

GPS VINOS

NUEVAS AÑADAS
UTIEL-REQUENA

EL AUGE DE LA BOBAL

Los tintos de esta variedad de uva han dado un empujón definitivo a los caldos valencianos

«Trabajamos para abrir nuevos mercados internacionales»

José Miguel Medina Presidente del CRDOP Utiel-Requena

ENTREVISTA

José Miguel Medina Pedrón, presidente de Coviñas, es desde hace un año presidente del CRDO Utiel-Requena. Medina destaca en esta entrevista algunos de los aspectos más importantes del organismo que preside.

–¿Qué cuestiones destacaría de este ejercicio?

–En este ejercicio hemos puesto en marcha el nuevo servicio del Departamento de Internacionalización dentro del Consejo Regulador, apoyando a bodegas en la comercialización fuera de nuestras fronteras. En mayo de 2015 fuimos a Alimentaria México, en octubre estuvimos en el Spain's Great Match de New York, y en enero y febrero del presente año hemos estado en Suiza, con una misión comercial y promocionando la Bobal en el Día del Vino Español.

–La exportación ha sido el pilar básico para el sostén y crecimiento de las bodegas durante los pasados años.

¿Sigue siendo la apuesta de futuro para la DO Utiel-Requena y sus bodegas?

–Sí, es la apuesta que tienen las bodegas y tiene que ser la apuesta que tiene el Consejo. El 80% de nuestro vino amparado con la marca de calidad Utiel-Requena va a un mercado exterior. En mayo asistiremos con bodegas al World Wine Meeting de Chicago y a Vinexpo Hong Kong. Seguiremos incidiendo con nuevas acciones en los mercados americano, asiático y suizo.

–¿Los viticultores han sido receptivos a los cambios producidos y exigencias habidas en los últimos años tanto en las bodegas como en el Consejo Regulador?

–El viticultor, en su buena labor de trabajo, es receptivo a cualquier cambio que venga en pro de la calidad. Para este Consejo Regulador y las bodegas adscritas, el extraordinario trabajo de los viticultores es fundamental. Y el compromiso que estos tienen con la calidad es nuestra razón de ser.

–La Bobal como ariete de los vinos de la Denominación. ¿Cómo son considerados los



José Miguel Medina, presidente del CRDOP Utiel-Requena. :: LP

vinos de esta variedad autóctona por los consumidores foráneos o incluso por los de otras regiones de España?

–Después de años de estudio, trabajo y dedicación, así como

del buen hacer de viticultores, bodegueros y enólogos, estamos ante una variedad que puede sorprender en cualquier mercado. Una variedad diferenciada, capaz de sedu-

cir los paladares más exigentes, con unos vinos distintos, complejos y con un potencial que cada año crea nuevas expectativas entre los consumidores, que la cada vez la co-

nocen más. La Bobal ha pasado de ser la Cenicienta a la princesa del cuento.

–¿Qué estrategias ve apropiadas para frenar, y en su caso incrementar, las paupérrimas cifras de consumo de vino en España?

–Vemos interesante incidir en el mercado joven con un consumo siempre responsable del vino, que es de la única manera en que se puede disfrutar de un producto alimenticio como es el vino. Precisamente, hace pocos días que la DO Utiel-Requena se ha unido al Movimiento Vino DO, que va por esta línea. Es una apuesta a nivel nacional de todos los consejos reguladores del vino que pertenecen a la CECRV para promover el consumo de vinos con DO entre la población más joven. También, para aumentar el consumo, necesitamos la implicación de toda la hostelería local para difundir nuestra cultura vitivinícola, siempre unida a la gastronomía valenciana.

–Paella de marisco, hamburguesa gourmet y sushi japonés, por tocar todos los palos. ¿Con qué tipo de vino de Utiel-Requena regaría cada plato?

