

# Marc Grin sustituirá a Diego Talavera al frente de Murviedro

► La compañía ha sido nombrada «Mejor bodega del año» por el Círculo de Enófilos Utiel-Requena

V. M. F. VALENCIA

■ Aunque bodegas Murviedro se había dado inicialmente un plazo de tiempo mayor para seleccionar al sustituto de Diego Talavera al frente de la dirección general, la compañía vinícola con sede en Requena ha decidido recortar plazos y esta misma semana ha hecho público el nombre de la persona que sustituirá a Talavera. Se trata de Marc Grin, de nacionalidad suiza, profesional que ha desarrollado la mayor parte de su carrera profesional en las áreas comerciales y de marketing de bodegas Murviedro.

Aunque son varios los motivos que han llevado a la bodega —filial española del grupo suizo Schenk— a decantarse por Grin, la compañía ha valorado muy positivamente el trabajo realizado desde 2010 a 2012 por el ya nuevo director general en los mercados de Europa del Este y Rusia, en la actualidad algunos de los principales destinos de los vinos comercializados por la firma vinícola.

La última experiencia internacional de Marc Grin con Murviedro arrancó en 2012, cuando la bodega le propuso la misión de afianzar sus relaciones comerciales con el mercado americano, por lo que el suizo se desplazó hasta Florida para dirigir la oficina comercial de la bodega.

Tras los trabajos realizados en Estados Unidos, Marc Grin volvió hace ahora un año a la sede de la bodega en Requena, donde asumió el cargo de director de marketing, con el objetivo de redefinir la estrategia de posicionamiento de la empresa y potenciar su imagen de marca tanto en el mercado nacional como fuera de nuestras fronteras.



Instalaciones de bodegas Murviedro, en el término municipal de Requena. CUESTIÓN DE GUSTO



Marc Grin. CUESTIÓN DE GUSTO

Hijo del antiguo director de la bodega, Michel Grin, y copropietario de Bodegas Hispano+Suizas, bodega participada por Murviedro, Marc Grin es el elegido por la matriz suiza como nuevo Director General de Bodegas Murviedro, siendo el encargado de liderar los nuevos retos de la bodega, manteniendo una estrategia de continuidad tras la marcha de Diego Talavera, que en breve hará efectiva su entrada al grupo vinícola Chivite.

Por otra parte, bodegas Murviedro ha sido elegida por el Círculo de Enófilos Utiel-Requena como mejor bodega del año. El colectivo entregará a los responsables de la bodega el galardón en un acto que se celebrará el próximo 20 de febrero en la Beneficencia de Valencia.

## La cocina de cuchara domina los fogones de El Corte Inglés y La Terraza del MuVIM

V. MORCILLO VALENCIA

■ Los tradicionales platos de cuchara son protagonistas estos días de varias jornadas gastronómicas en Valencia. Los restaurantes de El Corte Inglés mantienen hasta el 31 de enero sus Jornadas Gastronómicas de los Platos de Cuchara, una magnífica ocasión para degustar guisos tradicionales como las lentejas de la Almuña estofadas, los callos con garbanzos, la fabada asturiana, las aubias con cerdo ibérico, las pochas con almejas o las verdinas con carabenero.

Se trata de un sabroso recorrido por los grandes sabores de la gastronomía tradicional española en el que los chefs de El Corte Inglés han puesto todo su buen hacer para crear con pausa y sosiego unos platos elaborados con los mejores ingredientes de temporada.

Nada más concluir las jornadas de El Corte Inglés —cortas en el tiempo dada la calidad y variedad de propuestas—, la Terraza del MuVIM iniciará su Semana de la cocina de cuchara, una iniciativa promovida por el chef Jordi Morera que repasa nuestras tradiciones culinarias más arraigadas con la colaboración de otros cocineros como Ricardo Juan, Rafel Frau o Julián Castellanos.

Del 2 al 7 de febrero, seis cocineros plantearán otros tantos menús que contarán con el denominador común de ofrecer un plato de cuchara. Olla de blat picat, Putxero Pegolí, arroz meloso de langosta, espardenyà de pato i anguila de Sueca o Putxero de Polp son algunas de las propuestas que se plantean en unos menús que incluyen entrantes y postre con un precio, todo incluido, de sólo 25 euros.

