

**En botella**

**NOVEDADES**

**La alicantina Vinessens amplía su colección de vinos**

► La Casica del Abuelo (nombre elegido en honor a la historia de la casa agrícola de su finca Puerto de la Harina Nº 8, construida en el año 1932) es la nueva apuesta de la bodega alicantina Vinessens para reivindicar el potencial de la uva Monastrell. Construido con un

setenta por cien de esta casta y pequeñas proporciones de Syrah y Cabernet Sauvignon, el nuevo tinto —con cuatro meses de crianza en barricas nuevas de roble francés— destaca por su riqueza aromática y su carácter mediterráneo. Los responsables de la bodega (los enólogos Marta Ribera y Andrés Carull) no dudan en tildar la nueva referencia como hermano pequeño del ya consolidado Sein, el tinto de mayor expresión de esta pequeña bodega de «garaje» emplazada en el término municipal de Villena.



**ACTUALIDAD**

**La Federación de Sumilleres premia a la DOP Valencia**

► La Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunitat Valenciana (FASCV) homenajeó a la DOP Valencia durante el transcurso de la quinta edición de la Fiesta de la Burbuja, celebrada hace unos días en la playa de la Patana de Valencia. El colectivo de sumilleres valencianos distinguió el trabajo de apoyo y colaboración que el organismo regulador ha mostrado desde años a la sumillería valenciana, desarrollando diferentes iniciativas, como el Máster de Sumiller especialista en vinos va-

lencianos, que este año ha completado su cuarta promoción. La nueva consellera de agricultura, Elena Cebrían, fue la encargada de entregar el galardón al presidente de la DOP Valencia, Cosme Gutiérrez.



**Más de siete décadas dibujando la senda del éxito cooperativo**

V. M. F. VALENCIA

■ Fundada en 1944, la cooperativa La Viña —ubicada en el término municipal de La Font de la Figuera y agrupada en la comercializadora agraria Anecoop— se ha consolidado después de algo más de siete décadas como una de las bodegas de mejor trayectoria de la Comunitat Valenciana. Con alrededor de cuatrocientos viticultores y una superficie de viñedo de más de tres mil hectáreas, la entidad procesa una media de once millones de kilos de uva que, una vez transformados en vino, tienen como destino los principales mercados de todo el mundo, con presencia en cuarenta países de los cinco continentes.

La compañía dispone de unas modernas instalaciones dispuestas sobre una superficie de casi treinta mil metros cuadrados, con una sala de crianza con capacidad para más de tres mil barricas de roble. La nueva bodega, construida en 2001, dió una nueva dimensión comercial a la entidad, que ya en 1981 había dotado a sus anteriores instalaciones de una eficaz planta embotelladora que marcó un antes y un después para los socios.

Su compromiso con la calidad y la tradición ha llevado a La Viña a ser la primera bodega valenciana en obtener la certificación de calidad ISO 9000:2000 o a ser premiada como mejor cooperativa agraria valenciana en el año 2004; pero más allá de certificados, premios y reconocimientos, la calidad de los vinos de La Viña se fundamenta en el viñedo.

La socios de la cooperativa aportan algunas de las mejores parcelas de esta subzona productora de la DOP Valencia. La finca El Carrascal, el Rincón de los Escribanos, Alforins, la Foia, la Solana, Els Co-



**Batería de depósitos de vinificación de la bodega.** CUESTIÓN DE GUSTO



**Sala de crianza.** CUESTIÓN DE GUSTO

llaos o la finca Venta del Puerto son sólo algunos ejemplos de los parajes de viñedos que nutren con sus mostos los depósitos de la bodega. Varietales principal-

mente tintas (Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,...) pero también blancas como la Chardonnay que son la base para producir una colección de vinos de excelente relación calidad-precio que se consumen en casi cuarenta países de todo el mundo.

