

Imagen de la nueva gama de vinos Aula, disponible en restauración y vinotecas.



Coviñas llevaba ya un tiempo valorando el desarrollo de una nueva interpretación de su colección de vinos Aula, creada inicialmente como una trilogía de monovarietales que con el paso del tiempo ha ido incorporando nuevas referencias. Para la bodega de Requena los Aula son sus vinos más expresivos y representan toda la sabiduría de generaciones dedicadas al mundo de la viña y el vino, y ahora la bodega ha querido aunar todos esos conceptos con una colección que abarca toda la tipología de vinos tranquilos.

Coviñas ha querido que sea precisamente en este 2020 cuando se le rinda un merecido homenaje a las más de tres mil familias que con su unión y esfuerzo hacen posible que la entidad siga creciendo a la vez que se protege lo esencial, el origen.

Con los nuevos Aula (unos vinos pensados para el canal Horeca que a su vez se distribuyen en dos líneas de productos bien diferenciados: los jóvenes y los varietales) Coviñas quiere poner en valor lo autóctono (en este caso representado por cuatro especies de la fauna autóctona de la zona) y la tradición (recurriendo a imágenes de antiguos aperos de labranza). El resultado es una puesta en escena elegante y llamativa, con una etiqueta que comunica muy bien el mensaje que quiere transmitir la bodega y en la que se aprecia una vieja herramienta como prolongación de cuatro animales (corzo, abubilla, zorro y trucha) que forman parte del entorno de Coviñas. Esta gama se compone de cuatro vinos: un blanco hecho con uvas

COVIÑAS REINTERPRETA LA GAMA

Aula

La bodega de Requena acaba de presentar su nueva línea de vinos Aula, una colección mediante la que pretenden transmitir su particular homenaje a los socios de la entidad y a la naturaleza

de Macabeo y Sauvignon Blanc, un rosado de corte afrancesado hecho con Bobal, y dos tintos, uno joven y otro crianza, ambos elaborados con uvas de las variedades Bobal (80%) y Tempranillo (20%).

La otra línea de vinos con el sello Aula está protagonizada por las huellas dactilares de cuatro personas que han dedicado toda su vida al campo (Vicente Hernández, Víctor Guaita, Belén Pedrón y Félix Guaita) en sincronía con la naturaleza. Es un homenaje a la sabiduría de nuestros mayores, el legado de toda una vida de trabajo en respeto con su entorno. Cada una de esas huellas representa a un vino distinto, aunque por el momento solamente se ha presentado uno (un blanco de Verdejo), mientras que el resto (tres tintos) verán la luz en los próximos meses. Tanto los vinos de la línea joven como los varietales están amparados por la DO Utiel-Requena.

La presentación de la nueva línea de vinos Aula se ha celebrado esta misma semana de manera telemática mediante una videoconferencia en la que han estado presentes diversos críticos y prescriptores de vinos y que ha contado con el gastrónomo Mikel López Iturriaga, conocido como el Comidista, como maestro de ceremonias. Durante el acto participó el presidente de Coviñas, José Miguel Medina; la responsable de comunicación, Patricia Álvarez; y el director técnico, Luis Miguel Calleja. Éste último fue el encargado de conducir una cata en la que comentó los detalles de elaboración y las principales peculiaridades de los cinco vinos de la gama Aula que acaban de salir al mercado.



Finca Cor VÍ se ubica en el parque natural de las Hoces del Cabriel.

Danzas entre burbujas

Hace casi cuatro años que el equipo de Celler del Roure se planteó dedicar una colección de vinos a Amalia, la madre de Pablo Calatayud. Dos vinos «blancos de Mandó» de color rosa, uno tranquilo y otro espumoso. El primero, Les Prunes, hace ya algunas añadas que lo podemos disfrutar, y ahora llega el momento de descorchar las primeras botellas del segundo, Les Danses, un espumoso elaborado bajo el método ancestral de una única fermentación en botella. El vino ha descansado durante cuarenta meses en la oscuridad de la nueva bodega fonda de la firma de Moixent, tiempo en el que las burbujas de carbónico que se desprenden durante la fermentación han danzado entre lías para adquirir un carácter único.

Al igual que sucede con Les Prunes, Les Danses es un delicado rosado elaborado con uvas de la variedad autóctona Mandó. Para su elaboración se recurre a las pautas que habitualmente se emplean

en la elaboración de vinos blancos, por lo que la bodega los califica como vinos blancos de Mandó. Les Danses fermenta en botella. Culminado el proceso el vino descansa en rima durante meses hasta que Calatayud considera que la espera en botella haya permitido que el carbónico estaba perfectamente integrado en el conjunto. A partir de ahí, botellas en punta, degüelle y cierre de grapa, tan característico de los espumosos artesanos.

Con esta primera añada de 2017 Celler del Roure ha elaborado una limitadísima edición de apenas dos mil botellas, por lo que Les Danses lleva camino de convertirse en objeto de deseo entre los miles de fieles seguidores de esta bodega valenciana, una de las de mejor trayectoria durante las dos últimas décadas. La nueva referencia ya está disponible en los canales habituales (restauración, tiendas especializadas y plataformas on-line) a un precio aproximado de 16 euros.