

GPS

VINOS Y CAVAS

PLACER BOBAL

El hotel Las Arenas de Valencia acogerá el 17 de junio la presentación de las nuevas añadas y novedades de Utiel-Requena

Beban vino o no, sea este una pieza fundamental de su práctica gastronómica cotidiana o prefieran otras bebidas, es evidente que las propuestas turísticas relacionadas con la viticultura y la enología, los viñedos y las bodegas y toda la cultura, arquitectura, tradiciones existentes en torno a ello supone una opción muy sugerente para todos. Sin ir más lejos, la Organización Mundial del Turismo (OMT) ha venido reconociendo en los últimos años la relevancia del enoturismo como promotor del desarrollo turístico sostenible e inclusivo. Valores a añadir a esta actividad que suele desarrollarse en comarcas de interior.

España en su conjunto, como poseedor del viñedo más extenso del mundo y siendo uno de los principales productores de vinos, se sitúa actualmente como uno de los principales destinos enoturísticos del orbe para los visitantes foráneos y cada vez, en mayor medida, un destino elegido de turismo de interior para los españoles.

En la Comunitat Valenciana destaca la labor pionera de las bodegas adscritas a la DO Utiel-Requena y se confirman en sus propuestas las nuevas bases sobre el futuro del enoturismo en España y su importancia es-

CHEMA FERRER

CAMINOS DE ÉXITO PARA EL ENOTURISMO



tratégica dentro del sector turístico nacional en general, enunciadas tras la Declaración de Madrid del pasado 2018. Entre ellas, destaca la dimensión estratégica de esta actividad económica como experiencia de conocimiento y cultura y de acercamiento a valores profundamente arraigados en la historia y evolución de los pueblos que posean una tradición en ella. Por otro lado, para los municipios implicados en este representa una oportunidad para el desarrollo inclusivo y sostenible de los activos locales, tanto en los ámbitos cultural, social y ambiental como en los objetivos económicos de generación de renta y empleo. Estos factores se articulan en torno a ciertos elementos básicos que han de conformar una propuesta homogénea que en nuestro país se articula mediante la Asociación Española de Enoturismo, que tiene como misión contribuir a la progresiva unidad del sector enoturístico español, fomentando su competitividad mediante acciones estratégicas integradoras bajo la marca Enoturismo de España e implementadas a través de programas líderes en promoción, investigación, formación e innovación. Esta también considera la gestión del conocimiento como herramienta clave en todo proceso de

posicionamiento estratégico y toma de decisiones. Actualmente, la investigación, formación e innovación en enoturismo son tres ejes estratégicos de la asociación y del Instituto del Enoturismo de España. Hay que hacer hincapié en la formación del personal de bodega, elemento que, como es obvio, no se halla entre las principales tareas originales de la actividad y que, o bien hay que incorporar nuevo personal especializado en las ciencias turísticas, o bien habrá que formar a los trabajadores existentes para que eventualmente y en los inicios de la conformación de la oferta enoturística, puedan estar convenientemente preparados. No hay bodega que por humilde que sea o porque sus instalaciones no supongan un atractivo arquitectónico o se encuentren rodeadas de un viñedo con valor paisajístico sin par, no pueden conformar una propuesta enoturística con sus vinos. Es suficiente una sala de catas, o un enclave histórico de la localidad prestado para la actividad o incluso las instalaciones de un hostelero destacado de la localidad para poner en valor los vinos que en cualquier lugar se elaboren ofreciendo al visitante una experiencia enológica. Los que falten, pues que se pongan en marcha.

Dominio de la Vega triunfa en los premios Decanter

Vinos y cavas de la bodega, entre los mejores del mundo

La bodega de San Antonio de Requena ha conseguido más de 90 puntos en seis de sus vinos y cavas presentados a Decanter, el concurso más prestigioso del mundo. Los premios Decanter World Wine Awards son un referente dentro del mundo del vino, por lo riguroso de sus catadores y por la gran cantidad de vinos que se presen-

tan, de todas las regiones productoras de vino del mundo. El concurso, realizado en Londres, se basa en la cata de vinos por un grupo de expertos del máximo nivel formado por los denominados 'master of wine' y 'master sumilleres' que acuden de todos los rincones del mundo. El panel de vinos españoles los experimentados Ferran Centelles y Pedro Balleste-

ros Torres, ambos 'master of wine'.

