



► Vinya Alforí 2016
9,85 €
www.vinyaalfori.es

En busca de la identidad del Vall dels Alforins

Vinya Alforí

LA CATA
Luis Moreno Buj



► Una nueva bodega irrumpe en el panorama enológico del área de Vall dels Alforins en el término de la población de Fontanars, dentro de la Denominación de Origen Protegida Valencia. Un nuevo proyecto que viene de una larga tradición viticultora, ya que los orígenes con referencia escrita de la finca conocida como Casa El Peller se remonta a hace más de doscientos años de antigüedad. En el transcurso de estos dos siglos han cambiado los propietarios de la tierra en varias ocasiones, hasta que **Vicente Francés** la adquirió en 1983, hace ahora treinta y cinco años. Pero llama la atención que durante todo este tiempo, tras varias generaciones, la familia **Pastor** continúe siendo la encargada de la gestión del viñedo, por lo que son grandes conocedores tanto de los métodos de elaboración históricos de la zona como de la viticultura que se practica.

Entre las cincuenta hectáreas de viñedo se encuentra la antigua bodega de elaboración que antaño contaba con las tradicionales tinajas de barro cocido semienterradas, habituales en las casas de labranza de esta zona, pero esa parte se tapió hace años por el mal estado de la construcción y permanece oculta, a la espera de que llegue el momento de afrontar una futura rehabilitación. En su momento se hacían 200.000 litros de vino que eran vendidos a granel, pero la filosofía de la nueva empresa que dirige el ingeniero agrónomo **Vicent Penadés** es la de elaborar limitadas producciones de elaboraciones muy cuidadas, hechas de manera artesanal partiendo de cultivos bajo pautas ecológicas y fermentando con levaduras silvestres, persiguiendo trasladar a la copa el carácter de los vinos del Vall dels Alforins y además demostrando su propia personalidad. El resto de la uva que se vendimia la venden a bodegas vecinas.

Por el momento producen solo dos vinos, uno de ellos el Vinya Alforí Blanc 2017, un blanco elaborado con uvas de la variedad Macabeo que fermenta en depósito de inox y que permanece cinco meses en depósito de hormigón en contacto con sus lías finas. Es de color amarillo pajizo pálido y su aroma, de buena intensidad, recuerda a las manzanas verdes, a flor blanca, con toques anisados. En el paladar es untuoso, tiene volumen, frescura y longitud. El tinto es el Vinya Alforí 2016, un monovarietal de Monastrell (una uva clásica en esta zona vitivinícola) criado al 50% en tinos de roble francés de dos mil litros y en depósitos de hormigón durante trece meses. Un tinto bien presentado, de color rojo picota de capa media-alta. Aroma a fruta madura y en compota, con recuerdos a especias, torrefactos y balsámicos. En el paladar se presenta amable, con taninos maduros, equilibrado. Un inicio realmente prometedor para una aventura vinícola de largo recorrido.

la selección de la semana

Por Vicente Morcillo

AMATISTA Tinto de primavera
REYMOS - ANECOOP (DOP Valencia)

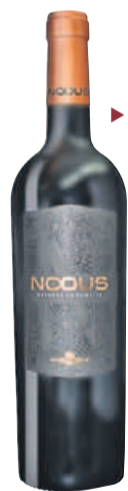


Explosión floral

► Tras la magnífica acogida de las versiones blanco y rosado, Reymos lanza ahora el Amatista tinto de primavera, un vino de tipo frizzante de baja graduación alcohólica que se elabora con uvas de Moscatel y Tempranillo. La tecnología 'vendimia primavera' permite mantener el mosto como recién vendimiado con el que se obtiene un vino muy fresco, natural y con una alta intensidad aromática, con nítidas notas florales y recuerdos de golosinas. Un vino equilibrado y con el carbónico bien integrado.

Precio aproximado: 2,90 euros

NODUS Reserva de familia
NODUS (DOP Utiel-Requena)



Nacido en 'El Renegado'

► La finca 'El Renegado' en el término de Caudete de las Fuentes es un paraíso vitícola en el que se cultivan algunas de las mejores partidas de uva de toda la DOP Utiel-Requena. Este tinto se elabora con un coupage de tres varietales (Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot) que fermentan por separado para mantener intactas sus cualidades varietales. El vino descansa durante un año y medio en barricas seleccionadas de roble americano y francés donde termina de afinarse y adquiere complejidad y estructura.

Precio aproximado: 12,00 euros

VEGA MEDIEN Eco
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (CR Cava)

Entre los mejores del mundo



► La gama Vega Medien se ha convertido en una apuesta segura si hablamos de cavas de calidad. De entre toda la colección destaca este brut ecológico elaborado con uvas de Macabeo (80%) y Chardonnay (20%). El licor de expedición empleado se elabora con el mismo vino base con el que se realizó la segunda fermentación, buscando respetar sus características originales. En el último año ha obtenido diez prestigiosos premios en el ámbito internacional.

