



# CG CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

## Murviedro proyecta la construcción de una microbodega en Requena

► LA COMPAÑÍA, FILIAL DEL GRUPO SUIZO SCHENK EN ESPAÑA, BASA EN LA **VARIEDAD DE UVA BOBAL** UNA INICIATIVA QUE CONTRIBUIRÁ A PONER EN VALOR LA CULTURA DEL VINO EN UNA ZONA CON **MÁS DE 2.700 AÑOS DE TRADICIÓN VITIVINÍCOLA**

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ Bodegas Murviedro iniciará en breve los trabajos de adecuación de una pequeña bodega enclavada en el casco antiguo de Requena. La compañía vinícola, filial del grupo suizo Schenk en España, ha alcanzado un acuerdo con el ayuntamiento requenense para rehabilitar una construcción ubicada en la plaza de Albornoz, en el barrio de La Villa, que incluye un pequeño entramado de cuevas en las que se atestigua la elaboración de vino en la antigüedad.

El proyecto incluye la construcción de una zona para visitas y catas y la recuperación de las viejas tinajas de barro instaladas en el subsuelo. Víctor Marqués, enólogo principal de Murviedro, no descarta además la opción de elaborar vino de manera integral, destinando para este fin la cosecha de los viejos viñedos de Bobal en secano —con cerca de setenta años de antigüedad— recientemente



**Bobal Cepas Viejas.**  
LEVANTE-EMV

adquiridos por la compañía en el término municipal de Requena.

Pero mientras se pone en marcha este ambicioso proyecto vinculado al enoturismo, los técnicos de la bodega siguen trabajando en la idea de extraer de la uva Bobal todo su potencial. Tras consolidar en el mercado el tinto «Cepas Viejas», Murviedro proyecta ahora el

**Marqués y Muñoz durante una visita a los viñedos de Bobal adquiridos por Murviedro.**

LEVANTE-EMV



lanzamiento de un nuevo vino —para finales del próximo año— que se elaborará con la cosecha de las 10 hectáreas de Bobal recientemente adquiridas. «La calidad de la uva este año es extraordinaria —asegura Marqués— y las primeras catas en depósito nos hacen pensar que estamos ante un vino fuera de serie».

El trabajo del también enólogo Juanjo Muñoz en lo referente al viñedo ha sido fundamental para poder disponer de una materia prima de primer nivel con la que se producirá un vino que marcará un punto de inflexión para una bodega que, tras años creciendo en volumen, busca ahora una vuelta a sus raíces.

La DOP Valencia convoca una nueva promoción del máster de sumiller

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ El Consejo Regulador de la DOP Valencia tiene previsto poner en marcha una nueva edición del Máster «Sumiller especialista en vinos valencianos», una herramienta formativa impulsada de forma pionera por esta denominación de origen, que va dirigida a los profesionales de la restauración y la hostelería.

Este año se incorporan diversas novedades como la elaboración de un vino propio, participando los alumnos en cada una de sus fases, desde la cepa a la copa; y la confección de una carta de vinos como trabajo de fin de curso.

El Máster tiene como objetivo complementar la excelente formación con la que ya cuentan los restauradores y sumilleres de nuestra Comunitat, ofreciéndoles una especialización más profunda y amplia de los terruños, microclimas y variedades, de las distintas zonas de producción de la Comunidad Valenciana.

El nuevo Máster dará comienzo a mediados de enero de 2017 y se prolongará hasta el próximo mes de mayo.

## Nodus lanzará una edición limitada de su Chardonnay en barrica

► LA NUEVA REFERENCIA, DE LA QUE **SE PRODUCIRÁN SÓLO 1.600 BOTELLAS**, SALDRÁ AL MERCADO A PRINCIPIOS DE 2017

V. MORCILLO REQUENA

■ Bodegas Nodus ha presentado esta misma semana su última apuesta por los vinos de calidad, el Nodus Chardonnay madurado en

barrica, un vino con el que la compañía familiar con sede en Caudete de las Fuentes quiere rendir homenaje a uno de sus vinos de más éxito comercial, el Nodus Chardonnay fermentado en barrica.

La nueva referencia saldrá al mercado a principios del próximo 2017. Por el momento, el vino sigue madurando en barricas de roble de 600 litros, un tamaño «que nos permite prolongar el tiempo de crian-



**El equipo de bodegas Nodus brinda con el nuevo vino, aún en barrica.**

LEVANTE-EMV

za, ya que la microoxigenación es más lenta», según comenta la enóloga Paula Valiente.

Cuando salga al mercado, el nuevo vino habrá permanecido un año en barrica, con lo que se potenciará su estructura y complejidad. De esta edición limitada del Nodus Chardonnay se producirá una única serie numerada de 1.600 botellas, cotraetiquetadas con el sello de la DOP Utiel-Requena.

**AL VENT**

Mediterráneo por excelencia

Grupo Covinas

www.covinas.com