



**AULA MERLOT**  
COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)

**Expresión varietal**

La familia Aula incluye un buen número de interesantes vinos de autor desarrollados por los técnicos de Coviñas a partir de una minuciosa selección de viñedo. Este tinto de Merlot refleja todas las cualidades de uno de los varietales más valorados a nivel internacional. Se vinifica bajo pautas tradicionales y descansa en barricas de roble para adquirir estructura y complejidad. De nítidos aromas frutales, es un tinto largo, amable y redondo.

**Precio aproximado: 6 euros**



**CABERNET F.**  
C. CARRASCAL (DO Pago Chozas)

**Entre los mejores de España**

La familia López Peidro ha sabido imprimir a sus vinos carácter y personalidad. Una de sus mejores etiquetas es este monovarietal de Cabernet Franc elaborado a partir de los viñedos que cultivan en la propiedad. Fermenta en depósitos de hormigón y soporta una crianza de nueve meses en barricas de roble. De elegante color rojo rubí, es complejo en nariz, con notas frutales, de bosque bajo, especias y fondo balsámico y un tacto sedoso en boca.

**Precio aproximado: 38 euros**



**SERICIS Merseguera**  
MURVIEDRO (DOP Valencia)

**Viejas cepas autóctonas**

Durante los últimos años Murviedro ha trabajado con el objetivo de preservar y mantener los viejos y poco productivos viñedos de uvas autóctonas en la Comunitat Valenciana. Ese trabajo tiene reflejo en la colección Sericis, que incluye tres vinos: dos tintos de Bobal y Monastrell y este blanco de Merseguera, un vino bien definido, de sutiles aromas elaborado bajo la técnica de maceración carbónica cuyo proceso termina en barricas.

**Precio aproximado: 10 euros**

# Pleno valenciano en el **MUNDIAL** de Bruselas

TEXTO VICENTE MORCILLO

**E**

n la actualidad el consumidor encuentra infinidad de argumentos para decidirse a la hora de adquirir un vino. Puntuaciones en guías de vinos y medallas en concursos son las más habituales, pero cada vez proliferan mayor número de

concursos y termina siendo difícil saber el nivel de fiabilidad de cada uno. Desde hace más de un cuarto de siglo, el Concurso Mundial de Bruselas se ha revelado como uno de los concursos más honestos. Se trata un certamen de carácter itinerante (recaló en la Comunitat Valenciana en el año 2009) que mantiene un estricto proceso de evaluación para calificar los vinos que concurren en cada edición. Es el único concurso que realiza controles de calidad de los vinos premiados después del evento, con el fin de garantizar a los consumidores el máximo nivel de satisfacción y el sistema de evaluación se

basa en el estricto modelo diseñado por la OIV y la Unión Internacional de Enólogos. El panel de cata está formado por casi 350 profesionales de todo el mundo, entre ellos *masters of wine*, enólogos de prestigio y otros profesionales de talla internacional.

Este año, el certamen ha registrado la inscripción de 9.150 vinos de casi 50 países. La Comunitat Valenciana ha conseguido, una vez más, unos magníficos resultados al obtener un total de 31 medallas, 11 de ellas de oro. Anecoop, con la bodega Vinos de La Viña, es la valenciana más galardonada con siete medallas (cuatro de ellas de oro), seguida de Vegamar (tres medallas, dos de ellas de oro) y Murviedro (con otras tres medallas, una de oro).

Entre las sorpresas de este año figuran las medallas de oro cosechadas por el Barón de Turís Reserva, un vino disponible en supermercados y grandes superficies cuyo precio apenas supera los tres euros; y el Dominio de Requena Brut de Pago de Tharsys, uno de los cavas básicos de la bodega. La recién nacida Clos de Lôm se ha estrenado en el certamen con una plata para su tinto de Garnacha.

La magnitud del concurso obliga a disponer de decenas de camareros para servir los vinos a los miembros del panel de cata.  
URBAN

