



## Vinos y cavas valencianos, un acierto seguro

EXTRA EL MUNDO VALENCIA / VIERNES 13 DE DICIEMBRE DE 2013

CAVA  
**Enterizo**



Elegante por naturaleza



Grupo COVINAS  
Avda. Rafael Duyos, s/n  
46340 REQUENA (Valencia)  
Tel. 96 230 06 80  
covinas@covinas.com  
[www.covinas.com](http://www.covinas.com)

► CINCO BARRICAS / ESPECIAL NAVIDAD



## El terruño valenciano, una g

Los tiempos han cambiado tanto que, actualmente, es difícil hacer una selección de vinos valencianos de calidad de todos los productos surgidos del viñedo de la Comunidad, ya sean tintos, rosados

JAIMÉ NICOLAU / VALENCIA

Aunque las firmas bodegueras han logrado desestacionalizar el consumo de vinos y cavas, la campaña navideña sigue siendo inevitablemente la más importante del año. Es por eso que, en este especial, tratamos de acercarles los vinos y cava, hechos en nuestra Comunidad, más notables, tanto para regalar como para disfrutar en compañía de la familia. Es el modo de expresarse de un terruño, el de la Comunidad Valenciana, que se ha convertido en una gargantía de calidad indiscutible a nivel internacional.

### TINTOS, EL ESPEJO DEL TERRUÑO

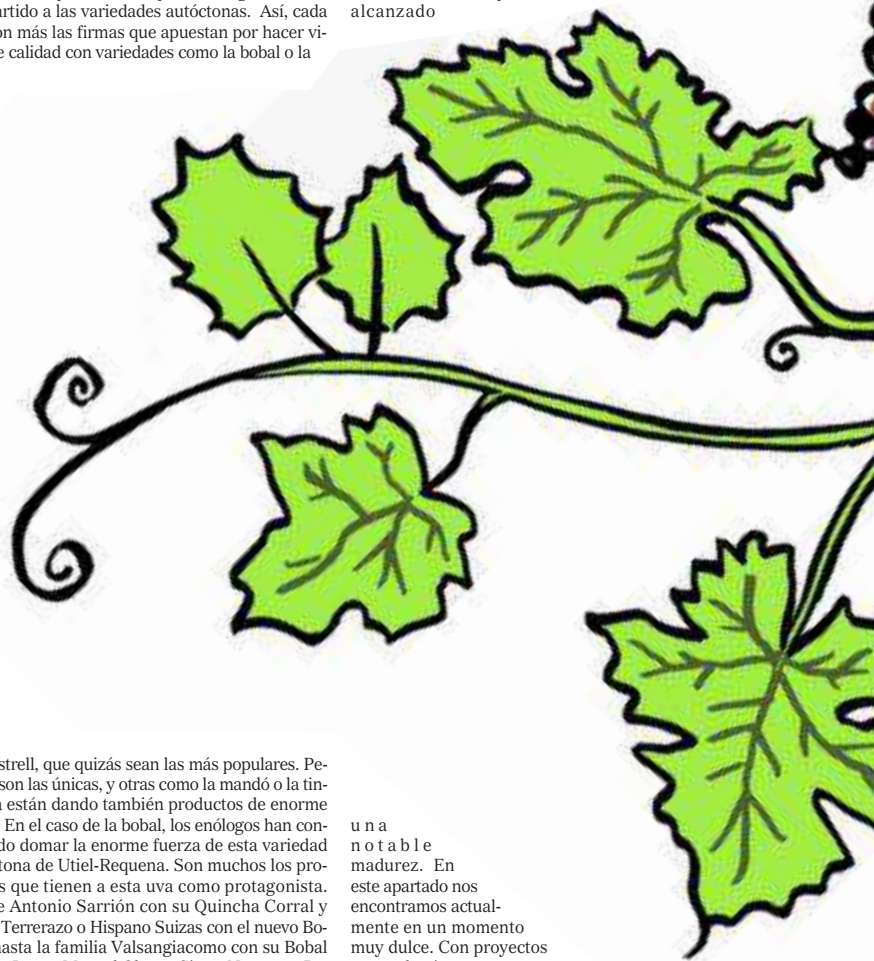
Los tintos valencianos hablan cada vez más por sí solos. Con las autótonas bobal y monastrell por bandera se han convertido en referencia de calidad avalados por la crítica

Lo que los enólogos señalan muchas veces como el carácter del terruño cobra mayor protagonismo, si cabe, con los vinos tintos. Y dentro de esa personalidad propia de cada zona productora hay enólogos que se empeñan, hasta que lo consiguen, en sacar partido a las variedades autótonas. Así, cada vez son más las firmas que apuestan por hacer vinos de calidad con variedades como la bobal o la

go etcétera. Lo mismo podríamos decir de la Monastrell. Desde la firma alicantina Enrique Mendoza, a valencianas de Terres dels Alforins como Enguera o Los Frailes, o Rafael Cambra. O Rodolfo Valiente con la Tintorera. Todos son proyectos loables. Todos con identidad propia. Y qué decir de Pablo Calatayud, que no sólo ha peleado y trabajado por la mandó, sino que también se ha atrevido a elaborar su Parotet, con esta variedad, en tinajas de barro. Y tampoco hay que olvidar vinos elaborados con variedades foráneas, pues casi todas las firmas estudian con suma meticulosidad cuál de ellas se adapta mejor a sus suelos. En resumen, que los estándares de calidad están cada vez más altos y los tintos valencianos tienen pocas cosas que envidiar a los de otras zonas productoras. Prueben sin miedo. Dejen a un lado los prejuicios. Las sorpresas agradables están garantizadas. con calma otro Pablo, Calatayud. Dos productos sorprendentes. Como también lo es 1771 de Los Frailes, monastrell en estado puro.

