

# Vegamar se consolida entre las mejores bodegas con una añada «histórica»

► EL ENÓLOGO PABLO OSSORIO **INCIDE EN LA MAGNÍFICA CALIDAD DE LA ÚLTIMA COSECHA** DE UVA DEL ALTO TURIA

V. MORCILLO VALENCIA

■ La bodega Vegamar (DOP Valencia) presentó el pasado martes en su bodega urbana de la c/ Colón de Valencia los primeros vinos obtenidos a partir de la cosecha de uva de este 2016, una campaña que, en palabras del director técnico de la compañía, Pablo Ossorio, «lo tiene todo para ser una añada histórica, ya que hemos vendimiado unas uvas completamente sanas, con un Ph bajo y magnífica maduración fenólica».

Los asistentes a la presentación tuvieron la oportunidad de catar los seis vinos que componen la colección de monovarietales «Selección», así como el blanco «Vegamar Autor» y el «Dulce Vegamar». El rosado de Merlot —por su intensidad aromática y su palidez cromática— volvió a ser el vino que más llamó la atención de sumilleres y prescriptores. Los tintos de Garnacha, Merlot y Syrah —con una muy interesante carga frutal— y los blancos de Merseguera y Sau-



Pablo Ossorio, Cosme Gutiérrez, Tania Arastey y M.ª Paz Quílez. LEVANTE-EMV

vignon Blanc también llamaron la atención por su elegancia, finura e intensidad aromática.

Durante la presentación de la última añada, a la que asistió el presidente del Consejo Regula-

dor de la DOP Valencia, Cosme Gutiérrez, Ossorio destacó la magnífica relación calidad-precio de la gama de monovarietales y avanzó algunos de los proyectos sobre los que trabaja la

bodega (cuya base de operaciones se encuentra en el municipio de Calles), entre ellos la renovación de la gama básica de vinos —Dominio de Calles— que verá la luz a lo largo del próximo 2017.

## Los enófilos de Utiel-Requena otorgan el Cava Maximum a UVE

V. MORCILLO REQUENA

■ El Círculo de Enófilos Utiel-Requena entregó anoche en Requena el premio «Cava Maximum», galardón que este año ha recaído en la bodega Unión Vinícola del Este, principal productora de cavas en el término municipal de Requena. La entrega del premio tuvo lugar en un acto desarrollado en el Palacio del Cid y precedió a una cata comentada en la que se descubrieron las cualidades de tres de los cavas más emblemáticos de la bodega, a cuyo frente se encuentra el enólogo José Hidalgo.

Unión Vinícola del Este (UVE) es una compañía fundada en 2007. En menos de una década se ha convertido en el principal productor de cava en el término municipal de Requena, logrando importantes galardones internacionales por la calidad de sus productos. Con el premio Cava Maximum (que se entrega por cuarto año consecutivo), el Círculo de enófilos pretende reconocer «el buen hacer de UVE para elaborar productos diferenciados y contribuir al posicionamiento de los cavas valencianos».

## Sierra Norte renueva el sello Cerro Bercial

V. M. F. VALENCIA

■ Bodega Sierra Norte ha presentado esta misma semana la renovación de su sello «Cerro Bercial», una colección de vinos que a partir de ahora mantendrá únicamente dos referencias —las que estaban encuadradas en la gama premium—, el blanco Selección y el tinto Ladera Los Cantos.

Esta renovación deja por el camino cuatro de las referencias de la marca ya que, según Manuel Olmo, gerente de la compañía, «hemos observado que el consumidor cada vez se rige menos por términos convencionales a la hora de decantarse por un vino». La

nueva imagen incluye unas etiquetas troqueladas en las que se puede ver, en el caso del blanco Selección, un pino de más de 400 años que preside sus viñedos en Camporrobles; y, en Ladera Los Cantos, la simbología de los estratos del terruño del que se nutren sus vides.

Los Cerro Bercial son los vinos de corte más clásico de Sierra Norte, con más



aporte de madera, perfectamente equilibrada con la presencia de fruta, que permanece intacta y muy viva gracias a un cuidado proceso de elaboración, lo que da lugar a unos vinos tremendamente expresivos, procedentes de las mejores parcelas de viejos viñedos de la bodega en Camporrobles, en la zona de cultivo con mayor altitud de la comarca Utiel-Requena, a más de 900 metros sobre el nivel del mar.

«Showroom» de bodegas celebrado en San Nicolás. LEVANTE-EMV



## Utiel-Requena organiza una misión inversa con periodistas

V. M. F. VALENCIA

■ El templo de San Nicolás de Requena ha acogido esta misma semana una misión inversa coordinada por el Institut Valencià de Competitivitat Empresarial (IVACE) en el que una decena de periodistas internacionales han tenido la oportunidad de conocer los

vinos de 21 de las bodegas adscritas al organismo regulador.

Se trata de una actividad cuya finalidad es informativa y promocional, para dar a conocer a los asistentes las peculiaridades del territorio, la variedad de uva autóctona Bobal, así como las bodegas de la DOP Utiel-Requena.

## [BARRAS Y RESTAURANTES] Arroz seco de gambas y carabineros en L'Estany

**Beronia**

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La versatilidad del tinto Beronia Crianza (DO Rioja) queda

fuera de toda duda con el maridaje que propone esta semana, el arroz seco de gambas y carabineros del restaurante L'Estany, un establecimiento emplazado en primera línea de playa —en el término municipal de Puzol— que basa su propuesta gastronómica en arroces y pescados frescos del



día según mercado. Beronia Crianza es un vino elaborado a partir de uvas seleccionadas de las variedades Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Tras la fermentación descansa durante un año en barricas de roble. De aspecto brillante, presenta un elegante color rojo rubí. En nariz ofrece aromas de fruta roja madura,

notas de regaliz, suaves matices ahumados y un final especiado. Su paso por boca es goloso, amplio, con buena estructura y notable complejidad.

L'Estany es la nueva propuesta de Rafa Soler (El Brosquil y El Pou) en la playa de Puzol. Abrió sus puertas este pasado verano, y se ha especializado en pescados frescos, arroces y tapas elaboradas. Cuenta con unas cómodas instalaciones, con terrazas de magníficas vistas al litoral mediterráneo y un comedor cuidado al detalle. Abre de martes a domingo de 9 a 18 horas.



Arroz seco con carabineros. LEVANTE-EMV

**Restaurante L'Estany**  
Avda. La Marina, 245  
46530 Playa de Puzol (Vcia.)  
Tel. 618 708 991