## Los tintos de Mencía serán los protagonistas del Salón de Vinos de la DO Bierzo

► El Consejo Regulador presenta sus nuevas propuestas a los profesionales del sector esta misma tarde en Valencia

V. MORCILLO VALENCIA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo —región vitivinícola emplazada al oeste de la provincia de León, en el valle del río Sil, que ha logrado labrarse el respeto del sector gracias a sus vinos tintos de Mencía y a los blancos de Godello— celebra esta misma tarde en Valencia una presentación de sus nuevos vinos.

El *showroom* tendrá lugar desde las 17 y hasta las 22:00 horas en los salones de la sexta planta del hotel SH Valencia Palace. Más de una treintena de bodegas trasladarán hasta Valencia sus mejores etiquetas para que los profesionales del sector del vino en la Comunitat Valenciana tengan la oportunidad de conocer de primera mano lo mucho que han evolucionado estos vinos.

El acto contará con la presencia de la pre-

sidenta del Consejo Regulador de la DO Bierzo, Misericordia Bello, que facilitará a los invitados toda la información acerca de esta denominación de origen, considerada como una de las regiones vinícolas de mayor progresión en el ámbito estatal.

Las bodegas participantes presentarán a distribuidores, sumilleres, hosteleros, comerciantes y prensa especializada las últimas añadas de sus vinos blancos de Godello, una variedad de uva más conocida por los vinos gallegos de Valdeorras que goza de gran tradición también en el Bierzo, comarca limítrofe con la gallega. Pero sin duda, los grandes protagonistas serán los tintos de Mencía, una variedad de uva de gran capacidad de envejecimiento que es la principal casta del Bierzo, ocupando casi tres cuartas partes del total de viñedo amparado por el Consejo Regulador.

La DO Bierzo cuenta actualmente con algo más de 3.000 hectáreas de viñedo cultivadas por casi 2.500 agricultores, que aportan sus cosechas a más de 70 bodegas. En 2015 comercializaron 8,8 millones de botellas, hasta la fecha, su techo histórico.

## Alicante organizará un salón para profesionales en el CdT

V. M. F. ALICANTE

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante ha puesto en marcha su estrategia promocional para el nuevo ejercicio 2016 con el objetivo de seguir potenciando la imagen de calidad de sus caldos. El colectivo, continuará basándose en el sector de la restauración alicantina para dar a conocer a los consumidores las cualidades de los vinos producidos en esta región vinícola. Cabe destacar el enorme potencial turístico de la provincia de Alicante, por lo que, para los responsables del organismo regulador, resulta vital conquistar a los restauradores, y por extensión, a su clientela, tanto local como foránea.

Así, el próximo 15 de febrero, las instalaciones del Centro de Desarrollo Turístico de Alicante (CdT) acogerán la primera edición del salón profesional de los vinos y bodegas de la DOP Alicante.

La iniciativa supone la respuesta al propio sector de la hostelería, distribución, y sumillería de Alicante que había pedido tener una actividad propia para conocer las novedades del sector y compartir impresiones con los profesionales dedicados al vino. Para tal fin, el Consejo Regu-

lador organiza una actividad que transcurrirá durante mediodía (desde las 11:00 hasta las 18:00 horas) y que coincidirá también con la entrega de los premios «Winecanting» que el organismo alicantino otorga a aquellos restaurantes de toda la provincia que mejor trabajo de promoción realizan de estos productos y que tendrá lugar en el mismo emplazamiento a las 12 horas.

Será una ocasión también para probar vinos de la nueva añada 2015 —de la que hay muy buenas expectativas de calidad, según lo probado hasta el momento— y otras novedades en blancos, rosados, tintos, dulces, o lo últimos espumosos.

Las bodegas que, provisionalmente, van a participar en el certamen son: Sierra Salinas, Finca Lagunilla, Heretat de Cesilia, Enrique Mendoza, Bodegas Xaló, Bocopa, La Bodega de Pinoso, Finca Collado, Francisco Gómez, Bodegas Faelo, Vinessens, Sierra de Cabreras, Volver, Primitivo Quiles, Las Virtudes de Villena y Bodegas Arráez.

En la organización de este salón profesional colaboran asociaciones de hostelería de la provincia y la Ruta del Vino de Alicante entre otros colectivos