### BLANCOS DE AROMAS MEDITERRÁNEOS

Es un terreno en el que se ha alcanzado



monastrell, que quizás sean las más populares. Pero no son las únicas, y otras como la mandó o la tintorera están dando también productos de enorme nivel. En el caso de la bobal, los enólogos han conseguido domar la enorme fuerza de esta variedad autóctona de Utiel-Requena. Son muchos los proyectos que tienen a esta uva como protagonista. Desde Antonio Sarrión con su Quincha Corral y Finca Terrerazo o Hispano Suizas con el nuevo Bobos, hasta la familia Valsangiacomo con su Bobal de San Juan o Manuel Olmo y Sierra Norte con Pasión de Bobal, pasando por Dominio de la Vega, Vera de Estenas, Murviedro, Bodegas Gandía y un lar-

una notable madurez. En este apartado nos encontramos actualmente en un momento muy dulce. Con proyectos muy selectivos, pero que nacen sabiendo lo que quieren ser. Son vinos muy pensados. Dos ejem-



► CINCO BARRICAS / ESPECIAL NAVIDAD

# garantía de calidad

encianos sin cometer injusticias. Esto no hace sino reafirmar el excelente momento a nivel blancos, rosados o cavas valencianos. Este año el brindis debe ser autóctono.



plos, tan válidos como diferentes, son el nuevo Finca Calvestra de Toni Sarrión y El Novio Perfecto, elaborado por David Sampredo, Bruno Murciano y la familia Valsangiacomo. El primero es un paso más de Sarrión en su proyecto de vinos blancos con la autóctona Merseguera tras el éxito de Mestizaje. Se sitúa por encima de éste ocupando el segundo escalón en esa gama de blancos. Al igual que con Mestizaje, Sarrión lleva años preparando este vino que no ha lanzado hasta no estar convencido de que el producto tiene el nivel que Mustiguillo exige. El Novio Perfecto es otra cosa, como bien dice Carlos Valsangiacomo «es un intento por divertir al consumidor final, saltándose todos los escalones intermedios». Es un vino con una personalidad muy marcada, con la moscatel y la viura como protagonistas, con un sobresaliente trabajo de marketing. Y es que los blancos son algo intrínseco de esta Comunidad, sobre todo de la mano de la autóctona Moscatel. La Cooperativa de Cheste, con su saga Reymos y Reymos 1918, son dos claros ejemplos. Junto a ellos Turís, con la mistela por bandera, o la vall de Xaló y toda esa comarca alicantina en la que también alcanza esta variedad autóctona su máxima expresión. Belda y Enguera con la recuperada verdil... Hay muchas recomendaciones que son valores seguros: Pago de los Balagüeses, Blanc d'Enguera, Verdil de Gel, Impromptu, Mariluna, Cerro Bercial,

Alba de Murviedro... y seguiríamos hasta confeccionar una lista amplísima de vinos jóvenes tremendamente frescos y con mucha carga aromática y llegando hasta el segmento más alto, con productos extraordinarios que ya se codean sin complejos con otras zonas productoras con más tradición en estos productos.

#### ROSADOS QUE ENAMORAN

Si especiales son nuestros tintos y peculiares nuestros blancos, también los vinos rosados cuentan con una enorme personalidad. Sin duda, los más afamados son los de la zona productora de Utiel-Requena, con la bobal como protagonista. Se trata de vinos muy afrutados, que en aromas y frescura pueden competir, sin ningún temor, con cualquier rival por duro que sea. Proyectos como el de Pasión de Bobal de Sierra Norte, Bobal de San Juan de Valsangiacomo y los viticultores de esta aldea requenense o Al Vent de Coviñas, no serían los mismo sin los tres rosados, uno de cada saga. Los tres representan la versión más moderna de los rosados de la comarca. Pero para ser justos, casi todas las firmas de esta zona productora cuentan con un rosado en sus 'filas'. Son vinos muy agradables de beber, sobre todo a partir de primavera, con un color que enamora. Y es que el rosado es un torrente de sensaciones para los sentidos del consumidor.



[www.vegalfaro.com](http://www.vegalfaro.com)

► CINCO BARRICAS / ESPECIAL NAVIDAD

EL CAVA

# Requena produce ya 4 millones de botellas

Se ha creado la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, compuesta por ocho firmas, para hacer frente común en la promoción del cava valenciano / La zona cuenta con 22.000 hectáreas de viñedo y cada vez son más los que apuestan por variedades como la Macabeo

E.V.

Las firmas elaboradoras de cava valenciano han decidido unir sus fuerzas en un momento que puede abrir un futuro cargado de noticias positivas. Unión Vinícola del Este, Vegalfaro, Dominio de la Vega, Torre Oriá, Hispano+Suizas, Pago de Tharsys, Coviñas y Chozas Carrascal. El cava valenciano vive uno de sus mejores momentos. Y al margen de condicionantes externos que aparecen y se van como traídos por el viento, ahora lo hace autoconvencido de que los productos que se elaboran en Requena. Y es que este año saldrán de las bodegas elaboradoras de cava en Requena cerca de 4 millones de botellas de cava. No son demasiadas todavía, porque España produce cerca de 240 millones de botellas, la mayoría en Cataluña, pero sí muchas más que hace tan solo dos años, cuando estábamos en 1,6 millones y con unas posibilidades de crecimiento notables tanto en cantidad, como en calidad, y también en velocidad. Y es que por fin los bodegueros que hacen cava se han dado cuenta del enorme potencial que tienen en sus manos. Requena cuenta con 22.000 hectáreas de viñedo y cada vez son más los que están apostando por variedades co-

mo la Macabeo, una de las más presentes en el mundo del cava.

Tal es el convencimiento y la unión, que se ha creado la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, compuesta por ocho firmas: Unión Vinícola del Este, Vegalfaro, Dominio de la Vega, Pago de Tharsys, Chozas Carrascal, Hispano Suizas, Coviñas y Torre Oriá. Se trata de hacer frente común en lo que a la promoción del cava valenciano se refiere, que al final es un sinónimo del cava de Requena. A todas estas bodegas también hay que añadir el esfuerzo de otras firmas que han decidido tener en su portafolio el cava autóctono como son Murviedro, Gandía, Bodegas de Utiel, Vegamar o Beso de Rechenha, entre otras.

