

Requena celebra la llegada del verano brindando con sus mejores cavas

► EL EVENTO «REQUENA ES CAVA» REÚNE EN EL MUNICIPIO VALENCIANO A LAS OCHO BODEGAS ADSCRITAS A LA DO CAVA

LEVANTE-EMV REQUENA

La Asociación de Elaboradores de Cava de Requena celebra este sábado uno de los eventos más esperados en este arranque del periodo estival, «Requena es Cava», una actividad con la que el colectivo quiere celebrar la llegada del verano brindando con sus mejores cavas.

La emblemática plaza del Coronel de Albornoz, en pleno centro del histórico barrio de La Villa de Requena, acoge un certamen que para Emilio Expósito, presidente del colectivo, es «una de nuestras grandes apuestas este año por varios motivos: primero porque desde que se creó la asociación pensábamos que era importante hacer cosas en nuestra casa para promocionar tanto nuestros productos como el lugar donde se elaboran, y segundo porque creemos que es fundamental organizar actividades que sirvan para romper con la estacionalidad que existe entorno al cava». Además, añade Expósito, «este tipo de actividades deben de servir para que el consumidor tenga claro cuales son las bodegas que en la actualidad elaboran en sus instalaciones este tipo de vino espumoso».

Las ocho bodegas que forman parte de la asociación (Coviñas, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Hispano-Suizas, Pago de Tharsys, Torre Oriá, Unión Vinícola del Este y Vegalfaro) acercarán a consumidores y público en general la amplia diversidad de referencias que elaboran en la actualidad. Cavas jóvenes frescos y afrutados, reservas y grandes reservas, refres-



Los ocho elaboradores de cava de la Comunitat Valenciana celebran un nuevo certamen este próximo sábado en Requena. LEVANTE-EMV

Edición especial de la Wine Academy en Pago de Tharsys

► De manera paralela y como complemento al certamen que se celebra el sábado en Requena, la bodega Pago de Tharsys ha convocado una edición especial de su «Wine Academy», en este caso enfocada exclusivamente en el mundo del cava. La actividad arrancará en las propias instalaciones de la bodega a partir de las 11 horas con un recorrido guiado por los viñedos, bodega de elaboración y

cava de crianza. A continuación tendrá lugar el curso de cata monográfico sobre los cavas de Pago de Tharsys en el que los asistentes podrán degustar seis de las referencias que actualmente produce la compañía requenense. La actividad tienen una duración aproximada de dos horas y media y para poder participar hay que formalizar la reserva llamando al 96 230 33 54. V. M. F. VALÈNCIA

cantes rosados y otros espumosos elaborados dentro del término municipal de Requena a partir de

uvas de variedades como Macabeo, Chardonnay, Xarel·lo, Garnacha o Pinot Noir que se han con-

vertido, por méritos propios, en todo un referente tanto en el ámbito local como fuera de nuestras fronteras.

Para poder disfrutar de las decenas de cavas diferentes que se expondrán en el recinto los organizadores han habilitado un sistema de tickets de degustación que, por seis euros, incluye una copa de cristal (que quedará en propiedad del visitante) y tres degustaciones de cava. El recinto abrirá sus puertas a las 19 horas y permanecerá abierto hasta las 23 horas. La sesión estará amenizada por varios dj's de la zona, que pondrán la nota musical a una jornada en la que cavas y música se armonizarán con las degustaciones gastronómicas que proponen la Asociación de Clochineros de València y la taberna Patapuerca, especializada en jamones, embutidos, quesos y otros productos gourmet.

Bodegas Pinoso presenta sus tintos ecológicos en el XVII Ciclo de catas de Hipercor

V. M. F. VALÈNCIA

El Centro Comercial Ademuz de València continúa adelante con la programación del decimoséptimo 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 protegidas de la Comunitat Valenciana y en el que participan cerca de una treintena de las bodegas valencianas más prestigiosas.

Así, este sábado 17 de junio a partir de las 11 horas, la Sala de Actividades del centro comercial (ubicada en la segunda planta del edificio) acoge una cata comentada protagonizada por los vinos de bodegas Pinoso, entidad alicantina con 85 años de trayectoria y alrededor de 250 socios que comercializa sus vinos (producidos con la cosecha de las 1.200 hectáreas de viñedo que cultivan sus socios) al amparo de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

El enólogo Arrutzi Nájera será el encargado de conducir una actividad en la que los asistentes tendrán la oportunidad de catar las nuevas añadas de algunos de los vinos más representativos de esta compañía vitivinícola, entre ellos los tintos Pinoso Cepa 50 (ecológico y vegano), Pinoso Clásico (ecológico) y Pinoso Grande (ecológico).

Para poder participar en esta actividad gratuita es imprescindible formalizar la reserva en la consigna (planta semisótano) del Centro Comercial Ademuz.

Fecoes nombra a Latorre Agroviniícola mejor bodega española de 2017

VICENTE M. REQUENA

La Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (Fecoes) ha distinguido a Bodegas Latorre Agroviniícola, compañía adscrita a la DO Utiel-Requena, con el premio a la mejor Bodega Nacional 2017, un reconocimiento que premia el trabajo y esfuerzo realizado por consolidarse como una de las bodegas de referencia tanto en su denominación de origen como en el resto de la Comunitat Valenciana.

El galardón que acredita a la bodega valenciana como mejor bodega nacional del año fue otorgada durante el transcurso del duodécimo Encuentro Nacional de Cofradías Enogastronómicas, que bajo el título «Castellón, capital gastronómica del arroz. España enológica y



L. M. Latorre y J. Ruiz.

culinaria» tuvo lugar durante el último fin de semana del pasado mes de mayo en la ciudad de Castellón,

y al que asistieron decenas de cofradías y asociaciones prescriptoras de la artesanía culinaria, además de una representación de Italia, país invitado en esta edición.

Latorre Agroviniícola es una empresa familiar emplazada en el municipio valenciano de Venta del Moro que desde principios del siglo XX se dedica al cultivo de viñedo y la producción de vinos de calidad. En la actualidad la bodega está gestionada por la tercera y cuarta generación de esta saga de vinateros, que sigue defendiendo la filosofía de trabajo de sus fundadores. Latorre Agroviniícola ha sido una de las primeras compañías en lanzar al mercado un tinto de Bobal con el sello «Bobal Alta Expresión» que otorga el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena.

VICENTE M. REQUENA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena acaba de hacer público el nombre de los tres vinos que quedaban por seleccionar para representar al colectivo en ferias, congresos y demás actividades promocionales en las que participan.

El organismo, que cada año elige a ocho vinos (correspondientes a otras tantas categorías diferentes) tenía pendiente por seleccionar todavía tres de esos ocho vinos, toda vez que en febrero ya dio a conocer los nombres de los cinco primeros seleccionados (Tharsys Único de Bodegas Pago de Tharsys -espumoso-, Alto Cuevas blanco de Covilor -

blanco joven-, Alto Cuevas rosado, también de Bodegas Covilor -rosado de Bobal-, Vega Infante de Bodegas Utielanas -tinto crianza-, y Arcaz de Bodegas Sinarcas -tinto reserva-).

Ahora se acaban de presentar los tres vinos restantes: Caprasia Blanco (Vegalfaro) en la categoría de blancos madurados en barrica, Caprasia Roble (Vegalfaro) en la categoría de tintos madurados en barrica, y Pasión de Bobal (Bodega Sierra Norte) en la categoría de tintos jóvenes.

La selección de todos estos vinos se realiza mediante una cata ciega organizada por el Consejo Regulador en la que pueden participar todas aquellas bodegas amparadas por el organismo.