–Cualquier vino de la DO Utiel-Requena se puede armonizar con estos platos. Lo importante es que sea el consumidor el que decida con qué quiere combinar la comida. Sería importante derribar determinados muros en cuanto los mitos del maridaje. El vino debe de ser cercano y fácil de consumir, siempre, como he dicho antes, con moderación y responsabilidad.

tierrapasion

SEPTIMOS

Visítanos,
no te decepcionará
visitas guiadas a bodega

PAGO CHOZAS CARRASCAL

Finca Chozas Carrascal. Vereda San Antonio. Requena. Valencia t. 96 341 03 95 www.chozascarrascal.es

La Mostra se consolida como el gran escaparate de los vinos valencianos

GPS

VALENCIA. Con un nuevo récord Proava clausuraba el pasado lunes 4 de abril la XXVIII Mostra de Vins, Caves, Licors i XXVI d'Aliments Tradicionals de la Comunitat Valenciana, del orden de un 30% más de degustaciones que la anterior edición y entorno a un 40% más de público asistente los expositores de esta Mostra vieron superadas sus expectativas.

Para la organización es sin duda un gran paso adelante en la consolidación del certamen, ya que la Mostra se consolida como el gran escaparate de los vinos valencianos y del resto de productos agroalimentarios de la Comunitat Valenciana.

Bajo el lema, «lo millor de lo nostre», la Mostra ofreció a los visitantes los mejores productos de la tierra.

Según Proava, «se trata de



un éxito para el sector agroalimentario compartido por cada uno de los eslabones que lo conforman, agricultores, cooperativas agrarias, empresarios y emprendedores, asociaciones, consejos regulado-

res, instituciones públicas y privadas, administración (Generalitat Valenciana, Diputación, Ayuntamiento, etcétera), medios de comunicación y amigos del sector».

Desde la organización han querido hacer especial mención a ECOVIDRIO por el gran esfuerzo realizado en la retirada de vidrio, clave para la organización.

En la Mostra se dieron cita diferentes expositores de productos de la tierra a la que se podía acceder de manera gratuita. Para realizar degustación de productos había que comprar tickets. Además, dispuso de un servicio de entrega a domicilio para disfrutar de ella mientras se realizaban las compras de productos de la tierra. El primer día de la mostra se hizo entrega de premios del Concurso Oficial de Vinos y del Concurso Oficial de Aceites de Proava.

El ADN de Utiel-Requena

Esta variedad ha definido históricamente la misión agrícola y vitivinícola de la comarca

PROPUESTA

CHEMA
FERRER



VALENCIA. Las denominaciones de origen sirven para definir los productos agroalimentarios, especificar su ámbito geográfico y preservar costumbres y tradiciones en torno a su cultivo o elaboración.

El CRDO Utiel-Requena decidió potenciar hace ya bastante tiempo uno de sus particularismos principales con el cual mostrar su personalidad convenientemente. Más allá de las características propias del altiplano que ocupa, un prólogo a la Meseta castellana, y tanto por las condiciones climáticas, como por la paleta de suelos donde cre-

cen sus viñas, todo ya de por sí singular, es la variedad bobal la que definió históricamente la misión agrícola de los pueblos de esta comarca en el mundo de la viticultura.

Es una variedad tinta de alto rendimiento, la segunda variedad tinta de España por el número de hectáreas plantadas, adaptada perfectamente a su clima y territorio y que incluso ha llegado a ocupar más de dos tercios de todo su viñado. La bobal se ha transformado en los últimos tres lustros para dejar de ser comparsa de vinos febles de aquí y allá, convirtiéndose en vinos con personalidad propia, y desde la

Cada vez es mayor la cantidad de vino de la DOP de Utiel Requena que sale embotellada

misma cepa hasta la bodega. Este es un tiempo en el que ya no sirve el argumento de la capacidad de producción de una viña, sino que esta ha de someterse al dictado de la obtención de racimos con los granos justos, de manera que se obtenga un mosto de la máxima calidad, caldo con el que vinificar vinos de elaboraciones cuidadas.

Cada vez es mayor la cantidad de vino de esta denominación que no sale de la bodega en cisternas, sino embotellado, con su etiqueta y en palets.

De Utiel-Requena siempre destacaron los rosados de bobal, con un potente color rosa y una gran intensidad y franqueza de aromas a frutas rojas, frescos y frutosos al paladar.

Pero ahora son los tintos de bobal los que han proporcionado el empellón definitivo para su-

bir a la palestra los vinos de esta denominación. Vinos de potente estructura y volumen, color de alta intensidad, amplia paleta de aromas a frutas rojas maduras y distintos matices amables de su crianza, y además con un gran potencial como vinos de guarda. Utiel-Requena es hoy, de entre las denominaciones de vinos valencianas, la que cumple con mayores argumentos los preceptos de una denominación de origen diferenciada.



