



ROXANNE
CHOZAS CARRASCAL (DO Cava)

Refresco estival

Bajo la premisa de elaborar siempre el mejor cava posible, Chozas Carrascal se adentró hace años en el mundo de los espumosos con un cava Brut Nature Reserva considerado entre los mejores del país. Este Roxanne (inspirado en el clásico de The Police) vendría a ser su *hermano pequeño*. Se hace con uvas de Chardonnay y Macabeo y descansa alrededor de quince meses en rima pra integrar su carbónico y adquirir volumen y complejidad.

Precio aproximado: 11 euros



BERCIAL L. LOS CANTOS
SIERRA NORTE (DOP Utiel-Requena)

La influencia del terruño

Bercial es para los responsables de Sierra Norte sinónimo de excelencia. Se trata de un vino nacido en el viñedo, en unas parcelas de peculiaridades únicas enclavadas en un paraje idílico para la vid. La minuciosa elaboración y su largo periodo de crianza (18 meses en bodega de roble) terminan de definir la personalidad de un tinto que mantiene su carácter frutal entre un manto de ahumados, tostados y balsámicos acariciados por la sutil mineralidad del terruño.

Precio aproximado: 18 euros



SERICIS Monastrell
MURVIEDRO (DOP Alicante)

En clave cosmopolita

Murviedro ha configurado una interesante colección de monovarietales bajo el sello «Sericis». Este tinto de Monastrell se elabora con uvas seleccionadas de viñas viejas con doce meses de crianza en barricas de roble francés. Es un vino muy bien definido, de corte moderno, con una interesante carga frutal y buen volumen en boca. Ha sido la única referencia de la DOP Alicante premiada en los Decanter Asia Wine Awards este año.

Precio aproximado: 10 euros

Moscatel, Monastrell y Bobal... ¿Qué uva es más

valenciana—?

TEXTO VICENTE MORCILLO

La celebración este fin de semana de la Feria del Moscatel en Chiva ha vuelto a abrir el debate sobre qué variedad de uva es la más representativa dentro del sector del vino valenciano. Aunque se cuentan por decenas los varietales que tienen su origen en la zona, en la región hay tres que representan mayoritariamente a cada una de las denominaciones de origen que desarrollan su actividad en la Comunitat: Bobal, Moscatel de Alejandría y Monastrell.

Por extensión, cabría deducir que la uva Bobal es la más representativa. Con más de 23.000 hectáreas de superficie cultivada, supone cerca del 75% del viñedo de la DOP Utiel-Requena (la más amplia de la Comunitat Valenciana y una de las de mayor territorio en España), pero su presencia en otras denominaciones de origen valencianas es poco más que testimonial (en la DOP València apenas superan las 170 hectáreas y en Alicante su presencia es *residual*). En el caso de la Monastrell y la Moscatel, la presencia de ambas se localiza en las denominaciones de origen Alicante y Va-

lencia. En la zona alicantina se concentra la mayor parte del viñedo de Monastrell (6.212 hectáreas por las 792 de la DOP València), mientras que en los territorios de València se contabiliza la mayor extensión de Moscatel (3.170 hectáreas por las 510 censadas en Alicante).

Si atendemos al origen de cada variedad, la Monastrell es la única uva que el Ministerio de Agricultura ubica en la Comunitat Valenciana como lugar de origen. En Alicante existe constancia de su cultivo desde tiempos inmemoriales -el dulce Fondillón se elabora desde hace siglos con esta casta-. En su registro de *material vegetativo* el Ministerio también incluye a la Moscatel (localizando su origen en África) y la Bobal (se limita a localizar su origen en la península ibérica), constatando la presencia mayoritaria de todas ellas en la Comunitat Valenciana, aunque en el caso de la Moscatel y la Monastrell con densidades de plantación similares a otras comunidades como La Mancha, Andalucía o Murcia.

En cualquier caso, las tres uvas aportan diversidad al sector vinícola, y añada tras añada, aumentan su prestigio. Fivamos (hasta el 13 de octubre en Chiva), el Foro Bobal (en noviembre en Requena) o el Congreso del Monastrell (promovido por la DOP Alicante) son eventos perfectos para conocer más y mejor nuestras variedades de uva tradicionales.