Las bodegas de Terres dels Alforins se dan un baño de masas en La Font de la Figuera

DESPUÉS DE SIETE EDICIONES LA CITA ENOLÓGICA SE CONSOLIDA COMO ESCAPARATE ENOTURÍSTICO DE

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ El municipio valenciano de La Font de la Figuera acogió el pasado sábado la séptima edición de la Mostra de Vins de Terres dels Alforins, un certamen impulsado desde la asociación del mismo nombre -compuesta por once bodegas de la zona y los ayuntamientos de Moixent, Fontanars dels Alforins y La Font de la Figuera- que volvió a convertirse en todo un éxito de convocatoria, congregando a miles de personas procedentes de diversos puntos de la Comunitat Valenciana y provincias limítrofes.

Durante toda la jornada, las once bodegas del colectivo (Los Frailes, Vinos de La Viña, Celler del Roure, Los Pinos, Clos Cor Ví, Bodegas Arráez, Sant Pere, Rafael Cambra, Daniel Belda, Bodegas Enguera y Heretat de Taverners) ofrecieron a los visitantes una representación de sus mejores vinos, acompañados por una selección de productos culinarios de la zona. Arroces, embutidos y dulces típicos completaron la oferta gastronómica de una jornada de carácter festivo que ya se ha convertido en cita obligada todos los años para los amantes del vino y el enoturismo.

Tanto es así que el presidente de 'Terres dels Alforins, Rafael Cambra, reconoce que «después de confirmar en los últimos años el interés público que suscita esta actividad es momento de sentarnos to-







dos los socios para comenzar a estudiar ideas que garanticen el crecimiento de la Mostra en las próximas ediciones

La Mostra de Vins de Terres dels Alforins también sirvió para rendir un emotivo homenaje al viticultor Luis Gascón Calabuig, expresidente de la Cooperativa La Viña de La Font de la Figuera, quien ha dedicado toda su vida al cultivo de la vid y el mundo del vino.

Para completar la jornada, el ayuntamiento de La Font de la Figuera habilitó un servicio gratuito de visitas guiadas al museo histórico y etnológico del municipio.

El club 'Les Dones del Ví' da sus primeros pasos en el restaurante Alejandro del Toro

V. M. F. VALÈNCIA

■ Se anunciaba como un ambicioso proyecto para abrir el mundo del vino a las mujeres, cada vez más ávidas de enriquecer sus conocimientos enológicos. Con la colaboración de la DOP València, el restaurante Alejandro del Toro inauguró el 18 de abril un club del vino exclusivamente femenino, 'Les Dones del Ví, iniciativa que, a tenor de las primeras impresiones, tiene un prometedor futuro por delante.

La primera sesión, dirigida por la sumiller del restaurante, Yaneth Álvarez, sirvió para conocer algunos conceptos básicos referentes a la cata y diferenciar patrones básicos de diferentes tipos de vino.

Para la segunda parte de esta primera entrega, a la que asistieron quince personas -los organizadores trabajan sobre un máximo de 20 a 25 mujeres por sesión-, Yaneth seleccionó cuatro vinos de la DOP Valencia, dos blancos (Pasión de Moscatel -Bodega Sierra Norte- y Cullerot -Celler del Roure-) y dos tintos (Los Frailes Caliza - Casa Los Frailes-yLos Almendros-Bodegas Angosto-), para maridarlos con otras tantas elaboraciones del chef, destacando así las armonías de aromas y sabores a partir de las características de cada vino. Más info e inscripciones enviando un correo electrónico a comunicacion@restaurantealejandrodeltoro.com.

El equipo de cata de la Peñín destaca la expresividad aromática de la añada 2017

■ El equipo de cata de la Guía Peñín ha estado durante estas últimas semanas en la Comunitat Valenciana visitando sus tres denominaciones de origen protegidas (Alicante, Utiel-Requena y Valencia) con el objetivo de testar las cualidades de sus vinos cara a su aparición en la próxima edición de la 'Guía Peñín de los Vinos de España.

Los catadores destacan, sobre los vinos amparados por la DOP Valencia que «nos encontramos ante una añada mucho más expresiva en nariz. Son vinos más frescos que el año pasado, especialmente los blancos elaborados con uvas de la zona como la Merseguera, muy interesantes»

En cuanto a las primeras valoraciones sobre los vinos etiquetados con el sello de la DOP Utiel-Requena, el equipo de cata insiste en su potencial aromático. «Las impresiones son muy parecidas a las primeras valoraciones de Valencia. La añada 2017 se expresa muy bien en



nariz, son frutales y florales. Res pecto a la añada de 2016 nos siguen pareciendo muy calidos, con demasiada confitura». Los catadores destacan la buena evolución de la 2015 en Utiel-Requena, de la que aseguran que es una de las mejores de los últimos años.

Tras realizar las catas en las tres zonas vinícolas de la Comunitat Valenciana, los responsables de la publicación trabajan ahora en el proceso de los datos para cerrar las valoraciones finales de los vinos va-

La 'Gilbert&Gaillard' sitúa al 'Finca Garbet' entre los seis mejores vinos de la península

► EL TINTO DEL EMPORDÁ **ES UNA DE LAS ETIQUETAS MÁS SOBRESALIENTES** DEL GRUPO VINÍCOLA PERELADA

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ El tinto 'Finca Garbet 2012', producido por Perelada con el sello del enólogo Delfí Sanahuja y amparado por la DO Empordá, se ha convertido en uno de los seis vinos que han obtenido la máxima puntuación para etiquetas de la península ibérica en la última edición de la prestigiosa guía de vinos 'Gilbert&Gaillard', una publicación con más de treinta años de trayectoria que cada edición cata casi veinte mil vinos de Francia, España, Portugal, Italia y África del Sur. Sus resultados se publican en la Guía, la revista de la editorial y en el ámbito digital, en nueve idiomas, y alcanzando a más de cien mil millones de consumidores.

La guía ha premiado al vino de Perelada con 95 puntos y la medalla de oro, lo que le convierte en una de las seis mejores opciones en tintos dentro de la península ibérica.

El 'Finca Garbet 2012' es un vino elaborado a partir de las uvas de Syrah cultivadas en la finca que le da nombre, un terroir de doce hectáreas con un suelo pizarroso donde la viña se cultiva en terrazas a orillas del Mediterráneo, al norte del agreste Cap de Creus. Tras el proceso de vinificación el vino descansa durante 24 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés. Los catadores han destacado la «elegancia, nariz atractiva, tostada, ahumada, especiada» del 'Finca Garbet 2012', así como su «hermoso acento mineral, boca tierna y profunda» señalando su «autenticidad y una gran elegancia que dará que hablar»

Tres medallas para Vegamar en los premios 'Vinalies'

■ La bodega valenciana con sede en Calles Vegamar sigue cosechando reconocimientos en cada uno de los concursos internacionales a los que concurre. El último ha sido el 'Vinalies Internationales' un certamen organizado por la Unión de Enólogos de Francia cuya cata final –a la que han accedido más de tres mil muestras de cuarenta países- se ha celebrado hace unas semanas en París.

Vegamar ha obtenido en este certamen tres medallas de plata pra el 'Vegamar Blanco de Autor', Vegamar Selección Syrah' y 'Vegamar Esencia'. Se da la circunstancia de que, a pesar de la alta cantidad de referencias españolas presentadas a concurso. Vegamar ha sido la única bodega de la Comunitat Valenciana que figura en el palmarés de este año.

Estos reconocimientos consolidan a la bodega en el contexto internacional v sitúan a los vinos del Alto Turia entre los más interesantes del mercado