

+V
NOVEDADES

gps@lasprovincias.es

Opus Evolutium, cava ecológico

Alta Alella-Cava Privat ha embotellado el Opus Evolutium, un cava brut nature gran reserva procedente de agricultura ecológica, en concreto de los viñedos de la finca de Cau d'en Genís, propiedad de la bodega. Se trata de un ensamblaje de variedades pansa blanca, chardonnay y pinot noir y tres años de crianza. Color amarillo pálido con destellos dorados, burbuja fina, aromas de fruta blanca.



Estrella Galicia navideña

Estrella Galicia presenta un año más su tradicional Estrella de Navidad, en esta ocasión, con un innovador formato de botella de 75 cl, con tapón de corcho y bozal. Cerveza de malta de cebada elaborada con lúpulo propio cultivado en Galicia. Color dorado brillante con espuma consistente, aromas frescos, predominando el lúpulo sobre la cebada.



Vermuth de Teulada

El Vermuth Artesano de Teulada se elabora siguiendo un proceso tradicional. El vino, procedente de las uvas moscatel de la comarca de La Marina, se macera con una selección de hierbas de las montañas que circundan los viñedos. Color caoba profundo. Realmente extraordinario en nariz, especias y hierbas mediterráneas, destacando el ajeno.



La bobal vuelve a Madrid

El III Salón de esta uva reúne a bodegas, distribuidores y hosteleros



Sumilleres y hosteleros madrileños participaron en las catas. :: LP

PROPUESTA

CHEMA FERRER

VALENCIA. El pasado lunes 2 de noviembre los vinos a base de la variedad bobal, amparados por la D.O. Utiel-Requena, estuvieron presentes en la capital de España celebrando el III Salón de la Bobal. Este es un encuentro enológico dirigido a profesiona-

les de la hostelería y la distribución por el cual se está poniendo en valor la variedad de uva más importante de esta denominación de origen valenciana. El hotel Intercontinental albergó la tercera edición de este evento, que por el éxito de afluencia de profesionales del sector y por la expectación generada por las actividades paralelas realizadas a lo largo del día parece del todo cuajado. Han sido un total de doce bodegas de la D.O. Utiel Requena las que han estado presentes en este acto con mesa propia; a saber: Bodegas Hispanosuizas, Vicente Gandía Plá, Dominio de la Vega, Bodegas Utielanas,

Bodegas Coviñas, Latorre Agrovícola, Murviedro, Cerrogallina, Finca San Blas, Bodega Sierra Norte, Bodega Chozas Carrascal y Bodegas Sebirán. Aunque todas ellas elaboran diversas referencias de vinos a base de bobal, también presentaron elaboraciones de otras variedades, todas ellas amparadas por el consejo regulador de esta denominación. La variedad bobal representa mucho para Utiel-Requena definiendo su carácter y singularidad, tanto cuando se elaboran vinos monovarietales de esta uva, como cuando se crean ensamblajes con otras. Las especiales condicio-

nes climáticas del altiplano de Utiel-Requena, ubicada en el interior de la provincia de Valencia, se resume por su temperatura y pluviometría con una media anual de 14° C y una amplitud térmica de más de 17° C. A esto hay que añadir unas lluvias más bien escasas e irregulares, consiguiendo que sus vinos se distinguan, sobre todo los tintos y rosados elaborados a base de bobal. Las características generales de estos vinos son sus colores intensos y vivos, los aromas a frutas del bosque, incluyendo matices minerales y balsámicos, con una exce-

lente acidez natural, gran volumen y largo retrogusto en boca. **Presentaciones y catas** En esta edición el programa incluyó algunas novedades, como las catas y presentaciones de vinos. Junto al salón se habilitó un espacio de cata para profesionales de la sumillería donde además de conocer los tintos jóvenes y de crianza de la pasada temporada, se tuvo incluso la oportunidad de probar los primeros rosados de esta vendimia. También se hizo una exposición documental de la DO Utiel-Requena y se proyectó

el tráiler sobre la 'Bobal Utiel-Requena' del documentalista canadiense Zev Robinson. El presidente del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena, presente en el salón, manifestó: «Nuestra variedad de uva bobal gana cada año más adeptos aquí en Madrid entre los amantes del vino, por lo que seguiremos trabajando para ejecutar próximas acciones promocionales en esta ciudad y cierto es que solo el trabajo concienzudo de agricultores y enólogos hace posible la excelente calidad del vino Utiel-Requena, que sorprende y agrada a los paladares más exquisitos».

Berenguer y López, con Heretat de Taverners

C. FERRER La bodega valenciana Heretat de Taverners ha designado un nuevo distribuidor en la provincia de Valencia, la firma Berenguer y López (www.berenguerylopez.es), una empresa que siempre tuvo en cartera las mejores bodegas de España. Con este

nuevo impulso, Heretat de Taverners podrá desarrollar los nuevos proyectos venideros de la bodega, que pasan por un aumento considerable de su producción con la puesta a punto de nuevos viñedos. Además de sus prestigiosos Mallaura y El Vern, en-

tre los hitos véricos de esta bodega de Fontanars del Alforins destaca su Reixiu, un vino blanco en el que predomina la variedad chardonnay y que parte de su mosto fermentado pasa por una crianza en bodega, uno de los secretos de su estructura y cuerpo.

El sauvignon blanc que también posee este vino es fermentado aparte para luego ensamblarse. Este es un vino de éxito que ya ha comenzado a ponerse de moda. Otras referencias interesantes de la bodega son el monovarietal de graciano y los jóvenes Argument blanc y Argument negro. La bodega prepara también un vino dulce, de sobremesa y entre tiempo, se llama Punt Dolç, muy elegante y nada empalagoso.



Vinos de Heretat de Taverners. :: LP