

Breves

ACTIVIDADES

Los vinos de Utiel-Requena, en el «Jazz&Cooking»

► Los vinos de la DO Utiel-Requena estuvieron presentes el pasado fin de semana en el Festival de Jazz de Vanguardia, «Jazz&Cooking», en el Espai d'Art i Experiències de La Rambleta en Valencia, donde el organismo realizó presentaciones con catas comentadas, proyecciones, degustaciones solidarias y una promoción enoturística de la Ruta del Vino Utiel-Requena durante el evento. Además, La Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena sorteó entre todos los asistentes un enopack de fin de

semana para dos personas, con alojamiento, catas, visitas a bodegas y a lugares históricos de la zona.

PROMOCIÓN

Jumilla acerca sus caldos al consumidor valenciano

► El hotel SH Valencia Palace acogió el pasado martes la presentación de los nuevos vinos de la DO Jumilla. Casi una veintena de bodegas acercaron sus nuevas elaboraciones —en su mayoría tintos elaborados con uvas de Monastrell— a las decenas de prescriptores, sumilleres, restauradores y distribuidores que se acercaron al salón, planteado a modo de showroom en el que los visitantes tenían la oportunidad de cambiar impresiones con los responsables de las bodegas participantes mientras cataban sus vinos más representativos.

ACTUALIDAD

Marqués de Cáceres presenta sus novedades en Valencia

► Fundada en 1970, la bodega Marqués de Cáceres se ha convertido en una de las marcas internacionales de mayor protección, con presencia en 130 países de todo el mundo. 45 años después, la saga familiar ha vuelto a Valencia, a sus raíces, para presentar sus nuevas colecciones de vino basadas en una selección cada vez



más rigurosa de uvas, viñas y parcelas para crear una amplia gama que aglutina vinos singulares: desde las etiquetas tradicionales hasta los vinos más exclusivos de la bodega, incluyendo las

últimas novedades de sus vinos de la DOP Rueda, procedentes de los viñedos de la propiedad en Serrada y la Seca. Entre las referencias que se pudieron catar se encontraban los reconocidos «Marqués de Cáceres» (que cuentan con ocho referencias), la colección de «Vinos Exclusivos» (con cuatro etiquetas distintas) y su nueva colección de referencias para el canal de la restauración, los «Excellens», que incluyen tres vinos diferentes. La presentación de los nuevos vinos se realizó en la terraza del restaurante Casino de Agricultura de Valencia ante una amplia representación de la hostelería y tiendas especializadas. Durante el acto también se presentó al nuevo distribuidor de la compañía para Valencia y provincia, Siglo XXI, un negocio familiar fundado en 1997 que está especializado en la distribución de vinos y otros productos en el canal Horeca de alta gama que desde el pasado ejercicio ya cuenta en su port-folio con los exclusivos vinos de Marqués de Cáceres.

Cuva Vella seduce a los británicos

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La compañía vinícola valenciana Cherubino Valsangiacomo ha visto como una de sus etiquetas más emblemáticas, la mistela Cuva Vella 1980, ha vuelto a provocar la unanimidad de críticos, profesionales y consumidores, en este caso en el mercado británico, donde la bodega ha recibido un nuevo y prestigioso reconocimiento que sitúa a la citada referencia entre los mejores vinos de licor de todo el mundo. El «Best Fortified Sweet Wine» obtenido en el acreditado concurso Wines from Spain Awards (iniciativa mediante la que se ha confeccionado un listado con los cien mejores vinos españoles que actualmente se comercializan en Reino Unido) destaca la excepcionalidad de este vino de licor moscatel valenciano, «que ha sido elegido como uno de los diez mejores vinos españoles», según explica el gerente de la bodega, Carlos Valsangiacomo.

El concurso, que cuenta con expertos catadores —entre ellos el Master of Wine, Tim Atkin, considerado como uno de los principales especialistas del mundo—, tiene como objetivo seleccionar los mejores vinos españoles, ya posicionados en las estanterías del mercado británico en 2015.

El reconocido sumiller valenciano Bruno Murciano es el responsable de comer-

cializar este producto en Londres, donde cuenta con una distribuidora especializada en vinos españoles.

A esta importante distinción en el mercado británico, se suman otros reconocimientos muy significativos obtenidos recientemente por el Cuva Vella 1980 y entre los que destaca la excelente puntuación otorgada por la revista The Wine Advocate (dirigida por Robert Parker) con 93 puntos, y la calificación de excelente (94 puntos sobre 100), obtenida en la Guía Peñín 2016, que lo sitúa como el vino mejor puntuado de la DOP Valencia.

