



9 € Recuérdame 2019

## RECUÉRDAME, DOMINIO DE LA VEGA

**S**auvage blanc, salvaje blanca. Así nombraron en la zona del Valle de Loira y Burdeos a la Sauvignon Blanc, considerada en todo el mundo como la princesa de las uvas blancas. Es una varietal voluble, que delata su origen, ya que refleja el terreno, el clima y las añadas ofreciendo diferentes estilos de vinos blancos. Dependiendo de la zona de producción de la que proceda, éstos resultan con aromas que pueden ir de frutas cítricas a tropicales, o a florales, herbáceos y vegetales, como pimiento verde y espárragos. Una varietal, además, con cuyos racimos afectados por Botrytis se hacen, en compañía de otras, los más valorados vinos dulces de Sauternes.

Dominio de la Vega trabaja sus vides más expresivas de Sauvignon Blanc en la parcela La Loma, a una altitud ya considerable de 700 metros sobre el nivel del mar, donde se beneficia de las frescas noches del verano de la comarca de Requena y Utiel. De esta finca salen las uvas con las que elaboran el blanco Recuérdame, destinado a un público inquieto, con interés en la gastronomía y el mundo del vino. Las uvas permanecen en frío durante unas horas y después del prensado no limpian el mosto en exceso para conservar aromas «porque los más sutiles» nos asegura el enólogo **Daniel Expósito**, «acaban volatilizándose con el paso del tiempo». Guardan un poco de sus lías finas para dar complejidad y untuosidad, y el vino

pasa por barricas durante un breve espacio de tiempo. Buscan buena estructura en boca sin que la madera se aprecie en nariz.

Recuérdame de 2019 acaba de salir al mercado. Es de color amarillo pálido y muestra orgulloso su exuberancia de matices aromáticos que recuerdan a cítricos, fruta tropical y flor de saúco. En el paladar es seco, con gran frescura, sensación frutal, justo volumen y buen equilibrio, es carnoso y redondo. ¿Cómo se llama el vino?

LA CATA  
LUIS MORENO BUJ



## Los vinos de Vicente Gandia se vistan de oro en los Sakura de Japón

La bodega valenciana Vicente Gandia sigue fortaleciendo su presencia en el mercado asiático, donde sus vinos gozan del reconocimiento de prescriptores y consumidores. La última edición de los premios «Sakura Japan's Women Wine Awards» ha premiado a 16 etiquetas de la compañía, entre las que destacan dos medallas «doble oro» obtenidas por Nebla Verdejo y Raiza Gran Reserva, y tres medallas de oro para Hoya de Cadenas Reserva, Finca del Mar Tempranillo y Nebla Ribera del Duero.

Los Sakura se han convertido en una interesante herramienta de orientación para el consumidor japonés, cada vez más interesado por el mundo del vino. El jurado está

compuesto por más de medio millar de mujeres, todas profesionales del sector del vino en diferentes áreas. Esta última edición –la séptima– ha supuesto un hito para los organizadores, que han registrado más de cuatro mil referencias procedentes de 34 países distintos. Para la bodega, los galardones obtenidos en el certamen suponen un espaldarazo para continuar ganando cuota de mercado en el país asiático y consolidarse entre los consumidores japoneses.



## En busca del mejor Aceite Valenciano

Ya está abierto el plazo de inscripciones para participar en el concurso de aceite de oliva virgen extra «Ciudad de Utiel», certamen organizado por el Ayuntamiento de Utiel y la empresa Aceites de las Heras en colaboración con la Conselleria de Agricultura que alcanza este año su vigesimoquinta edición. Las almazaras valencianas interesadas en participar tienen de plazo hasta el 6 de marzo para presentar sus muestras, que serán evaluadas por el panel oficial de cata de aceite de oliva de la Comunitat Valenciana. Además de los premios a los mejores aceites de oliva virgen extra (AOVE), los organizadores también seleccionarán el mejor AOVE ecológico, galardón que se viene entregando desde hace catorce años. Entre los requisitos para participar, las empresas deben tener su sede social en la Comunitat Valenciana y los aceites estarán elaborados a partir de aceitunas procedentes de esta comunidad autónoma. En el caso del premio especial, el aceite debe pertenecer a una almazara con el correspondiente certificado del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana. Los premios se entregarán en la Bodega Redonda de Utiel a mediados del mes de mayo.



## El enólogo Vicente García es homenajeado por su trayectoria en Utiel-Requena



El enólogo Vicente García, fundador entre otras de Torre Oria y Pago de Tharsys, ha sido homenajeado por sus compañeros de profesión en la DOP Utiel-Requena por su dilatada trayectoria en el sector. García, que se formó en la Escuela de Enología de Requena, ha desarrollado gran parte de su carrera profesional en algunas de las mejores bodegas del Penedés. Posteriormente, en los ochenta, fundó junto a otras cinco familias la bodega Torre Oria, pionera en la elaboración de cavas valencianos. En los 90 creó, junto a la también enóloga Ana Suria, la bodega Pago de Tharsys. El homenaje a Vicente García se celebró en el contexto de la sexta jornada de enólogos que organiza la DOP Utiel-Requena en la que una treintena de profesionales han tenido la oportunidad de catar casi medio centenar de vinos de la última añada y algunas referencias de otras regiones vinícolas del mundo. Para el presidente del Consejo Regulador, José Miguel Medina, «este tipo de iniciativas son muy importantes ya que promueven la cooperación entre profesionales y permiten compartir impresiones y experiencias que nos ayudan y enriquecen a todos».