

El vino de la Luna y del Sil



18€ O Luar Do Sil Godello Sobre Lías 2016

El emblemático Pago de los Capellanes fue creado por **Paco Rodero** y **Conchita Villa** cuando recuperaron en 1996 los viñedos más viejos de Tempranillo que la familia posee en Pedrosa de Duero, Burgos. Sus crianzas y reservas enseguida llamaron la atención y los vinos de parcela El Nogal y El Picón se sitúan en la cumbre junto con los más destacados de Ribera del Duero. Hacía tiempo que les rondaba la idea de hacer vino blanco, y ha sido Valdeorras la zona que les ha cautivado. Su primer vino fue de la añada de 2014, hecho con uvas de Godello de un único viticultor. No muy lejos de allí acabaron adquiriendo en 2015 una bodega y tres fincas que ocupan 15 hectáreas

de viñedo viejo de Godello en algo más de 140 parcelas en Seadur (Ourense). Un lugar ideal para ellos, situado en torno a los 500 metros de altitud en un terreno muy pobre de granito y pizarras. Tanto la bodega como los vinos llevan el nombre de «O Luar do Sil», que significa algo así como «el resplandor de la Luna sobre el Sil». Con O Luar do Sil Godello Sobre Lías 2016 estrenaron estas instalaciones, con las uvas despalilladas y maceradas en frío, prensadas a baja presión y fermentado en depósitos de acero inoxidable. Después el vino se trabaja mediante batoneos diarios para ensamblar sus lías finas durante seis meses, cuyas proteínas dan volumen, cuerpo y tienen propiedades antioxidantes.

O Luar do Sil Sobre Lías es de color amarillo pajizo, brillante, con buena lágrima. Aroma de buena intensidad, complejo, con notas florales sobre un fondo de fruta blanca crujiente. En el paladar es sedoso, con equilibrio entre su frescura natural y la sensación cremosa que le aporta el trabajo con sus lías. Con más de dos años en botella el vino se muestra redondo, con gran presencia frutal y evocación mineral. Comienza una aventura de largo recorrido, bajo el influjo de la Luna y el Sil.

LA CATA
LUIS MORENO BUJ



Un concurso de diseño gráfico que reparte 16.000 euros en premios

Bodegas Terras Gauda ha convocado la 14ª edición de la Biental Internacional de Cartelismo Terras Gauda -Concurso Francisco Mantecón-, un certamen por el que han pasado artistas gráficos de casi un centenar de países. Con un jurado de reconocido prestigio (entre otros Javier Jaén -The New York Times o National Geographic- o Diego Areso -director de arte de El País y El País Semanal-, el certamen reparte 16.000 euros en premios (10.000 para la obra ganadora y otros 6.000 en accésites). Dos valencianos resultaron finalistas en la última edición, Martín Forés y Cristina Comeche. El plazo de inscripción finaliza el 30 de septiembre. Más información en www.franciscomantecon.com



La nueva añada de Rías Baixas llega a València

La Denominación de Origen Rías Baixas ha traído hasta València una interesante muestra de vinos de la última cosecha. Casi cincuenta bodegas de esta región vitivinícola acercaron a restauradores, sumilleres, distribuidores y prensa especializada los blancos de Albariño y otros varietales autóctonos elaborados con uvas de la añada de 2018, una de las más expresivas de los últimos años. La presentación se diseñó a modo de un túnel del vino en el que los asistentes pudieron catar hasta 90 etiquetas distintas y conversar con algunos de los bodegueros que se desplazaron hasta València para esta presentación.

Los sumilleres celebran la Fiesta de la Burbuja

Los jardines del hotel Westin de València acogen el próximo lunes la décima edición de la Fiesta de la Burbuja, un certamen organizado por la Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunitat Valenciana (FASCV) que reunirá a productores de vinos espumosos (cavas, vinos de aguja, ancestrales, espumosos, etc.) de toda España. El showroom de bodegas se desarrollará en horario vespertino (a partir de las 17 horas para público profesional y desde las 20 horas para aficionados y público en general), y con la entrada al recinto se incluirá una degustación de tapas elaboradas en los fogones del Westin. Este año, como novedad, se ha organizado un concurso de cata de vinos espumosos abierto a la participación de sumilleres y otros profesionales del sector en colaboración con Corpinnat, el colectivo de productores del Penedés que agrupa a nueve prestigiosas bodegas.

Utiel-Requena organiza una jornada vinícola

Desde hace más de dos décadas, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena programa una serie de jornadas enfocadas a contribuir a la profesionalización de los diferentes actores que operan en el sector del vino. Este año, las jornadas técnicas se estructuran en dos partes: una de campo con charlas y exposiciones de proyectos a pie de viña en la que se hablará sobre la viticultora de precisión, y otra más teórica, en la Bodega Redonda de Utiel (sede del Consejo Regulador), en la que los ponentes se centrarán en la biodiversidad del viñedo y la viticultura ecológica. Para poder participar en estas XXII Jornadas Técnicas (que se celebran el martes 9 de julio) es imprescindible formalizar la inscripción previa escribiendo un correo electrónico a comunicacion@utiellrequena.org.