóctonas como la Bobal para elaborar grandes vinos de calidad que revaloricen no sólo el producto, sino también la región, como una parte inestimable de su propia esencia.

## XV Ciclo de Catas



### Bodegas Xaló, 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 sábado 13 de junio, Bodegas Xaló presentará una selección de sus vinos más relevantes, entre ellos el blanco Bahía de Dénia, el rosado Malvarrosa y la mistela Vall de Xaló Moscatel. El enólogo Sergio Balaguer será el encargado de conducir esta cata.

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 XALÓ**  
Sábado, 13 de junio. 11:00 horas  
Sala de Actividades 2ª planta CC Ademuz  
Avda. Pio XII, 51. 46015 Valencia

VISÍTANOS  
DESCUBRE  
LA COMARCA  
DEL  
ALTO PALANCIA

16ª FERIA ACEITE DE VIVER

FERIA EMPRESARIAL ALTO PALANCIA

13 Y 14 JUNIO 2015

PARQUE DE LA FLORESTA VIVER

ORGANIZA:

FECAP

25 COOPERATIVA DE VIVER

COLABORA:

AYUNTAMIENTO DE VIVER

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y PESCA