

Frederic Galtier Responsable del Concurso Mundial de Bruselas en España **págs. 6-7**

"Estamos en un gran momento porque 'Valencia' vende" Cosme Gutiérrez **pág 8**

Infografía Lo imprescindible en la Noche del Vino **págs. 10-11**

X NOCHE DEL VINO

Un 'Valencia' junto al Mediterráneo

EXTRA EL MUNDO VALENCIA / LUNES 16 DE JUNIO DE 2014



SierraNorte
Bodega

www.bodegasiernorte.com



GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR

Comprometidos **con lo nuestro.**
Comprometidos **contigo.**



CAIXA RURAL
TORRENT



CAIXALTEA



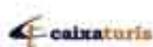
CAIXA RURAL
NULES



CAJA RURAL
DE CHESTE

CAIXA RURAL
D'ALGINET

CAJA RURAL
DE VILLAR



CAIXA RURAL
VILAVELLA



Caixa Rural
Almenara



CAIXA RURAL
XILXES

➤ CINCO BARRICAS / NOCHE DEL VINO



Los vinos de la DO Valencia se asoman al Mediterráneo

El emblemático Veles e Vents acoge la X edición de la Noche del Vino de la DOP Valencia a la que han confirmado su asistencia más de 40 bodegas.

JAIME NICOLAU / VALENCIA

El Consejo Regulador de la DOP Valencia celebra esta tarde una nueva edición de la 'Noche del Vino de la DOP Valencia', que este año cumple su X aniversario y se traslada de su escenario habitual, el Botánico, hasta el emblemático Veles e Vents, situado en la Marina Real Juan Carlos I de Valencia, el escenario elegido para conme-

morar este acto, en el que participan un total de 45 bodegas. Durante el evento se premiará a diversas empresas y entidades que han venido apoyando la promoción del vino de la DOP Valencia.

Una de las novedades de este año es la cata llevada a cabo por Els Bodeguers. Los vinos El Novio Perfecto (blanco) - Bodegas Cherubino-, Estrella de Murviedro Frizzante blanco (espumo-

so) - Bodegas Murviedro-, Fusta Nova (dulce) - Vicente Gandía Pla, Malvarrosa, (tinto joven) - Coop. Xaló y Venta del Puerto Nº 12 (tinto con madera) - La Viña- Anecoop Bodegas-, han obtenido el primer premio en la cata a ciegas de un jurado compuesto por diez miembros, que la asociación Els Bodeguers ha realizado en la sede de la DO Valencia, y en la que participaron cerca de 80 referencias adscritas a esta denominación.

En el segundo puesto han sido distinguidos los vinos: DNA Fashion Alma Mística 2013 blanco - Bodegas Murviedro, Luna de Murviedro Fizz blanco espumoso - Bodegas Murviedro; Dona Dolça moscatel- La Baronía de Turís; ABC tinto - La Casa de las Vides; Bilogía tinto - Bodega Los Frailes.

Los vinos merecedores del tercer premio han sido: El Miracle 120 blanco - Bodegas Vicente Gandía Pla; Viña Tendida, espumoso - Cheste Agraria-Anecoop; Mistela de Turís - La Baronía de Turís; Ontinium Shiraz tinto joven - Bodegas Ontinium y Drassanes tinto, de Bodegas Cherubino. Els Bode-

guers harán entrega de sus galardones durante la celebración de la Noche del Vino de la DO Valencia.

La tercera planta del emblemático edificio acoge la edición más numerosa del evento desde sus inicios

Durante el acto se entregarán las distinciones de la DOP Valencia y de la cata de Els Bodeguers

Además se llevará a cabo la entrega de los diplomas a los alumnos de la III edición del Master de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos, proyecto formativo, pionero y precursor en la Comunitat Valenciana, impulsado por este consejo regula-

dor, iniciado en 2010. Se entregarán un total de 23 diplomas. La entrega se realizará de forma alterna por parte del presidente de la Generalitat, Alberto Fabra y el presidente del CRDO Vinos de la DOP Valencia, Cosme Gutiérrez.

Además, en el acto se entregarán también las cinco distinciones DOP Valencia. El Restaurante con Mejor Carta de Vinos de la DO Valencia ha sido para Abadía de Espí.

El galardón a Mejor Tienda Especializada en Vinos de la DO Valencia; Bouquet SL, ubicada en la calle Císcar de Valencia. El galardón al Mejor Sumiller es para Maximiliano Bao (Nariz de oro 2005). La Mejor Tienda Especializada de venta on line, UVINUM tienda on line, líder en España, especializada en la compra online de vinos, cervezas, destilados, accesorios del vino y productos gourmet.

La medalla de oro al mérito vitivinícola, a un enólogo de reconocido prestigio de la DOP Valencia, recae este año en Cosme Juan Cuenca García, enólogo Cooperativa San Pedro Apóstol de Godelleta.

➤ CINCO BARRICAS / NOCHE DEL VINO

Más de 80 años pidiendo un 'Valencia'

El Ministerio de Agricultura condecoró en el año 2007 a la DOP Valencia por cumplir 75 años. El crecimiento desde entonces ha sido cuantitativo, pero sobre todo, se ha incrementado notablemente la calidad de los vinos.

