



CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

‘Los Arráez’: la madurez de un enólogo poco convencional

► TONI ARRÁEZ REDEFINE LA LÍNEA DE VINOS DE MAYOR PERSONALIDAD DE LA BODEGA CON UN GUIÑO A SUS RAÍCES Y UNA APUESTA POR EL TERRUÑO Y LO AUTÓCTONO

VICENTE M. VALÈNCIA

■ Aunque ahora todo parece sacado de una típica película americana de esas que siempre acaban bien, lo cierto es que la última década ha sido especialmente agitada para los Arráez, una saga de vinateros asentada en La Font de la Figuera cuya tercera generación (representada por el enólogo Toni Arráez) ha logrado impulsar una compañía que hacía aguas por todos sus costados.

Toni, formado en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, tomó el testigo de su padre en 2010

con el objetivo de reposicionarse en el mercado. Comenzó dándole un «lavado de cara» a sus etiquetas para, enseguida, comenzar el desarrollo de su colección de vinos ‘canallas’ (Mala Vida, Vivir sin Dormir, Bala Perdida, Vividor o Hu-Ha). Una puesta en escena más que llamativa, unos vinos razonablemente buenos y una relación calidad-precio por encima de la media fueron argumentos para hacerse un sitio en el mercado y adquirir la solidez necesaria para afrontar nuevos retos.

Mientras el sector vinícola ponía



Toni Arráez presentó sus nuevos vinos en la sede de Proava. LEVANTE-EMV

el foco en la imagen de marca y etiquetado de los nuevos vinos de Arráez, Toni se recorrió los viñedos del Valle de Alforins en busca de parcelas ganadas al monte de viejos viñedos de variedades autócto-

nos. Con esas uvas la bodega presenta ahora la colección ‘Los Arráez’, compuesta inicialmente por un blanco de Verdil criado sobre sus lías, un tinto de Monastrell y Cabernet Sauvignon con 12 meses de crianza en roble y otro tinto de Monastrell, Garnacha Tintorera y Cabernet Sauvignon con 18 meses de crianza.

El primero es una apuesta por las uvas autóctonas (en este caso la blanca Verdil), el segundo un guiño a la tradición familiar (mantiene el nombre de uno de los iconos de la bodega -Lagares- y mantiene su perfil más clásico) y el tercero un compromiso con el terruño que se elabora con una selección de las mejores parcelas que controlan en la zona. Son producciones limitadas (7.000 botellas en el caso de Verdil y Parcela o y 14.000 en el caso de Lagares) con una imagen externa en la línea del estilo propio de la bodega cuyos primeros pedidos ya han salido al mercado con una magnífica aceptación tanto por los profesionales del sector como por el consumidor final.

Con el lanzamiento de la gama ‘Los Arráez’ Toni muestra su lado más serio y consolida un proyecto que espera completar en un par de años con la construcción de su nueva bodega. Mientras, el enólogo sigue emocionándose por poder trabajar «con las mismas uvas que ya cultivaban mis abuelos».

Proava organiza unas jornadas gastronómicas en el Celler del S. XIII

V. M. F. VALÈNCIA

■ La Consellera de Agricultura, Elena Cebrián, acudirá mañana viernes a la presentación de las Jornadas de Puertas Abiertas del Celler del S. XIII, sede de Proava (c/ Baja, 29 de València), organizadas con motivo de la festividad de San Isidro Labrador, y en la que se presentará el documental que bajo el título «Viniculturízate» se proyectará en las visitas que acoja este espacio. Además Félix Cuartero, presidente de Proava; junto al ingeniero agrónomo José Vicente Guillem, presentarán la segunda edición del concurso de Vinos Varietales de la Comunitat Valenciana y guiarán una cata con los vinos ganadores en la edición de 2017.

Durante todo el fin de semana se han programado diferentes catas y degustaciones de productos valencianos, así como talleres dirigidos a todo tipo de públicos. Se pueden consultar los horarios y las diferentes actividades programadas durante estas jornadas de puertas abiertas en la página web www.proava.org.

La DOP Utiel-Requena viste de rosa la terraza Malabar del Veles e Vents

► EL CONSEJO REGULADOR ORGANIZA UN EVENTO PROTAGONIZADO POR LOS NUEVOS VINOS ROSADOS

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegi-

da Utiel-Requena ha programado para este próximo lunes una nueva actividad dentro de su intensa agenda de eventos promocionales. En este caso serán los vinos rosados los protagonistas sobre los que gire el acto, con una selección representativa y heterogénea de las nuevas tendencias en rosados que están produ-

ciendo las bodegas adscritas a la DOP Utiel-Requena.

El ‘Rosé Wine Collection’ es un evento dirigido exclusivamente a profesionales del sector vinícola, distribuidores, sumilleres, restauradores, prescriptores y prensa especializada y es imprescindible la acreditación previa para acceder al recinto, ubi-

cado en la terraza ‘Malabar’ del emblemático edificio Veles e Vents de València. La jornada arrancará a las 19 horas.

La celebración de esta presentación viene precedida por la magnífica acogida que tuvo en Madrid la galería de los rosados organizada en el contexto del Salón de los Vinos de Utiel-Requena que tuvo lugar en el espacio ABC Serrano a finales del pasado mes de abril y donde más de trescientos profesionales tuvieron la oportunidad de catar algunos de los mejores vinos rosados que se elaboran actualmente en esta re-

gión vitivinícola.

Entre los vinos que podrán catar durante el evento figuran diversas referencias elaboradas con la variedad típica de la zona, la uva Bobal, con la que tradicionalmente se han elaborado rosados de mucha calidad, frescura e intensidad aromática. También habrá espacio para vinos rosados producidos con otros variedades de buena adaptación en la zona y diferentes estilos de vinificación, desde los más clásicos, con los típicos colores rosados vivos; hasta los de tipo provenzal, con tonos más pálidos y sutiles.


HOYA
DE CADENAS
domina los matices

WINEinMODERATION.eu
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

