



# CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

## Pepe Mendoza apuesta por la pureza del Mediterráneo en su nueva Casa Agrícola

► EL NUEVO PROYECTO SE BASA EN **15 HECTÁREAS DE VIÑEDO EN EL ALTO VINALOPÓ** Y NACE CON LA VOCACIÓN DE SER UN REFLEJO DEL TERRUÑO Y DEL CLIMA MEDITERRÁNEO ► EL ENÓLOGO VALENCIANO **SEGUIRÁ SIENDO EL RESPONSABLE TÉCNICO DE BODEGAS ENRIQUE MENDOZA**

VICENTE M. VALÈNCIA

■ Durante los últimos veinticinco años Pepe Mendoza ha dirigido con acierto una de las compañías vitivinícolas de mejor trayectoria en la Comunitat Valenciana, Bodegas Enrique Mendoza, una empresa familiar a la que Pepe ha dedicado buena parte de su vida profesional con el objetivo de crear vinos con personalidad que se han ganado el beneplácito del consumidor y el favor de la crítica especializada de todo el mundo (sirva como ejemplo las altas puntuaciones otorgadas a sus vinos hace apenas unas semanas por Robert Parker en la última lista de vinos elaborados en el sureste español en la que figuran como los mejores de la Comunitat Valenciana).

El propio enólogo asegura que el camino dibujado por bodegas Enrique Mendoza «todavía está por recorrer. Han pasado 25 años y hemos cumplido algo menos de la mitad de los objetivos trazados en nuestros inicios, por lo que aún espero pasar otros 25 años aquí, apostando por parcelas a las que hemos sabido escuchar y por va-

rietales que han encajado a la perfección en este proyecto».

Pero Pepe llevaba ya varias campañas madurando la idea de desarrollar un proyecto enológico paralelo al de la bodega con sede en Alfaz del Pi. El enólogo había localizado alrededor de quince hectáreas de viñedo en la comarca alicantina del Alto Vinalopó y durante las últimas campañas se ha dedicado a realizar diferentes ensayos tanto en el viñedo como en bodega hasta que al final «y después de cometer no pocos errores creo que hemos sabido entender lo que nos

piden estas cepas y estamos listos para comenzar esta aventura personal».

«Pepe Mendoza Casa Agrícola» es el resultado de años y años escuchando al viñedo. Las uvas (solamente dispone de variedades de origen mediterráneo) se cultivan de manera completamente natural, bajo pautas ecológicas y sin apenas intervención. Pepe busca en cada racimo «la expresión varietal de la uva» para elaborar vinos «diferentes, valientes, algo más radicales de lo que hasta ahora estaba haciendo». «Lo que quiero» -añade el enólogo- «es trasladar la pureza del Mediterráneo a cada uno de los vinos que nazcan en la Casa Agrícola, para lo que vinificamos con raspón, con las uvas prácticamente enteras, y recurrimos al barro de las tinajas para darles personalidad».

Mendoza avanza que los primeros vinos de este nuevo proyecto se estructurarán en dos gamas diferenciadas: con el sello «Casa Agrícola» lanzará un blanco, un rosado y un tinto a partir de variedades como Moscatel, Ma-

Los primeros vinos del nuevo proyecto se comercializarán a partir del próximo mes de marzo



Pepe Mendoza ya tiene listos los primeros vinos de su nuevo proyecto personal.

LEVANTE-EMV

cabeo, Airén, Monastrell, Syrah y Alicante Bouschet. Serán vinos de pequeña producción, aunque con un volumen suficiente para darles continuidad en los canales de comercialización. Los vinos más exclusivos (microvinificaciones en algunos casos casi experimentales) saldrán al mercado con el sello «Pureza». Las primeras etiquetas comenzarán a comercializarse a partir del pró-

ximo mes de marzo.

Algunos influyentes prescriptores (como Luis Gutiérrez, responsable de vinos españoles para la revista de Robert Parker) ya han tenido la oportunidad de catar los primeros vinos que lucirán el sello personal de Pepe Mendoza, unos vinos que condensan la pureza del Mediterráneo y a los que Gutiérrez augura un éxito sin precedentes».

## El buen momento del cava eleva la facturación de Pago de Tharsys en un veinte por ciento

V. MORCILLO REQUENA

■ La bodega Pago de Tharsys - una de las principales elaboradoras de cava en la Comunitat Valenciana - ha saldado el último año con un crecimiento en su facturación del 20%, consolidando así la tendencia de los últimos cinco años de continuos crecimientos, aunque en este caso el porcentaje supone el doble que en años anteriores. La bodega, propiedad de los enólogos Vicente García y Ana Suria, ha comercializado en 2017 un millón de botellas de cava, que se han repartido de manera equitativa entre el mercado nacional y el internacional.



Panorámica de las instalaciones de Pago de Tharsys en el término municipal de Requena.

LEVANTE-EMV

Según refleja la bodega en un comunicado, «la dilatada trayectoria de Pago de Tharsys en la elaboración de cavas premium junto con el lanzamiento de nuestra nueva línea de cavas avalados con el sello ecológico han sido factores clave para dotar de mayor visibilidad a la bodega, que consolida su crecimiento en el canal Horeca y en los mercados internacionales».

Aunque los cavas han sido los principales responsables del crecimiento en la facturación de la bodega durante 2017, los vinos tranquilos (amparados bajo la DO Vino de Pago y DOP Utiel-Requena) también han mejora-

do sus cifras respecto al año anterior. Además, la tienda de vinos on-line también ha experimentado un aumento muy alto (el 35%), con cien mil visitas registradas y un gasto medio de noventa euros en cada compra. Los ingresos en concepto de enoturismo también se han visto incrementados, en este caso en un 17%, con un aumento en el volumen de visitas del 10%, lo que consolida a la bodega entre los principales reclamos para turistas y visitantes en la zona.

Por último, cabe destacar que el departamento comercial de la compañía ha logrado aumentar su presencia en el contexto de la exportación abriendo nuevos canales para la distribución de sus vinos y cavas en ocho nuevos destinos internacionales, entre ellos mercados con mucho potencial de crecimiento como son Rusia y Australia.