E.V.

El Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia cuenta con una dilatada trayectoria de más de 80 años. Tiene como principal objetivo garantizar el origen y la calidad de los vinos que ampara, controlando su producción, promocionando y difundiendo su conocimiento y su calidad y defendiendo asimismo, los intereses de las más de 80 firmas y casi 12.000 viticultores a los que representa.

Actualmente, el potencial vitícola de la D.O. P. Valencia se sitúa en torno a las 13.000 hectáreas de viñedo repartidas en cuatro subzonas de producción, todas ellas salpicadas por entrañables y pintorescas poblaciones impregnadas por un encanto singular.

La subzona de Alto Turia, emplazada al noroeste de la provincia, ofrece unos vinos blancos brillantes, frescos, afrutados y aromáticos.

Valentino y Moscatel de Valencia, en la parte central de la provincia, la primera con blancos ligeros, afrutados y aromáticos, y tintos suaves y redondos, y la segunda

con vinos de licor con una graduación alcohólica mínima de 15º y un aroma particular, fluido y suave, aunque también se utiliza en la elaboración de vinos secos y dulces de moscatel, prestigiosos vinos espumosos, así como para potenciar los aromas de moscatel en otros vinos blancos.

Y por último, Clariano, situada al sur, donde se producen blancos ligeros, pajizos y aromáticos, y tintos color rubí, francos de nariz, de extenso aroma y sabrosos en boca.

La Denominación de Origen Protegida Valencia es una denominación abierta, dinámica, con una gran vocación y tradición exportadora. En la actualidad sus vinos están presentes en cerca de 100 países de todo el mundo, con una cifra de comercialización superior a los 46 millones de botellas, de las que un total de 30 millones se destinan a la exportación.

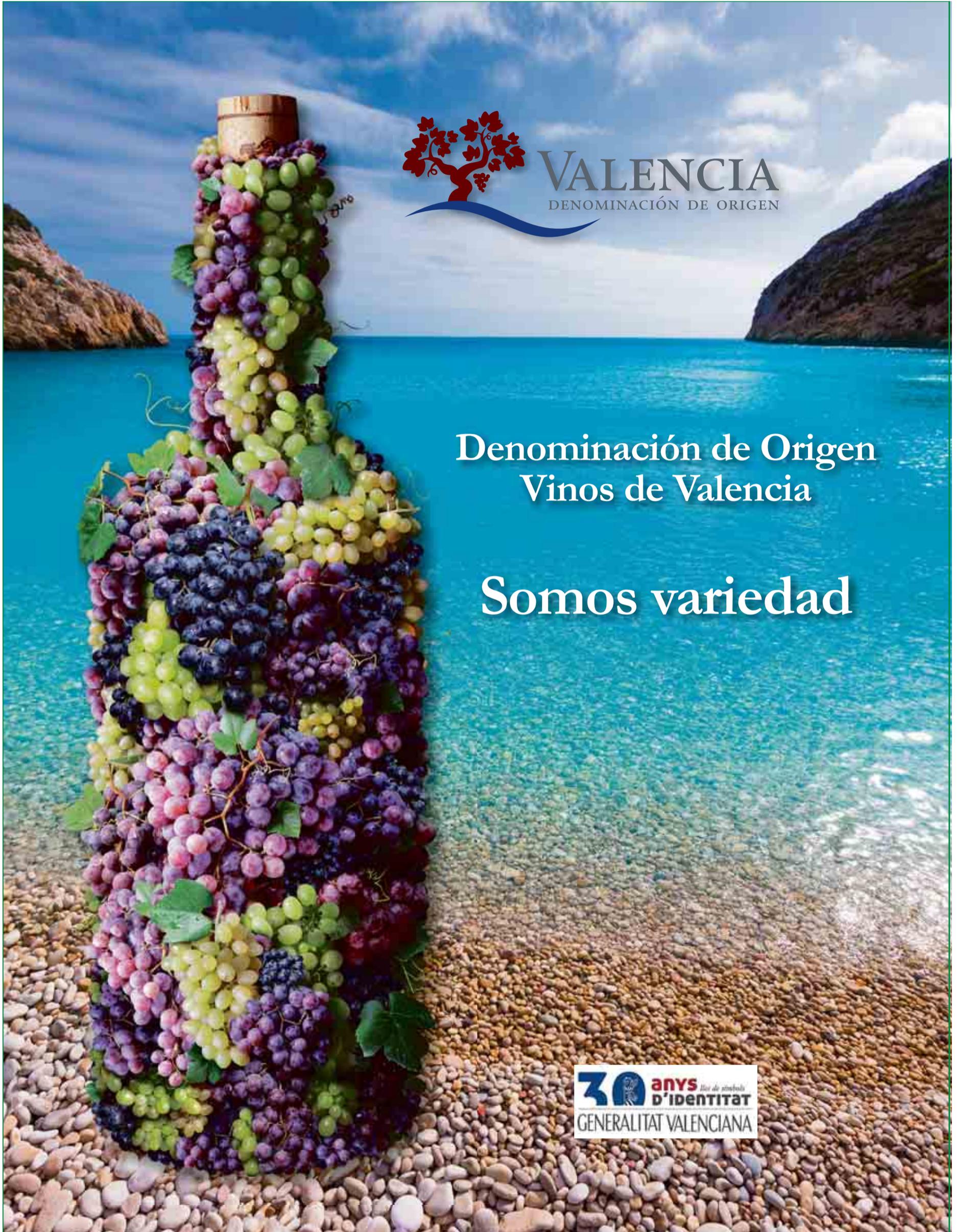
La cosecha de uva de la Denominación de Origen Protegida Valencia en la última campaña ha superado los 82'5 millones de litros, cifra un 20 por ciento superior a la del pasado año. Respecto a la calidad de la uva, el presidente del CR Vinos de la DO Valencia, Cosme

