

El Penedés rescata la Sumoll



14 € Jean Leon Sumoll SM-2016

JEAN LEON SM-16

Tras décadas de olvido, la Sumoll (Vijariego negra en Tenerife) vuelve a ser la protagonista de un vino monovarietal. Bodega Jean Leon, dirigida por **Mireia Torres** y en la actualidad propiedad del grupo de bodegas Miguel Torres, ha elaborado un vino dentro de su gama Experimental Wine con la que fue la principal variedad negra del Penedés antes de la llegada de la filoxera, de igual manera que era la Xarel·lo en blancas. Después se convirtió en minoritaria al ser sustituida por las clásicas con las que se hacen los vinos base para Cava. La Sumoll también dejó de interesar al viticultor por ser sus vinos de poco color y por-

que cuando los racimos maduran se desprenden algunos granos de uva, llegando a mermar un 5% la producción. Esta variedad es de ciclo medio, de grano grueso, tiene mucha acidez y es rica en taninos, por lo que hay que efectuar con ella una extracción muy controlada.

Ahora Jean Leon saca su SM-16, una edición limitada de 2.182 botellas de un monovarietal de cepas viejas de Sumoll plantadas en terreno arcilloso y pedregoso a 250 metros de altitud con DO Penedés. El vino fermenta en depósitos troncocónicos de hormigón, donde los hollejos maceran apenas 9 días con remontados tipo *déléstage*. Con posterioridad

tiene una permanencia de seis meses en fudre de roble francés, donde se afina. De color rojo picota de capa media en el Jean Leon Sumoll SM-16 destacan los aromas a fruta roja fresca, con notas balsámicas. En el paladar es elegante, con taninos suaves y golosos que encuentran el equilibrio con la vivacidad de su acidez. Complejo y persistente. Primera edición de un vino experimental que esperamos que siga viendo nuevas añadas.

LA CATA
LUIS MORENO BUJ



Los sumilleres de Navarra premian a Bruno Murciano

La Asociación de Sumilleres de Navarra ha otorgado la insignia de Oro (máxima distinción de la organización) al valenciano Bruno Murciano, sumiller de reconocido prestigio en el ámbito internacional – durante años fue responsable del equipo de sumilleres en el hotel Ritz de Londres –. Murciano (elegido mejor sumiller de España en 2008 y medalla de plata en el campeonato internacional de sumilleres de 2009) recibió el galardón la pasada semana en un acto celebrado en Pamplona en el que dirigió una cata para un grupo de profesionales del norte de España en la que se presentaron doce vinos referentes del Mediterráneo español, entre ellos siete valencianos elaborados con variedades autóctonas: Sericis Merseguera (Murviedro), Casta Diva Moscatel seco (Gutiérrez de la Vega), Las Blancas Maris ancho y El Sueño de Bruno Bobal (Bruno & JL Murciano), Safrá Mandó (Celler del Roure), Estrecho Monastrell (Enrique Mendoza) y Cuva Vella Moscatel (Cherubino Valsangiacomo).

Más de un centenar de propuestas para disfrutar del vino en Utiel-Requena

La sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena acogió el pasado lunes la presentación de la cuarta edición de su Agenda del Vino, una publicación que alcanza este año su cuarta edición y que reúne en sus páginas alrededor de un centenar de propuestas para sumergirse en la cultura del vino de una de las zonas vitivinícolas con mayor tradición en España.

La Agenda del Vino 2019 aglutina actividades para todos los públicos con información de servicio, precios, horarios y datos de contacto en escenarios tan dispares como bodegas, restaurantes, museos, monumentos y otra serie de emplazamientos. Se estructura por apartados temáticos, recoge iniciativas de los nueve municipios que forman parte de la Denominación de Origen y está disponible en versión física (formato de bolsillo) y digital (descargable en www.utiel-requena.org).

Arranca la Muestra del Embutido

Desde hoy, Requena acoge la vigesimosexta edición de la Muestra del Embutido Artesano y de Calidad, una cita que anualmente congrega a miles de visitantes para dar buena cuenta de los miles de kilos de embutido que los carniceros locales han preparado para el certamen. Para poder degustar los siete embutidos amparados por la IGP Embutido de Requena y otros productos típicos de la zona se han establecido unos tickets de degustación que incluyen también degustaciones de vinos, una copa y una cazuelita de barro. Entre las actividades paralelas programadas con motivo de la Muestra del embutido destacan el ya tradicional concurso de *cachulí* y diversas catas de vino de las bodegas de la zona en la sede de Ferevin. La feria concluye el domingo

