

Emocionante Garnacha



11 € La Calma Mágica 2016

LA CALMA MÁGICA, BODEGA SAN MARTÍN

Los viticultores de San Martín de Unx, una villa medieval rodeada de viñedos en Navarra, vienen interpretando las uvas de Garnacha desde hace generaciones. Una uva cuyos vinos no siempre han gozado de la fama que tienen en la actualidad, de hecho, después de una época en la que era trabajada por la gran cantidad de kilos que es capaz de producir, su cultivo se fue sustituyendo desde finales de los 70 por las variedades más populares. En cambio, cuando ahora aparece un nuevo vino hecho con cepas viejas de Garnacha se genera expectación entre el público aficionado. Anecoop y Bodegas San Martín han lanzado, en

colaboración con el dramaturgo **Alfredo Sanzol**, director del Centro Dramático Nacional, una propuesta enológica basada en una de sus obras más representativas. «La Calma Mágica» incluye dos monovarietales de Garnacha, un tinto y un blanco elaborados a partir de una selección de los viñedos más antiguos de San Martín de Unx. La obra teatral del mismo nombre «es un viaje iniciático que nos va a llevar a África, a los elefantes rosas, al amor, a la obsesión, a los allanamientos de morada, a las escopetas de caza, al alcohol, a la traición, a los sueños robados y a los manantiales de los que surge el agua de la vida», dice Sanzol. La Calma Mágica Garnacha tinta de 2016 está criado en barricas de roble de Navarra. El vino conser-

va la tonalidad amoratada que hace de ribete alrededor de su color rojo picota de capa media. El aroma tiene buena intensidad, con recuerdo a frutos rojos y negros (cerezas, guindas en licor), y evocación a plantas aromáticas (espliego), especias y pan tostado. Es ligero de cuerpo, con sensación de fruta roja fresca, agradable tanino y largo final. Un proyecto que une al mundo del teatro con el del vino, dos universos que tienen la virtud de despertar emociones en los demás.

LA CATA
LUIS MORENO BUJ



Utiel-Requena domina el palmarés de los Decanter Asia

31 medallas ha conquistado la DOP Utiel-Requena en la última edición de los Decanter Asia Wine Awards, uno de los concursos de mayor influencia y prestigio a nivel mundial. Un total de 14 bodegas amparadas por el organismo regulador han logrado algún premio en la cita, aunque sin duda la más destacada en esta ocasión ha sido la Vinícola Requenense, que ha obtenido el mayor premio otorgado a un vino de la Comunitat Valenciana, la medalla de oro por su tinto «Señorío de Mestalla crianza». Al margen de las 31 medallas logradas por vinos adscritos a la DOP Utiel-Requena, el palmarés del certamen también incluye una etiqueta de la DOP Alicante (Sericis Monastrell), otra de la DO Cava (Idilicum) y dos más para vinos de la DOP València.

Utiel Gastronómica reúne a cerca de 30 expositores

La Bodega Redonda de Utiel acogió ayer la presentación de una nueva edición de «Utiel Gastronómica», un certamen que reúne del 18 al 20 de octubre a cerca de 30 productores agroalimentarios y colectivos vinculados con la gastronomía de interior (carniceros, bodegas, productores de miel, panaderos, empresas de quesos, dulces, salazones o cafés). El recinto ferial –ubicado en el Paseo de la Alameda– quedará dominado por los aromas y sabores de la gastronomía tradicional utie-

lana. Para la edición de este año se reforzarán los servicios de autobús que enlazarán València con el municipio utielano, y se continuarán potenciando actividades paralelas como el concurso de cocina amateur, que repartirá casi mil euros en premios y seguirá siendo uno de los focos de atención durante el fin de semana. La Ruta del Tapeo –con la participación de una veintena de locales– será el complemento perfecto al certamen gastronómico.



El vino y arroz con denominación de origen triunfan en Madrid

El Consejo Regulador de la DOP València ha trasladado hasta Madrid esta semana una representación de más de veinte bodegas que han presentado sus vinos más singulares en el Club Financiero Génova, en un acto que ha contado con la colaboración de la Fundación Conexus y en la que los asistentes (profesionales de la restauración, sumilleres, distribuidores, periodistas, empresarios y prescriptores) tuvieron la oportunidad de degustar algunas de las etiquetas más interesantes de la Comunitat Valenciana. Los vinos se maridaron con los platos de arroz tradicional valenciano elaborados en vivo por los representantes de la Denominación de Origen Arroz de València.

De los creadores de Chaval, prueba ahora

CHAVALOTE

Ya en los mejores restaurante y locales de ocio

Vinificamos los Tempranillos de suelos más arenosos, los cuales nos aportan frescura en nariz y una buena acidez. Se combina perfectamente con Garnachas de terrenos más arcillosos que proporcionan intensidad de frutos negros y amplitud en boca.