



HUELLA DE VERDEJO
VEGAMAR BODEGAS (DOP Valencia)

La familia crece

Pablo Ossorio y Mari Paz Quílez firman la nueva referencia que se incorpora a la gama Huellas de Vegamar coincidiendo con la cosecha de 2018. Se trata de un blanco fresco y afrutado, muy varietal, de color dorado pálido con ribete verdoso.

Tiene nítidos aromas de fruta tropical, sutiles notas florales y un tacto en boca denso y goloso.

Precio aproximado: 7 euros

PAROTET
CELLER DEL ROURE (DOP Valencia)

Se impone lo autóctono

Una buena muestra de la apuesta de Pablo Calatayud por las uvas típicas del valle de Alforíns es este Parotet, un vino hecho con uvas de Mandó (90%) y Arcos (10%), ambas consideradas

autóctonas de la zona. Es un tinto de perfil mediterráneo criado en tinajas de barro. Tiene aromas de fruta roja, fondo balsámico y una grata sensación «crujiente» en boca.

Precio aproximado: 13,50 euros



CABERNET F.
CHOZAS CARRASCAL (DO Pago Chozas Carrascal)

Entre los mejores de España

Considerado como uno de los mejores monovarietales de Cabernet Franc en España, este tinto representa todo el buen hacer de los López Peidro en su finca de Requena. Fermenta en depósito de hormigón y realiza la maloláctica en barrica de roble, donde descansa nueve meses.

Precio aproximado: 11 euros



El somiller Ferran Centelles durante la visita que realizó en enero a la DOP Utiel-Requena.

The Kingdom of BOBAL

Con este título (El Reino del Bobal), el somiller Ferran Centelles abre el capítulo que le ha dedicado a esta variedad de uva en el portal de la influyente prescriptora británica Jancis Robinson. El artículo incluye una selección de sesenta vinos con más de una sorpresa.

TEXTO VICENTE MORCILLO

E

l portal de Jancis Robinson (una de las prescriptoras de vino más influyente en el mercado anglosajón) ha dado luz verde al artículo que ha elaborado el somiller Ferran Centelles (hombre de confianza de Ferran Adrià, y pieza clave a día de hoy en elBulliLab y elBullifoundation) sobre la variedad de uva Bobal. Centelles visitó el pasado mes de enero la región vitivinícola de Utiel-Requena invitado por el también somiller Bruno Murciano (mejor somiller de España en 2008), quien había organizado una «multitudinaria» cata de vinos elaborados con uvas de Bobal procedentes de las denominaciones de origen La Mancha, Manchuela, Ribera el Júcar, Utiel-Requena y València, así como distintas referencias con el sello de «Vino de Pago», «Vino de Mesa» o «Vinos de España». El trabajo previo realizado por Murciano permitió que, en una doble sesión, se catasen cerca de trescientos vinos distintos elaborados por más de un centenar de bodegas.

En su reportaje, Centelles apunta algunos datos genéricos sobre este varietal (el tercero con mayor implantación en España con 153.200 hectáreas, sólo por detrás de la Airén -217.000 hectáreas- y la Tempranillo -203.000-) y detalles de las zonas en las que se cultiva (localizadas en Castilla-La Mancha y la Comunitat Valenciana).

El somiller también habla del futuro que auspicia a los vinos hechos con esta uva y de la magnífica capacidad de envejecimiento de los tintos con crianza. Para Centelles, poder catar en una única tanda una muestra tan amplia de vinos de Bobal ha sido «realmente reveladora». «El potencial es mucho mayor de lo que cabría esperar y sinceramente ha resultado complicado seleccionar solo 58 de todos los vinos que catamos en su día».

UN ROSADO DE SOLO 2 € EN LA CÚSPIDE

De la lista de vinos seleccionados por Centelles llama poderosamente la atención la selección de rosados, en la que únicamente figuran 6 referencias y donde se sitúa en primera posición el «Enterizo 2018», un vino elaborado por Coviñas al amparo de la DOP Utiel-Requena que tiene un precio de venta al público aproximado de dos euros al que el somiller puntúa con 16/20. Entre los tintos «Quincha Corral 2012» (Mustiguillo), «El Sueño de Bruno Cepas Centenarias Caliza 2016» (Bruno y José Luis Murciano Vineyards), «Finca La Beata 2014» (Dominio de la Vega y Adnos 2014 (Coviñas) figuran en los primeros puestos de un listado del que el somiller también destaca por su singularidad referencias como «¿Y tu de quien eres? 2017» (Bodegas Gratias), «Aniceta Bobal de Ángeles 2017» (Vinos y Sabores Ecológicos) o «La casa de la Seda 2016» (Murviedro).

El rincón de Nodus

¿Limón? La PAELLA mejor con Nodus

Un programa televisivo de cocina ha vuelto a abrir el debate de la conveniencia o no de añadir limón a la paella. Lo que es innegable es que cualquier paella que se precie gana si la acompañamos de una botella de Nodus. La versatilidad de esta colección de vinos permite armonizar con todo tipo de arroces, desde los típicos marineros hasta la clásica paella de pollo y conejo. En València encontramos interesantes propuestas para descubrir este maridaje, como el restaurante del Marina Beach Club – con el chef Juan Carlos Galbis al frente del área de arroces– y Casa Carmela o Ca Consuelo, donde podemos saborear auténticas paellas valencianas con cualquiera de las etiquetas de la gama Nodus.