**¿POR QUÉ SÓLO EN REQUENA?**

Viene de muy lejos. De ello saben mucho personajes como Vicente García de Pago de Tharsys o Emilio Expósito, de Dominio de la Vega. El primero es considerado el

padre del cava valenciano. Natural de Requena, pasó gran parte de su vida profesional en las mejores firmas catalanas de cava. Tanto él como Expósito lucharon hace cerca de 30 años porque la DO Cava admitiese Requena como zona productora de cava. De aquello se ha escrito mucho, pero hoy nos im-

**LAS CIFRAS DEL CAVA VALENCIANO**

**8** Bodegas han decidido unirse en la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, que es lo mismo que decir, del cava valenciano pues la DO Cava únicamente autoriza a elaborar con uvas de este término municipal.

**4 millones** son las botellas que este año saldrán con las diferentes referencias de las bodegas valencianas. Es un salto muy notable, pues hace apenas dos años estábamos en 1,6 millones.

**15 millones** de botellas es el potencial actual de Requena en materia de cava. Elaborar esa cantidad de botellas requeriría que las firmas realicen en una notable inversión en cada una de sus instalaciones.

porta el resultado: Requena es una de las pocas zonas fuera de Cataluña autorizada para elaborar cava. La particularidad: sólo se puede hacer con uvas de este término.



**VEGAMAR**  
SELECCIÓN

**Regala Calidad**  
**Regala Vegamar Selección**

Productos de calidad con una excelente presentación, a partir de cualquier presupuesto.

Colón, 37 · Valencia · [www.vegamarseleccion.es](http://www.vegamarseleccion.es)



Elaboradores  
**CAVA**  
Requena

UVE



TORRE ORIA



HISPANO+SUIZAS



VEGALFARO



CHOZAS CARRASCAL



DOMINIO DE LA VEGA



COVIÑAS



PAGO DE THARSYS



*Es nuestro momento*



► CINCO BARRICAS / BOCOPA



## CATA MAGISTRAL

# El 'Nariz de Oro' examina el repóker de Bocopa

E.V.

Bodegas Bocopa celebró esta semana, en el Hotel THE WESTIN de Valencia, una Cata Magistral dirigida por el Nariz de Oro 2013, Joffre Tarrida. En esta prestigiosa cata, se probaron 5 vinos exclusivos de Bocopa: Marina Alta, Marina Espumante, Laudum Crianza, Alcantá Crianza y el nuevo espumoso tinto Marina Espumante Red.

La presencia de la Nariz de Oro 2013 fue aprovechada por los presentes para escuchar y aprender de los comentarios de un experto sumiller, Joffre Tarrida.

La Cata Magistral de Bocopa contó con la asistencia de más de 150 personas, entre las que destacaron profesionales del sector, restauradores, sumilleres, enólogos y clientes de Bocopa, que quisieron aprender de un gran profesional y pasar un rato agrada-

ble con estos vinos valencianos.

Debido al éxito de esta cata, Bocopa seguirá con esta y muchas más iniciativas para acercar a todos los valencianos y valencianas la cultura del vino y puedan conocer los caldos tan únicos con que se cuenta en la comunidad valenciana.

### LA HISTORIA

Tradición vinícola centenaria transmitida generación tras generación... Desde 1987, Bodegas Bocopa elabora los Vinos del Mediterráneo a través de la constante búsqueda de calidad. Una continua dedicación que ha hecho posible que nuestros vinos escalen posiciones hacia la cima de los mejores vinos del panorama internacional.

Bodegas Bocopa se constituyó en 1.987, tras

un largo periodo en el que quedó clara la necesidad de unir las producciones de las distintas bodegas para conseguir un volumen suficiente que permitiese una acción comercial eficaz y adecuada a las dimensiones del mercado. En el año 1.990, Bodegas Bocopa

*La actual relación de Bodegas que forman el grupo BOCOPA son: las Bodega Cooperativa de CAÑADA, CASTALLA, IBI, LA ROMANA, PETREL y SAX*

*La búsqueda de la calidad ha llevado a BOCOPA a evolucionar mediante la ampliación y mejora técnica de sus instalaciones*

fue reconocida por la Unión Europea como Agrupación de Productos Agrarios (APA).

Con la finalidad de realizar de forma colectiva la prevención y lucha contra los agentes nocivos en el viñedo de vinificación, mediante la utilización de técnicas de aplicación, productos y medios fitosanitarios, Bodegas Bocopa, en el año 1.995, constituye una Agrupación de Tratamientos Integrados (ATRIA) que igualmente sirve de nexo de unión con los socios para evolucionar la agricultura en la zona.

### LOS SERVICIOS

Los servicios que realiza Bocopa, abarcan desde el asesoramiento técnico, elaboración, control de producción, divulgación y promoción, etc. hasta el embotellado de los caldos y comercialización de los mismos, disponiendo tan-

to en la elaboración como en el embotellado de la tecnología más avanzada dentro del sector vitícola.