Gutiérrez, ha asegurado que es muy buena, «dado el óptimo estado fitosanitario que presentaban las viñas, con ausencia generalizada de plagas».

Por subzonas, el área de Valentino y la Moscatel han presentado el mayor incremento en el volumen de cosecha, dadas las favorables condiciones climatológicas registradas en estas zonas.

Por tipos de vino, la producción de tinto ha alcanzado los 50'7 millones de litros, lo que representa un crecimiento del 15'8 por ciento respecto a la anterior campaña, mientras que la cosecha de blanco ha superado los 22'6 millones de litros, cifra un 31'8 por ciento mayor. El mayor incremento se ha registrado en el vino de licor moscatel con una cifra de 5'6 millones de litros, que supone un aumento del 37'2 por ciento. En relación al volumen comercializado en 2013, se han superado los 43'5 millones de botellas, de las que un total de 27'5 millones de botellas han salido al exterior, mientras que el mercado interior ha absorbido un total de 16 millones de botellas. Unas cifras que la convierten en una de las DOP más importantes de España.





VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Denominación de Origen
Vinos de Valencia

Somos variedad



➤ CINCO BARRICAS / ENTREVISTA

FREDERIC GALTIER- RESPONSABLE CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS EN ESPAÑA

«El vino es cultura y reúne a la familia. Basta de demonizarlo»



JAIME NICOLAU

El Concurso Mundial de Bruselas es al vino lo que el Mundial al fútbol. Hablamos del actual momento del sector valenciano con el responsable en España de este certamen. Afincado en Barcelo-

na, Frederic Galtier visitó hace unos días Valencia, haciendo parada en la DOP Valencia.

Pregunta.— ¿Qué representa el Concurso Internacional de Bruselas dentro de sector vinícola a nivel internacional y cuántas referencias se llegan a catar?

Respuesta.— El concurso mundial de Bruselas en 20 años de existencia consiguió ocupar un espacio privilegiado en el mundo del vino. Es un concurso que tiene como vocación promocionar el consumo del vino defendiendo los intereses de los consumi-

res y al mismo tiempo ayudar a los productores para que den a conocer y vendan sus vinos. Dentro del marco de los concursos internacionales, el concurso mundial de Bruselas es una de las competiciones más internacionales tanto por la constitución del

jurado que incluye unas 40 nacionalidades distintas, como en la constitución de los vinos catados: todas las grandes naciones productoras participan y envían vinos a Bruselas. El hecho que lo organiza un país no productor, en el corazón de Europa, le da

una posición de referencia, de neutralidad, imprescindible en este tipo de competición. En total, son más de 8.000 vinos catados en 3 días por más de 300 catadores. Entre estos 8.000 vinos, contamos más de 1.600 los españoles. En pocos años, el Concurso Mundial de Bruselas se ha transformado en el mayor escaparate internacional de la producción española. No existe otro concurso que tenga tantos vinos españoles en el mundo.

P.— ¿Cómo pueden aprovechar las bodegas los galardones de los certámenes de este nivel?

R.— Suelo decir que las medallas no son mágicas. Las bodegas tienen que ser originales y plantearse un proyecto de comunicación más ambicioso con las medallas. Es la clara ilustración del saber hacer de la bodega, y hay que saber difundir esta noticia. Hay que utilizar la medalla en todos los documentos de comunicación de la bodegas, desde la web y las redes sociales hasta los documentos como las fichas técnicas, etc. Por supuesto, se puede incluir el diseño de la medalla en la etiqueta o enganchar la pegatina. Las medallas tienen un efecto directo en las ventas, sobre todo en lugares donde no está disponible ningún asesoramiento. Permite minimizar los riesgos para el consumidor, nos dicen los distribuidores que pueden multiplicar las ventas hasta por 20.

P.— ¿Y en concreto las Medallas del Concurso de Bruselas?

R.— El Concurso Mundial de Bruselas tiene vocación de ayudar al consumidor en sus compras de vinos. El hecho que esté organizado en Europa, le da una proyección europea evidente. Además, después de 20 años de existencia, la fama del Concurso Mundial de Bruselas goza de una gran proyección internacional, proyección que comparte por supuesto con los vinos premiados.

es un sector muy conservador. ¿Quién se atrevería a decir que el mejor tinto es una garnacha negra de Terra Alta en Catalunya?. Fue el claro resultado del Concours Mondial de Bruselas en 2012.

P.— Desde su perspectiva, ¿Qué momento vive el sector del vino español?

