

Espíritu de Moscatel



12 € Brisa de Moscatel Godelleta

## BRISA DE MOSCATEL, BODEGA GODELLETA

Los aguardientes de orujo gustan porque concentran los aromas primarios de las uvas con los que están hechos. Son muchos los que al acabar una comida no se pueden resistir a la tentación de tomar una copita con la excusa de sus supuestas propiedades digestivas y medicinales, una creencia que viene de antiguo. Conforme fue evolucionando el enigmático arte de la alquimia hacia la ciencia de la química se fueron perfeccionando los métodos de destilación descritos por tratadistas medievales árabes

y por galenos y monjes cristianos. Los de Bodega Godelleta tienen un aguardiente de orujo hecho a partir del vino más aromático que elaboran y de los orujos de las uvas que presentan un mejor equilibrio en la maduración de los compuestos de las pieles. Para conseguir 1 litro de aguardiente hacen falta más de 300 kilos de brisas, como también se llama a las pieles de las uvas. La destilación se realiza con el equipo técnico y humano de una bodega amiga, Pago de Tharsys, que dispone de los tradicionales alambiques de cobre donde, de manera artesanal, extraen el 'aqua vitae', mucho mejores que los de acero empleados para grandes cantidades. Funcionan mediante arrastre de vapor, que permite conseguir con gran precisión la

mejor fracción del destilado, los corazones. De este modo se logra un aguardiente de gran elegancia, con sutiles aromas y una equilibrada concentración. El Brisa de Moscatel Godelleta es de aspecto cristalino, con gran franqueza de aromas, recuerdos a flor blanca, azahar y a cítricos. Entra suave en el paladar para después afirmarse de manera rotunda y cálida, y donde vuelven a aparecer en armonía sus elegantes matices frutales y florales. Ideal como digestivo o por puro placer.

LA CATA  
LUIS MORENO BUJ



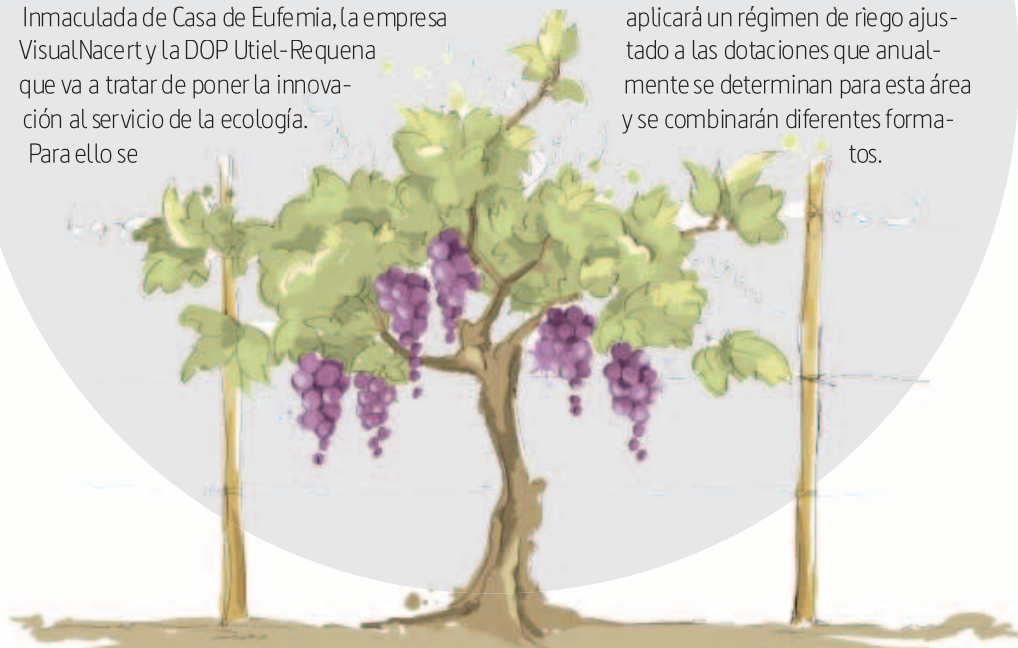
### La cooperativa de viver celebra la fiesta del aceite nuevo

La Cooperativa de Viver ha celebrado este pasado fin de semana la «Fiesta del aceite nuevo», un evento mediante el que la entidad castellonense celebra la obtención del primer aceite del año, un zumo de aceituna que tendrá como destino alguna de las tres marcas con la que actualmente la entidad comercializa sus aceites, entre ellas el sello Lágrima, convertido en una de las principales enseñas de la compañía y presente en los principales establecimientos hosteleros de toda la Comunitat Valenciana. Durante la jornada, celebrada el pasado domingo, se realizaron visitas guiadas a la almazara, catas comentadas y degustaciones de productos agroalimentarios de la comarca.

### Innobobal: cómo pasar de la teoría a la práctica

Innobobal es un proyecto vinculado a la viticultura que pretende dejar atrás la teoría para pasar a la acción. Es una iniciativa promovida por el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, Cooperatives Agro-alimentaries de la CV, la Cooperativa La Inmaculada de Casa de Eufemia, la empresa VisualNacert y la DOP Utiel-Requena que va a tratar de poner la innovación al servicio de la ecología. Para ello se

han seleccionado cuatro parcelas que representan las distintas condiciones de cultivo típicas de la comarca Utiel-Requena en las que se aplican diferentes prácticas vitícolas sostenibles y ecológicas para ver cuales dan mejor resultado. En las parcelas se aplicará un régimen de riego ajustado a las dotaciones que anualmente se determinan para esta área y se combinarán diferentes formatos.



### Hoya de Cadenas reserva repite como «Supervino» del año

El tinto Hoya de Cadenas Reserva (DOP Utiel-Requena) repite por segundo año consecutivo como *Mejor Vino del Supermercado* tras la cata final que diversos profesionales del mundo del vino realizaron en diferentes puntos de la geografía española tras la publicación de la guía «Los Mejores vinos del Super», dirigida por el valenciano Joan C. Martín y publicada por Anaconda. Bodegas Vicente Gandia (firma que elabora esta gama de vinos en sus instalaciones de Utiel), ha organizado esta semana un acto para celebrar la consecución del título, que consolida a la bodega como una de las mejor valoradas por el consumidor.



### VETERUM VITIUM

Nuestra herencia más valiosa

De nuestras cepas más viejas cultivadas con orgullo de generación en generación, y vendimiadas a mano, nace el Bobal más especial de nuestra tierra.

www.covinas.com



Grupo COVINAS