

En botella

NOVEDADES

Arráez lanza una gama de vinos para alimentación

► Bodegas Antonio Arráez, compañía familiar ubicada en el término municipal de La Font de la Figuera, acaba de lanzar al mercado una nueva gama de vinos bajo el sello «Canallas». Se trata de un blanco y un tinto joven, ambos de carácter fresco y afrutado, pensados para consumir todos los días tanto por su excelente relación calidad-precio como por las cualidades organolépticas de cada una de las referencias. La nueva colección de vinos pasa a formar parte de la gama básica de vinos de bodegas Antonio

Arráez junto a la línea de productos «Calabuig», aunque en este caso su destino comercial no será el canal de la restauración —como sucede con los «Calabuig»— sino el de los supermercados y grandes superficies. De hecho, los nuevos «Canallas» ya estuvieron presentes en la inauguración del nuevo supermercado de la cadena Family Cash en Alquería de la Comtesa (La Sfor, Valencia), un nuevo concepto de supermercado, presente también en Torrent, Xàtiva i Ontinyent, tiene como principal novedad ofrecer productos de calidad a precios accesibles.

ACTUALIDAD

Torrevelisca estrena nuevas etiquetas

► Bodegas Torrevelisca cuenta desde la última campaña con una nueva gama de vinos, comercializados con el mismo nombre de la

bodega. La colección se compone de tres referencias: un blanco cien por cien Macabeo, un tinto joven de Tempranillo y Syrah a partes iguales, y un tinto roble elaborado con uvas de la variedad Petit Verdot. Las tres nuevas etiquetas han tenido una magnífica acogida en el sector de la restauración gracias a sus cualidades organolépticas y su precio contenido.

INTERNACIONAL

El tinto Finca Enguera logra una medalla de oro en Japón

► El vino tinto Finca Enguera Cuvee Taka 2012, elaborado para el mercado asiático por bodegas Enguera, ha obtenido una medalla de oro en la última edición de la competición vinícola organizada por la influyente publicación japonesa «Wine-What!?!». Finca Enguera es un vino que nace de los mejores viñedos de Mo-

nastrell cultivado en la propiedad. Se elabora con una vinificación muy suave, respetando el perfil aromático propio de esta variedad. Inspirado en el templo de Kamakura, refleja la paz y armonía de dos mundos unidos por la amistad de Tet-suo Takahashi y Bodegas Enguera. Este nuevo galardón permite a la compañía vinícola (adscrita a la DOP Valencia) consolidar sus relaciones comerciales en el mercado asiático.



Alicante nombra a María Blasco madrina de la Vendimia 2015

VICENTE MORCILLO ALICANTE

■ La científica alicantina María Blasco ha sido seleccionada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante como madrina de la vendimia 2015. Blasco, natural del municipio de Verdegás, es la actual directora del Centro Nacional de Investigaciones Oncológicas, un lugar al que ha llegado tras un periplo profesional por laboratorios de prestigio en Estados Unidos, como el Cold Spring Harbor. Es licenciada en bioquímica y biología molecular por la Universidad Autónoma de Madrid y heredera de los equipos de investigación españoles que arrancan con las investigaciones de Ramón y Cajal o Severo Ochoa. Ha recibido numerosas premios por su importante trabajo de investigación sobre los telómeros y la telomerasa en el cáncer y enfermedades relacionadas con el envejecimiento, trabajos que le han valido un importante reconocimiento internacional y premios.

El acto del nombramiento oficial de María Blasco como madrina de la vendimia 2015 se realizará el próximo 18 de septiembre en las instalaciones de bodegas Sierra Salinas, en el término municipal de Villena, uno de los espacios más singulares de la DOP Alicante al encontrarse dentro del parque natural de la sierra del mismo nombre entre Pinoso, Villena y Yecla,



Viñedos de la bodega Sierra Salinas, con la sierra del mismo nombre al fondo. V. M. F.

rodeado de pinares, almendros y aves protegidas.

