

La Guía Repsol sitúa al tinto «Paraje Tornel» como mejor Bobal de Utiel-Requena

CUESTIÓN DE GUSTO REQUENA

■ El tinto «Paraje Tornel», Bobal de Dominio de la Vega; y «Recuérdame», blanco seco de la variedad Sauvignon Blanc, han conseguido una puntuación de 96 y 92 puntos sobre 100 respectivamente en la selección de los mejores vinos de España, de la Guía Repsol 2017, posicionándose ambos en primer lugar entre los 42 vinos catados de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, lo que posiciona al tinto Paraje Tornel entre los mejores «bobales» de España. Como afirma Daniel Expósito, enólogo de la compañía vinícola con sede en la pedanía requense de San Antonio, «la Guía Repsol supone una magnífica herramienta para dar a conocer y posicionar los extraordinarios vinos que se elaboran en nuestra DOP Utiel-Requena. Paraje Tornel ha sido el tinto mejor puntuado entre los 42 catados, por lo que nuestra satisfacción es máxima al poder situar la Bobal en excelente posición».

Belda presenta dos nuevos vinos para conmemorar el 85 aniversario

► SE TRATA DEL TINTO DE GARNACHA TINTORERA «85 ANYS» Y DEL TINTO DE SYRAH «LA FENASOSA»

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Daniel Belda, propietario de Bodegas J. Belda, de Fontanars dels Alforins y una de las firmas más reconocidas de la DOP Valencia, presentó el pasado lunes sus nuevos vinos con motivo del 85 aniversario de la bodega.

En un acto celebrado en la sede de la DOP Valencia, presidido por Cosme Gutiérrez, presidente del organismo regulador, Belda mostró una vez más su talante más innovador e inquieto con la presentación oficial de la añada 2016 de su exclusivo «Verdil» y otras dos nuevas referencias: «85 Anys» y «La Fenasosa».

En su deseo de rendir homenaje a su abuelo, fundador de la bodega en 1931, el propietario de Bodegas J. Belda ha sacado al mercado un nuevo tinto, «se trata del 85 Anys, un vino que dedico a todos los viticultores mayores de Fontanars, y especialmente a mi padre, José Belda, que ha sido el verdadero protagonista de la continuidad del patrimonio enológico de toda esta zona», explicó Daniel Belda. Se trata de un tinto de



Daniel Belda presentó sus nuevos vinos en la sede de la DOP Valencia. LEVANTE-EMV

la añada de 2013, elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Garnacha Tintorera, procedente de cepas de más de 85 años. Es un vino con notas de madera y con mucho equilibrio entre acidez y alcohol.

Por su parte, La Fenasosa, es un vino joven, fresco, e innovador ya que está elaborado sin sulfitos añadidos, procedente de una selección de uvas de Syrah, vendimiadas a mano y prensadas en la

propia finca, situada en una ubicación privilegiada, en la cabeza del río Vinalopó. «Un vino sorprendente y que ha supuesto un reto muy acertado», comentó Cosme Gutiérrez.

Por último, se presentó la nueva añada del blanco Verdil. Se trata del primer blanco que se embotella en toda Europa. Un vino muy consolidado, tanto en la Comunitat Valenciana como fuera de nuestras fronteras.

El XVII Ciclo de Catas de Hipercor presenta la nueva añada de Bodegas Utielanas

V. M. F. VALENCIA

■ El Centro Comercial Ademuz de Valencia retoma este próximo sábado la programación del XVII Ciclo de Catas de Hipercor, una iniciativa impulsada por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las denominaciones de origen e indicaciones geográficas de la Comunitat Valenciana y en el que participan algunas de las bodegas mejor valoradas de la región.

Así, este sábado 28 de enero, a partir de las 11 horas, la Sala de Actividades del Centro Comercial Ademuz (ubicada en la segunda planta del edificio) acoge una cata comentada protagonizada por los vinos de Bodegas Utielanas, entidad cooperativa que produce vinos amparados por las denominaciones de origen Utiel-Requena y Valencia. La enóloga María Navarro Escamilla, será la encargada de conducir una actividad en la que se presentarán tres vinos: Sueños del Mediterráneo blanco, Vega Infante rosado y Vega Infante crianza.

Joan C. Martín pone en marcha la XIX edición del Máster Tastavins

► SE TRATA DE UN CURSO DE 119 HORAS LECTIVAS

REPARTIDAS EN UN TOTAL DE 33 JORNADAS TEÓRICO-PRÁCTICAS

V. M. F. VALENCIA

■ Avla Vinícola acaba de abrir el plazo de inscripción para matricularse en el conocido popularmente como «Máster Tastavins», un curso especializado en conocimiento vitivinícola dirigido por el enólogo y escritor valenciano Joan C. Martín que alcanza con esta su decimonovena promoción y que se desarrollará durante treinta y tres jornadas teórico-prácticas, completando un total de 119 horas lectivas.

Las sesiones teóricas, impartidas por un elenco de profesionales de la talla de Manuela Romeralo, John Maher, Nuria Martí, Fernando Medina, Andrea Gabrieli, Óscar Priego, Jordi Ballester o el propio Joan C. Martín, se celebrarán los sábados por la mañana en las instalaciones de El Corte Inglés de la Avenida de Francia de Valencia. Por lo que respecta a las sesiones prácticas, los alumnos se desplazarán durante el curso a las instalaciones de Pago Casa Gran (DOP Valencia), Vilarrevinum (DOP



Joan C. Martín, durante una cata celebrada el pasado mes de septiembre. LEVANTE-EMV

Utiel-Requena), Dominio de la Vega (DO Cava y DOP Utiel-Requena), Sierra Salinas (DOP Alicante) y Mas de Sella (Alicante) entre otras.

Entre las materias impartidas se repasarán aspectos vinculados con la viticultura (ampelografía, poda, tipologías de cultivo, variedades y tipos de terreno) y la enología (sistemas de vinificación, crianza de vinos, etc.). Las catas de vino serán también una constante en cada una de las clases, con un total de 110 referencias procedentes de Francia, Alemania, España, Italia, Portugal, California, Chile, Israel, Líbano, Georgia, Anatolia y Creta. Este año, como novedad, los alumnos

tendrán la oportunidad de elaborar un vino con uvas de la variedad Syrah que será madurado en barrica de roble francés Allier. Los inscritos recibirán un amplio material pedagógico con todos los contenidos de las materias desarrolladas durante el curso.

La XIX promoción del «Máster Tastavins» comenzará el próximo 4 de marzo en el Ámbito Cultural de El Corte Inglés Avenida de Francia y se prolongará hasta el 5 de febrero de 2018 con una clase sobre los vinos de Madeira impartida por Bárbara Rubina.

Para obtener más información sobre este curso formativo y formalizar la matrícula se puede llamar al teléfono 669 351 407.

El Blanco de todas las Miradas

BAHÍA DE DÉNIA

MEDALLA DE ORO INTERNACIONAL AL MEJOR MOSCATEL

Bahía de Dénia
VINO BLANCO
MOSCATEL DE MAR
Crianza de Cava
Bodegas Xaló

desde 1962

La Cuna del Moscatell
www.bodegasxalo.com