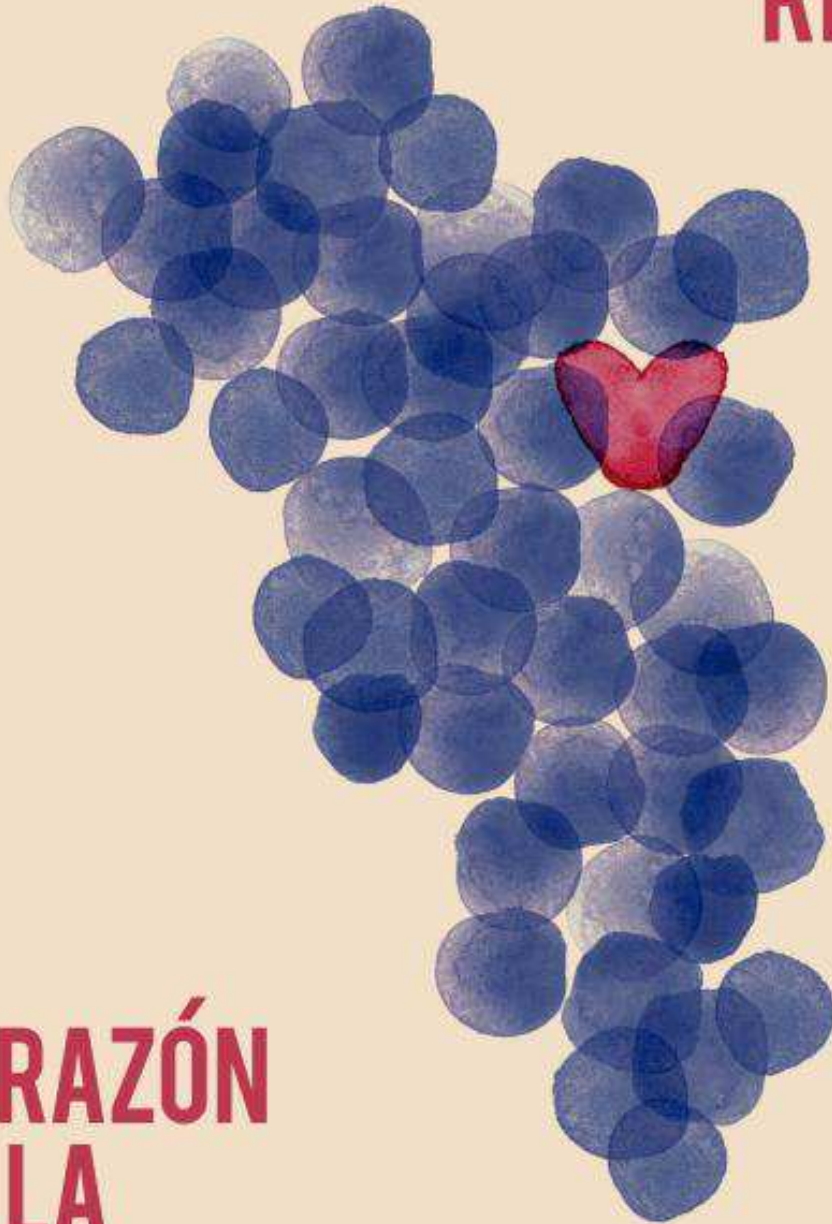
Es una sociedad formada por las Bodegas Cooperativas más relevantes de la Denominación de Origen; abarcando más del 60% de la producción de los vinos de Alicante.

Bocopa siempre ha apostado por la calidad y para potenciarla ha preparado vinos especiales que pudiesen ocupar un lugar predominante, dentro del intrincado mundo de calidades y marcas.

El primero fue "Marina Alta" que es un vino blanco, semi seco y muy afrutado, producido con uva Moscatel de Alejandría. Ha cosechado multitud de premios destacando las medallas de oro y de plata en Burdeos, hoy es conocido en todo el mundo y es el buque insignia de nuestra flota de envasados.



**UTIEL  
REQUENA**



**EL  
CORAZÓN  
DE LA  
BOBAL**



**utiel-requena**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

► CINCO BARRICAS / ENTREVISTA

# «Requena tiene hoy uva apta para elaborar 15 millones de botellas de cava»

JOSÉ HIDALGO / GERENTE UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

JAIME NICOLAU / VALENCIA

La llegada de Unión Vinícola del Este (UVE) a Requena, ha supuesto un nuevo motor para el cava valenciano. La firma no sólo se ha encargado de aportar volumen a la cifra total de botellas que cada año salen de las firmas valencianas, sino que además, su gerente José Hidalgo, ha sido capaz de coger de la mano a los elaboradores de cava de Requena, o lo que es lo mismo de Cava valenciano, convencido como todos los demás de que las condiciones edafo-climáticas de Requena hacen de nuestros cavas un producto con garantía de calidad.

Actualmente de UVE sale prácticamente la mitad del cava valenciano, que este año alcanzará los 4 millones de botellas, cuando hace tan sólo dos la producción estaba en 1,5 millones. Un rato de conversación con Hidalgo convence a cualquiera de que lo que cuentan los cavistas valencianos, aquello de que 'Es nuestro momento', es una realidad y no una quimera. UVE llegó con un plan a 15 años para alcanzar los 5 millones de botellas.

**Pregunta.**— UVE ha supuesto un motor para el tema del Cava. ¿Por qué llega a Requena hace ahora casi 6 años?

**Respuesta.**— Convencidos de que es un territorio con unas condiciones edafo-climáticas excepcionales para el Cava. Requena se haya en el corazón del altiplano valenciano, con una altitud ascendente que va desde los 700 a 900 metros sobre el nivel del mar en su parte más elevada. Esta situación geográfica marca su clima clasificándose como mediterráneo con rasgos de continental. Los inviernos son fríos y muy largos (llegando a alcanzar en ocasiones hasta 10° bajo cero). En contraste con sus veranos cortos (de días calurosos y secos y noches frescas). Ello hace que tengamos unas uvas de excepcional sanidad (por lo seco del verano) y muy aromáticas y elegantes debido al contraste de temperaturas entre día y noche (salto térmico).

**P.**— Y además con un éxito notable. ¿A qué lo atribuye?

**R.**— En mi humilde opinión, se debe a la obsesión por la calidad. Elaboramos nuestros Cavas respetando al máximo la esencia de las uvas de Requena en combinación con el mejor empeño del método tradicional (segunda fermentación en botella y crianza). Las ganas de mejorar y la autocritica nos llevan a un proceso de mejora constante que, creemos, nos hace mejorar nuestros caldos año a año.

**P.**— Requena es uno de los térmi-

nos más extensos del panorama nacional. ¿Qué capacidad real tiene la zona en materia de Cava?

**R.**— Estimamos que actualmente hay uva apta para hacer 15 millones de botellas, pero es cierto que para llegar a esta producción, todos tendríamos que invertir en equipamiento y comercialización de manera importante.

**P.**— ¿Es cierto que los agricultores de la zona están lanzándose a plantar variedades óptimas para Cava?

**R.**— Sí lo es. Con la reestructuración del viñedo prevista para los próximos cuatro años, estimo que el 70% de las nuevas plantaciones de Requena serán de Macabeo, Garnacha, Chardonnay y Pinot Noir, todas ellas variedades amparadas por la D.O. Cava, ampliando la paleta varietal en la elaboración de nuestros productos.

