



26 € El Veneno 2017

EL VENENO, PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA

El Veneno de Pepe Mendoza es, por el momento, el vino de gama alta del proyecto personal de este viticultor y enólogo que, a principios de los noventa, revolucionó el panorama enológico de Alicante con vinos como Santa Rosa, Estrecho o Las Quebradas, elaborados por la bodega de su padre, Enrique.

El año pasado sacó los primeros vinos de su «Casa Agrícola», un blanco y un tinto de lo que él llama «vinos de paisaje»; y un blanco seco más radical de la gama «Pureza».

Hace unas semanas salió El Veneno, un tinto de Monastrell de una parcela muy particular, de la que Pepe asegura que «sale la mejor uva de esta

varietal que he trabajado nunca, plantado hace 60 años en suelo franco arenoso, que fue propiedad de una persona apodada El Tío Veneno». Con su larga y sabia experiencia en las luminosas tierras de Villena ha conseguido en este vino una acidez y un pH extraordinarios, que Pepe consigue al conducir la viticultura a una producción de apenas 400 gramos de uva por cepa, en secano.

Y vendimia cuando él intuye que la fotosíntesis ya no va a aportar nada positivo. La intención es evitar la sobremaduración que presentan algunos vinos de la ribera del Mediterráneo.

El Veneno de 2017 proviene de una añada poco calurosa, lo que le ha favorecido. Las uvas se cubieron con parte del raspón y se maceraron

solo lo justo, como si se tratase de una infusión, hundiendo el sombrero suavemente con las propias manos. En la copa su aroma es intenso, a frutas rojas y negras maduras, pero llaman la atención los recuerdos a aires de lavanda, de romero en flor y balsámicos. En el paladar se muestra fresco, el tanino es delicado, se aprecia un medido paso por barrica de 500 litros de roble francés, es sabroso, frutal, con garra y elegancia. ¿Cómo lo consigues, Pepe?

LA CATA

LUIS MORENO BUJ



La DOP Alicante otorga el premio «Fondillón» al Museo del Prado

El Museo del Prado –institución museística que este año celebra el 200 aniversario de su fundación– ha sido galardonada con el premio «Fondillón», distinción que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante ha otorgado por primera vez este año. En este caso, se ha distinguido al Museo del Prado no solo por la efeméride de su 200 aniversario, sino también por haber sabido transmitir de forma moderna su importante patrimonio artístico, la historia de la colección, sus sedes o los nuevos retos ante el futuro, entre ellos, nuevas formas de comunicación; ya que los objetivos que persigue el organismo regulador alicantino con la creación de este nuevo «Premio Fondillón» pasan por reforzar valores que contribuyan a la defensa y revalorización de cualquier tipo de patrimonio, siempre en sintonía con los valores que defiende la propia Denominación de Origen para sus territorios y sus vinos, en especial el histórico «Fondillón». El jurado de este primer «Premio Fondillón» ha estado constituido por distinguidas instituciones como la Diputación Provincial de Alicante, la Universidad Miguel Hernández, la Universidad de Alicante, la Cámara de Comercio de Alcoy, la Asociación de Jóvenes Empresarios, JOVEMPA, la Asociación Provincial de Empresarios, UEPAL o el Diario Información de Alicante, presididos por Antonio Miguel Navarro, a su vez presidente del Consejo Regulador de la DOP Alicante. La gala de la entrega de esta primera edición del premio tendrá lugar el próximo lunes 9 de marzo en el Auditorio de la Diputación de Alicante (ADDA).



La hostelería del interior depende los platos de cuchara

Hasta el próximo 1 de marzo se puede disfrutar de la amplia gastronomía del interior de la provincia de València con la cuarta edición de las Jornadas de los Platos de Cuchara, una iniciativa impulsada desde la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (Conhostur) que cuenta con la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana y la Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena. Las jornadas –a la que asistieron el presidente de Conhostur y FEHV, Manuel Espinar y el Secretario Autonómico de Turisme, Francesc Colomer junto con los alcaldes de los municipios (10) que este año participan en las jornadas– se presentaron hace unos días en el restaurante El Yantar de Requena, donde Pilar Lavaria y Carlos Cervera (madre e hijo) presentaron un buen número de guisos clásicos del interior como los gazpachos, el potaje, las patatas en caldo, el ajoarriero, los callos, las judías y otros platos típicos.

Este año se han sumado un buen número de restaurantes a la iniciativa, y en total son 28 los establecimientos que participan en una iniciativa diseminada por los diez municipios que forman parte de la Ruta del Vino Utiel-Requena.

Utiel-Requena organiza varios eventos para promocionar sus «Bobales» en Japón



Representantes del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena han pasado tres días en Japón para celebrar una serie de eventos y actividades de promoción en torno a los vinos de Bobal. El programa de actividades ha hecho escala en dos de las principales urbes niponas: Tokio (donde Takayuki Kikuchi, sumiller jefe del restaurante Sant Pau –de la chef Carme Ruscaleda– dirigió dos masterclass para profesionales) y Osaka (donde se celebró una cena maridaje con platos españoles y japoneses y una cata dirigida por Naoya Matsuno, sumiller especializado en vinos españoles). En las diferentes actividades han participado diez bodegas que han presentado otros tantos vinos: los tintos La Novicia, de Bodegas Jiménez-Vila; Parsimonia Autor, de Bodegas Vibe; Villa De Adnos, de Coviñas; Toro Loco Superior, de BVC Bodegas; Bobal De Sanjuan Tinto, de Cherubino Valsangiacomo; Las Dosces, de Chozas Carrascal; Paraje Tornel, de Dominio De La Vega; Faustino Rivera Ulecia Bobal, de Marqués del Atrio; y El Bobal de Estenas, de Vera de Estenas y el espumoso blanc de noirs Tharsys Unico Brut Reserva, de Pago de Tharsys