Dominio de la Vega ha recibido siete medallas en la última edición, destacando los 94 puntos que se lleva el cava Pinarejo Cuvée Prestige, 100% chardonnay lo que lo convierte en uno de los mejores cavas del mundo. Pinarejo es un cava de finca que procede de uno de los viñedos más altos de Europa para la elabo-



Vinos premiados en el viñedo de Dominio de la Vega.

ración de espumosos por el método tradicional, a 800 metros de altitud. Luego, tres vinos monovarietales a base de la variedad bobal han conseguido más de 90 puntos en Decanter, concretamente 93 puntos a los vinos de parcela, Finca la Beata y Paraje Torne y 91 puntos a Bobal en Calma. Otros premios desta-

cables para Dominio de la Vega en estos galardones son los 90 puntos que ha conseguido el cava Reserva Especial y Brut Reserva Expresión así como la medalla de bronce del Reserva Authentique Brut Nature. Tras la noticia, Alejandro Martín, director de exportación de la bodega apuntó: -lo que se

puede observar es el reconocimiento y los méritos al trabajo que Dominio de la Vega está haciendo por los vinos y cavas de parcela-. Y es que el trabajo en el viñedo y la selección de sus mostos por su procedencia dentro de las labores de esta bodega son pieza clave para definir el carácter de cada uno de sus vinos.

PAGO DE THARSYS
únicos por naturaleza

VINOS Y CAVAS ECOLÓGICOS
REQUENA-VALENCIA

www.pagodetharsys.com ¡Ven a visitarnos!

Cita con Utiel-Requena en Placer Bobal

Veintidós bodegas acudirán al evento el 17 de junio en el Hotel Las Arenas de Valencia

CHEMA FERRER

Una nueva edición del evento Placer Bobal se celebrará el próximo 17 de junio en el Hotel Las Arenas de Valencia. Será la sexta cita en la que no faltarán por una parte las bodegas más representativas de esta denominación y por otra hosteleros, distribuidores, prensa especializada, pero también buenos 'gourmands', personas no profesionales que deseen asistir.

Nuevas añadas y novedades en torno a la bobal serán las protagonistas, pero también otros vinos amparados por esta denominación de origen tintos y blancos tranquilos de otras variedades de uva cultivadas en el ámbito de la denominación, como son las blancas tardana, macabeo, merseguera, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, verdejo y moscatel de grano menudo; y las tintas garnacha tinta, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, petit verdot y cabernet franc. Las bodegas destacaron sobre sus expositores sus 'bobales singulares', vinos considerados genuinamente de alta expresión a base de la variedad estrella.

Las bodegas participantes de este año son: Vegalfaro, que presentara como Bobal Singular su vino Caprasia Bobal. Sierra Norte con Pasión Bobal tinto 2017 como protagonista. Jiménez-Villa Hermanos han elegido como Bobal singular de este año Nexus 2017. Hispano Suizas y



Una oportunidad única para conocer la bobal a fondo. :: LP

Bobos como muestra más representativa. Grupo Coviñas también estará presente y ha elegido como Bobal Singular su creación Veterum Vitium. Cerrogallina ha escogido Cerrogallina Bobal 2015. Bodegas Pasiego tiene como estrella Bobal a Pasiego Bobal 2015. Pago de Tharsys ha escogido

como Bobal Singular su espumoso Tharsys Único Brut Reserva 2015. Bobal de San Juan tinto 2017 es el Bobal Singular escogido por Cherubino Valsangiacomo. Dominio de la Vega ha escogido Finca La Beata 2014. Bodegas Nodus tendrá este año como protagonista Nodus Bobal 2017 y

Murviedro ha optado por Sericis Cepas Viejas Bobal 2015. Vibe ha escogido como Bobal Singular para este año su creación Parsimonia Bobal Autor 2017. Bodegas Latorre ha optado por Duque de Arcas Solo Bobal 2014 y Marques del Atrio por Faustino Rivero Ulecia Bobal 2018.

Por último, pero no menos importante, Finca La Picaraza presentara como su Bobal Singular a Viña La Picaraza Bobal clásico 2015; Bodegas Vicente Gandia ha optado por Ceremonia Bobal 2017, Ladrón de Lunas ha decidido que su Bobal Singular será Exclusive y Bodegas Covilor se ha

decantado por Sucesión Tinto Bobal 2017.

