

## Su bodega suma sus vinos a los excelentes aceites de su almazara

CHEMA FERRER



**B**odegas Coop. de Viver es heredera de la tradición agrícola de la comarca del Alto Palancia desde 1915, cuando se fundó la cooperativa La Defensora de Viver. Recientemente, en 2016, emprendió la recuperación de la viticultura en esas tierras y para ello acondicionó antiguas parcelas en la que todavía se conservaba el viñedo y otras en las que se plantaron nue-

vas variedades. Es una bodega joven que nace con el objetivo de hacer vinos de elaboración artesanal, una apuesta clara por la calidad que nace desde el respeto a la tierra. Para ello, una de las labores principales de la bodega es la recuperación de las variedades autóctonas que se perdieron a causa de la filoxera de principios del pasado siglo.

Las tierras de la provincia de

Castellón fueron grandes productoras de vinos; de hecho, fue el primer proveedor de la Armada allá por los tiempos de Felipe II y famoso fue su vino 'carlón', que viajaba a América desde el puerto de Benicarló, de ahí su nombre. Todavía aparece su nombre en las letras de tangos y rancheras. No fue una tierra que volviera a apostar por la vid tras el desastre de la filoxera en 1916. Otros

de tan solo 5.000 kilos por hectárea y la vendimia se realiza de forma manual y en cajas diez kilos. Despalillado y ligero prensado de las uvas previo al paso a los depósitos de fermentación. Durante ésta se realizaron ligeros remon- tados diarios intercalando entre cerrados y al aire.

Llegando la fermentación a su fin se realizaron bazuqueados, proceso que se mantuvo hasta el descubre. Luego, fermentación maloláctica y crianza de cuatro meses en barrica francesa.



Botella de Viento sobre la piel. LP

mitada que llega con la primavera. El enólogo Antonio Flores ha seleccionado aquellas botas que plasman en una copa el carácter y espíritu de Tío Pepe. 178 años de historia para un fino que se inspira en los días en los que el fino se consumía directamente desde la bota, no ha sido sometido a los procesos habituales de clarificación y filtración. Otoño lluvioso e invierno frío y húmedo, el velo de flor ha sido capaz de permanecer intacto, sano, robusto e intenso.



## Takayuki Kikuchi, embajador de la DO Utiel-Requena en Japón

**CH. FERRER.** El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena nombró al sumiller Takayuki Kikuchi embajador de sus vinos en Japón: «por su compromiso, experiencia y dedicación en difundir la cultura del vino española, y su contribución a la buena reputación de la Denominación». El acto de nombramiento tuvo lugar el 25 de marzo en el restaurante Ogasawara Hakushakutei, con la colaboración de la ex-

perta Yoshiko Akehi y la presencia de un grupo de periodistas especializados.

El nuevo embajador fue jefe sumiller del restaurante Sant Pau Tokio; además, posee una larga trayectoria de conocimiento y trabajo sobre vinos españoles. Actualmente, es director del proyecto de restauración de San Sebastián, un complejo turístico gastronómico y termal de Aquaignis en la provincia de Mie (Japón).



El sumiller Takayuki Kikuchi. LP

A la ceremonia de entrega del diploma le siguió una comida maridaje, con la presencia de ocho vinos de las bodegas que participan con el Consejo Regulador en la promoción actual en Japón: Cherubino Valsangiacomo, Chozas Carrascal, Coviñas, Faustino Rivero Ulecia, Finca San Blas, Pago de Tharsys, Sierra Norte, Vegalfaro y Vera de Estenas. El menú fue elaborado por el chef Gonzalo Álvarez, que mantiene una estrella Michelin desde hace más de una década. En los platos se utilizaron productos japoneses de temporada, que maridaron perfectamente con las particularidades de cada uno de los vinos de bobal que se descorcharon.

## Habla Nº 22 triunfa en Londres

La edición 2021 de la London Wine Competition ha otorgado siete premios a esta bodega de Trujillo, entre los que destaca el de 'Mejor Bodega del Año'. Un galardón al que se suma otros ocho reconocimientos a varias categorías de sus uvas tintas. Habla Nº 22 ha sido premiado con tres galardones: 'Mejor Vino relación calidad-precio', 'Mejor Tempranillo', 'Mejor Vino Español'. Bodegas Habla inició su andadura en 2004 sobre un viñedo en propiedad y como objetivo la elaboración de vinos de calidad.