**EL
CORAZÓN
DE LA
BOBAL**

**UTIEL
REQUENA**

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



La familia Valsangiacomo, impulsora del proyecto vinícola de San Juan.

Bobal de San Juan, proyecto genuino

**CHERUBINO
VALSANGIACOMO**

C. FERRER

VALENCIA. Si hay un proyecto nacido por y para la bobal, ese es el que la familia de bodegueros Cherubino Valsangiacomo decidió poner en marcha hace poco más de un lustro en una de las aldeas de

Requena, San Juan, recuperando las antiguas instalaciones de su cooperativa agraria. La trayectoria de los Valsangiacomo en el mundo del vino valenciano es centenaria, son conocedores de los avatares de la viticultura de la región, de lo que se bebe aquí y sobre todo allende nuestras fronteras y no dudaron en emprender los nuevos caminos que marcaban la puesta en valor de los viñedos de bobal, esos mismos que durante décadas produjeron los graneles dedicados a la exportación.

Y es que los tiempos estaban cambiando y tocaba ha-

cer un trabajo concienzudo desde el agro, pasando por su vendimiado y fermentado, hasta llegar a su crianza y por supuesto a su comercialización y puesta en valor ante distribuidores y consumidores exigentes.

70 depósitos

La Bodega de San Juan se fundó en el año 1958 y afortunadamente se habían preservado las instalaciones originales hasta hoy, incluyendo sus depósitos de cemento. Esta fue la gran baza de los Valsangiacomo, hacer valer los antiguos métodos de vinifica-

ción de manera que junto a la selección del viñedo y el aumento en la calidad de sus frutos poder conseguir caldos de calidad a base exclusivamente de uva bobal. El entorno vitícola de la bodega es cien por cien bobal, cultivadas en secano y alcanzando unas edades muy altas, viñas viejas y cultivadas en vaso. Los agricultores y antiguos cooperativistas emprendieron un trabajo conjunto con la ahora renovada bodega para cumplir con las exigencias de calidad requeridas.

Los depósitos de cemento tienen la ventaja de conser-

var el vino de una manera muy estable, ya que a lo largo del año apenas acusa las oscilaciones de temperatura. Además, al estar tan técnicamente estable, de manera natural va sedimentando toda la materia en suspensión por el proceso físico de sedimentación. El cemento en crudo también realiza una microoxigenación natural que va muy bien para los vinos de bobal, la variedad tiene unos taninos muy delicados y este sistema colabora a la perfección en su polimerización.

La construcción de la bodega se realizó hace ya más de me-

dio siglo y la tradición vitivinícola de esta comarca siempre tuvo a las grandes tinajas de barro cocido como recipientes y guardianas de sus vinos. La crianza de un vino en cemento, como los elaborados en San Juan, tiene como principal virtud que les permite favorecer de manera natural la evolución del vino. Sus características organolépticas mejoran sin el uso de productos enológicos o incluso de técnicas agresivas con el producto, quedando un vino muy favorecido a nivel gustativo afinándolo y preservándolo durante los ocho meses que el vino permanece en esa crianza.

El escritor Josep Pla decía que los españoles necesitábamos vinos sencillos, que expresaran con claridad lo que quería contar la viña, con poca barrica, o ninguna incluso. Ese es el proyecto básico de Bobal de San Juan y el cemento, conseguir vinos que sirvan para beber cotidianamente. Así, el consumidor puede disfrutar de un vino de bobal asequible y sin renunciar a las características propias de la variedad y del terroño de donde procede. Un vino digno y de precio accesible.

Con todo, algunos de los vinos se embotellan ensamblados con una pequeña proporción de vino con crianza en barrica, siempre tras la búsqueda de otros matices. Una vez más, la familia de bodegueros Valsangiacomo apuesta por lo original, por preservar el valor de la tradición en la confianza de la sabiduría que siempre atesora. Una apuesta muy loable por una de las variedades de vid genuinamente mediterráneas, la bobal.

PASIÓN
de Bobal

SIERRANORTE
bodega

Nuestra inspiración, tu **PASIÓN**

www.bodegasierriante.com

PAGO DE THARSYS

VINOS Y CAVAS
PAGO DE THARSYS
a un sólo click:
www.pagodetharsystienda.com

Requena (Valencia)



El Pasión de Bobal ha supuesto un hito.

