

Los inagotables senderos de Jerez



19 € Amigo Imaginario 2017

BODEGA FORLONG, AMIGO IMAGINARIO

Una nueva ola de vinos del entorno de Jerez surge al margen de los generosos. Son vinos tranquilos, muchos de ellos blancos de Palomino, junto con algunos de Tintilla de Rota.

Pero hay más varietales, aunque no tantas como las 119 que ubicó en Andalucía el botánico **Simón de Rojas Clemente** a principios del siglo XIX. Desde el Consejo Regulador Jerez-Xérès-Sherry nos comentan que iniciaron conversaciones para incorporar nuevos tipos de vino, pero que todavía hay mucho por concretar.

En este sentido son varias las vías a explorar, con el rescate de varietales minoritarias (Rey, Perruno, Mantúa, Caño Cazo). Otra es la de las

elaboraciones, como el asoleado de los racimos para conseguir de manera natural los 15 grados de alcohol, a la antigua usanza. De igual manera que ya hay productores que han vuelto a vinificar por pagos y parcelas, haciendo manzanillas, finos y generosos de una sola bota sin utilizar el sistema de soleras y criaderas.

Uno de los nuevos proyectos que han surgido en El Puerto de Santa María, es Bodegas Forlong, de **Rocío Áspera**, Master en Vitivinicultura en climas cálidos, y **Alejandro Narváez**, grado superior de Vitivinicultura y Enología. Uno de los vinos que elaboran es el Amigo Imaginario, un blanco brisado Palomino Fino del pago de Balbaina que ha fermentado con sus hollejos, igual

que un tinto, con bazuqueos diarios y que ha tenido una crianza de 10 meses en una bota jerezana que ha contenido Oloroso.

Amigo Imaginario 2017 es de color ambarino, con reflejos dorados, de intenso aroma, complejo, que recuerda al membrillo y el maracuyá, tostados, corteza de naranja y plantas aromáticas. Es untuoso, con cuerpo y estructura, se aprecian taninos, ligeramente amargoso, con persistencia. Queda aún mucho Jerez por recorrer.

LA CATA
LUIS MORENO BUJ



Vinya Alforí presenta sus vinos en Ontinyent

La bodega valenciana Vinya Alforí ha presentado en Ontinyent su colección de vinos. La cita tuvo lugar en el restaurante Paixixi Espai Gastronomic con motivo del lanzamiento del tercer número de la revista de vinos «Terra de Vinyes», publicación escrita exclusivamente en valenciano a cuyo frente se encuentra Lluís Vila (en la imagen superior a la izquierda junto al chef Arturo Roig y el responsable de la bodega, Vicent Penadés) que en su último número incluye reportajes sobre Vicente Flors, Sentencia y la propia Vinya Alforí entre otras. Los asistentes tuvieron la oportunidad de conocer los tres vinos que actualmente produce la bodega –«Vinya Alforí Blanco», «Vinya Alforí Tinto» y «Negre»–, referencias perfectamente armonizadas con los platos elaborados en los fogones de Paixixi.

9 Fondillones para homenajear a Javier Carmona

La Unión Española de Catadores (UEC) ha homenajeado al alicantino Javier Carmona –sumiller, enólogo, director de la Escuela de Catas de Alicante y miembro de la UEC que falleció hace ahora un año y medio– con una cata de nueve «Fondillones» dirigida por el «Master of Wine» Pedro Ballesteros. Durante la cata, celebrada en el hotel Villarreal de Madrid, Ballesteros expuso la importancia de la solera como un método de conservación y las raras cualidades que se dan en Alicante para enranciar estos vinos y hacerlos únicos por la naturaleza de la Monastrell y su falta de alcohol añadido. Fernando Gurrucharri, presidente de la UEC, presentó el acto y destacó la calidad del trabajo de Javier Carmona a quien calificó como «Mister Wine» y presentó la edición que la asociación ha realizado de su tesis con prólogo de Jose Vicente Guillem y traducción del propio Ballesteros. El propio Consejo Regulador de la DOP Alicante hizo también su homenaje entregando a la viuda e hijos una placa conmemorativa.



Ven y
emociónate
con nosotros

Visitas guiadas a nuestra Bodega
Vereda San Antonio - Requena, Valencia



CHOZAS CARRASCAL

www.chozascarrascal.es
T. 963 410 395