R.— Es un momento complejo. Por un lado, los años del marketing 'nuevo mundo' del mundo está pasando factura a muchas

mercados de consumo. Otro problema es lo del bajísimo consumo del vino en este país. Es curioso ver como este fenómeno acompaña una demanda creciente de los vinos españoles en los mercados importadores de vinos. El problema es que la fragilidad del mercado interno da a las DO menos capacidad para promocionarse, y ser más sensibles a los altibajos de los mercados de consumo lejanos, mucho más abiertos y competitivos.

P.— Y dentro de éste, ¿el valenciano?

R.— El vino de Valencia tiene una relación privilegiada con el Concurso Mundial. El hecho de que organizamos el concurso en Valencia en el 2009 es la principal razón. Valencia tiene una imagen mediterránea y sus vinos acompañan esta tendencia. De hecho logran muchos éxitos en el Concours, tanto Valencia, Utiel-Requena o Alicante. Las variedades como la bobal o la monastrell son originales y es lo que buscan los mercados: buenas sorpresas con buena relación calidad precio. En este sentido, Valencia lo tiene todo.

P.— Conoce el trabajo de la DOP Valencia. Valore el momento de los vinos que salen al mercado con esta marca.

R.— El trabajo de las DO de origen para dar a conocer sus vinos es duro por muchas razones pero sobre todo la gran competición que existe entre las distintas zonas de producción para promocionar sus vinos. Creo que están haciendo un buen trabajo. Les falta seguramente recursos para llegar a todos los mercados, pero creo que el objetivo de mejorar el conocimiento de los vinos de Valencia en la misma zona de producción es vital. Aprovechar el turismo, formar a los profesionales de la prescripción y de la distribución, son herramientas imprescindibles y lo están haciendo muy bien.

P.— ¿Qué le parecen iniciativas como la del Curso de Sumiller especializado en Vinos DOP Valencia?

R.— Es para mí un privilegio estar invitados para hablar con profesionales formándose y de diferentes perfiles. Siempre me sorprende la preparado que son y la calidad de los debates. Son curiosos e

inquietos, de verdad no me lo perdería por ningún motivo. Es esencial que haya una ambición en la profesionalización del sector del servicio del vino y de su distribución. El Curso de Sumiller es una herramienta de primer orden. Es muy abierto y libre: no considera el vino como algo distante o excesivamente elegante (para no decir pijo!). Todo lo que puede acercar el vino del consumidor en las zonas de producción, y aquí en Valencia, es primordial.

P.— El consumo de vino ha caído en picado en España, ¿qué se puede hacer para recuperarlo?

R.— Tengo mis dudas sobre las razones de este esta situación única del mercado español. Creo que todos tenemos un parte de culpa, en particular nosotros los comunicadores del vino. El vino en España en lugar de acercarse de la gente, se alejó. Se menospreció el consumo tradicional de vino alimento (lo cutre), y se promocionó un consumo elegante y privilegiado (lo pijo). Desapareció un consumo medio, normal, desenfadado. Creo que es una equivocación cuando además hablamos de uno de los mayores productores en el mundo. Si comparas con Francia por ejemplo o Bélgica, allá todo el mundo bebe vino en cualquier lugar y momento. Es normal, no es una marca de estatus. ¡Se sirve vino hasta en las discotecas de Bruselas!

P.— ¿Cómo se engancha al público joven a un consumo moderado de vino?

R.— No entiendo esta obsesión con estas campañas de consumo moderado en España cuando justamente el consumo de esta bebida alcohólica es excesivamente moderado en este país. No hay tampoco que despreocuparse de los excesos de consumo de alcohol, lo admito, pero me resulta curioso. El vino es una bebida de relativa baja graduación, de iniciación familiar y de consumo festivo que se incluye en una tradición cultural. No hay que demonizarlo.

P.— ¿Por qué están de moda los espumosos en general?

R.— Tengo una interés particular por los vinos espumosos. En el 2010, me entregaron el premio periodístico del Cava por un reportaje publicado en Bélgica que hoy en día es el primer mercado de importación de cava. Creo que el cava tiene muchas ventajas, es un vino refrescante, de aperitivo, festivo y... gastronómico. Muy versátil. Su consumo es divertido. La llegada de competidores importantes como el cava o el Prosecco, hace que el consumo es mucho más accesible que con los champanes más costosos. Además creo que en un momento de crisis tenemos ganas de celebrar más, aunque sean cosas pequeñas: ¡creo que las burbujas hacen la vida más fácil!

«Valencia tiene una imagen Mediterránea y sus vinos acompañan esa tendencia. El trabajo de la DOP Valencia es vital para el sector»

«El consumo de vino ha caído porque se menospreció el consumo tradicional (lo cutre) y se promocionó un consumo elegante (lo pijo)»

Los resultados están dispuestos en la página web del concurso y ayudan a muchos distribuidores e importadores en el mundo para constituir sus portafolios. La gracia de un concurso como éste, basado en una cata a ciegas, es que permite obtener muchas sorpresas. En las guías o en las catas de vinos a etiqueta conocida, son siempre los mismos vinos que llegan a ocupar los mejores puestos. La prescripción de los vinos