Un Pasión que levanta pasiones

SIERRA NORTE

VALENCIA. Hace ya seis años que Pasión de Bobal salió a la luz. Fue uno de esos vinos a los que no le costó demasiado ganarse la simpatía de críticos y de consumidores. Puede que los tres sobresalientes que le ha dado la afamada Guía Parker hayan ace-

lerado el proceso, pero lo cierto es que Pasión de Bobal ha ido ganando relevancia añada tras añada, y se ha convertido en una de esas marcas que están entre las favoritas de muchos amantes del vino.

Detrás de Pasión de Bobal está Bodega Sierra Norte, radicada en Requena y cuyos viñedos se sitúan en Camporrobles, en la zona de mayor altitud de la comarca Utiel-Requena. Este dato es importante, porque precisamente

esa altitud otorga a la uva una calidad notable y diferenciadora, fruto de las oscilaciones térmicas que se dan entre el día y la noche y que llegan a alcanzar 25° de diferencia. Ése es un factor, pero no el único, ya que los viñedos de los que sale la Bobal con la que se elabora este vino tienen más de 60 años, y proporcionan una uva de primerísima calidad que además es ecológica. Con esa materia prima y el buen hacer del equipo de enólogos de la bodega, liderado por Manuel Olmo, el resultado es de nota, como así lo confirman también todos los premios recibidos por Pasión de Bobal. El último, la medalla de plata en los Mundus Vini.

Sierra Norte ha sabido poner en el mapa a Pasión de Bobal y al resto de monovarietales que componen la familia de vinos Pasión, que se exportan a un gran número de países. Pero ese buen hacer no queda aquí, y llega también a otros vinos con su sello, como es el caso de Fuenteseca, Mariluna o Cerro Bercial, su gama premium. Y todos ellos con un punto en común, la presencia destacable de variedades autóctonas del Mediterráneo: Bobal, Moscatel, Monastrell... Con ellos elabora grandes vinos cuyo equilibrio calidad-precio es de los mejores.

La familia de los Sólo

ARANLEÓN

VALENCIA. Los Sólo de Aranleón son una de las tres familias de vinos de esta bodega situada en Venta del Moro. Las otras dos son los Blés y El Árbol de Aranleón. Sus viñedos propios son la base de la filosofía de la bodega, ya que buena parte de ellos son cultivados bajo los parámetros de la agricultura ecológica y algunos conservados por su antigüedad, de manera que en las viñas se priman los rendimientos justos, cosa que redunda en la calidad de los racimos. La vendimia se lleva a cabo de forma manual y pasa por la mesa de selección en bodega, o incluso se realizan vendimias nocturnas según variedades para evitar fermentaciones prematuras no deseadas. La elaboración del vino se sigue realizando, en su gran mayoría, en los antiguos trullos de fermentación de la bodega, y sus trasiegos y labores son pausados, movidos únicamente por la gravedad. Las cavas de la bodega bajan a seis

metros bajo tierra, donde se alojan las barricas de húngaro y francés, lugar donde la temperatura y la humedad son constantes. Tras el embotellado, los vinos más elaborados reciben una crianza en botella de seis meses antes de ver la luz. El único blanco de la bodega es el Sólo blanco, del que recientemente se ha embotellado su cuarta añada. Este es un vino blanco perfecto para cualquier época del año, principalmente por los tipos de uvas que conforman su ensamblaje: chardonnay, macabeo y sauvignon blanc. Los vinos realizan su

crianza en sus lías; es vino con cuerpo y untuoso, aunque sin renunciar a la frescura de sus aromas a frutas blancas y tropicales. El rosado Sólo es la segunda vez que se embotella, un coupage de bobal y cabernet sauvignon, que probablemente sea la visión más acertada y original para llevar adelante vinos rosados en España. El resultado es extraordinario, de un color fresca apabullante a la vista, intensos aromas frutas rojas y en boca un estallido de frescura. Dos vinos ideales para esta primavera en toda mesa que se precie.