**P.**— ¿Por qué dice siempre que casi la totalidad de los cavas valencianos podrían recibir la etiqueta de ecológico?

**R.**— Porque trabajamos con una uva muy sana y en la mayoría de casos con productores que no usan tratamientos sistémicos. Es una de las grandes ventajas del clima de Requena y algo que nos diferencia. Además, esta es la gran apuesta de UVE, con nuestro Vega Medien Ecológico. Nuestra filosofía es trabajar para poner en valor la tierra,

«**D**emostramos cada día que los cavas valencianos no tenemos nada que envidiar al resto de espumosos del mundo»

la sostenibilidad y garantizar el futuro de las próximas generaciones.

**P.**— ¿Es realmente el momento del cava valenciano?

**R.**— Lo es hoy y en realidad lo ha sido siempre. Tenemos clima ideal, viticultores sobresalientes, instalaciones modernas, técnicos experimentados y sobre todo PASIÓN por lo que hacemos. Las ocho bodegas elaboradoras de Cava de Requena estamos empujando fuerte y demostrando cada día que no tenemos nada que envidiar a ningún espumoso elaborado a nivel mundial. El único techo que tenemos es el que nos queramos poner, hay que comunicar que nos hace diferentes de los demás y demostrarlo en cada botella que destapemos. Y por último, abrir nuestros horizontes a to-

dos los rincones del planeta.

**P.**— ¿Qué le ha aportado haber trabajado en bodegas de zonas productoras de varios países antes de llegar a UVE?

**R.**— Lo esencial es haber tenido la oportunidad de haber trabajado en muchas zonas diferentes y abrir la mente para aprender siempre de la gente con la que has trabajado. Creo que lo más importante que he aprendido es que siempre hay que tener en mente lo que quiere el consumidor. En mi opinión se busca en el Cava burbuja integrada, crujiente, buen peso de fruta en boca y matices de aromas que vienen de la crianza en botella del Cava (esencia del Método Tradicional). Además, sin olvidar que se ha de alcanzar una buena relación calidad y precio.

**P.**— ¿Qué papel juega el enólogo en una bodega de cava?

**R.**— Si es importante en una bodega de vino, es dos veces importante en una de Cava. El proceso de elaboración es complejo (hay dos fermentaciones y una de ellas en la misma botella en la que se expide el cava) y exige aún, si cabe, más atenciones. Obviamente, sin un buen equipo es imposible llevar todo a buen puerto. No nos podemos olvidar de Hilario, Marta, Rubén y Manu que son el alma de nuestra casa.

**P.**— ¿Cree que hemos complicado mucho el mundo del vino?

**R.**— Eso creo. Es hora de pensar activamente en el consumidor. El 99% de los vinos del nuevo mundo tienen este perfil, están diseñados para el que se los va a beber. En el pasado, el vino era en España una bebida popular que le llegaba a la gente. Ahora parece que se ha de ser un experto catador para poder disfrutar del vino. Cuando todo, es más fácil que todo eso. En temas de gusto nadie sabe más que uno mismo (me gusta o no me gusta). Todo se resume en una pregunta: ¿Alguién ha visto a un cliente agitando y olorando una copa de cerveza antes de degustarla? Yo, no.

**P.**— Volvamos a UVE. ¿Cuál es su cava más vendido?

**R.**— Vega Medien Brut Nature.

**P.**— ¿Y el que más le convence?

**R.**— Vega Medien Eco y Rosado.

**P.**— ¿Algún cava nuevo?

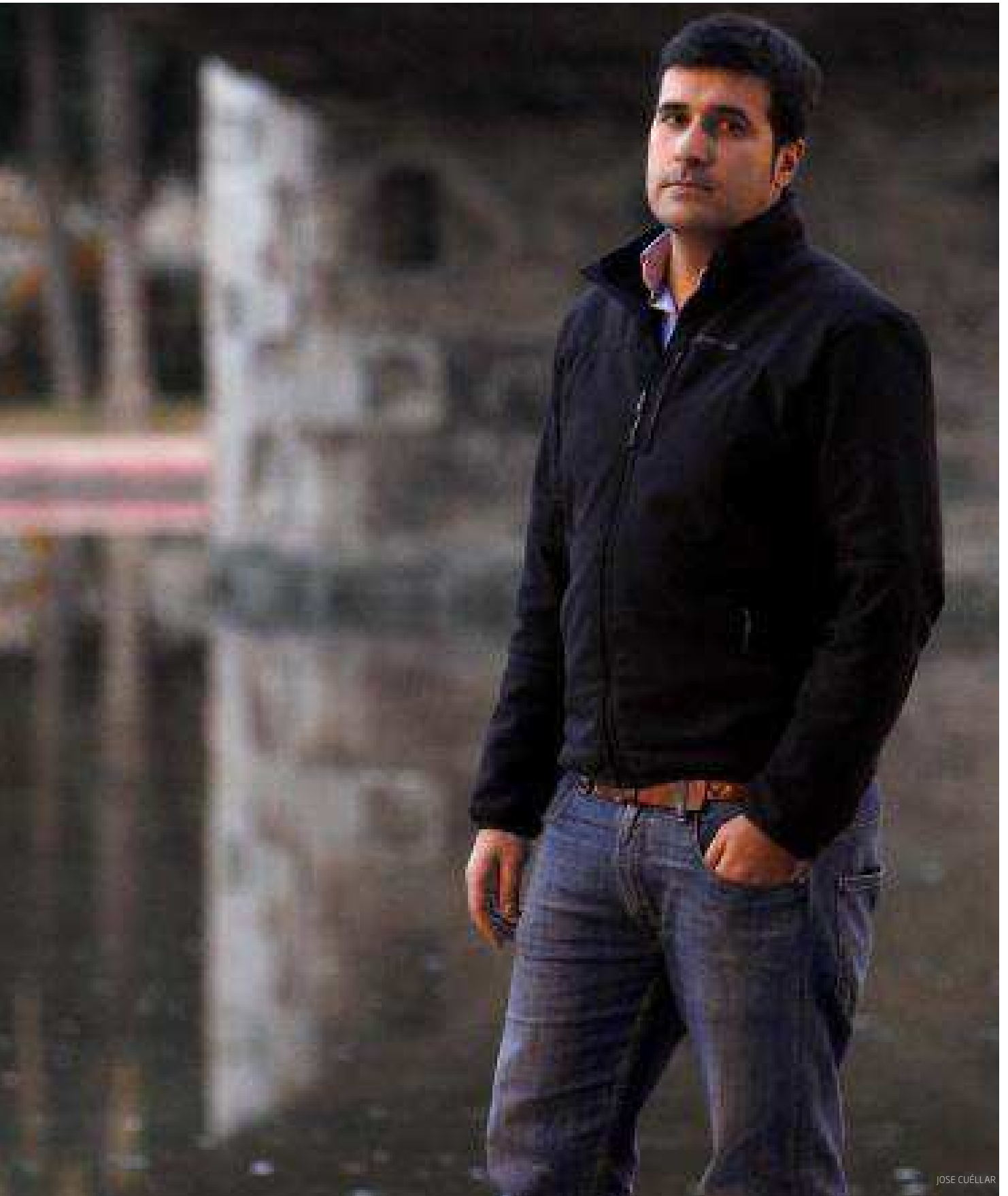
**R.**— Estamos preparando para mayo o junio Lágrima Real Acacia con parte del vino base envejecido en barrica de Acacia. Tendrá aromas exóticos y una boca contundente.