DO. Por el otro, hay una reflexión profunda de qué es lo que los vinos españoles quieren aportar de original al mundo con la recuperación por ejemplo de muchas variedades autóctonas como la bobal o la garnacha. Creo que hay una reconciliación con el concepto afrancesado de terruño, y creo que a largo plazo, es una buena noticia porque es la única manera de proponer algo único y no 'deslocalizable' a los



> CINCO BARRICAS / ENTREVISTA

COSME GUTIÉRREZ- PRESIDENTE DOP VALENCIA

«Nuestros vinos son diferentes y saben a sol y a Mediterráneo»

JAIME NICOLAU / VALENCIA

Si por algo destaca el Consejo Regulador de la DOP Valencia es por ser una verdadera casa para sus bodegas, que la sienten como propia y destacan las facilidades que siempre les ofrecen. Cosme Gutiérrez personaliza esa mano siempre tendida a bodegas y bodegueros. Ha pasado casi media vida ligado a este CRDO en diferentes puestos hasta llegar hace ya unos años a la presidencia. Se le nota tranquilo y a la vez responsabilizado ante la X Noche del Vino, el evento más importante de su particular calendario.

Pregunta.- ¿Por qué el Veles e Vents para esta X edición?

Respuesta.- En el pleno varias bodegas propusieron celebrarlo a lo grande, yendo al Palau de les Arts o a Veles e Vents. Elegimos esta última y me parece un acierto hacerlo cara al mar, al Mediterráneo, porque nuestros vinos son mediterráneos.

P.- ¿Éxito de convocatoria?

R.- Yo creo que sí aunque quizás no quede bien decirlo antes del acto. Pero hemos hecho mil invitaciones y no para de sonar el teléfono pidiendo más.

P.- Eso de público y ¿de bodegas?

R.- También porque de 35 bodegas de otros años ya estamos en 45. Queríamos que estuvieran todas en la parte exterior y vamos a tener que poner 8 o 9 dentro para que estén más amplias.

P.- Y muchas de ellas de otras zonas productoras, ¿qué tiene Valencia?

R.- Tenemos el nombre de Valencia que es muy conocido en toda Europa. Saben que Valencia vende y nosotros tenemos las puertas abiertas para todos dentro de los límites de la UNE45011.

P.- ¿Están los vinos DOP Valencia en su mejor momento?

R.- Por partes. Este año está siendo difícil, ha habido mejores, porque hay mucho vino y los precios no son los del año pasado. Pero en la DOP Valencia casi todas las bodegas tienen todo el vino vendido ya. Aquí nunca ha ido ni una gota de vino a destilación o mesa. El año es bueno, pero ha habido mejores. Y es que el mercado interior está muy de capa caída aunque parece que sube un poco en los hogares, pero no en el canal HO-RECA.

P.- ¿Y en cuanto a calidad?

R.- A nivel calidad sí que estamos en un momento muy bueno. Se están haciendo grandes vinos, todas las bodegas están invirtiendo en mejorar e incluso el agricultor está concienciado en hacer calidad.

P.- ¿Qué hace diferente un 'Valenciano'?

R.- Siempre me gusta responder de manera muy sencilla. Tenemos un clima, un sol y un mar Mediterráneo que otras zonas productoras no tienen y eso nos diferencia. Sí es verdad que no tenemos grandes reservas, pero precisamente por el clima. Pero también es verdad que la gente joven está huyendo cada vez más de vinos complejos.

P.- El tema del turismo del vino pide paso a la carrera y ustedes le han dado una visión algo diferente para el crucerista. ¿Se consolida esa fórmula?

R.- Cada vez que llega un crucero a Valencia vienen grupos a hacer catas a la sede de la DOP. El pasado domingo, por citar un ejemplo, tuvimos que hacer tres grupos de 25 personas. Se llevan una impresión muy buena e incluso se apuntan la marca. Es una acción con la que estamos muy contentos.

P.- ¿Y cada vez más las bodegas se han animado a invertir en enoturismo no?

R.- Sobre todo en la zona de Terres dels Alforins. Los fines de semana siempre están llenos con 2 o 3 autobuses en las bodegas. Algún bodeguero me ha comentado ya que ha facturado más con las visitas que durante la semana y hay bodegas que han hecho incluso comedor para las visitas con lo que cierran el círculo para el turista. Es sumar el mundo del vino al turismo de costa que siempre ha tenido la Comunidad.

P.- ¿Qué importancia tienen los productos frescos tipo Petit Valencia para atraer al público joven?

R.- Son vinos de baja graduación, con un poco de burbuja, muy fácil de beber por estos dos factores y su frescura.

P.- También ha tenido una gran acogida el Master de Sumiller especializado en vino

valenciano, ¿qué buscan con él?

R.- Pues tener a la persona que recomienda un vino en la sala de un restaurante perfectamente preparado en lo que son los vinos de nuestras zonas productoras. Hemos tenido en la tercera edición 25 sumilleres y de un nivel muy alto,

como el del profesorado con el que trabajan. No sólo dan clases prácticas, han visitado bodegas y sus viñedos. Se han empapado de nuestra cultura del vino.

P.- ¿Está cambiando el trato de la restauración valenciana al vino valenciano?

R.- Sin lugar a dudas. Se han dado cuenta de que la gente agradece que les ofrezcan vinos nuestros.

