



www.cuestiondegusto.club ◀ Suplemento de vinos y gastronomía

CG CUESTIÓN DE GUSTO

La gama Esencia confirma la apuesta de Vegamar por los vinos de calidad

► LA NUEVA COLECCIÓN SE COMPONE DE **UN ELEGANTE TINTO** DE GARNACHA TINTORERA Y SYRAH CON CATORCE MESES DE CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE Y **UN EXCLUSIVO CAVA** CON UN COUPAGE INÉDITO DE CHARDONNAY Y GARNACHA Y VEINTE MESES EN RIMA

V. MORCILLO VALENCIA

■ Bodegas Vegamar ha logrado en tiempo record posicionarse entre las compañías vinícolas de más prestigio de la Comunitat Valenciana. Desde el cambio de rumbo protagonizado por la empresa hace tres años, los nuevos vinos de Vegamar —bodega emplazada en el término municipal de Calles, en la subzona del Alto Turia de la DOP Valencia— han terminado por ganarse el beneplácito de consumidores y profesionales del sector.

La bodega apostó inicialmente por posicionar sus vinos jóvenes monovarietales, que ya mostraban en sus primeras añadas el verda-

dero potencial de los viñedos de una comarca valenciana que comienza a recuperar el esplendor vinícola de otras épocas.

Replantados también los coupages y plazos de crianza de la clásica línea de vinos Vegamar, quedaba pendiente (según la estrategia diseñada por el director técnico y enólogo de la firma, Pablo Ossorio) lanzar una colección que plasmase la apuesta por el terruño y la innovación. Así, tras dos años de silencioso y artesano trabajo en bodega, Vegamar presentó el pasado lunes su nueva colección «Esencia», sello bajo el que se presentan un tinto crianza y un cava reserva.



Los enólogos José Hidalgo, Maripaz Quílez y Pablo Ossorio y la directora de marketing Tania Arastey durante la presentación de los nuevos vinos.

LEVANTE-EMV

El primero es un vino elaborado con uvas de Syrah —la variedad foránea que mejor se ha adaptado al clima del Alto Turia— y Garnacha Tintorera —uva que refleja la tipicidad del terruño de la zona— que descansa catorce meses en barrica de roble francés. Su cuidada puesta en escena incluye una fina lámina de madera a modo de etiqueta y una singular e innovadora botella.

Por su parte, el cava Vegamar Esencia ejemplariza el afán innovador de la bodega. Elaborado en las instalaciones de Unión Vinícola del Este en Requena con uvas de Chardonnay (variedad blanca) y Garnacha (variedad tinta) a partes iguales y con un envejecimiento de veinte meses en botella, es el primero que se elabora con este coupage en toda la historia de la DO Cava. Al igual que en el caso del vino, el packaging se ha cuidado al detalle, con una botella singular y una etiqueta metalizada. Una grapa en vez del morrion de alambre tradicional será el distintivo del cierre de corcho natural.

Utiel presume de gastronomía

► LA 21.ª EDICIÓN DE «**UTIEL GASTRONÓMICA**» ARRANCA MAÑANA CON MÁS DE UNA TREINTENA DE EXPOSITORES

V. MORCILLO REQUENA

■ Con más de una treintena de expositores y una amplia representación de la riqueza gastronómica de la zona, la vigesimoprimera edición de la feria «Utiel Gastronómica» arranca mañana, viernes, en el paseo de la Alameda del citado municipio valenciano.

El certamen se ha convertido, después de más de dos décadas, en una cita obligada para los amantes de la gastronomía tradicional. Los

embutidos y productos cárnicos —agrupados bajo el sello de calidad que otorga la administración valenciana—, las especialidades de horno y bollería y los vinos de la zona seguirán siendo actores principales en un certamen que también apuesta por productos agroalimentarios de otras zonas y algunos de los platos típicos de la cocina de interior.

Más allá de la degustación de productos —para lo que se pondrán a la venta tickets que incluyen unos prácticos catavinos y cazuelitas de barro—, el certamen plantea múltiples actividades paralelas tanto en el recinto ferial del paseo de la Alameda (con una zona de «gastroludoteca», talleres de coci-

na para los más pequeños y la celebración del décimo concurso de cocina amateur «Utiel Gastronómica» entre otras iniciativas) como fuera del mismo, con la novedad de una exposición de maquinaria agrícola (GastroAgro) en las inmediaciones del recinto ferial o la celebración de la Ruta del Tapeo y del Tour del Coctel, dos propuestas ideadas para hacer partícipes del certamen a los establecimientos hosteleros de Utiel y que se plantean como una opción para que vecinos y foráneos descubran los rincones más típicos del casco urbano.

Al margen de las actividades programadas con motivo de «Utiel Gastronómica», los promotores

El paseo de la Alameda acoge una nueva edición de Utiel Gastronómica.

LEVANTE-EMV



del certamen han decidido este año potenciar su apuesta por el «Tren del Vino». Así, este año serán dos los convoys ferroviarios que enlazarán la ciudad de Valencia con el municipio de Utiel. Los trenes saldrán de la estación del Norte de Valencia el sábado 22 y domingo 23

a las 9,50 horas, y retornarán desde Utiel a las 18,40 horas. El precio del billete (10 euros por compra anticipada y 11 euros en la taquilla de la estación) incluye el desplazamiento ida y vuelta, un ticket con cuatro degustaciones, un catavinos y una cazuela de barro.

BODEGAS NODUS

VINOS DE AUTOR

www.bodegasnodus.com

f Bodegas Nodus - Bodegas_Nodus