Las instalaciones de la bodega Sierra Salinas ya fueron escenario del nombramiento de otra madrina, la soprano Ana María Sánchez, en el año 2010. El acto de nombramiento de padrinos de la vendimia en el ámbito de la DOP Alicante —«Vendimia Abierta»— se celebra de manera ininterrumpida desde 2010 (anteriormente se habían oficializado los nombramientos de Juan Carlos Ferrero y Andoni Goicoetxea en 2006 y 2007).

Además de las ya citadas ediciones, en 2011 fue designado como Padrino de la Vendimia el chef Quique Dacosta en un acto celebrado en bodegas Francisco Gómez. En 2012 Nico Terol recogió el testigo en Heretat de Cesilia; y en 2013 otro deportista, el tenista David Ferrer era nombrado padrino en bodegas El Sequé. Blasco releva a los toreros Luis Francisco y Alejandro Esplá, nombrados padrinos de la vendimia en un acto celebrado en la bodega Finca Collado.

Últimas plazas para inscribirse en los cursos de cata que organiza la DOP Valencia

► Se trata de una iniciativa dirigida a colectivos, asociaciones y público en general que se desarrolla en la sede del organismo regulador

V. M. F. VALENCIA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia comienza durante este mes de septiembre una nueva campaña formativa desarrollando la programación de sus cursos de cata, que se dividen en dos niveles: un primer ciclo con las nociones más básicas sobre la metodología de cata y un segundo en el que se profundiza sobre algunos de los aspectos desarrollados en el primer bloque; siempre alternando actividades teóricas con la práctica.

El Curso de Cata de Nivel 1 (Iniciación) se completa en un total de ocho horas lectivas, repartidas en cuatro sesiones de dos horas cada una los días 21 y 28 de septiembre y 5 y 13 de octubre en horario vespertino. El precio de la matrícula asciende a cuarenta euros y durante las sesiones se abordan cuestiones relacionadas con la metodología de cata y sus fases, las características que determinan la calidad de un vino o las pautas a seguir para su servicio y conservación. Los organizadores de los cursos han programado un nuevo ciclo de Nivel 1 para los días 2, 9, 16 y 23 de noviembre.

De manera paralela, los jueves 5, 12, 19 y 26 de noviembre se desarrollará el Curso de Cata de Nivel 2 (Profundización). Al igual que el anterior, consta de un total de ocho horas repartidas en cuatro sesiones. El precio de la inscripción es de cincuenta euros, y en su temario se incluyen capítulos relacionados con los colores, aromas y sabores del vino, la diferenciación entre variedades o el envejecimiento de vinos entre otros.

Los cursos de cata organizados por el Consejo Regulador de la DOP Valencia se celebran en las instalaciones de la sede del citado colectivo, ubicadas en la calle Quart, 22 de Valencia. Se trata de una iniciativa dirigida a colectivos, asociaciones y público en general. Para más información sobre los cursos se puede llamar al teléfono 96 391 00 96.

La Bodega Redonda expone la espada de la Orden Universal de Caballeros de la Cepa

CUESTIÓN DE GUSTO REQUENA

■ El Museo de la Vid y el Vino Bodega Redonda, sede del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, realizará visitas guiadas especiales durante la Feria y Fiestas de Utiel, que tienen lugar del 6 al 15 de septiembre. Con motivo de esta festividad, en honor a la Virgen del Remedio, el Museo tiene el honor de exponer temporalmente la espada de la Orden Universal de Caballeros de la Cepa, concedida este año al Círculo de Enófilos Utiel-Requena.

La espada fue creada en Francia por dicha Orden hace 65 años y fue presentada en 1950 en la primera Feria de Agroali-



La espada ya se pudo ver en Ferevin. V. M. F.

mentación de Montpellier. Su objetivo es reunir a asociaciones amateurs o profesionales amigos de la cultura del vino para

poner en valor los aspectos más importantes de las diferentes civilizaciones en torno al mundo vitivinícola. Así, la espada se entrega cada año a una asociación relacionada con el vino en la Abadía medieval de Valmagne, en la región de L'Hérault en Languedoc Rousillon.

Concretamente, en octubre de 2014 fue entregada durante un año al Círculo de Enófilos Utiel-Requena «por su labor en la promoción, defensa y conocimiento de los vinos, cultura e historia de esta comarca valenciana con el fin de dar a conocer los vinos que se elaboran en esta rica tierra levantina».