P.- ¿Cuándo nace la DOP Valencia?

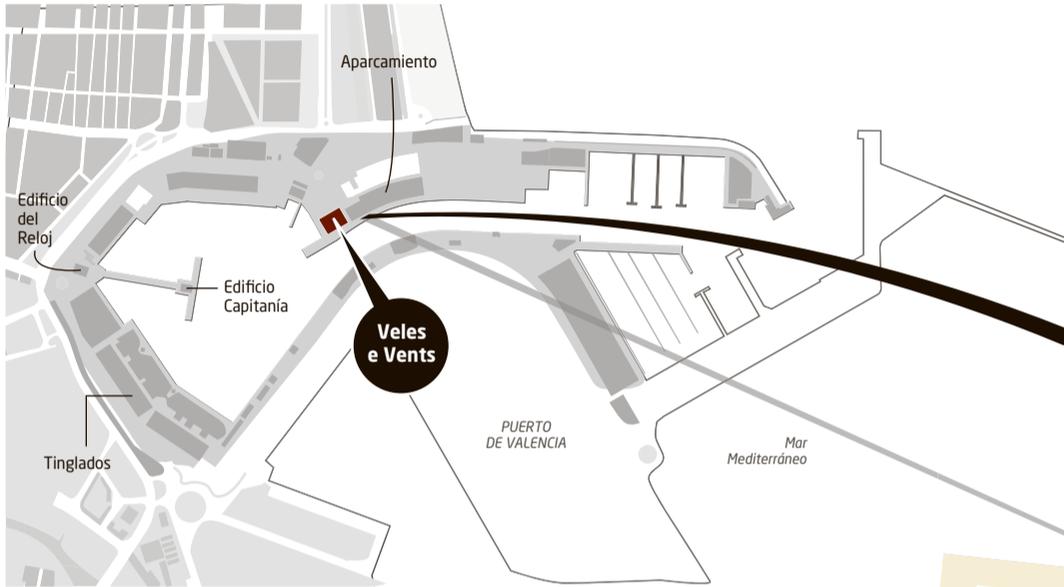
R.- En el año 1932. Hace 7 años nos dieron el reconocimiento a los 75 años de historia.





Bebo con moderación. Es tu responsabilidad.

X Noche del Vino



VINOS RECOMENDADOS



El Novio Perfecto
Cherubino Valsangiacomo



El Renegado Blanco
Bodegas de Utiel



Estrella Frizzante Blanco
Murviedro



Megala
Bodegas Enguera



Viña Tendida Rosado
Cheste Agraria



Venta del puerto n-12
La Viña



Pasión de Moscatel
Bodegas Sierra Norte

PROGRAMA DEL ACTO

- 18.30 horas:** Recepción de profesionales de la restauración, hostelería, tiendas especializadas, hoteles, comercio y medios de comunicación
- 20.00 horas:** Inauguración oficial del acto
 - Presentación
 - Entrega del diploma a los alumnos de la III edición del Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos
 - Entrega de distinciones DOP Valencia
 - Intervención del presidente del CR Vinos DOP Valencia, Cosme Gutiérrez
 - Intervención del representante de la Conselleria de Presidencia, y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua,
 - Brindis final
- 20.30 horas:** Degustación de vinos de la DOP Valencia y cocktail

Entrada al recinto



PREMIADOS CATA ELS BODEGUERS

PRIMER PUESTO

- El Novio Perfecto (blanco) - Bodegas Cherubino Valsangiacomo
- Estrella de Murviedro Frizzante blanco (espumoso) - Bodegas Murviedro
- Fusta Nova (dulce) - Vicente Gandía Pla
- Malvarrosa, (tinto joven) - Coop. Xaló
- Venta del Puerto Nº 12 (tinto con madera)- La Viña-Anecoop Bodegas

SEGUNDO PUESTO

- DNA Fashón Alma Mística 2013 blanco - Bodegas Murviedro
- Luna de Murviedro Fizz blanco espumoso - Bodegas Murviedro
- Dona Dolça moscatel- La Baronia de Turís
- ABC tinto - La Casa de las Vides
- Bilogía tinto - Bodega Los Frailes

TERCER PUESTO

- El Miracle 120 b - Bodegas Vicente Pla
- Viña Tendida, e - Cheste Agraria
- Mistela de Turís - Baronia de Turís
- Ontinium Shira - joven - Bodegas
- Drassanes tint - Bodegas Cherubino

Canal de entrada al Puerto de Valencia

Veles e Vents

Tercera planta

Segunda planta

Primera planta

El evento tendrá lugar en la terraza de la tercera planta

DISTINCIONES DOP VALENCIA

Restaurante con Mejor Carta de Vinos de la DO Valencia: Rte. Abadía de Espi

Mejor Tienda Especializada en Vinos de la DO Valencia: Bouquets S.L., Calle Císcar de Valencia

Mejor Sumiller: Maximiliano Bao (Nariz de oro 2005)

Mejor Tienda Especializada de venta on line: UVINUM tienda on line, líder en España, especializada en la compra online de vinos, cervezas, destilados, accesorios del vino y productos gourmet

Medalla de oro al mérito vitivinícola: a un enólogo de reconocido prestigio de la DOP Valencia. Cosme Juan Cuenca, enólogo Cooperativa San Pedro Apóstol de Godolleta