Para entender el carácter único que encierra esta mistela hay que remontarse a hace algo más de tres décadas, cuando Arnoldo Valsangiacomo, el por entonces director de la bodega, se decidió a meter una pequeña cantidad de las mejores mistelas sobrantes en una cuba de madera de castaño. Lo empujó a ello tanto su atrevimiento en investigar cosas nuevas como la confianza en el potencial de guarda de esas uvas. Fue tal la pasión por preservar su idea sin alterar el desarrollo natural de esta miste-

la, que su proyecto llegó a caer en el olvido durante un tiempo, lo que causó que este vino fuera perfilándose en silencio, ajeno a los cambios que iban entrando en el terreno vitivinícola.

¿El resultado? Una madre de mistela añejada sobre la madera de castaño, con un gusto untuoso y equilibrado que evoca a productos como café, pasas, caramelo quemado, regaliz negro, curry y toques balsámicos.



Asvasu entregará en Gastronomía sus premios Distinguidos Utiel-Requena 2015

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La Asociación Valenciana de Sumilleres (Asvasu) entregará este próximo fin de semana los premios «Distinguidos 2015 DOP Utiel-Requena», unos galardones instaurados este mismo año con los que el colectivo pretende distinguir los que, a su juicio, son los mejores vinos tanto de la DOP Valencia (cuyos premios se entregaron el pasado mes de junio), la DO Cava (entregados en septiembre) y la DOP Utiel-Requena.

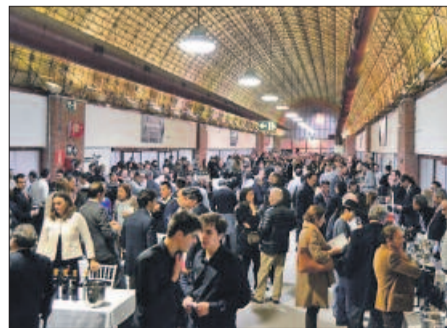
Los galardonados en esta primera convocatoria han sido Cerro Bercial blanco selección 2013 (Bodega Sierra Norte), Pasiego Aurum 2014 (Vinos Pasiego) y Alto Cuevas Macabeo 2014 (Covilor) en la categoría de blancos; Vega Infante rosado 2014 (Bodegas Utielanas) en la categoría de rosados; Tharsys City madurado en barrica 2014 (Pago de Tharsys) en la categoría de tintos; y Adnos 2012 (Grupo Coviñas) y Bomelot 2011 (Bodegas Emilio Clemente) en la categoría reservada para tintos de Bobal.

Peñín organiza un evento con los vinos de mejor relación calidad-precio de su guía

La iniciativa es una magnífica oportunidad de ganar notoriedad para muchas bodegas valencianas distinguidas con las «5 estrellas Peñín»

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ La Guía Peñín ha cerrado las fechas para la celebración de la cuarta edición del «Salón Guía Peñín de las Estrellas», un evento que estará protagonizado con los vinos calificados con 4 o 5 estrellas en la última edición de la guía. El salón se desarrollará en dos entregas, la primera el 30 de noviembre en el edificio World Trade Center de Barcelona y la segunda el 2 de diciembre en el Ático de Chamartín de Madrid.



Uno de los últimos salones Peñín. CdeG

Las estrellas con las que la guía Peñín califica muchos de los vinos referenciados están vinculadas a la relación calidad-precio. Así, aquellos vinos con una puntuación entre 85 y 89 y un precio de venta

al público menor o igual a 5 euros reciben cinco estrellas —al igual que aquellos que, valorados con 90 o más puntos tienen un precio igual o inferior a 10 euros—. La calificación de 4 estrellas queda reservada para vinos con 90 o más puntos y un valor en el mercado entre los 10 a 13 euros y para vinos de entre 85 a 89 puntos y un precio de venta de entre 5 a 8 euros.

Los organizadores aseguran la presencia de más de 2.000 profesionales del sector del vino —entre sumilleres, distribuidores, restauradores y prensa especializada— en un salón que contará con la presencia de muchas bodegas de la Comunitat Valenciana para las que, precisamente la relación calidad-precio, es uno de los principales atractivos para el consumidor.



Premiados en los Distinguidos Cava. CdeG

Para la selección de las referencias galardonadas, el colectivo de sumilleres valencianos realizó una cata ciega ante un panel compuesto por ocho profesionales, que evaluaron un total de setenta y cuatro vinos diferentes. La cata se realizó en la Bodega Redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, el pasado lunes 7 de septiembre.

La entrega de galardones se realizará durante el transcurso de la feria Gastronomía, que se celebra en Feria Valencia del 14 al 16 de noviembre, concretamente el domingo 15 a las 11 horas.