

+G

gps@lasprovincias.es

Melior de Matarromera

Ribera del Duero tiene en Bodegas Matarromera uno de sus referentes. Este monovarietal de tempranillo, se elabora con uvas procedentes del viñedo Pago Villanueva situado a 800 metros de altitud con suelos arenosos y arcillosos. La vendimia es manual, pasa medio año en crianza y luego lo suyo reposando en botella antes de salir al mercado en su punto óptimo de consumo. Color picota y de capa alta.



Oro para Protos Verdejo

El verdejo de Bodegas Protos, ha sido galardonado con la Medalla de Oro en los conocidos Premios Magnum, que este año celebraba su XI edición. El veterano certamen ha vuelto a poner en valor la calidad y prestigio de los vinos embotellados en tamaño magnum. Este formato goza de gran reconocimiento y aprecio entre los consumidores. Está amparado por la DO Rueda.



Enterizo Reserva de Covifias

Este es un clásico entre los grandes vinos de reserva valencianos. Recientemente recibió por su añada 2015 una medalla de oro en los galardones Gilbert Gaillard. Este tinto está elaborado con la variedad garnacha presentando a la copa un rojo picota intenso con irisaciones teja. Lagrimeo intenso y aromas a fruta y confitura con notas amables de canela y tostados.



La bobal aumenta su producción

Utiel-Requena vendimió 212 millones de kilos de uva de distintas variedades

PROPUESTA

CHEMA FERRER



VALENCIA. Hay denominaciones de origen que se identifican por su geografía, como Navarra o Cariñena, otras han logrado que la toponimia trasfiera su nombre al estilo del vino, como sucede con champaña o jerez, pero hay algunas que vienen identificadas plenamente por la variedad reinante en sus viñedos, véase la tempranillo para Rioja o el albariño para la denominación que toma incluso su mismo nombre. En este último grupo empieza a cobrar importancia Utiel-Requena por el trabajo constante que sobre la bobal, variedad oriunda, se viene realizando. La la-



Vendimia en Utiel-Requena. :: LP

bor ha sido en dos planos, el primero el trabajo de mejora desde la propia viña y luego en la bodega, el segundo a través de actividades promocionales y de comunicación que pusieran en valor la variedad.

Sin dudar, puede afirmarse que la DO Utiel-Requena se ha convertido en el reino de la bobal.

Vino en rama
Recientemente ha visto la

luz el informe anual con las características de la cosecha 2019 del Servicio de Certificación de la Denominación de Origen Utiel-Requena. En este se indica que se han recolectado 212 millones de kg

de uva, cosa que supone un descenso en torno al 5% con respecto a la vendimia 2018. Todas las variedades amparadas por la denominación han disminuido su producción salvo la bobal, que ha tenido un

incremento del 2% con respecto a la pasada temporada y además a cada añada se le va sumando calidad y nuevas referencias embotelladas que no hacen sino consolidar su pujanza. Así, el presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina, concluye que «con estos datos y gracias a la labor de viticultores, enólogos y bodegueros, conseguiremos unos excelentes vinos en esta cosecha».

Hay que poner en valor una actividad que por iniciativa de esta denominación amalgama esfuerzos tras la vendimia: la Fiesta del Vino en Rama. Por tercera vez y con motivo del final de la vendimia, el Consejo Regulador Utiel-Requena celebró en su sede el pasado 15 de noviembre este evento en el que viticultores, bodegueros, enólogos, otros profesionales del sector y asociaciones locales, pudieron disfrutar de música en directo y servirse directamente de los depósitos vinos blancos, rosados y tintos tras la fermentación. Tiene como objetivo el acercar los vinos a todos los agentes involucrados en el proceso de elaboración, desde la viticultura hasta la vinificación, en un ambiente informal y festivo.

Ladrón de Lunas lanza su Mistela de Moscatel

CH. FERRER

La bodega de la Portera (Requena) incluyó recientemente entre sus elaboraciones una mistela de moscatel DO Valencia. Este vino de licor entronca con la tradición valenciana, elaborado en un tiem-

po de forma casera entre los viticultores, ya que tan solo incluye un buen mosto de la variedad moscatel y una parte de alcohol vínico de calidad que superados los 15° en su volumen, paraliza cualquier fermentación vinica. El resul-

tado es una bebida reconfortante, aromática y con un importante toque frutal y naturalmente dulce. Su consumo tradicional arrancaba de madrugada, formando parte del tradicional 'barrejar' (mezcla de mistela y cazalla) con el que los huertanos entonaban el cuerpo en el primer café y esperando la hora del almuerzo. Es y ha sido el 'chupito valenciano' de las sobremesas, acompañamiento tradicional de meriendas y llegada la Navidad, propio para degustar

con castañas 'torradas', higos, nueces, turrone y sin duda alguna para hacer pasar un buen polvorón. Con quince grados de alcohol, en copa se presenta con un elegante tono dorado, algo pálido. En nariz aromas de hierbas, frutas blancas y recuerdos a heno. En boca es almibarada, paso reconfortante y goloso, ligeros amargos y larga. La Mistela de Moscatel de Ladrón de Lunas está disponible desde estas fiestas de Navidad en los supermercados Consum.



Mistela de Moscatel y castañas. :: LP