

Cinco Barricas | DE FINDE



Vinya Alforí: vinos con estilo propio y el alma dels Alforins

La firma arranca con dos vinos: un monastrell con mucha personalidad y un blanco

SBARRICAS VALENCIA

La sede de la DOP Valencia fue el escenario ayer de la presentación en sociedad de Vinya Alforí, una microbodega situada en Fontanars dels Alforins con una filosofía clara: elaborar vinos artesanales, ecológicos, de calidad y con un estilo propio, "fresco y arraigado" a la zona en la que se elabora.

El gerente de la bodega, el ingeniero agrónomo Vicent Penadés, fue el encargado de presentar la firma y sus vinos a un nutrido grupo de periodistas y profesionales del sector del vino y de la hostelería, en un acto que fue prologado por el presidente de la DO, Cosme Gutiérrez.

Penadés relató la historia de una

bodega asentada en una finca con 200 años de historia en Fontanars dels Alforins, Casa el Peller, en la que se cultivan, en una superficie de 50 hectáreas, las variedades monastrell y macabeo. Y donde se tiene pensado plantar varietal en un futuro inmediato. "Sabemos que esta variedad se va a adaptar muy bien, porque siempre se ha plantado aquí", comentó Penadés al respec-

to. Penadés, junto a su socio Vicens Frances, realizaron una prueba de vinificación, en esta finca en 2015 y dado los resultados tan satisfactorios que consiguieron decidieron emprender el proyecto de bodega. "Queríamos hacer una monastrell con estilo propio, más fres-

co, más arraigado a Fontanars dels Alforins", explicó Penadés. "La filosofía de nuestra bodega es hacer vinos de calidad, todo bajo las directrices de la agricultura ecológica, cuidando mucho todo el proceso enológico, que es muy artesanal. En una zona en la que hay tantas bodegas que lo hacen muy bien y con vinos tan buenos, queremos diferenciarnos y hemos buscado un estilo más de Fontanars, con una boca más fresca y una nariz más amplia", amplió.

En el caso del vino blanco, preci-

sa, "hemos querido diferenciarnos potenciando los aromas primarios y secundarios, los aromas de frutas y fermentativos. No hemos querido darle crianza en barrica para no tra-

co, más aromas con terciarios", y Alforins, explicó Penadés.

"La filosofía de nuestra bodega es hacer vinos de calidad, todo bajo las directrices de la agricultura ecológica, cuidando mucho todo el proceso enológico, que es muy artesanal. En una zona en la que hay

tantas bodegas que lo hacen muy bien y con vinos tan buenos, queremos diferenciarnos y hemos buscado un estilo más de Fontanars, con una boca más fresca y una nariz más amplia", amplió.

En el caso del vino blanco, precisó, "hemos querido diferenciarnos potenciando los aromas primarios y secundarios, los aromas de frutas y fermentativos. No hemos querido darle crianza en barrica para no tra-

par estos aromas con terciarios", y "hemos buscado trabajar la untuosidad, para que sea un vino muy denso, muy aterciopelado, pero que a la vez sea fresco e inclite a beber", añade Penadés.

Vinya Alforí sigue los criterios de la agricultura ecológica y está certificada como tal desde el pasado noviembre, "aunque la finca hace muchísimos años que hace agricultura ecológica", indica Penadés. "Para nosotros es vital; hacemos cultivo ecológico porque creemos en él y queremos respetar el medio ambiente, y también porque así conseguimos hacer una uva y un vino de calidad".

En este sentido, Penadés indicó que es fácil realizar agricultura eco-

lógica en la zona. "Solo tenemos una plega, que es la polla del racimo, y que combatimos con contracepción sexual", señaló.

Penadés presentó también en el acto sus dos vinos: Vinya Alforí y Vinya Alforí Blanco, que pudieron ser degustados posteriormente por los asistentes y desgarró su cuidado proceso de elaboración.

Del tinto de monastrell indicó que es un vino "con estilo propio", en el que se ha ampliado el rango de aromas, con compotas, frutas rojas y frutas maduras, "muy fresco en boca", con tanino amable y mucha vinosidad. Es un vino criado al 50% en depósitos de hormigón y de madera, con lo que se consigue que se conserve la fruta, por un lado, y por otro lado que aparezcan los torrefactos y los balsámicos.

Del blanco de macabeo, por su parte, comentó que la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable para conservar los aromas primarios y que se trata de un vino "muy particular". Aromas muy limpios, con algún toque amargo, que es denso y potente en boca, y guarda frescura.

La DO Utiel-Reguena vuelve de la Feria Vinexpo Hong Kong

Presentó los vinos de la zona al público profesional asiático con los 'stands' de diez bodegas expositoras

SBARRICAS VALENCIA

La Denominación de Origen Utiel-Reguena viajó la pasada semana hasta Hong Kong para participar en la Feria Vinexpo, una convención de vino y bebidas espirituosas de gran relevancia en el área Asia-Pacífico. El evento tuvo lugar en el Hong Kong Convention and Exhibition Centre y que este año cumple su 20 aniversario de trayecto-

ria. Durante estos tres días de feria, las 10 bodegas participantes en el stand de la DO Utiel-Reguena tuvieron infinitad de oportunidades de generar negocio en reuniones comerciales y estrechar relaciones

con clientes importadores, distribuidores y sumilleres de diferentes partes del mundo. Además, durante la feria se celebraron numerosas conferencias, degustaciones y clases magistrales, y se dan cita numerosas personalidades del mundo de la enología a nivel internacional.

Como comenta el presidente de la DO Utiel-Reguena, José Miguel Medina, que estuvo acompañando a las bodegas en este encuentro internacional, "es muy importante estar en una feria de este calado porque hemos elevado significativamente nuestra comercialización en esta parte del mundo en los últi-



mos años". En 2017, la DO Utiel-Reguena vendió a Asia un 13,5% más de volumen de vino que el año anterior. Destacaron los vinos tintos (92%). Y los países relevantes en este ámbito del planeta son China y Japón, principalmente. En resumen, el mercado asiático supuso

en el año 2017 un 8,6% del volumen total exportado de la DO a todo el mundo.

PROMOCIÓN DE BOBAL

Sin duda, se trata de un escenario excepcional para promocionar los vinos de calidad y la variedad au-

tóctora de la DO Utiel-Reguena, la Bobal. También hay presencia de otros blancos y elaborados con otras variedades autorizadas. Así, las bodegas que están teniendo presencia en el stand agrupado de la DO Utiel-Reguena son: Chertu-bino Valsangiacomo, Bodegas Coviñas BVC Bodegas, Torre Orta, Dominio de la Vega, Chozas Carascal, Pago de Tharsys, Aralón, Vinedos y Bodegas Vegallatón y Bodegas Vibe. Y la localización del pabellón dentro del edificio es LEVEL 1 E/F30.

MERCADO EN EXPANSIÓN

El vino en el mercado de Hong Kong dispone de una considerable relevancia, ya que actualmente está posicionado como un polo de atracción para compradores de otros países asiáticos. Además, Hong Kong representa un mercado muy atractivo para el sector vitícola español, por estar en plena expansión. Cuenta con una población de más de siete millones de personas y es el país de mayor consumo por habitante de Asia.