**P.**— ¿Para cuándo un vino?

**R.**— Muy pronto lanzaremos dos vinos tranquilos, un tinto y un blanco, buscando un vino que no dañe el bolsillo pero con una excelente calidad.







JOSE CUÉLLAR

&gt; CINCO BARRICAS / ESPECIAL NAVIDAD

## GALARDONES INTERNACIONALES

# La crítica se rinde al trabajo bien realizado

El ejercicio que en apenas dos semanas cerraremos ha sido uno de los más productivos en lo que a premios para el sector del vino valenciano se refiere. La crítica confirma así una tendencia claramente perceptible del elevado nivel de calidad de los productos vinícolas de la Comunidad.

E.V.

Los reconocimientos de la crítica otorgan a las bodegas un reconocimiento al trabajo bien hecho y, a su vez, ayuda a abrir puertas en forma de nuevos mercados. Damos un repaso a los más recientes.

Bodegas Murviedro ha conquistado una de las 10 Medallas de Plata del territorio nacional y se convierte en uno de los dos cavas valencianos reconocidos por su calidad a nivel mundial. Bodegas Murviedro vuelve a ser noticia en el panorama internacional al conseguir una de las diez medallas de plata españolas en el undécimo concurso internacional de los mejores vinos espumosos del mundo, Effervescents du Monde 2013.

El concurso ha reunido a 28 países en una cita ineludible para el sector, ya que durante tres días expertos internacionales han evalua-

do 594 muestras. Los jueces internacionales han entregado un total de 198 medallas (46 de Oro y 152 de Plata).

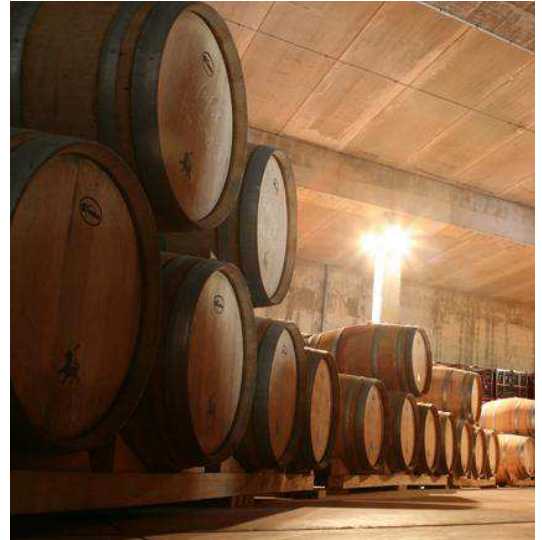
El Cava Luna de Murviedro Brut es el resultado de una rigurosa selección de uvas de la variedad Macabeo (100%). Su espuma densa y burbuja fina, junto a su color amarillo pálido con reflejos verdes, lo convierten en la mejor elección para un aperitivo, entrantes y postres no demasiado dulces. Su aroma con reminiscencias de fruta fresca y su sabor lleno y equilibrado con final cítrico lo sitúan como la mejor apuesta para estas fiestas navideñas. Se trata de un cava con gran recorrido internacional que ya en 2011 obtuvo la Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas y Medalla de Bronce en el Challenge International du Vin de Francia. Esta medalla viene a enriquecer su palmarés, repleto también de reconocimientos loca-

les como el de la Cata dels Bodeguers que se le entregó coincidiendo con la Mostra de Cavas.

También es digno de mención la medalla de oro en Challenge Millésime Bio de Bodegas Enguera. Concretamente en el concurso internacional que se celebra con la feria de vinos ecológicos de Millésime Bio en Montpellier. El vino con el que la firma valenciana ha logrado este galardón es Cañada Negra 2010.

### 23 MEDALLAS PARA UVE EN 2013

Uno de los casos más significativos es el de la firma UVE, que con sus cavas Vega Medien y Lágrima Real ha sido capaz de colgarse en el cuello galardones del prestigio de los Zarcillo, Decanterm Bacchus o Berliner Wein Trophy. El VM Eco, con 7 galardones encabeza estos logros, seguido de VM Rosé y Lágrima Real con 6. VM Brut Nature obtuvo 4.



Enguera  
Bodegas



*La ilusión y los sueños en nuestros vinos.*

Carretera CV-590, Km. 51,5 · 46810 Enguera Valencia · Tel. 962 224 318 · www.bodegasenguera.com

## La Navidad llega cargada de ofertas alrededor del mundo del vino

● **Bodegas Vicente Gandia** ha presentado el nuevo vino Generación 1 Grandes Añadas, en el curso de un acto celebrado en el estudio taller del artista valenciano Rubén Fuentes Fuertes a lo largo del cual, este renovado buque insignia ha presentado su nueva añada en sociedad. Una nueva añada que incorpora el talento y la creatividad del artista valenciano Rubén Fuentes Fuerte, quien además de crear la etiqueta ha diseñado una caja de madera serigrafiada y firmada que se entregará con la comercialización de los primeros 5.000 estuches de este vino, elaborado a partir de las variedades Bobal, Cabernet y Shiraz. Así lo manifestaba Javier Gandia, director corporativo y de

marketing de la bodega, quien ha calificado la entrega de una obra de arte exclusiva, serigrafiada y firmada por Rubén Fuentes Fuertes con la adquisición del nuevo Generación 1 Grandes Añadas, como un hecho insólito en el mundo del vino que, una vez más, impulsa Bodegas Vicente Gandia para sus consumidores.