Estos vinos proceden de agricultura ecológica. :: LP

los bobales de

San Juan

100% Bobal
viñas viejas

VALSANGIACOMO
BODEGUEROS DESDE 1831

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.valsangiacomo.es



Puesta de sol en el Pago Vera de Estenas. :: LP

Excelencia en los vinos

La celebración de la vigésima añada del Viña Lidón se llevó a cabo en la Bodega Honda de Requena

VERA DE ESTENAS

C. FERRER

que fue consolidando paso a paso y del que sus descendientes acabaron por asir firmemente el testigo. Liderado en la actualidad por el menor de los hijos, Félix Martínez Roda, persona capaz y silente, maestro de la urdimbre con la que tramar sogas capaces de amarrar y marrar barcos, la bodega como una inmensa arca que singladura a singladura holla el camino con su estela.

VALENCIA. Vera de Estenas es una de las bodegas valencianas con carácter propio, y desde el mismo momento en el que el fundador, don Francisco Martínez Bermell, sentó en 1981 las bases de lo que hoy representa. Las actividades vitivinícolas de este próspero valenciano del vino, vieron su corolario cuando adquirió un caserón modernista con bodega conocido como Casa Don Ángel. Su proyecto fue renovador en toda la región, emulaba al 'chateau' y 'terroir' de los franceses, un proyecto

Hace ya más de dos lustros, cuando inmerso en la organización de unas jornadas trufícolas junto a la administración valenciana, tuve la oportunidad de profundizar en el conocimiento de esta bodega, y fue a raíz de que Félix me descubriera que el malbec es el mejor de los vinos para acompañar a las trufas, y hablo de las hipogeas. Con Félix pude aprovechar ese tiempo y a su vez sumergirme en lo que significaba Vera de Estenas

Sus mejores caldos

Hace poco que hablamos del Viña Lidón, ya que ese vino blanco que vino a romper esquemas al altiplano cumplía años, primero por estar hecho con la chardonnay, una variedad gabacha, y segundo por hacerle una crianza en barricas. Ese don Francisco es un marciano, seguro que habría esperado algún compadre a otro cuando se le ocurrió ponerlo en práctica. La celebración de su vigésima añada se llevó a cabo en la Bodega Honda de Requena, un lugar donde seguro que deambulan a toda hora los espíritus del vino, y es que no más baja uno los primeros peldaños que conducen a ella los escucha uno merodear por los rincones, intuyendo ver pasar sus sombras tras las enormes tinajas de barro.

Pedirle a los de Estenas que os dejen visitarla. Pero conviene conocer al completo los demás hitos vitínicos, todos ellos necesarios para comprender hacia dónde apuntan los vinos de Utiel-Requena y a su cabeza esos particularismos intuitivos como 'pago' del de que Estenas disfruta del suyo propio. A saber. El Estenas rosado, necesario porque así lo marca la tradición de la región, cien por cien bobal, El Martínez Bermell Merlot, una delicia afrancesada de honda tradición en la bodega. El tinto de guarda Casa Don Ángel bobal, con 18 meses de crianza en barricas de roble Allier, simplemente excelente.

Vera de Estenas abre sus puertas al enoturismo, mejor que les cuente las cosas es que ustedes las sientan. Así que, cuando lo estimen, pónganse en contacto con la bodega si quieren disfrutar de una auténtica experiencia vinícola.

Tradición, tiempo y paciencia,
el camino a un vino inteligente.



La Wine Academy

RUTA DEL VINO UTIEL-REQUENA

VALENCIA. Una de las incertidumbres mayores a la hora de sentarse ante los manteles de un restaurante llega cuando toca elegir el vino, y no solo porque suponga un perfecto maridaje con los platos elegidos por los comensales, sino porque es muy probable que no tengamos ni idea de lo que podamos leer en la carta de vinos. La Ruta del Vino de Utiel-Requena tuvo la genial idea de poner en marcha la Wine Academy, ni más ni menos que una iniciativa para evitar la cara de pez que se nos puede poner a la hora de elegir un vino. Los cursos consisten de una visita completa en una bodega de la

Ruta del Vino Utiel-Requena donde se explican los diferentes pasos de elaboración del vino, desde su cultivo hasta que se embotella listo para distribuir, pasando por el prensado, la fermentación..., todas las fases de elaboración; para tener una idea clara de cómo se hace lo que nos vamos a beber. Al tiempo, se da a conocer la historia de la bodega que se visita, así como los detalles de la personal idiosincrasia de sus vinos. Tras esta primera fase, la actividad se centra en la sala de catas, de manera que podamos conocer los detalles y curiosidades que se esconden detrás de una copa de vino. Los vinos servidos se analizarán a través de los sentidos visual, olfativo y gustativo, acompañándose de las explicaciones y consejos del enólogo de la bodega. Pues bien, además de apren-

der a catar un vino, aprenderemos a elegir adecuadamente un vino según la ocasión, conocer la temperatura ideal de servicio o cómo conservarlo en casa.