El arte de mezclar vinos

Los vinos ensamblados van adquiriendo su mayoría de edad en la DO Utiel-Requena, aunque la moda del monovarietalismo todavía es abrumadora en los países donde los vinos españoles exportan, ya que los consumidores no demandan vinos por marca ni por denominación, sino por la uva con la que está elaborado. En España prima el origen de los vinos antes de su 'coupage', y esto da pie a que la labor de bodegueros y enólogos pueda ser mucho más original. La creatividad en la confección de un vino es lo que realmente lo hará singular y de lo que hablo es del ensamblaje: que se traduzca como que la mezcla sea mejor que cada uno de los vinos de forma individual. Algunos ensamblajes en los que participa la bobal hasta la fecha pueden ser el rosado Fuente-seca de Sierra Norte a base de bobal y cabernet, el rosado Mirame de Dominio de la Vega a base de bobal y pinot noir, los tintos Aranleón Solo de bobal y tempranillo, los tintos de Pago de Tharsys a base de tempranillo, merlot y bobal, el tinto El Corral de Dominio de la Vega con de bobal, garnacha y shirah o el sorprendente Wild Thing de Sebirán con pinot noir y bobal. Veremos en esta edición si tenemos más novedades a este respecto.

El evento se desarrollará desde las 17 hasta las 21:30. El primer tramo de 17:00 a 20:00 está reservado para profesionales del sector. A partir de las 20:00 y hasta las 21:30 Placer Bobal recibirá a todos los amantes del vino que quieran acercarse a degustar el inconfundible sabor bobal. ¡Ojo, hasta completar aforo!

CHOZAS CARRASCAL

Visitas guiadas a nuestra Bodega
Vereda San Antonio-Requena, Valencia
T. 963 410 395
www.chozascarrascal.es

CO

La sabiduría de la tierra
en cada botella

ROSE



El enólogo Julián López de Chozas Carrascal. :: LP

Chozas Carrascal, el sello de Julián López

Nuevos vinos de variedades mediterráneas se incorporarán a la bodega

CHEMA FERRER

Aunque en Chozas Carrascal el tránsito de generación se inició en 2017, ha sido ahora con la pasada vendimia de 2018, cuando todos los vinos de la bodega llevarán el sello de Julián López hijo, un joven enólogo y viticultor que se ha formado en la escuela de viticultura y enología de Montpellier y trabajado en bodegas como Mouton Rothschild y Mouton Cadet en Burdeos.

–¿Qué aporta la juventud de un enólogo a una bodega de tan sólida trayectoria como Chozas Carrascal?

–Tras mi vuelta de Francia, el objetivo principal ha sido mantener la calidad de los vinos que se hacían. Luego, con el tiempo, hemos incorporado la elaboración de un bobal de alta gama y también estamos poniendo en marcha una serie de vinos de carácter mediterráneo elaborados con variedades autóctonas.

– Los vinos ensamblados son el marchamo de la bodega,

¿seguiremos por esa senda?

–Sin hacemos un viaje en el tiempo y geográficamente vemos que las bodegas siempre han elaborado sus vinos con un grado importante de vinos ensamblados o de 'coupage'. Esta de los monovarietales fue una moda que llegó del Nuevo Mundo y sí es cierto que hizo su papel didáctico e incluso se llegaron a elaborar buenos vinos. Con todo, hacer vinos monovarietales constriñe la posibilidad de elaborar grandes vinos finales. Esa es la razón por la que ese espíritu de hacer los mejores vinos será la bandera que siempre defienda Chozas Carrascal. Pasa por ensamblarlos, y en ello estamos.

–¿Pago Chozas Carrascal. ¿El consumidor final reconoce el esfuerzo y la singularidad?

–Sí, aunque es una labor lenta. No cabe duda que el consumidor con interés, que busca la calidad ante todo, empieza a valorar en su justa medida los vinos de pago. Hay que explicarlo, y no olvidemos que, con todo, siempre

aporta un punto de exclusividad.

–¿Qué importancia tiene el enoturismo en la bodega?

– En enoturismo en Chozas Carrascal no comenzó con la consideración de ser un área de negocio. Era una cuestión de que el visitante, el turista o el consumidor conocieran lo que hacíamos y cómo lo hacíamos. Esta fue una labor iniciada por mis padres y concretada por mi hermana María José López Peiró. Hoy en día en un área que recibe más de 6.000 visitas al año y ha habido que darle cuerpo como un departamento más de la bodega.

–Los cavas de la bodega van a potenciarse? ¿Nuevas referencias?

– El cava es una parte a considerar, lleva su camino para ampliar la oferta. Ya se hizo hace un par de años con el Roxanne y ahora preparamos un Gran Reserva que saldrá el año que viene, una cava de paraje a base de chardonnay. No serán grandes producciones, siempre primará la calidad.

