

Maceración carbónica para el copeo



7,50 € Cárcel de Corpa Maceración Carbónica 2018

## BODEGAS REBOLLAR ERNESTO CÁRCEL

Los vinos de maceración carbónica son los tintos jóvenes por antonomasia, un método de vinificación que probablemente sea la forma más antigua de elaboración. Los racimos se depositan enteros, con su raspón, en un depósito cerrado herméticamente donde permanecen varios días. En este tiempo se ha desprendido algo de mosto que ha comenzado a fermentar. El gas carbónico natural satura el ambiente, desplaza al oxígeno y esto genera una suerte de transformación química natural dentro de los granos de uva con la que se produce una pequeña parte de alcohol de una manera distinta a la de la fermentación alcohólica tradicional. Mediante este proceder las pare-

des celulares de los hollejos liberan aromas frutales primarios y también se consume parte del ácido málico, el que produce la sensación áspera de la fruta verde. Después el vino continúa su proceso fermentativo de manera convencional. Ernesto Cárcel hace así su Cárcel de Corpa Maceración Carbónica con uvas de Bobal. Este es uno de los pocos ejemplos de un vino de estas características hecho en la Comunitat Valenciana. Y es extraño que haya tan pocos, concretamente en el caso de la Bobal. Los que hay y ha habido con anterioridad han salido muy buenos, porque este método suaviza la acidez natural de los mostos y resalta el carácter frutal de la uva. El Cárcel de Corpa MC 2018 es un monovarietal

de Bobal elaborado de forma artesanal, con uvas perfectamente sanas y sin sulfitos añadidos. El vino es de color granate, abierto de capa y ribete con tonalidades violáceas. La copa es un jardín de sutiles recuerdos a frutas silvestres rojas y negras, a ciruelas, arándanos y grosellas. En boca es suave, sabroso, frutal, equilibrado, ligero, de muy suave astringencia y sensaciones florales a violetas y regaliz. Un vino joven, de copeo, con mucha fruta, sencillo y muy agradable de beber.

LA CATA  
LUIS MORENO BUJ



### El club de enófilos entrega sus premios

El Club de Enófilos de València ha programado una interesante programación de actividades para este mes de junio que culminará con la entrega de premios a los mejores vinos catados durante el presente ejercicio. Tras la visita de bodegas Daniel Belda (Fontanars dels Alforins) el pasado 4 de junio, las actividades continuarán este próximo martes 11 con una cata de las últimas vinificaciones realizadas por Juan Cascant en el Celler La Muntanya (Muro de Alcoy). Una semana después, el martes 18, visitará la sede de la entidad (ubicada en la Real Sociedad Valenciana de Agricultura y Deportes la familia Haya (Requena) para presentar los nuevos vinos de la bodega. El calendario de junio se cerrará con la ya citada entrega de premios a los mejores vinos catados, que tendrá lugar el 25 de junio.

### El último maridaje: vino y juegos de mesa

La Asociación de Juegos de Mesa de Utiel ha encontrado otra forma de maridar el vino, con torneos de juegos relacionados con la cultura vitivinícola. Tras la magnífica acogida de la primera edición – la actividad fue nominada a Mejor Experiencia Enoturística en los cuartos premios de enoturismo «Rutas del Vino de España», el colectivo celebra los próximos 15 y 16 de junio la segunda edición de las jornadas de Juegos y Vino, una iniciativa que se desarrollará en la Bodega Redonda de Utiel (sede del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena). Entre los juegos con temática de vino a los que se jugará



durante el fin de semana se encuentran: Viticulture, Vinhos, Grand Cru, Vintage, Die Weinhändler y juegos de Rol como «Herencia Bobal» y «Ebrios de deseos». Dentro del programa de actividades se han incluido visitas guiadas a bodegas y enclaves patrimoniales de Utiel, así como talleres y cursos de introducción a la cata. Más información en [juegosdemesa-utiel.wordpress.com](http://juegosdemesa-utiel.wordpress.com).



### El Corte Inglés clausura el nuevo curso de vinos

El restaurante de El Corte Inglés de la Avenida de Francia de València ha clausurado el curso sobre vinos de la DOP Utiel-Requena que se ha desarrollado durante las últimas semanas en sus instalaciones. La última sesión fue impartida por los enólogos y técnicos de la DOP Utiel-Requena Diego Pérez y Félix Sánchez, quienes hablaron sobre el proyecto «ValoraBobal». Como fin de fiesta el organismo regulador organizó un «showroom» en la terraza del centro comercial con una selección de decenas de vinos de esta región vitivinícola, que los asistentes pudieron degustar acompañados por los productos elaborados por la carnicería Encarna de Requena.

**CAVA VALENCIANO,  
NACIDO EN REQUENA**

**M  
VEGA  
MEDIEN**

[www.uveste.es](http://www.uveste.es)