Este año iniciaron su calendario en el mes de marzo, pero continuarán sus actividades hasta entrado el mes de mayo. Estas son las citas pendientes:

*Domingo 10 de Abril:

Almazara OliOli.

*Domingo 17 de Abril:

Bodega Pago de Tharys.

*Domingo 24 de Abril:

Bodega Coviñas.

*Domingo 1 de Mayo:

Bodega Finca Casa Nueva.

*Domingo 8 de Mayo:

Bodega Cerrogallina.

Para reservar plaza tan solo hay que ponerse en contacto con la bodega, indicar nombre y número de participantes. Es hora de saber sobre vinos.



Hay un calendario marcado por las bodegas para realizar la ruta. :: LP

Caldos al pie de la letra

SEBIRÁN

VALENCIA. Mucho ha llovido desde que en 1914 se pusieran los cimientos de esta bodega radicada en Campo Arcís, una de las mayores aldeas de Requena. Los avatares de la vida hicieron que su destino acabara en manos de Ken Wagener, su actual director de bodega, carismático y emprendedor, y tanto es así que la ha convertido en una de las bodegas más dinámicas gastronómicamente hablando de Valencia. Sus vinos han sido bautizados con diversas letras y son su imagen y marchio, fácilmente recono-



El T de Tardana.

cibles cuando se sirven a la mesa. A destacar su amplia gama denominada T, que abarca blancos, rosados y tintos y ante todo su buque insignia de bobal, la C, un vino especialmente creado para celebrar el centenario de la bodega. Dejo para otra ocasión el críptico asunto de sus cavas, extraordinarios y únicos y de los que solo pocos privilegiados pueden hacerse con alguna de sus botellas cuando abandonan la rima para ver la luz. Volviendo a las actividades gastronómicas de la bodega, siempre en comandita con la restauración valenciana, hay que afirmar que es digna de elogio. De entre todas ellas destaca el evento ya cuajado que toma el nombre de 'The BIG 6 Challenge' en el que destacados chefs de la ciudad se involucran en llevar adelante unas jornadas de cocina creativa maridadas con los vinos de esta bodega. Suele celebrarse en los últimos compases del invierno.

Premio a la calidad

Los galardones Akatavino le conceden dos medallas de oro

PAGO DE THARSYS

VALENCIA. Es irrefutable que la bodega valenciana productora de cava con mayores y más constantes reconocimientos es Pago de Tharsys. De casta le debe venir al galgo, ya que Vicente García, su mentor, estuvo en la mismísima génesis de la creación y admisión de los espumosos de método tradicional valencianos en la D.O. Cava.

El pasado otoño, los catadores de Wine Pleasures seleccionaron los cincuenta mejores cavas 2016 y Pago de Tharsys consiguió situar

a tres de sus espumosos en la categoría superior consiguiendo tres medallas de oro. Incluso, a uno de ellos le concedieron una de las puntuaciones más altas, 97 sobre 100, con su cava Millésime Brut Reserva 2011. Otras referencias incluidas en la revista especializada fueron el Pago de Tharsys Millésime Brut Reserva Rosé y el Pago de Tharsys Brut Nature.

Vinos fuera de serie

Durante la celebración de los premios Akatavino, ha sido en la categoría de 'vinos fuera de serie', donde Pago de Tharsys se ha llevado los triunfos. Dentro de esta categoría, los vinos han sido considerados -Excepcionales, con altas dosis de tipici-

dad y terroño, identificados como vinos fuera de serie.- apuntan desde la organización. Las muestras galardonadas han sido el cava Pago de Tharsys Millésime Rosé 2013 y Tharsys Único.