Nuevas añadas de Bercial

Los vinos selectos de Bodega Sierra Norte destacados por su calidad por la guía Peñín

C. FERRER

Bercial son los vinos de alta gama de Bodega Sierra Norte. Las uvas con las que se elaboran proceden de las mejores parcelas con las que cuentan en sus viñedos de Camporrobles. Y tanto por las características de sus suelos, como por su ubicación, en la zona de máxima altitud de la comarca, a 920 metros sobre el nivel del mar. Otro dato de calidad que influye en el resultado del vino es la edad del viñedo, en el caso del tinto Ladera Los Cantos, de viñas de bobal de más de 60 años y de cabernet de más de 40 años. Ambos, blanco y tinto son vinos de alta expresión con paso por madera, integrada a la perfección respetando la identidad de la fruta, que se deja sentir en la cata gracias a un cuidado proceso de elaboración. Estos vinos fueron diseñados en su día por la actual mejor enóloga de la Comunitat Valenciana, la requenense Mapi Domingo. Esta enóloga forma parte del equipo técnico de la bodega valenciana Sierra Norte, a la que se incorporó en 2005. Además de los Bercial, participó en el alumbramiento de otras referencias de calado en la bodega, como son los Pasión de Bobal y Mariluna. En su diseño primigenio se quiso colocar a la bobal como piedra angular del tinto, completándolo con la cabernet sauvignon. Este vino pasa por barrica de primer uso de roble francés durante 18 meses, para después permane-



Excelente bobal ensamblado con cabernet sauvignon.

cer en botella 10 meses más hasta completar la llamada crianza reductiva. El resultado es un vino fino en aromas, fresco, complejo y expresivo. Por otra parte, Cerro Bercial Blanco Selección se elabora con chardonnay, sauvignon blanc y macabeo, uvas de las que únicamente se obtiene el mosto flor por su riqueza en aromas.

Este selecto vino permanece durante tres meses en barrica de roble francés, para después pasar nueve meses más en depósitos de acero inoxidable para la crianza reductiva. Este vino combina con maestría aromas cítricos, flor blanca y sua-

ves recuerdos tostados.

La prestigiosa guía de vinos Peñín, reconoció la labor de Bodega Sierra Norte por la homogeneidad en alta calidad de toda su gama de vinos. Y además premia el que tengan precios accesibles para el consumidor. En esta edición 2020 ha otorgado 91 puntos a Bercial Blanco Selección y 90 al Bercial Ladera Los Cantos entre otros. Los demás, el resto de sus vinos, todos valorados con una puntuación que oscila entre las 4 y las 5 estrellas, destacando su excelente relación calidad precio. Bercial, los vinos gourmet de Sierra Norte.

MARSILEA
TRUE WINES

Bodegas y Viñedos
SINARCAS (VALENCIA)
Tel. 616 263 029

masilea.es



Spanish
Organic
Wines

Los vinos rosados de Pago de Tharsys

La bodega de Requena lanza su rosado de garnacha

■ CHEMA FERRER

El tema de los vinos rosados es recurrente en España, mucho hablamos de ellos pero no se consolida su demanda, a diferencia de nuestros vecinos franceses e italianos, que no cabe duda que tienen las cosas más claras. Los vinos rosados son como el mar y montaña culinario, sirve a muchos señores y hacen su papel en muchos momentos. Entre ellos también hay muchas diferencias, están los de corte clásico, de un frambuesa subido y quizás excesivamente subidos en aromas y sabores frutales y a chuches y luego los que tienen ese típico tono de piel de cebolla (tierna), rosáceos y que a menudo incorporan ensamblajes de diversas variedades. Estos son más

sutiles en aromas y sabores. El espectro para acompañar la comida es amplio, nunca se alzan como protagonistas anulando lo que hay en el plato y sirven como aperitivos y como vinos 'casuales', tomándose el significado británico de esta palabreja. Pago de Tharsys siempre fue una bodega avanzada, de las que marcan el paso. Esto a veces es bueno (por lo de que el que da primero) y a veces se convierte en una tarea ardua de bogar contracorriente. Con todo, es líder, y en esto del rosado está abriendo nuevos caminos

El vino de una noche

En Pago de Tharsys se elaboró y elabora unode los cavas valencianos más premiados y reconocidos, y es rosado: el Pago de Tharsys Millésime