● **Enocata Musical.** El lunes día 16 de diciembre, en Valencia, de 19:30 a 21:30 h, tendrá lugar un evento único y exclusivo: una "Enocata Musical", donde se armonizará música, pintura y vino, todo ello fusionado con los cinco sentidos: Vista, olfato, gusto, tacto y oído. Es la primera vez que se celebra en Valencia, contará con la participación de Miguel Ángel

Martín, de enocata.com y los profesores Rebeca Capella (violín) y José Vicente León (oboe) de la Asesoría Musical, asesoresmusicales.com y la artista pintora plástica Inma Amo, que expondrá algunos de sus cuadros más representativos. La Enocata Musical, se realizará en el restaurante Tapearte de la Avenida de las Cortes Valencianas. El precio, con cena incluida, es de 35 euros por persona y 60 la pareja.







**Somos variedad.**  
Pide vinos de la D.O. Valencia.



► CINCO BARRICAS / ESPECIAL NAVIDAD

PROAVA

# Sabores valencianos para la Navidad

La muestra arranca esta tarde, con una primera sesión entre las 18:00 y las 22:00 h. Sábado y domingo habrá dos sesiones entre las 11:00 y las 15:00 h y de 17:00 h a 22:00, el sábado y hasta las 20:00 del domingo. El precio es de 5 euros con tres degustaciones.

E.V.

PROAVA, entidad sin ánimo de lucro para la promoción agroalimentaria de calidad de la Comunidad Valenciana, se ha labrado un notable prestigio en la Comunidad Valenciana a base de esfuerzo en la promoción de los vinos y alimentos valencianos. Conocida por la organización de la popular Mostra de Vins i Aliments de la Comunitat Valenciana, realiza ahora una apuesta con tintes muy navideños. Se trata de una Feria que arranca mañana y se prolongará durante todo el fin de semana en el patio

de CdT, en el paseo de la Alameda de Valencia. El evento tiene como objetivo llegar al consumidor final en las fechas próximas a la Navidad e incentivar al consumo de productos valencianos como cava, espumosos y otros productos tradicionales de la Comunidad Valenciana. La elección del CdT se debe a que «está en un punto de Valencia bastante céntrico y se persigue dar a conocer ese espacio como espacio público de todos los ciudadanos», señalan desde Proava. Además de «fomentar las relaciones entre los productores y la hostelería, sumilleres, etc». Se trata de un

lugar de fácil acceso para el público y para los expositores. Los objetivos son incentivar la compra de productos valencianos de consumo típico en las fechas de navidad; divulgar unos buenos hábitos de consumo dado que el vino es un alimento y fuente de salud al ser consumido con moderación y durante todo el año; crear un punto de encuentro entre productores y visitantes, y así fomentar la comercialización de estos productos.

Por último, incentivar a profesionales y aficionados informando sobre los distintos tipos de elaboración de vinos espumosos.



## Félix Cuartero: «La Navidad es la época ideal para apostar por productos valencianos»

● El presidente de Proava, Félix Cuartero, dejó claro en la presentación del evento que tuvo lugar ayer en el CdT, que la calidad de «los cavas, espumosos y alimentos tradicionales de la Comunidad están a la altura, cuanto menos, de sus competidores. La Navidad es la época ideal para apostar por los productos valencianos». Y es que el certamen tiene como objeto promocionar el consumo de lo autóctono en unas fechas en las que el consumo de las familias se eleva notablemente respecto a otras épocas del año. El sistema de funcionamiento del certamen será similar al de otros organizados por Proava. La venta de tickets de 3 degustaciones por 5€. Las copas de cristal se prestarán bajo una fianza de 2€, que serán devueltos a la salida previa devolución de la copa. Además por la compra del ticket de degustaciones se podrá participar en el sorteo de una cesta de Navidad de productos valencianos que tendrá lugar al finalizar el evento. Además de productos autóctonos como el Turrón, o las paellas

de la mano de Gastraval, quesos o embutidos, el evento tiene mucho de espumosos y cavas. Unión Vinícola del Este y Bodegas Gandía, serán dos de las firmas que aportarán cava valenciano al evento. Tampoco hay que olvidar la amplia gama de productos espumosos de una firma como Bocopa, con sus Marina Espumante, o los productos de Viña Natura y Bodegas Cueva.

### LOS EXPOSITORES

BOCOPA

BODEGAS CUEVA

BODEGAS VICENTE GANDÍA

CARNICERÍA ISIDORA - UTIEL-

CERVEZAS ARTESANAS C.V.

CHESTE AGRARIA

DULCES FILBERTO TURÍS-

EMBUTIDOS GALÁN- JALÓN-

GASTRAVAL

LA BARONÍA DE TURÍS, COOP. V.

QUESOS DE CATÍ

TURRONES NAVARRO

UVE

VINYA NATURA



> CINCO BARRICAS / ESPECIAL NAVIDAD

LOS IMPRESCINDIBLES

# Vinos y cavas para acertar seguro en Navidad

En esta selección les ofrecemos vinos y cavas valencianos, sin temor a equivocarnos. No son todos los que están, pero los que están dan la talla. Todas son buenas opciones tanto para brindar estas próximas fiestas navideñas, como para realizar regalos que serán un acierto seguro.



VIT. DE SANJUAN/VALSANGIACOMO

## Bobal San Juan Bobos

Rojo granate de capa media y ribete púrpura. Nariz intensa y fragancia a furto rojos. En boca elegante y fresco.



HISPANO+SUIZAS

## Hispano+Suizas

Color, intenso rojo con ribetes amaros y fondo teja. Aroma complejo, combinando el roble con la fruta madura y fondo tostado.



MURVIEDRO

## Cueva del Perdón

Rojo intenso y púrpura. Aroma de intensidad alta, resaltando fruta muy madura sobre un fondo de roble tostado de gran elegancia.



