



Entrega de distinciones en la sede de la DO Utiel-Requena. LP

Utiel-Requena selecciona sus vinos representativos de 2023

En la cata participó el especialista mundial Joaquín Gálvez

CHEMA FERRER



La Denominación de Origen Utiel-Requena ha presentado sus vinos seleccionados para el 2023 escogidos mediante cata a ciegas por el panel de cata de la DO. Fue en el entorno de la última reunión del pleno del Consejo Regulador antes de las vacaciones navideñas, cuando tuvo lugar la entrega de estos galardones para las categorías de Blanco,

Rosado de Bobal y Espumoso Utiel-Requena. Así, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena otorga el reconocimiento de Vino Seleccionado DO Utiel-Requena 2022 en la categoría de Blanco Utiel-Requena a Alto Cuevas 2022 blanco de Bodegas Coviñor. La misma bodega lidera en la categoría de rosados, pues el ganador en la categoría de Rosa-

do de Bobal Utiel-Requena ha sido Alto Cuevas 2022 rosado. Ambos premios han sido entregados al director técnico de la bodega, Toni Fernández. Finalmente, la categoría de Espumoso Utiel-Requena ha sido capitaneada por el Tharsys Único 2018 de Bodega Pago de Tharsys. El diploma fue entregado a Ana Carlota Suria, gerente de Pago de Tharsys.

Nueva imagen de los cavas de Bodegas Coviñas

CH. FERRER. Recientemente, Bodegas Coviñas de la ciudad de Requena fue reconocida como Mejor Bodega Cooperativa del Mundo por encima de las 500 hectáreas según la Deutsche Wein Marketing, noticia a la que sumó la imagen renovada de toda la gama de su emblemático cava Enterizo, además incluyendo en sus nuevas etiquetas la denominación Cava de Requena, circunstancia que ha tenido que pasar por la Justicia para su reconocimiento.

La bodega ha aprovechado para ampliar su gama de cavas Enterizo. La oferta actual se compo-

ne de las siguientes referencias: Enterizo Brut, elaborado por el método tradicional, a partir de una selección de las mejores uvas procedentes de las parcelas de macabeo cultivadas a 700 metros de altura, destaca por su atractivo color amarillo pálido, aroma y sabor a fruta fresca. Enterizo Brut Nature, de color amarillo pálido con destellos verdosos, muy seco y gastronómico. Enterizo Brut Rosé, un monovarietal de garnacha de brillante tonalidad rosada, con burbuja fina y persistente.

El Enterizo Semi Seco, de aroma más expresivo y sabor cre-



Nuevas etiquetas de Enterizo. LP

moso, largo y afrutado y perfecto para celebraciones. Por último, el Enterizo Reserva Brut Nature un cava lleno de matices, cre-

Desde 2007, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena convoca un concurso anual para escoger los vinos representativos de las diferentes categorías, al que pueden presentarse las bodegas inscritas que lo deseen. Los ganadores representan a esta entidad durante un año en actos públicos en los que participa el Consejo. En la primavera se celebrará una segunda tanda de vinos seleccionados para 2023, con los tintos. En la cata de este año, el Consejo ha contado con un invitado de lujo, el especialista en vinos del mundo Joaquín Gálvez, que está muy agradecido por la experiencia. Tras su participación dijo: «la elección se ha realizado entre vinos dentro de la excelencia. Ha sido también más que interesante comprobar el amplio abanico de estilos que se elaboran, desde blancos muy refrescantes, de perfiles gustativos suaves y otros más corpulentos, hasta vinos con acideces firmes, en ningún caso exageradas». Además, «los rosados han sido vinos que han invitado a reflexionar entre las posibilidades estilísticas. Había por tanto vinos con un perfil muy de moda, con ligereza de color, que se veía reflejado también con un paladar más delgado. Para mi alegría los finalistas presentaban caracteres más típicos de la zona, como de la Bobal, siendo vinos generosos en color y con una boca muy amable y estructurada, con una enorme y grata persistencia gustativa».

El apartado de los espumosos, «el ganador es fresco y refrescante con una magistral integración de la burbuja que se funde en boca como si de una 'mousse' se tratase. Me gustó mucho también catar espumosos con color prácticamente tinto, con lo que el abanico gustativo era amplísimo, enhorabuena».

+ CAVAS, VINOS, CERVEZAS Y LICORES

TANTUM ERGO EXCLUSIVE

En las proximidades de Requena crecen las cepas de chardonnay y pinot noir de Hispano Suizas, una apuesta por las variedades que hicieron del champaña francés la bebida con más glamour del mundo y precisamente con estas ha sido posible que uno de sus cavas logre los ansiados cien puntos. Se trata del Tantum Ergo Exclusive, una joya que preside la colección de cavas más premiados del país. El cava consiguió en la guía 'Vivir el Vino 2022' esos cien puntos que marcan la perfección.



LA XARELO DE THARSYS X

Cava elaborado a base de la variedad xarelo por la requenense Pago de Tharsys. La ilustración de la etiqueta de este cava, sobre una pieza cerámica, es una serpiente enroscada en un racimo de uva exprimiendo su jugo. La serpiente simboliza la sabiduría, la fortaleza y la inmortalidad, valores que impregnan este cava de edición especial. En nariz, intensos aromas de flores blancas, fruta de hueso fresca; entrada fresca.



CAVA MÓN DE BODEGA MONTESANCO

La macabeo es la protagonista de este nuevo cava de Requena que sale ahora al mercado tras una dilatada crianza. Se trata del Món Montesco Brut Nature Reserva. Esta bodega, ubicada en el término de Requena, renació gracias al empeño de la familia Cotino-Sancho teniendo como objetivo poner en valor un viñedo centenario prefiloxérico de bobal y otro de macabeo de calidad. Son 30 hectáreas de viñedos antiguos en ladera y 15 más en terrazas con muros de piedra seca. Cava Món es una edición limitada y todas ellas degolladas a mano.