Los 2 vinos son monovarietales, el primero de ellos elaborado con la variedad garnacha y el segundo con la uva autóctona bobal, y en ambos casos se utiliza el método tradicional de fermentación en botella con una pequeña adición de azúcar (Reserva Brut).

Han sido más de 3000 vinos catados por 35 Top Sumilleres en sesiones a doble ciego los que han conformado el Concurso Internacional de Vinos Akatavino Sumilleres de España (CIVAS 2016).

El cava rosado, de añada especial, recibía la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas en el año 2012 y este año conseguía otra Medalla de Oro en el Anuario de Cavas 50 Great Cavas con 95 puntos sobre 100. Por su parte, el vino espumoso se ha convertido en una referencia destacada por ser el único "Blanc de Noir" elaborado con la variedad autóctona bobal. Los vinos que obtienen medallas estarán presentes en la Guía Xtreme en su edición 2016, la publicación de vinos digital 3.0 en español de mayor difusión en el mundo.

Premios Akatavino. :: LP



Familia López-Peidro. :: LP

Innovación y enoturismo

CHOZAS CARRASCAL

C. FERRER

VALENCIA. Chozas Carrascal lleva ya un cuarto de siglo haciendo bien las cosas. Fue un proyecto sólido desde el principio, fundamentado en la innovación pero sin perder de vista la tradición. Hoy por hoy, sus vinos disfrutan del amparo de la D.O. Utiel-Requena, pero también las especiales condiciones de su terroño y trayectoria han hecho posible que la bodega posea la condición de embotellar vinos de pago. Además, sus métodos agrícolas, que fueron adaptándose desde los orígenes al cuidado máximo del entorno sometiéndolos

en labores sostenibles dieron su fruto en el año 2010, cuando el viñedo de la bodega fue admitido dentro de la producción agrícola ecológica. Esta es la trayectoria bodeguera de Julián López y María José Peidró, ahora con la implicación sin ambages de sus hijos, que viven la viticultura con la misma pasión e ilusión que sus progenitores.

La bodega bien merece una visita, ya que uno se impregna y sumerge casi sin darse cuenta en las raíces de la viticultura y la enología. Primero conocer el pago agrícola, con sus viñas en espaldera, sus cepas viejas de bobal, pero también las de otras variedades, donde Chozas Carrascal fue pionero en su introducción, incluso antes de que estas fueran admitidas en el consejo regulador. Estas precisamente son en la actualidad la columna vertebral de algunos de sus gran-

des vinos, basados en la filosofía de los ensamblajes, circunstancia que los hace únicos. La visita se sigue en el Museo de Etiquetas, desde donde se contemplan unas vistas muy sugerentes del viñedo. De ahí a las diversas salas de fermentación, donde se combinan los depósitos de acero con los innovadores de hormigón, estos últimos herederos de la tradición primitiva de producción de vinos en depósitos de terracota. Luego las cavas, dedicadas a la crianza de los caldos en barricas o madurando en sus propias botellas para pasar a las salas donde el cava reposa en sus rimas. Los jardines de la bodega muestran una completa paleta de plantas mediterráneas, antesala de la bodega antigua, construida en 1870. En ella todavía se pueden observar las antiguas artes de elaboración. Finalmente, la visita ha de terminar con la degustación de sus vinos, los amparados por el Pago Chozas Carrascal, como son Las Ocho, Las Cuatro, Las Tres o el Cabernet Familiar o los pertenecientes a la DO Utiel-Requena: El Dulce, Las 2ces blanco y Las 2ces tinto, entre otros.

Este fin de semana no se cocina

Los buenos momentos no entienden de tiempo

Ofertas a medida para ti en www.rutavino.com

Ruta del Vino Utiel Requena



Llévate la
PRIMAVERA
con **LAS PROVINCIAS**

COLECCIÓN DE PAÑUELOS
Ennio Giannetti por solo

5,95€



SEGUNDA ENTREGA

PASIÓN

9 DE ABRIL

RESTO DE ENTREGAS LOS SÁBADOS

ENTREGADA



ROMÁNTICA
ROSA
2 abril



PASIÓN
9 abril



FLORAL
AZUL
16 abril



PATCHWORK
23 abril



FLORAL
FUCSIA
30 abril



ROMÁNTICA
TURQUESA
7 mayo

Cada sábado con

