



CG CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

Seis bodegas españolas, unidas para recuperar las tinajas de barro

► EN EL CONSORCIO, LIDERADO POR LA PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO, FIGURAN DOS COMPAÑÍAS CON SEDE EN LA COMUNITAT VALENCIANA, **CELLER DEL ROURE Y COVIÑAS**

V. MORCILLO VALÈNCIA

Seis bodegas españolas (Fontana, Gratas, Celler del Roure, Coviñas, Sei Solo y Juan Carlos Sancha, forman parte del consorcio «Govalmavin» (Valorización de materiales tradicionales para vinificación de vinos de calidad), un proyecto liderado por la Plataforma Tecnológica del Vino en el que también participan la empresa Alfatec y la DO Vinos de Uclés.

Govalmavin es un proyecto que persigue demostrar métodos de elaboración y envejecimiento alternativos, que combinen el conocimiento enológico moderno con materiales clásicos, como son las tinajas de barro. El grupo nace de la convocatoria para la creación de Grupos Operativos del Ministerio de

Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, y tras su segunda reunión –celebrada hace un par de semanas–, el colectivo ya ha sentado las bases para desarrollar la iniciativa, que

se plantean en dos enfoques: por un lado la revalorización del uso de tinajas de barro tradicionales en la elaboración de vinos de calidad, como ejemplo de recuperación histórico-cultural; y por otro



Los responsables del proyecto durante la última reunión en Moixent. LEVANTE-EMV

el uso de tinajas de barro tecnológicas de nueva creación como impulso de modernización.

Gracias a estudios y ensayos previos, se conoce que las características de la vasija de barro influyen positivamente en el resultado final del vino, en la medida en que no aportan sabores ni aromas, contribuyendo a la elaboración de caldos más frescos, expresivos y respetuosos con la tipicidad del terroir. Además, las tinajas mantienen muy bien la temperatura, una oxidación razonable y, al ser un material poroso, permite un intercambio constante entre el vino y el ambiente.

No se trata así de sustituir o eliminar el uso del acero inoxidable o la bodega, que tantos años ha costado conocer e integrar, sino de buscar métodos alternativos que permitan enriquecer la oferta actual de vinos españoles para llegar a determinadas demandas de consumidores.

El Grupo apoya su actividad científico-técnica en 5 organismos de investigación: Centro Tecnológico del Vino (VITEC), Universidad de Castilla La-Mancha, Universidad Miguel Hernández, Universidad Politécnica de Valencia y el Centro Tecnológico AINIA; además de contar con la colaboración del Observatorio Español de Mercados del Vino, el Master of Wine Pedro Ballesteros, y la consultora Artica+i.

Los profesionales avalan la apuesta de «Clos Cor VÍ» por la Riesling

V. MORCILLO VALÈNCIA

Luis Corbí ha logrado en menos de una década quitar la razón a aquellos que no confiaban en que un proyecto vinícola argumentado en variedades de uva típicas de centroeuropa cultivadas en una zona mediterránea como la de Moixent se ganase el respeto del mundo del vino.

Hoy, los vinos de Clos Cor VÍ se codean entre los mejores de su categoría en toda Europa, y los premios y reconocimientos se repiten año tras año.

Un buen ejemplo es el monovarietal de Riesling, un vino que al título de mejor Riesling de España otorgado por la revista «The Drink Business» suma ahora el premio rubí en el concurso «Vino y Mujer» y el título de mejor vino blanco del año en la cata de Asvasu de la DOP Valencia y en el Club de Enófilos de València.



Vegamar se adentra en el mundo de los destilados con «GinCity»

► LA BODEGA DE CALLES APROVECHÓ SU PRESENCIA EN L'UMBRACLE PARA MOSTRAR SUS VINOS MÁS PREMIADOS

V. M. F. VALÈNCIA

La terraza de L'Umbracle aco-

gió el pasado lunes la presentación de la nueva aventura de bodegas Vegamar, en este caso relacionada con el mundo de los destilados de alta gama y enmarcada en el proyecto «GinCity», un sello que, por el momento, reúne dos ginebras, basadas cada una en una ciudad (Londres y Valèn-

cia) y lo que las envuelve.

En la puesta de largo estuvo presente el sumiller responsable del desarrollo de estos nuevos productos de tipo premium, Pere Mercado, quien destacó el carácter tradicional y elegante de GinCity London –procedente de cinco destilaciones– y el toque más

aromático y cítrico de GinCity València, para cuya producción han sido necesarias seis destilaciones.

Pero aunque durante el evento de L'Umbracle las nuevas ginebras de Vegamar fueron las principales protagonistas, también se habló de vinos y del buen momento por el que atraviesa la bodega valenciana (que comercializa sus vinos al amparo de las denominaciones de origen Cava y Valencia).

En el acto también estuvieron presentes el director técnico de

la bodega, Pablo Ossorio, y los enólogos Mari Paz Quilez y José Hidalgo, este último responsable de producción de los cavas de Vegamar. Los técnicos explicaron cuáles son los detalles que hacen diferentes a los vinos de la bodega de la comarca de Alto Turia y destacaron el gran éxito que están obteniendo en los últimos años, con altas puntuaciones y destacables reconocimientos y galardones en los principales concursos de vinos tanto en el ámbito nacional como fuera de nuestras fronteras.

