



CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

Los «Santpere» abren una nueva etapa para la cooperativa de Moixent

► EL EQUIPO DE **CELLER DEL ROURE ASUME DESDE ESTE VERANO LA DIRECCIÓN** TÉCNICA Y LA GESTIÓN COMERCIAL DE LA ENTIDAD

VICENTE M. VALÈNCIA

En ocasiones, es necesario un cambio radical para recuperar el timón. Algo así ha tenido que pensar la nueva junta rectora de la cooperativa Sant Pere de Moixent, que desde el pasado verano ha unido su destino al de Celler del Roure, compañía que asume a partir de ahora la dirección técnica y la gestión comercial de la entidad, fundada en 1950.

El principal objetivo de este «pacto» es aunar esfuerzos para revertir la tendencia a la baja en lo referente a las rentas que reciben los viticultores de la cooperativa por sus uvas. Pablo Calatayud, responsable de Celler del Roure, asegura que «la idea es que a muy corto plazo los socios doblen la cantidad que reciben por sus cosechas». Pero siendo este un objetivo fundamental, el proyecto que acaba de iniciar la entidad pasa por «reivindicar el vino de pueblo. Poner en valor nuestras uvas, nuestro territorio y nuestra particular forma de entender el vino», afirma

Rafael Ortiz y su nieto Héctor, unos de los socios más veteranos y más jóvenes de la cooperativa.

LEVANTE-EMV



Calatayud, que añade que «éste es un trabajo de todos los que forman parte de la cooperativa, sobre todo de los socios, que tienen que creer en un sueño que pone en el mismo camino a los viticultores más veteranos y a las nuevas generaciones, como es el caso de Rafael y Héctor Ortiz, abuelo y nieto y ambos socios del mismo proyecto vinícola».

Calatayud y el equipo de Celler del Roure han planteado una es-

trategia que rompe con el pasado para salir al mercado con un nuevo sello, cuyo diseño ha sido desarrollado por Daniel Nebot, quien recurre a la imagen del gallo -cuyo canto se asocia a San Pedro en la Biblia- para vestir unos vinos que están en el mercado desde esta misma semana.

Aunque la idea es contar con cuatro vinos diferentes (dos tintos -Santpere y Santpere vinyes velles- y dos blancos -Santpere Blanc y Santpere Blanc vinyes velles) de momento se han lanzado el blanco (hecho con uvas de Macabeo, Malvasía y pequeños porcentajes de otras uvas) y el tinto (de

Monastrell, Tempranillo y pequeños porcentajes de otras castas). Ambos vinos fermentan y realizan una breve crianza en los viejos depósitos de hormigón que todavía se usan en las instalaciones de la cooperativa, sin duda otro elemento diferenciador en unos vinos, los Santpere que abren un nuevo camino que tiene que llevar a la cooperativa de Moixent consolidarse en el mercado de los vinos embotellados.



Otros trece restaurantes seleccionan como vinos destacados a los Cerro Bercial

V. MORCILLO VALÈNCIA

Ca Sergi, Restaurante Canela y Clavo, Casa Carmela, Casa Carmina, Casa Guillermo, Casa Quitín, Commo, La Bobal, Mare Nostrom, Plaerdemavida, Taberna Alkazar, Trencadish y Viva Mascaque son los nuevos restaurantes de València que se incorporan al listado de establecimientos hosteleros que han seleccionado a la gama Cerro Bercial (elaborados por Bodega Sierra Norte) como vinos recomendados.

La extraordinaria calidad de las dos referencias que componen la gama (el tinto Ladera Los Cantos y el blanco Selección, su riqueza de matices y los reconocimientos obtenidos este último año (la guía Peñín los tilda en su última edición de «Excelentes») han sido razones de peso para que la lista de restaurantes valencianos que los ofrecen en sus cartas se haya incrementado sensiblemente en las últimas semanas, alcanzando ya casi el medio centenar.

La DOP Utiel-Requena presenta seis de sus nueve «elegidos» para 2018

CUESTIÓN DE GUSTO REQUENA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha dado a conocer el nombre de seis de las nueve referencias que representarán al colectivo en los diferentes actos y eventos promocionales que realizará durante el año 2018. La selección se ha realizado me-

dante una cata ciega en la que han participado los miembros del panel de cata del Consejo Regulador.

Los seis elegidos en esta primera tanda de vinos seleccionados han sido: Tharsys Único 2014 de Pago de Tharsys (espumoso), Fuenteseca 2017 de bodega Sierra Norte (blanco joven), Parre-

ño 2017 de Latorre Agrovícola (rosado Bobal), Caprasia 2015 de Vegalfaro (tinto crianza), Alboeña 2012 de José Vicente Pardo Sáez (tinto reserva de Bobal) y Finca Casa Lo Alto 2012 de bodegas Murviedro (tinto reserva).

Para la segunda tanda de vinos seleccionados (prevista para la próxima primavera) quedarán

pendientes los elegidos en las categorías de blanco madurado en barrica, tinto joven de Bobal y tinto madurado en barrica.

Desde hace una década, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena convoca un concurso para que las bodegas inscritas que lo deseen puedan presentar sus vinos en distintas categorías. Los ganadores representan a esta entidad durante un año en actos públicos en los que participa el Consejo Regulador.

Las bases del concurso atienden, principalmente, a criterios

de tipología de vino y rango de precio. Los vinos de Utiel-Requena que se presentan como candidatos se someten a una cata a ciegas por parte de un comité de cata, y los vinos ganadores se distinguen con una etiqueta identificativa.

El presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina Pedrón, ha querido agradecer a todas las bodegas la participación en esta convocatoria y ha animado «a que se siga promocionando este concurso que ayuda a dar a conocer el potencial de los vinos de nuestro territorio».

90 AÑOS DE HISTORIA

BODEGAS MURVIEDRO

- VISITA
NUESTRA CUEVA MUSEO
- DEGUSTA
NUESTROS VINOS

- CONOCE
NUESTRA HISTORIA



MURVIEDRO
1927 90 YEARS 2017

www.murviedro.es

Plaza de Alborno 46340, Requena (Valencia) Visitas y reservas: Tef. 96 295 59 98