

Amontillados para disfrutar de la mesa



25 € El Maestro Sierra. Amontillado

La gastronomía se ha convertido en aliada de los vinos de Jerez y son muchos los restaurantes que incluyen algunos de ellos en sus menús. Probablemente el Manzanilla es el más delicado y sutil de los generosos. Se cría bajo velo flor en el microclima de Sanlúcar de Barrameda y sus matices salinos y yodados la hacen perfecta para acompañar mariscos, pescados y salazones. El Fino se elabora en Jerez y en El Puerto de Santa María, también bajo velo flor. Con él podemos incorporar, además de los anteriores entrantes, el jamón, los embutidos ibéricos y platos japoneses. Los Olorosos, procedentes solo de crianza oxidativa; y los Palo Cortado, que comienzan siendo de

crianza biológica y en un momento dado adquieren matices de oloroso, son potentes, penetrantes e intensos. Tras su crianza en botas de roble merecen un guiso de rabo de toro o caza mayor. Y el Amontillado, evolución del Fino cuando pierde su velo para exponerse al oxígeno y convertirse, con los años, en esta maravilla. Un vino exquisito y complejo que va bien con espárragos, huevo duro y mayonesa, ahumados y salazones, cremas de alcachofas, revueltos de setas y pepitoria.

Bodegas El Maestro Sierra tuvo su origen en 1830, cuando un maestro tonelero de reconocido prestigio pudo cumplir el sueño de fundar una bodega. A día de hoy continúa en manos de la misma familia y en la ubicación originaria.

BODEGAS EL MAESTRO SIERRA

Sus descendientes, **Pilar Plá Pechovierto** y su hija, **María del Carmen Borrego**, siguen al frente de la bodega, con la enóloga **Ana Cabestrero**. Entre sus vinos está el Amontillado Maestro Sierra con 12 años de envejecimiento en botas de roble americano. De color caoba con destellos anaranjados. Nariz seductora, que recuerda a almendras tostadas, nuez y ebanistería, ligeramente punzante y salino. En boca es sabroso, amargoso, envolvente y largo. Un placer.

LA CATA
LUIS MORENO BUJ



Utiel-Requena presenta su selección de vinos

El comité de cata de la DOP Utiel-Requena ha seleccionado cinco de los ocho vinos con los que el organismo regulador promocionará su territorio en los diferentes eventos promocionales en los que participa a lo largo del año. En concreto, los vinos seleccionados corresponden a cinco categorías: blanco joven (Academia de los Nocturnos de Pago de Tharsys), rosado (Enterizo de Coviñas), tinto crianza (Duque de Arcas de La torre Agrovinícola), tinto reserva (Finca Casa Lo Alto de Murviedro) y espumoso (Único de Pago de Tharsys). La selección de los vinos se ha realizado mediante cata ciega entre todas aquellas referencias que han querido participar. El panel de cata volverá a reunirse en junio para elegir los vinos de las tres categorías restantes: blanco fermentado en barrica, tinto joven y tinto madurado en barrica.

Anecoop clausura el XIX ciclo de Catas de Hipercor

Bodegas Reymos y Vinos de La Viña (las dos bodegas valencianas integradas en la entidad Anecoop Bodegas) serán las encargadas de clausurar la decimonovena edición del Ciclo de Catas de Hipercor, una iniciativa pionera en el sector que desde el pasado 20 de octubre ha acercado al público valenciano las cualidades de los vinos elaborados por algunas de las bodegas más representativas de la Comunitat Valenciana. En esta última actividad del ciclo se degustarán cuatro vinos, dos por cada una de las bodegas, que estarán comentados por el equipo de enólogos de Anecoop. La cata de clausura se ha programado para hoy viernes, a partir de las 11 horas en la Sala de Actividades del Centro Comercial Ademuz. El acceso es gratuito previa inscripción en la zona de consigna del citado centro comercial.



Pago de Tharsys lanza su primer rosé de Garnacha

Han tenido que pasar casi dos décadas para que la valenciana Pago de Tharsys se adentre en el mundo de los vinos rosados. Y lo ha hecho apoyándose en uno de sus proyectos más interesantes, el de «Vendimia Nocturna», con el que hasta ahora solamente se elaboraba un blanco. Este nuevo rosado, del que apenas se han producido 3.333 botellas, se elabora con uvas de Garnacha cultivadas bajo pautas ecológicas y fermentadas en barrica de roble, donde descansa posteriormente dos meses más. El lanzamiento del nuevo vino coincide con la apertura del nuevo espacio de catas de la bodega, un recinto ideado para disfrutar de los mejores vinos de la bodega.



**CAVA VALENCIANO,
NACIDO EN REQUENA**

M
VEGA
MEDIEN

www.uveste.es