Canary
Cambra

Casa Benasal Elegant
Pago Casa Gran

Maceració Carbònica Tintorera
Bodegas Belda

AlbuferaTinto
Alturia

Auter Clos de la Vall
Clos de la Vall

1771
Los FRailes

Alcanta Blanco
Bodegas Bocopa

Bisila
Ladron de Lunas

A2
Bodegas Arráez

Brote
Bodegas los Pinos

Aurum
Zagromonte

Balcon de Valencia
Cooperativa de Alcublas

Luna de Mar tinto
BaroniaTuris

El Árbol
Aranleón

El Miracle by Mariscal
Bodegas Gandia

Essencia
Sánchez Zahonero

Macabeo Chardonnay
TorreOria

Ontinium Syrah
Bodegas Ontinium

Mardeso 40
Grados Norte

LaTRibu
El angosto

Viña Villar
crianza

Sueños Mediterraneo
Bodegas Utielanas

Mitos White 2012
Bodegas Mitos

VEGAMAR CRIANZA
Bodegas Vegamar

STO
blanco - de Gandía

espumoso - Anecoop

s - La ís

z tinto s Ontinium

o, de ubino

► CINCO BARRICAS / ACTIVIDADES

Formando prescriptores de vinos autóctonos

Entre las actividades que ofrece la DOP Valencia durante el año destacan dos: el Master de Sumiller especializado en Vino Valenciano, que forma embajadores de nuestros caldos en las salas de los restaurantes, y los Cursos de Iniciación a la Cata

E.V.

El Consejo Regulador de Vinos de la DOP Valencia clausuraba recientemente la III edición del Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos. El presidente de este organismo, Cosme Gutiérrez, quien ha expresado su satisfacción por la excelente acogida, ha asegurado que «este tipo de actividad formativa es una herramienta fundamental para impulsar el conocimiento y la promoción de nuestros vinos entre los profesionales de hostelería de la Comunitat, por lo que desde la DO Valencia vamos a continuar apostando por este tipo de iniciativas».

Un total de 25 alumnos han participado en esta nueva edición, que ha contado con la colaboración de profesionales altamente cualificados, entre los que podemos destacar: Frédéric Galtier-director Internacional de Comunicación del Concurso de Bruselas y Delegado en España), Javier Gila – Somellier de reconocido prestigio en el panorama español e internacional; Maximiliano Bao- Nariz de Oro de España 2005, Carlos González -direc-

tor de cata de Guía Peñin, Salvador Manjón – director de la revista Semana Vitivinícola; Paco Higón, Profesor en Universidad de Valencia e impulsor del portal Verema y Fernando Crespo – docente especialista en Geografía Vitivinícola, entre otros.

Por otro lado y desde el pasado mes de octubre hasta mayo de 2014, cerca de 600 alumnos han participado en los cursos de cata de vino que se imparten en la DOP Valencia, una cifra que representa un crecimiento del 20 por ciento, respecto a la temporada anterior.

En los dos cursos ofertados por la DO Valencia: Nivel 1- Iniciación y Nivel 2-Profundización, los asistentes han podido aprender y perfeccionar sus conocimientos en materia del vino, con temas como la Metodología de Cata, Tipos de vino, Geografía vitivinícola, Servicio y conservación de los vinos, etc.

El presidente de esta entidad, Cosme Gutiérrez, ha destacado que este crecimiento en el número de alumnos, muestra «que cada día hay un interés mayor del público por la cultura del vino y todo lo que rodea este interesante mundo, y es-

to es algo que hemos aprovechado para, a través de estos cursos, fomentar el consumo responsable de nuestros vinos, dando a conocer su amplia gama y calidad, con la posibilidad además, de poder compararlos con vinos de otras zonas de producción, tanto a nivel español como extranjero.

Dada la excelente acogida que han tenido los cursos ofertados este año, los cursos se retomarán a partir del próximo mes de septiembre. En este sentido, Cosme Gutiérrez explica que «el apoyo de los medios de comunicación y las redes sociales han sido fundamentales para la difusión de estos cursos, con el fin de llegar al máximo número de personas».

Los cursos de cata son junto al Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos unas de las principales actividades formativas que la DO Valencia viene desarrollando en los últimos años, con la finalidad de promocionar y dar a conocer la riqueza y diversidad de los vinos adscritos a esta denominación. Son actividades que cuentan con una enorme acogida entre público y sumilleres.



ELNOVIO

Vino Blanco

Perfecto



Cuidado!! Este vino puede producir cantidades enormes de AMOR y buen rollo.

NUESTRO NOVIO ACUDIRÁ A LA CITA DE LA NOCHE DEL VINO DE LA D.O. VALENCIA QUE TENDRÁ LUGAR EL PRÓXIMO 16 DE JUNIO EN EL EDIFICIO VELES E VENTS.



www.valsan1831.com

► CINCO BARRICAS / NOCHE DEL VINO

ALGUNAS CIFRAS

La segunda Denominación que más exporta

E.V.

El Consejo Regulador de Vinos de la DOP Valencia es el segundo exportador nacional de vino tranquilo, con un total de 371.091 hectolitros comercializados, únicamente superado por Rioja, según los datos de la campaña 2012/2013 publicados recientemente por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, MAGRAMA.

