

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Año de transición en la Peñín

▶ Chozas Carrascal, Gutiérrez de la Vega, Hispano+Suizas, Enrique Mendoza, Murviedro, Celler del Roure, El Angosto, Mustiguillo y Bernabé Navarro se convierten en las valencianas mejor valoradas

V. MORCILLO VALENCIA

■ Acaba de lanzarse al mercado la última edición (y van 26) de la Guía Peñín de los vinos de España, una publicación que año tras año aumenta su influencia entre los consumidores a la hora de decantarse por uno u otro vino y que este año ha evaluado 11.200 etiquetas diferentes, alcanzando una cifra record entre este tipo de publicaciones. Los vinos valencianos han mermao levemente el nivel del año pasado, aunque, en líneas generales mantienen unas cifras bastante similares a las de la última edición, con un total de 122 vinos calificados con noventa puntos o más, de los que siete han recibido el sello de excepcionales al sumar 95 puntos o más. Cabe destacar que Peñín agrupa las calificaciones de los vinos según sus puntuaciones como «excepcional» (de 95 a 100 puntos), «excelente» (de 90 a 94), «muy bueno» (de 85 a 89 puntos), «bueno» (de 80 a 84) y «correcto» (de 70 a 79 puntos).

Por denominaciones de origen, la DOP Alicante vuelve a ser la zona valenciana mejor valorada en la publicación, con 50 referencias con 90 o más puntos, una cifra en teoría menor a la del pasado año pero que supone un importante incremento, ya que una de las bodegas que el año pasado etiquetaban sus vinos como DOP Alicante (Gutiérrez de la Vega) ahora los comercializan como vino de mesa. Así las cosas, la de Alicante se mantiene como una de las denominaciones con mejor valoración conjunta. Por bodegas, Bernabé Navarro (8), Enrique Mendoza (7), Sierra Salinas (5) y bodegas Volver (5) son las compañías que más vinos «excelentes» reúnen este año. Por marcas, El Seque 2013, con 95 puntos, es el vino alicantino mejor valorado este año, seguido por Triga 2012 y Curro 2010, ambos con 94 puntos.



Vinos dispuestos para ser evaluados por el panel de cata de la guía. CUESTIÓN DE GUSTO

Las Denominaciones de Origen Utiel-Requena y Valencia han igualado en número de vinos calificados con 90 o más puntos. Ambas alcanzan la cifra de 23. Utiel-Requena mejora sus registros respecto al año anterior. Quod Superius 2011 (bodegas Hispano+Suizas) y Exuperio

Asentado 2013 (Noemí Wines) son los vinos mejor valorados de esta zona, ambos con 93 puntos. Por bodegas, Hispano+Suizas (6 vinos con 90 o más puntos, a los que hay que sumar 4 sobresalientes más por sus cavas y rosados), bodegas Murviedro, Chozas Carrascal y Dominio de la Vega son las

que mejores puntuaciones reúnen.

La DOP Valencia mantiene una valoración conjunta similar a la del año pasado. Bodegas El Angosto y Celler del Roure siguen siendo los elaboradores con mejores valoraciones en la guía, con cuatro vinos cada uno con 90 puntos o más. El vino de licor Cuva Vella (Cherubino Valsangiaco) se confirma como icono de los vinos de la DOP Valencia con 94 puntos, uno más que el año pasado. Tras él, el rosado Impromptu 2014 y los tintos Maduresa 2009 y El Jefe de la Tribu 2012 alcanzan la cifra de 92 puntos.

La Guía Peñín de los vinos de España 2016 mantiene el nivel entre los cavas producidos en el término municipal de Requena. La gama Tantum Ergo sigue por encima de los 90 puntos, mientras que El Cava de Chozas Carrascal suma 93 y el Vegalfaro Brut Nature Reserva 90.

Algunas de las mejores puntuaciones para los vinos valencianos vuelven a encontrarse entre los contraetiquetados como «Vino de Pago». Chozas Carrascal alcanza los 95 puntos y la calificación de «excepcional» con el tinto Cabernet F. 2014, mientras que su otro tinto, Las Ocho 2012 y el blanco Las Tres 2014 suman 94 y 93 puntos respectivamente. Por su parte, Mustiguillo mantiene entre los mejores vinos de España a Finca Terrerazo 2012 (94) y saca buena nota para su Mestizaje 2014 (92) y Mustiguillo Garnacha (90). Por último, el Martínez Bermell Merlot 2013 (Pago Vera de Estenas) alcanza los 90 puntos y el Pago de los Balagueses Syrah 2013 (Vegalfaro), 93.

