

Dulces uvas de Botrytis



19 € Sofia Noble Sauvignon Blanc 2015. 50cl.

SOFÍA NOBLE 2015, BODEGAS DE MOYA

La naturaleza y la habilidad del ser humano se confabulan para crear la magia exquisita que son los vinos dulces de podredumbre noble. Con la humedad del rocío del alba y las nieblas matinales proliferan los hongos de Botrytis cinerea en los frutales, una plaga que puede arruinar las cosechas. Si el sol aparece y seca el exceso de humedad durante varios días el hongo se alimenta de las uvas sin pudrir las y se produce una gran concentración de sus azúcares y acidez naturales en lo que se conoce como 'podredumbre noble'. Con las uvas afectadas de Botrytis se elaboran vinos dulces en la re-

gión húngara de Tokaji desde el siglo XVI y son también tradicionales en Alemania y Sauternes, en Francia, una práctica que en la actualidad se ha extendido a otras zonas productoras.

Bodegas De Moya es el proyecto de la familia **Laurijsens** en España. En la actualidad tienen 70 hectáreas de viñedo en propiedad entre los términos de Venta del Moro y Alpuente. Elaboran vinos destacables como el Diego, un Merseguera del Alto Turia con Chardonnay; Julia, Monastrell de Pinoso; o el Sofía, un musculoso tinto de Bobal y Cabernet Sauvignon.

Además, hacen un naturalmente dulce de Botrytis con Sauvignon Blanc de Fuenterrobles. Controlan la humedad de la mañana y cuando surge el hongo

permanecen pendientes a su desarrollo. Cortan a tijera en la cepa solo los granos que se encuentran en su momento adecuado en cada racimo, efectuando hasta tres pasadas en días sucesivos. El Sofia Noble Sauvignon Blanc 2015 es de color dorado, brillante, con aroma intenso, a fruta tropical y cítricos, con evocación floral, a hongos y miel. Es sedoso en el paladar, untuoso, fresco, con un final cítrico de corteza y mermelada de naranja, largo y persistente. Buen trabajo de Botrytis controlada.

LA CATA
LUIS MORENO BUJ



Manuela Romeralo forma a restauradores de Utiel-Requena

La sumiller valenciana Manuela Romeralo, directora de los restaurantes de Quique Dacosta en València, impartió a finales de noviembre un curso de introducción a la cata dirigido a restauradores y bodegueros de la DOP Utiel-Requena. Desde 2017 Romeralo diseña diferentes ciclos formativos en colaboración con el Consejo Regulador para mejorar el conocimiento sobre los vinos y su servicio entre la hostelería de la zona, y ya trabajan en la programación de cursos para el próximo año.

Proava elige los mejores Cavas valencianos

Hace solo unos días se ha celebrado la cata final del concurso de Cavas y Espumosos de la Comunitat Valenciana que organiza Proava desde hace cuatro años con el objetivo de destacar aquellos vinos espumosos que, a juicio del panel de cata, son de mayor calidad. Este año casi una veintena de catadores (enólogos, sumilleres, periodistas, técnicos y aficionados al vino) han sido los encargados de evaluar las muestras presentadas a concurso, 45 cavas y 11 vinos espumosos, durante una sesión de cata ciega celebrada en la sala de catas de la Universitat Politècnica de València en la que los miembros del jurado han tenido en cuenta aspectos como la limpieza, las burbujas, la cremosidad y la complejidad aromática. El concurso premiará al mejor cava, el mejor vino de aguja, el mejor espumoso de métodos ancestral y granvís y el mejor vino gasificado. Los resultados se darán a conocer durante los próximos días.



Los enófilos de València cierran el año con Bodega Antigua

El Club de enófilos de València pondrá este próximo martes punto final a su programa de actividades de 2019, año que ha estado plagado de presentaciones, catas y conferencias relacionadas con el mundo del vino. El colectivo ha reunido durante este mes de diciembre a alguna de las bodegas que más han sobresalido esta campaña, entre ellas Bodega Antigua, compañía que presentará sus vinos en una sesión que se celebrará el próximo martes 17 a partir de las 19 horas en la sede del club de enófilos, sito en la Real Sociedad Valenciana de Agricultura y Deportes de València (C/ Comedias, 12). La bodega presentará una selección de sus vinos más representativos, amparados por cinco de las denominaciones de origen españolas más prestigiosas.



UR

#EXPERIENCIA
BOBAL

utiel-requena
www.utielrequena.org