Rosé Brut Reserva. Desde la bodega nos dan una explicación breve y didáctica: el vino rosado se hace a partir de uvas tintas y el método de elaboración es el mismo que el del vino tinto, simplemente el tiempo de maceración del mosto con los hollejos o piel de la uva es mucho más corto que en el caso de los tintos. Cuanto más tiempo pasa el mosto en contacto con la piel de la uva, mayor es el color que ésta transmite al mosto y que posteriormente tendrá el vino resultante. Así, en las últimas semanas ya tenemos en el mercado el Pago de Tharsys Vendimia Nocturna Rosado 2018. Este es su primer vino rosado tranquilo, es a base de garnacha, y su vendimiado se llevó adelante la noche del 14 de Septiembre 2018 con la ayuda de la



El garnacha rosado de Pago de Tharsys. :: LP

familia y los amigos (doy fe, estuve allí). Las bajas temperaturas nocturnas de la zona a mediados de septiembre permiten recolectar la uva en condiciones óptimas de frescura y preservar los aromas frutales y florales de esta variedad. Para obtener este ro-

sado de color tan delicado y aromático se realiza una maceración en frío en prensa durante cuatro horas para extraer el mosto flor. Posteriormente, se fermenta parcialmente a baja temperatura en depósitos y terminó de fermentar en barricas de ro-

ble francés de primer y segundo uso. Este vino ha tenido una crianza con sus lías en barrica con battonage periódico durante dos meses y crianza con sus lías en depósito durante 1 mes antes de ser embotellado. Solo 3.333 botellas a la venta.

Placer bobal para los sentidos

BLANCO

ROSADO

TINTO

RR
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
UTIEL REQUENA

VI
**Placer
Bobal**
2019 _ 17 de junio

Hotel Las Arenas, Valencia
Profesionales: 17-20 h
Winelovers: 20-21.30 h

#PlacerBobal2019





Sebastián Mancebo en el viñedo de Sinarcas. :: LP

Marsilea, los vinos ecológicos de Sinarcas

El enólogo Sebastián Mancebo consolida uno de sus proyectos más personales

■ CHEMA FERRER

La historia de los vinos de Marsilea es un relato de abnegación y genialidad a partes iguales. En la villa de Sinarcas, a casi mil metros de altura, prosperan los cultivos de secano destacando entre ellos un viñedo que se beneficia de las buenas condiciones de un clima continental muy cercano al Mediterráneo. Formado en la prestigiosa Escuela de Viticultura y Enología de Requena, Sebastián Mancebo Hernández vertió sus inquietudes agrarias fundando en 2003 su propia bodega a partir de diversas parcelas de viñas familiares ubicadas en el término de Sinarcas.

El viñedo de Marsilea fue pionero en investigar el resultado de ciertas variedades foráneas de prestigio, como la alemana gewürztraminer o la syrah, además de subirse tempranamente al carro

de los que ya trabajaban la bobal con el objetivo de embotellar vinos de calidad y personalidad diferenciada. Uno de los objetivos iniciales fue lograr transformar el viñedo y someterlo a los parámetros de la agricultura ecológica y del mismo modo así son sus vinos. La filosofía de estos es que expresen la variedad en su estado más puro y es por ello que durante su vinificación el mosto siempre se conduce de una manera aséptica buscando sus potencialidades propias, ni tiene paso por barrica ni tampoco por depósitos de terracota u hormigón, pero sí trabajo de lias y crianzas prolongadas. El resultado es más que sorprendente.

De sus variedades como la verdejo, la gewürztraminer, syrah, merlot, tempranillo y por su puesto bobal se embotellan sus principales referencias. A saber: el Marsilea Gewürztraminer y el Marsi-

lea Verdejo entre los blancos y luego los monovarietales de bobal, el Marsilea Joven y el Marsilea Premier (buque insignia de la bodega) Atentos al servicio de estos grandes vinos en hostelería, ya que además de envasar en el práctico sistema de bag-in-box, ha incorporado el envasado en barriles para su servicio mediante grifo de vino por copas con las máximas garantías de calidad.

Sus vinos han sido profusamente premiados en los certámenes internacionales más prestigiosos. Recientemente, recibió una medalla de plata en los Sakura Awards de Japón, en concreto sobre su Marsilea Premier. Este es un concurso al que se presentaron 4.326 vinos de 34 países y con la peculiaridad de que el jurado se haya íntegramente formado por mujeres. Con el tiempo, iremos presentando los vinos de esta bodega singular.