SIERRA NORTE

## Pasión de Bobal

Presenta un color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Procede de viñedos de más de 60 años. Un vino diferenciador.



VEGALFARO

## Balagueses

Granate de capa media alta. Nariz intensa. En boca tiene buen ataque, con taninos dulces, pulidos, largo y estructurado.



BODEGAS ENGUERA

## Megala

En boca es pura estructura. Destaca la armonía entre la madera y la fruta, vino de suaves taninos, con un final redondo.

**Sierra Norte**  
Bodega

[www.bodegaslerranorte.com](http://www.bodegaslerranorte.com)

&gt; CINCO BARRICAS / ESPECIAL NAVIDAD

**MURCIANO/SAMPEDRO/VALSANGIACOMO**

## Novio Perfecto

Un vino dulce, suave y muy equilibrado. Ideal para maridar con quesos y postres. Su objetivo: divertir.

**MUSTIGUILLO**

## F. Calvestra

En nariz presenta flor blanca, fruta de hueso, aromáticamente bastante sutil. En boca resulta largo, fresco y equilibrado.

**COVIÑAS**

## Al Vent

Brillante y limpio a la vista, sorprende por su intensidad aromática con recuerdo a cítricos, piña, plátano e incluso manzana.

**DOMINIO DE LA VEGA**

## Rva. Especial

Cava color amarillo dorado con ligeras irisaciones verdosas. En boca es untuoso, con un carbónico muy integrado.

**UVE**

## Lágrima Real

Cava Millesime que proviene de una selección de cuidadas uvas de la finca Cañada Honda a 720 m sobre el nivel del mar.

**HISPANO+SUIZAS**

## Tantum Ergo

Es el componente rosado de la exitosa saga Tantum Ergo de la prestigiosa firma. Considerado el mejor rosado de España.

**VEGAMAR**

## Privée 18

Cava amarillo pálido de burbuja fina y elegante. Aroma de manzana verde con fondo de pastelería con matices de moka.

**COVIÑAS**

## Enterizo

Amarillo pajizo levemente verdosos y claramente marcados. Burbuja fina, pequeña de constante desprendimiento.

**MURVIEDRO**

## Corolilla

Elaborado exclusivamente a partir de uvas de la variedad Chardonnay provenientes de viñedos de la zona del 'Medio Día'.

# PASIÓN POR EL CAVA

*Spain. Passion for life*

La pasión es lo que hace único el estilo mediterráneo. Un culto a la vida donde todo tiene otro ritmo, donde se disfruta más de las pequeñas cosas. Como los vinos de Murviedro, una bodega española de leyenda capaz de transmitir esa pasión por la vida en cada copa.

MURVIEDRO

BODEGAS

www.bodegasmurviedro.com

WINE MODERATION IS NOT A VICE



► CINCO BARRICAS / ESPECIAL NAVIDAD

**GASTRONOMÍA**

# Camarena estrena en Colón para Nochevieja

Las ofertas para las cenas y comidas navideñas son este año más extensas que nunca en Valencia. Les ofrecemos dos ejemplos que no van a decepcionar a nadie. Ricard Camarena estrena su nuevo espacio en el Mercado de Colón con un espectacular menú de cara a fin de año.

E.V.

Las fechas navideñas tienen mucho de vinos y cavas, pero también mucho de gastronomía. Desde aquí queremos acercarles algunas opciones para disfrutar en compañía.

El laureado chef Ricard Camarena que esta misma semana recibía oficialmente Tres Soles Repsol, que suma a su estrella Michelin, terminará el año con la inauguración de su nuevo proyecto en el Mercado de Colón: Cena de Nochevieja, con un menú de lujo, coctillón y fiesta. El precio son 145 euros iva incluido.

Es una de las propuestas que se ofrecen para tomar las uvas y disfrutar de una cena original y divertida con excelente materia prima, elaborada con técnica y cuidada presentación, y sobre todo bocados llenos de sabor, mucho sabor para despedir el 2013 y recibir mejor el 2014.

Otra opción para fin de año es cenar en el Casino de Valencia. El menú comienza con una copa de bienvenida de cava Dominio de la Vega Brut Rosado. Los entrantes son: Bombón de foie e higos, Capricho de calamar con emulsión de cítricos, Coupelle de cremoso de mejillón en escabeche. Le seguiría una Cucharita de percebe gallego en salpicón, Hojaldre marino ahumado sobre cebolla morada caramelizada, Chupito de cigalita y su jugo al azafrán, Bogavante sobre tartar de aguacate, mango y huevas de arenque con agua de tomate al estragón y Rape en salsa suave de 'all i pebre' con langostino de Vinaroz, romescu y crujiente de aceitunas negras. Una Sopita de naranja sanguina y tequila servirá de paréntesis antes de la carne: Solomillo de buey con colmenillas, corona de patata gratinada y jugo de carne. Locura de chocolate en 5 texturas, pondrá el broche.





## PRODUCTOS DE NAVIDAD DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

### FERIA DE CAVA, ESPUMOSOS Y DULCES

Del **13** al **15** de DICIEMBRE

PATIO EXTERIOR CdT - CENTRE de TURISME  
PASEO ALAMEDA, 37- VALENCIA

HORARIO:

**VIERNES 13:** De 18:00 a 22:00 h

**SÁBADO 14:** De 11:00 a 15:00 h y De 17:00 A 22:00 h

**DOMINGO 15:** De 11:00 a 15:00 h y De 17:00 A 20:00 h

TICKET: **3** DEGUSTACIONES = **5 €**



ORGANIZA:  **PROAVA**  
Mostra de Vins i Aliments de la Comunitat Valenciana

COLABORA:





# bobal deSanjuan

*100% Bobal*

Variedad de uva **100% Bobal**, de las viñas viejas de San Juan.

Un vino fresco y sincero, capaz de envolvernos con sutileza y frescura.

Elaborado y embotellado para los que aman la bobal.



**Robert  
Parker**  
90 puntos

**Stephen  
Tanzer**  
90 puntos

10/10 September/October 2012

[www.bobaldesanjuan.com](http://www.bobaldesanjuan.com)



**CHERUBINO  
VALSANGIACOMO  
BODEGA**