



CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

La mayoría de edad del Alto Turia

► VEGAMAR PRESENTA EN SU BODEGA URBANA DE VALÈNCIA LA NUEVA AÑADA DE SU COLECCIÓN DE VARIETALES

VICENTE M. VALÈNCIA

■ Vegamar es una bodega valenciana de las que podríamos considerar «grandes» en cuanto a su capacidad de producción (cuentan con 55 hectáreas de viñedo, una bodega capaz de procesar 800.000 litros de vino y una sala de barricas con 2.000 vasijas de roble de las mejores tonelerías francesas y americanas), pero desde hace cuatro años a esta parte ha terminado por quedarse pequeña a tenor de lo que han crecido sus ventas.

Adscritos a la DOP Valencia y elaborados a partir de las uvas cultivadas en los viñedos de la propiedad que rodean las instalaciones de elaboración en el término municipal de Calles, los nuevos vinos de la cosecha 2017 de bodegas Vegamar se presentaron el pasado lunes en la bodega urbana de Vegamar, ubicada en la céntrica calle Colón de València. La nueva añada constata la mayoría de edad de una comarca de profunda tradición vitivinícola, la del Alto Turia, que vuelve a ver como algunos de los varietales más típicos (Merseguera y Garnacha Tintorera) se ganan el favor de los consumidores por sus cualidades y su excelente relación calidad-precio. La bodega, fundada en 1999, ha sido testigo de la evolución de una zona que ha modificado sus sistemas de cultivo, apostando por las varietales que mejor se adaptan al clima y terreno. Desde la llegada de Pablo Os-



Mari Paz Quílez, Pablo Ossorio, Ana Coll y Cosme Gutiérrez, durante la presentación de la nueva añada de Vegamar.

LEVANTE-EMV

sorio se ha trabajado en la reestructuración del viñedo, reinjertando sobre cepas de Tempranillo varietales que funcionan muy bien en la comarca como la Garnacha Tintorera o la Sauvignon Blanc. Además, la compañía ha cerrado un acuerdo con la cooperativa de Alcublas para procesar las cosechas de Merseguera de sus viticultores, cuyos viñedos se cultivan ahora bajo unas estrictas pautas implantadas por el departamento de viticultura de la bodega de Calles.

En algo menos de cuatro años Vegamar ha logrado situarse entre las cien mejores bodegas de todo el mundo

La puesta de largo de la nueva añada contó con la presencia del equipo técnico de la bodega (con Pablo Ossorio como director técnico y Mari Paz Quílez como enóloga), el presidente del Consejo Regulador de la DOP Valencia, Cosme Gutiérrez; y la nueva responsable de marketing y comunicación, Ana Coll; quien ejerció de perfecta anfitriona de un acto al que asistieron periodistas especializados, prescriptores y profesionales del sector.

Durante la presentación de los nuevos vinos, y a modo de prologo, Pablo Ossorio revisó los pasos dados por la bodega durante los últimos cuatro años, en los que se habían marcado como retos convertirse en una de las cien mejores bodegas del mundo (hito ya conseguido, puesto que actualmente la Asociación Mundial de Periodistas y escritores del Vino -WAWWJ- les sitúa en el puesto 90 del ranking mundial), consolidar la imagen de marca de la compañía y crecer exponencialmente en el mercado, sobre todo en el ámbito internacional, donde Vegamar ha mejorado sus cifras en casi un 50%.

Por lo que respecta a los nueva añada, la cata permitió descubrir nueve novedades: las seis referencias de la línea de monovarietales Selección (dos blancos de Merseguera y Sauvignon Blanc de elegantes aromas tropicales; un extraordinario rosado de Merlot y tres tintos de Garnacha, Merlot y Syrah respectivamente), el Blanco de Autor (con un acertadísimo coupage de Sauvignon Blanc y Moscatel), la nueva versión del tinto de alta expresión Esencia (correspondiente a la añada de 2015) y el dulce de Moscatel, que este año estrena además nueva imagen externa con una botella tipo rhin que le confiere mayor elegancia.

Tras la cata quedó de manifiesto el alto nivel de calidad en líneas generales de los vinos elaborados en el Alto Turia, sobre todo los tintos de Garnacha Tintorera y Syrah, dos vinos que, a buen seguro, consolidan a Vegamar como una de las bodegas más interesantes del panorama vinícola.

Tantum Ergo se consolida entre los mejores cavas rosados de España

V. MORCILLO REQUENA

■ La Asociación Española de Periodistas y Escritores de Vino (AEPEV) ha vuelto a destacar al Tantum Ergo Rosé en el palmarés de sus premios anuales, que en esta última entrega alcanzan su novena edición. El espumoso de Hispano+Suizas se sitúa como «Mejor Cava Rosado de España» según el colectivo, título que consolida a este rosé de Pinot Noir como el mejor de su categoría, al haber recibido el mismo galardón en cuatro de las seis últimas ediciones (2012, 2014, 2016 y 2017) lo que pone de manifiesto la extraordinaria calidad de un cava que añada tras añada mantiene,

si no supera, sus altos estándares de calidad.

Para entregar sus premios anuales, la AEPEV realiza una votación a doble vuelta en la que participan la casi totalidad de los miembros del colectivo. En la primera ronda apenas si pasaron el corte alrededor de seiscientos etiquetas, de las que han salido las veinticinco referencias que completan un palmarés estructurado en ocho categorías. La gala de entrega de premios tendrá lugar el próximo mes de abril en Valdepeñas (Ciudad Real).



Desde su fundación en 2006, bodegas Hispano+Suizas se ha convertido en un emblema para las tres DO's bajo las que etiqueta sus vinos y cavas (CR Cava, DOP Utiel-Requena y DOP Valencia). Los enólogos Pablo Ossorio y Rafa Navarro han sabido imprimir a esta modélica compañía vitivinícola el carácter de los grandes vinos, posicionando sus etiquetas entre los de gama alta y obteniendo el beneplácito de críticos y prescriptores, que se muestran unánimes a la hora de destacar las cualidades de sus vinos y cavas.

La Federación de Fallas de 1.ª A nombra a la enóloga Ana Suria «Una de Primera»

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ La enóloga Ana Suria, gerente y copropietaria de la bodega Pago de Tharsys, ha sido nombrada «Una de Primera», galardón que otorga la Federación de Fallas de Primera A de València desde hace cuatro años. La valenciana pasa a formar parte de una nómina de premiadas entre las que también se encuentran la tenista Anabel Medina, la directora de orquesta Beatriz Fernández Aucejo y la investigadora sobre el cáncer Ana Lluch Hernández, quienes obtuvieron el reconocimiento en 2017, 2016 y 2015 respectivamente.

Ana Suria, licenciada en farmacia y enóloga, inicio su andadura profesional en la dirección técnica de varias bodegas y cooperativas valencianas, hasta que finalmente puso en marcha junto al también enólogo Vicente García su propio proyecto, Pago de Tharsys. Actualmente compagina su responsabilidad en la dirección de la bodega requenense con la presidencia de la Asociación Ruta del Vino Utiel-Requena.

La entrega del galardón tuvo lugar el pasado domingo en el restaurante Orio de València.