Enoturismo en el Pago Vera de Estenas

Los propietarios explican durante la visita por los viñedos y la bodega todo el proceso de elaboración

■ C. FERRER

El enoturismo en tierras valencianas pasa por las bodegas ubicadas en el ámbito geográfico de la DO Utiel-Requena. En ella también existen otras denominaciones específicas pertenecientes al mundo vitivinícola, la denominación de 'pago'. Entre Utiel y Requena, a tan solo 45 minutos de Valencia, se encuentra el Pago Vinícola Vera de Estenas, bodega modernista de 1876. La visita se realiza siendo acompañado por sus propietarios, explicándose el proceso de elaboración, recorriendo los viñedos, la sala de barricas, el recoleto museo familiar y las cavas, donde se guardan las mejores añadas. Se finaliza con una cata dirigida de vinos. En Vera de Estenas, participando en cualquiera de sus propuestas de enoturismo (háganse seguidores de sus redes sociales), podemos conocer de primera mano qué es esto de un 'pago' y la singularidad de sus vinos.

Una tradición francesa

A nadie se le escapa que los grandes padres del refinamiento gastronómico, de la alta cocina y de la excelencia (en un tiempo) en la elaboración de los vinos la poseían los franceses. Allí existe un concepto dentro de las explotaciones vitivinícolas que hace exclusivos los que proceden de ciertas parcelas. Se conocen como Cru y Gran Cru una manera de clasificar el viñedo y sus mejo-



Caserón solariego de Estenas. :: LP

res vinos, los más caros y famosos proceden de estos enclaves calificados. En España se tomó esta filosofía para crear los pagos, un lugar privilegiado que cuenta con cepas perfectamente adaptadas a su entorno, generalmente viejas, con un microclima específico por su situación y orientación particular y con un suelo como factor diferenciador. A esto se le puede añadir una forma tradicional de ejercer la viticultura. De ese modo, las uvas procedentes de estos parajes son capaces de transmitir su origen y proporcionar una personalidad diferenciada. La Ley de la Viña y el Vino del año 2003 recoge la normativa a seguir en España para poder dar a un vino la calificación de vino de pago convirtiéndose en una indicación geográfica protegida. Además, los vinos de pago serán elaborados y embotellados por las

personas físicas o jurídicas que ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago y, obviamente, toda la uva que se destine al vino de pago deberá proceder de viñedos ubicados en ese pago. Finalmente, el vino deberá elaborarse, almacenarse y, en su caso, criarse de forma separada de otros vinos. Y esto en líneas generales.

Cuando participemos del enoturismo en Vera de Estenas no hay que desaprovechar la ocasión de realizar una comparativa entre los vinos de pago de la bodega y los que solo están amparados por la DO Utiel-Requena. Tomemos algunas referencias. Vinos de pago son el Viña Lidón Chardonnay o el Martínez Bermell Merlot mientras que de los amparados por la DO Utiel Requena podemos disfrutar del Estenas Blanco o el Casa Don Ángel Bobal.

N
BODEGAS NODUS
CD

www.bodegasnodus.com

facebook Bodegas Nodus Instagram Bodegas_Nodus



Objetivo en Coviñas: comercializar más de 20 millones de botellas

Miguel Ángel Catalá, nuevo director general de la bodega, apuesta por consolidar el proyecto

CHEMA FERRER

Grupo Coviñas es la bodega líder de la D.O. Utiel-Requena, en la que tiene más del 41% del viñedo en propiedad. Ubicada en Requena, representa a más de 3.000 agricultores bajo la bandera del cooperativismo. La bodega cuenta con instalaciones y tecnología de primer orden para la elaboración de sus vinos y cavas. Esta misma primavera, entró a dirigir su equipo Miguel Ángel Catalá, Grado en Ciencias Empresariales por la Universidad de Valencia y máster en Gestión de Cooperativas Agroalimentarias, por la UPV y por el Instituto Internacional San Telmo de Sevilla. Posee una experiencia profesional de más de veinte años en la dirección de empresas cooperativas en el sector agroalimentario.

-Coviñas es una de las cooperativas y bodegas señeras entre las valencianas, ¿qué va a aportar Miguel Ángel Catalá ante el reto de su gestión?

-Mi aportación principal es la consolidación del proyecto Coviñas. Proyecto con un horizonte en el año 2022 según el Plan Estratégico de la compañía y cuya objetivo principal es comercializar un volumen de botellas superior a los 20 millones. La colaboración con el grupo de profesionales y su implicación en el proyec-



Miguel Ángel Catalá en la sala de barricas de Coviñas. :: LP

to es clave para conseguir el objetivo marcado.