La gama Icono (una colección de monovarietales que recientemente ha incorporado una nueva referencia —un coupage con una selección de las mejores uvas—), la colección Juan de Juanes o la Casa L'Ángel o los afamados Venta del Puerto, dos tintos con diferentes plazos de crianza (12 y 18 meses) en barricas de roble americano y francés respectivamente son sólo algunos de los sellos con los que Vinos de La Viña - Anecoop está presente en los cinco continentes obteniendo premios y reconocimientos en los principales concursos de todo el mundo.

La bodega ofrece la posibilidad de realizar visitas guiadas por sus instalaciones y catar sus vinos. Más información en [www.ventadelpuerto.com](http://www.ventadelpuerto.com).

**Murviedro se convierte en nuevo patrono de la fundación Dieta Mediterránea**

VICENTE M. VALENCIA

■ Bodegas Murviedro ha entrado a formar parte del exclusivo grupo de grandes bodegueros españoles que junto con Torres, Freixenet y Codorniu defienden la dieta mediterránea como fuente de vida y salud. Así Murviedro se convierte en patrono de la Fundación Dieta Mediterránea, reforzando su compromiso de promover estilos de vida y alimentación saludable entre la sociedad, dentro de su política de Responsabilidad Social Corporativa (RSC).

La dieta mediterránea es una de las más sanas, y los investigadores prosiguen sus estudios con la esperanza de descubrir las bases científicas que se ocultan detrás de ella. Aunque el primero en dar publicidad a esta dieta fue un médico estadounidense destinado en Italia durante la II Guerra Mundial, fue un estudio de Harvard publicado en 1995 el que contribuyó definitivamente a la popularidad de ésta.

La dieta tradicional, originaria de los países de la región mediterránea, se caracteriza por una elevada ingesta de frutas y verduras frescas, semillas, frutos secos, cereales y pescado y un consumo bajo de carnes, especialmente las rojas, con el aceite de oliva como principal fuente de grasas y, por supuesto, una ingesta moderada y diaria de vino, normalmente tinto, como acompañamiento de las comidas.

En esta línea, la Fundación Dieta Mediterránea (FDM) tiene como objetivo fomentar la investigación sobre la dieta y realizar actividades de difusión y concienciación social. De hecho, incluye el consumo de vino con moderación en la pirámide nutricional que aconseja a la población adulta.

**Barras y restaurantes** *Beronia*

**Fideuà gandiense en Goya Gallery Restaurant**

► Beronia Crianza (DO Rioja) propone para esta semana la fideuà gandiense de Goya Gallery Restaurant. Se trata de una elaboración que acompaña a la perfección una copa de este excepcional tinto hecho con uvas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo, con doce meses de crianza en barrica de roble. De ele-

gante color rojo rubí y aromas de fruta roja madura y notas de regaliz, ofrece un paso por boca goloso, redondo y amplio. El restaurante Goya Gallery ofrece un concepto gastronómico que aúna tradición e innovación en una de las mejores zonas de Valencia. Además de la fideuà gandiense, con la que el cocinero del restaurante, Fernando Navarro, ha ganado el concurso internacional de Fideuà de Gandía en varias ocasiones (alzándose con el título de campeón de campeones en la edición de 2009), Goya Gallery propone infinidad de arroces secos y melosos, carnes y pescados, y una selección de tapas y entrantes como el gazpacho de caza y foie, el canelón de pollo de corral con bechamel de hongos, la alcachofa confitada con vinagreta de tomate y jamón o la costilla de cerdo lacada con puré de calabaza y curry. Disfrute ahora de los platos que se elaboran en los mejores establecimientos de la Comunitat Valenciana con una copa del Rioja más reconocido, Beronia Crianza.

**GOYA GALLERY RESTAURANT**  
C/ Burriana, 3 • 46011 Valencia  
Teléfono 96 304 18 35  
[www.goyagalleryrestaurant.com](http://www.goyagalleryrestaurant.com)