Precio aproximado: 6,10 euros

DO Lanzarote: vinos hijos de la lava y el viento



Vicent Escamilla

REDACTOR JEFE DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA
www.sevi.net

CUESTIÓN DE ORIGEN

A penas hace unos días que dejamos atrás la penúltima ola de calor del verano, y fue entonces cuando decidí aprovechar una de las propiedades que hacen del vino un alimento único. Y es que cuando alcanza cotas de excelencia en su elaboración y se conjuga el saber hacer, con la «autenticidad», el vino es capaz de transmitir el mensaje del origen, comunicar el paisaje y el «alma» de las gentes que están en sus raíces. En esta ocasión, el viaje tuvo como destino la denominación de origen Lanzarote (que ampara la producción vinícola de la isla homónima).

Asomarse al paisaje vitivinícola de Lanzarote (alcanzó el estatus de Denominación de Origen a finales de 1993) es lo más parecido a hacerlo a un paisaje propio de la luna. Las prácticas culturales para hacer viable el cultivo de la vid, en lugares donde sería impensable que germinara cualquier otro cultivar, han de vencer los condicionantes de unas elevadas temperaturas, constantes a lo largo del año; precipitaciones prácticamente de nivel desértico; la influencia permanente de los vientos africanos y alisios; y unos de los valores de insolación más elevados del mapa del viñedo mundial.

A mediados del siglo XVIII, la erupción volcánica de lo que hoy en día es el Parque Nacional del Timanfaya, con más de 25 volcanes, hizo que la lava condicionara totalmente la actividad humana, fundamentalmente la agrícola. La tierra se cubrió de lo que los lanzaroteños conocen como el «picón», que no es otra cosa que las pequeñas piedras de origen volcánico y que, a la postre, son las responsables de «salvar» a las vides. Por debajo de ese picón se encuentran suelos volcánicos, basálticos y con estratos fósiles.

Una imagen que se queda grabada al ver el viñedo en Lanzarote es la de viñas en hoyos de picón, de hasta tres metros o más de profundidad, por otros tantos de diámetro, para conseguir que las vides (la más representativa tal vez sea la Malvasía Volcánica) enraícen en los fértiles suelos que oculta la grava volcánica. Auténticos cráteres lunares fruto del ingenio humano y un legado histórico que ha perdurado hasta hoy y que consiguen proteger a las plantas del intenso régimen eólico de la isla. En las zonas más extremas la separación entre las viñas es de hasta cuatro metros, lo que da una idea de la densidad de plantación, en una Denominación de Origen que cuenta con 1.849,10 hectáreas en producción, cultivadas por 1.797 viticultores (poco más de una hectárea por productor). Estos cráteres suelen contar con un murete

de piedra ubicado dónde ataca el viento dominante, para mantener la formación del hoyo y aumentar la protección de la planta, fundamentalmente cuando su crecimiento vegetativo es mayor.

El picón, cuyo nombre científico es 'lapilli', de característico color negro, imposibilita el crecimiento de otros cultivos, pero con esta práctica, elemento crucial del terroir de la DO Lanzarote, la vid se aprovecha de sus cualidades termorreguladoras y de conservación de la humedad. Así, el picón retiene en favor de la vid aunque la humedad del Atlántico que transportan los vientos alisios (aquí mucho menor que en el resto de las Islas Canarias) y los rocíos nocturnos, gracias a su estructura porosa. Algo fundamental para la supervivencia del viñedo conejero (como se conoce a los naturales de Lanzarote) en un clima eminentemente árido, con una pluviometría media anual que no supera los 150 mm.

La edad media de las cepas en la DO Lanzarote oscila entre los 30 y 50 años, con lo que el sistema radicular de las plantas es extenso y profundo. Además, la plaga de la filoxera que asoló la viticultura europea a finales del XIX no alcanzó a Canarias y, por tanto, en Lanzarote encontramos variedades prefiloxéricas, sin injertar en pie americano. En cuanto a las variedades blancas, las preferentes son Albillo, Gual, Malvasía Volcánica, Moscatel de Alejandría, Vijariego o Diego y Verdello; y las autorizadas Burrablanca, Breval, Listán Blanco, Pedro Ximénez y Torrontés. Mientras que en el viñedo tinto encontramos

como preferentes el Listán Negro Almuñeco, Negramoll o Mulata, Malvasía Rosada y Tintilla; y están autorizadas también el Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo y Vijariego Negro.

La mecanización de la vendimia es imposible en el paisaje vitivinícola de la isla. Una recogida que este año comenzó de manera oficial el pasado 2 de agosto, con el corte de los primeros racimos de Malvasía Volcánica, que viene a suponer de media el 70% de la producción de uva, responsable de vinos blancos naturalmente dulces cargados de aromas de fruta blanca, mieles, profundidad mineral y carácter salino que equilibran su perfil terpénico; pero también de vinos secos florales, cítricos, equilibrados y salinos. La segunda variedad en volumen es el Listán Negro, que nos regala tintos y rosados personalísimos y también dulces.

Unos vinos hijos de la lava y el viento, con los apellidos Timanfaya y Atlántico.

«Una imagen que se queda grabada al ver el viñedo en Lanzarote es la de viñas en hoyos de 'picón'. Auténticos cráteres lunares fruto del ingenio humano y un legado histórico que perdura hasta hoy»