-Cuando muchos lo denostaban, el mundo cooperativo ha demostrado en los últimos años su fuerza y capacidad de superación. ¿Cuáles han sido las claves de este progreso en el sector vitivinícola?

-La clave principal la mejora en la calidad de nuestros pro-

ductos, no solo a nivel de nuestro vino en el que el trabajo de nuestro departamento técnico ha conseguido elaborar vinos de las más alta calidad, también nuestra apuesta por el servicio a nuestros clientes. No obstante, Coviñas es un ejemplo en el sector cooperativo vitivinícola por su fuerte carácter de ges-

ción de empresa. Nuestro nivel de exigencia es alto, pues tenemos una responsabilidad con nuestros socios y agricultores de la comarca.

-Seguimos siendo líderes en venta de vino en mercados exteriores, sólo nos falta ser capaces de venderlo más caro, como hacen franceses e italianos...

-Respecto a esto, el camino debe hacerse poco a poco. Los resultados siendo satisfactorios, todavía nos encontramos algo lejanos de nuestros competidores. Solo la unidad del sector respecto a la limitación en las producciones, que derive en una apuesta firme por la producción del sector nacional de producir vinos de

calidad y no vinos de cantidad. En nuestra comarca, todos los esfuerzos técnicos van dirigidos a la producción de vinos de calidad y junto con la DOP Utiel-Requena nuestros objetivos suman en la promoción de nuestra comarca y sus vinos.

-Los incrementos interanuales de vino embotellado de Coviñas siguen en crecimiento. ¿La fórmula?

-No es fácil, en Coviñas se añaden distintos factores. Un Consejo Rector con un objetivo claro del valor que debe aportar nuestra empresa a sus socios/agricultores, una gestión empresarial planificada y con objetivos claros. Y, sobre todo, un equipo de profesionales con suficiente talento y una gran pasión por el proyecto Coviñas, capaces de llevar a cabo los restos de nuestra empresa.

-¿Cuáles son los nuevos proyectos de la bodega?

-En primer lugar, la instalación de una nueva línea de embotellado que nos permita seguir creciendo en volumen de botellas. Consolidación de nuestra oferta comercial en aquellos países donde estamos trabajando y apertura de nuevos mercados. Desarrollo de nuevos proyectos que permitan a Coviñas distinguirse por sus vinos de calidad.

-Enoturismo, una pieza hoy por hoy a tener en cuenta a la hora de conformar la imagen de una bodega. ¿no?

-Para nosotros, el enoturismo es una pieza fundamental en la promoción de este sector. A medio plazo tenemos un proyecto en el que podamos acercarnos a nuestros clientes y población en general de otra forma más lúdica e informal, donde podamos mostrar nuestros vinos y su calidad, pero también nuestra comarca con unos parajes inolvidables y probablemente desconocidos para el público en general.

VETERUM VITIVM
DE COVIÑAS

VETERUM VITIVM
VINO DE PARCELA

MUNDUS VINI
BERLINER WINE TROPHY

MUNDUS VINI
GOLD

www.covinas.com

WINEinMODERATION.eu
Act de Vinis



Sólo, ecológicos de Aranleón. :: LP

Bodegas Aranleón y su viñedo ecológico

La gama de más éxito, el tinto y el blanco de Sólo, embottellan sus nuevas añadas ahora en primavera

CHEMA FERRER

En la bodega de Aranleón solo se elaboran vinos ecológicos. Esta labor comienza en sus viñedos de las fincas Casa La Viña, El Churro, Los Rincones y Montesanco. Aranleón comenzó su andadura nada más se inició este siglo, cuando se adquirió y remozó una bodega construida en 1927 en el pequeño pueblo de Los Marcos, muy cerca de Requena. El espíritu del

tratamiento del viñedo para que adoptara las bases de la agricultura ecológica se dieron desde el primer momento, trasladándose a las instalaciones en su renovación. La primera añada llegó en 2003.