Por lo que respecta a los vinos elaborados con el sello de la IGP Vins de Castelló, solamente una referencia alcanza la calificación de sobresaliente (90 puntos). Se trata del Clos d'Esgarracordes Colección Pelegrí 2011, elaborado por la bodega Barón d'Alba.

Mención aparte merecen este año los vinos etiquetados como «Vino de Mesa», entre los que se encuentran los elaborados por la alicantina Gutiérrez de la Vega, compañía que concentra las mejores puntuaciones para una bodega valenciana con doce vinos por encima de 90 puntos (5 de ellos calificados como excepcionales).

LA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO

Las estrellas como argumento de venta

▶ Otra de las valoraciones que ofrece la Guía Peñín edición tras edición viene vinculada a la relación calidad-precio de los vinos españoles, argumento que cada vez gana más peso entre los consumidores. En este sentido, las valoraciones de la guía hacia los vinos valencianos deja de manifiesto que, en líneas

generales, en la Comunitat Valenciana se producen vinos de una buena calidad si se tiene en cuenta lo que el consumidor paga por cada botella. Este año casi ciento cincuenta vinos valencianos han recibido las cinco estrellas Peñín (máxima calificación que otorga la guía en este sentido). Por denominaciones de origen, la DOP Valencia suma 60 vinos con cinco estrellas, la DOP Utiel-Requena 45, la DOP Alicante 39 y los vinos de la IGP Vins de Castelló 4. VICENTE MORCILLO VALENCIA

Utiel Gastronómica recibe más de 15.000 visitantes

VICENTE MORCILLO UTIEL

■ Más de quince mil personas han visitado durante todo el fin de semana la feria «Utiel Gastronómica», certamen que alcanzaba su vigésima edición y que se celebró en el marco del paseo de la Alameda de Utiel. Más de una veintena de productores tuvieron la oportunidad de ofrecer a los visitantes degustaciones de sus productos más representativos en un evento en el que no faltaron los embutidos, productos de panadería y vinos típicos de este municipio del interior de la provincia de Valencia.

Este año, como novedad, el Ayuntamiento de Utiel —organizador del certamen— y la Asociación Ruta del Vino Utiel-Requena fletaron un tren con salida desde la Estación del Norte de Valencia, el cual tuvo una gran aceptación por parte del público que desde primera hora de la



Utiel recibió miles de visitantes. CdeG

mañana formó una gran cola en la estación para disfrutar del servicio y por consiguiente del encanto de esta feria gastro-

nómica. Una medida, que según el alcalde de Utiel, Fernando Benlliure, «será retomada en próximas ediciones e incluso con la posibilidad de ampliar la oferta a varios días, dado el éxito y la acogida que ha tenido, y que se ha traducido en beneficio para todos: expositores, hostelería, comercio y también para los propios visitantes».

Durante el certamen también se hizo entrega del galardón «Oro Gastronómico», que este año ha recaído en la Escuela de Hostelería del IES Alameda de Utiel, colectivo que, a su vez, logró el primer premio en el concurso de cocina amateur con el plato «yogur de morcilla»; mientras que el premio en la especialidad «patatas en caldo con bacalao» fue a parar a la Asociación de Hermanamiento con Pertuis.

El éxito de participación de esta vigésima edición de «Utiel Gastronómica» se trasladó también al resto de actividades paralelas organizadas al abrigo del evento, como la tradicional Ruta del Tapeo, en la que los veinte establecimientos participantes sirvieron más de quince mil tapas a lo largo de todo el fin de semana llegando a agotar, en algunos casos, las existencias.

Los vinos de bodegas Haya protagonizan una nueva entrega de «Proava Tasting»

V. MORCILLO VALENCIA

■ Bodegas Haya será la invitada de una nueva edición de «Proava Tasting», una iniciativa impulsada por la Asociación para la Promoción de los productos agroalimentarios de calidad de la Comunitat Valenciana y el colectivo Vi Vid que pretende fomentar la cultura del vino a la vez que se mejoran los conocimientos sobre el idioma inglés, ya que las catas se realizan en este idioma. Los asistentes a la cata, que tendrá lugar esta misma tarde a partir de las 19.30 horas en la sede de Proava (calle Baja, 29, de Valencia) tendrán la oportunidad de degustar vinos terminados y muestras de barrica y depósito de tintos de Bobal y Merlot. Otra de las novedades respecto a otras sesiones del ciclo «Proava Tasting» será el sorteo de un lote de botellas de vino entre todos los asistentes a esta cata.