Los vinos de Aranleón, por su calidad, se distribuyen en los mercados exteriores más exigentes. El proceso de elaboración es exigente. Vendimia manual con preselección en viñedo y una vez llega a la bodega con mesa de selección

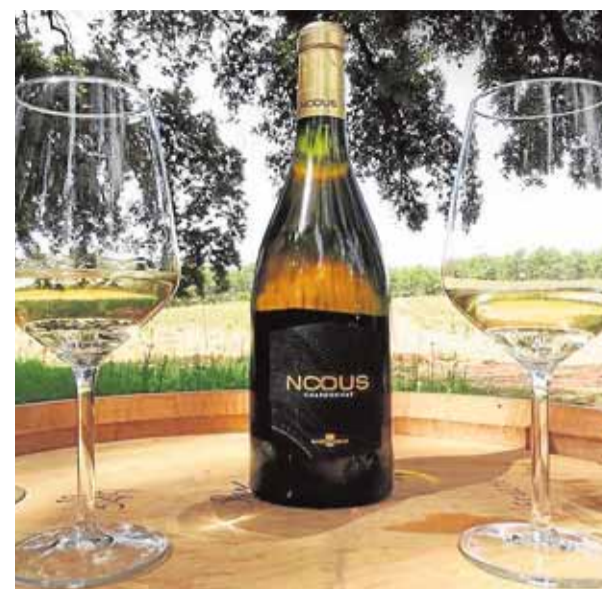
para desechar los racimos que no cumplan con las exigencias requeridas. La bodega se diseñó para que todos los flujos del proceso se desarrollen por gravedad hasta que el vino vaya a parar al interior de las barricas húngaras y francesas, alojadas en cavas a seis metros de profundidad, lo que en la terminología internacional se viene en llamar 'gravity flow winery'. En la bodega subterránea, la temperatura y la humedad son cons-

tantes a lo largo del año, lo que garantiza una muy buena conservación de la calidad de los vinos. Los vinos más complejos reciben una maduración extra una vez embottellados que alcanzan los seis meses antes de salir a la venta.

Blanco y tinto

La gama de más éxito de la bodega son los Solo, blanco y tinto de los que ahora en primavera se embottellan sus nuevas añadas. Ambas referencias mantienen el icono del caracol sobre su etiqueta. Este es símbolo de la paciencia y paso firme en la elaboración de sus vinos. Solo Blanco es la quinta añada de este único blanco de la bodega, un ensamblaje a base de 60% macabeo de viñedos en espaldera en secano de la Finca Casa La Viña y el resto un 40% de sauvignon blanc de viñedos en espaldera de la Finca Los Rincones, ambas situadas en Requena. Pasan por una crianza sobre sus lías de dos meses. En cuanto al tinto, este fue el primer vino elaborado en la bodega, la añada de 2003. Aquí es protagonista la bobal, tanto como un 80% y procedentes de los viñedos de la Finca Casa de la Viña. El resto es syrah, criado en la Finca Los Rincones. Los rendimientos por cepa de las cepas de bobal son dos kilos y medio y del segundo solo un kilogramo de uva, no les digo más.

Además de los Sólo, hay otras dos familias de vinos en la bodega, los Blés y El Árbol de Aranleón. La bodega organiza visitas y catas con las que da soporte tanto a las visitas de profesionales, como de público interesado en el mundo del vino aprovechando la apertura de sus nuevas instalaciones.



El Chardonnay de Nodus en la Finca El Renegado.

La chardonnay de Nodus

La bodega elabora con éxito vinos blancos a base de esta variedad

C. FERRER

Al comienzo de este año Bodegas Nodus (Caudete de las Fuentes) recibía para su vino blanco Nodus Chardonnay la Medalla de Oro en el Concurso de Millesime Bio 2019. Tiempo después, en los Ecovino Awards 2019, Nodus Chardonnay 2018 se llevó el Gran Oro en la categoría de 'Blancos en Contacto con Madera' y En la Parra Blanco 2018, con un ensamblaje en el que participa la chardonnay, fue galardonado con una Plata en 'Blancos sin Madera'.

Hagamos un alto didáctico, la chardonnay es una variedad de uva de piel verde

que se usa para hacer vino blanco originaria de la región vinícola de Borgoña en el noroeste de Francia, pero ahora se cultiva en cualquier lugar donde se elabore vino, desde Inglaterra hasta Nueva Zelanda. Su mosto es en sí mismo muy neutro y se deja influenciar por el terruño de su procedencia o la madera que lo contenga. Sus vinos que hayan pasado por la fermentación maloláctica tienden a tener una acidez más suave y sabores frutales con un sabor a boca mantecoso y notas de avellana. En España, ha tenido un curioso y muy efectista aclimatación en el viñedo de Utiel-Requena.

La bodega utiliza esta variedad profusamente, otra referencia de éxito es el vino Actum, que además es procedente de agricultura ecológica, al igual que los dos anteriores mencionados.

D|V

DOMINIO DE LA VEGA

Creamos vinos y cavas auténticos, expresivos que responden a la esencia de nuestro terroir

dominiodelavega.com