Asimismo, lidera la exportación nacional de vino tranquilo en diversos países de la Unión Europea como son: Dinamarca con 19.416 hl, Finlandia (11.828 hl), Letonia (8.144 hl), Lituania (8.118 hl), Estonia (7.324 hl) y Portugal con 3.623 hl vendidos.

Fuera del mercado europeo, Oceanía es otro de los destinos en el que la DO Valencia encabeza el ranking nacional, con un total de 1.938 hl de vino consumidos.

También destaca el notable dinamismo experimentado en otros países como Bélgica (18.852 hl), Suecia (16.848 hl) y Corea (1.462 hl), donde los vinos de la DO Valencia se sitúan ya en un segundo puesto.

Por tipos de vino, la DO Valencia se ha convertido en el segundo exportador nacional tanto de vino blanco, con unas ventas 89.700 hl, como de vino de aguja con más 4.880 hl vendidos.

Pero es que además ese reconocimiento del mercado lo es también de la crítica. De hecho Peñín, una de las Guías más representativas del sector cuenta con más de 40 referencias de esta DO entre las mejores. Un total de 40 vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia han obtenido una calificación de sobresaliente, entre 90-93 puntos, en la Guía Peñín 2014.

La edición de este año resalta además, la excelente calidad de los nuevos vinos blancos de esta denominación, que logran también una puntuación muy elevada.

En este sentido, el presidente de la DOP Valencia, Cosme Gutiérrez, explica que son vinos en los que «se empieza a trabajar sobre sus lías, y una parte de ellos llevan además envejecimiento en barrica».

Sueño de Megala 2008, de Bodegas Enguera, Almendros 2011, de Bodega El Angosto y el Moscatel Cuva Vella de Cherubino Valsangiacomo, son los tres vinos que

han obtenido la mejor calificación, con 93 puntos cada uno.

Asimismo, sobresalen con 92 puntos un total de nueve vinos: Almendros 2012 blanco y El Jefe de la Tribu 2011 tinto, de Bodegas El Angosto; Paradigma 2008 tinto, de Bodegas Enguera; Cueva del Pecado 2009 tinto, de Bodegas Murviedro; La Danza de Moma 2009 tinto barrica, de Bodegas los Frailes; Maduessa 2009, de Celler del Roure; Cambra Dos 2011, de Rafael Cambra; El Arbol de Aranjón 2008 tinto reserva, de Bodegas Aranjón y Falcata Arenal 2009, de Pago Casa Gran.

Otros diez vinos han obtenido 91 puntos y son: Angosto blanco y Angosto tinto 2011, de bodegas El Angosto; Murviedro Colección Petit Verdot Colección 2012 tinto, de Bodegas Murviedro; Megala 2010 tinto, de Bodegas Enguera; Venta del Puerto Nº 18 2009 tinto barrica, de Bodegas La Viña- Anecoop, Les Alcusses 2010 tinto, de Celler del Roure, Cambra Uno 2011, de Rafael Cambra; Casa Benasal Elegante 2008 tinto, de Pago Casa Gran y Graciano 2010, de Heretat de Taverners.

Por último, han logrado una calificación de 90 puntos los vinos: Ca Belda 2007 barrica, de Bodegas J. Belda; Trilogía 2009 tinto, Blanc de Trilogía 2012 y Casa Los Frailes 1771 2011, todos de Bodegas Los Frailes; Bles reserva de Aranjón 2010 tinto reserva, de Bodegas Aranjón; Cullerot 2012 blanco, Setze Gallets 2011 tinto y Les Alcusses 2009 tinto, de Celler del Roure; Venta del Puerto Nº 12, de Bodegas la Viña- Anecoop; Mala Vida 2011 tinto, de Bodegas Arráez; Alba de Murviedro 2012, de Bodegas Murviedro; Uva D'Or Moscatel, de Bodegas Vidal, Punt Dolç tinto, de Heretat de Taverners; Casa Benasal 2012 blanco y Casa Benasal Crux 2008 tinto, Falcata Casa Gran 2009 tinto, de Pago Casa Gran; Pasamonte Tintorera 2011, de Bodegas Vegalfaro; Actum Finca El Renegado 2010 tinto, de Bodegas y Viñedos de Utiel; Clos Cor VÍ Riesling 2012 blanco de Clos Cor VÍ.

En esta nueva edición de la Guía Peñín, considerada actualmente como una de las publicaciones más influyentes a nivel mundial, se han batido todos los récord respecto al número de vinos catados, con una cifra que alcanza las 10.200 muestras.



Enguera
Bodegas



La ilusión y los sueños en nuestros vinos.



WINE in MODERATION
Alta en Vinos

DNA de Murviedro nace de la esencia de las tierras y viñas de España. Es un moderno tributo a una milenaria herencia vinícola.

Con un toque mediterráneo, la gama Fashion recupera algunos de los varietales internacionales más importantes, para cultivarlos bajo el sol mediterráneo.



DNA
MURVIEDRO

www.murviedro.es



► CINCO BARRICAS / NOCHE DEL VINO



EVENTOS

Éxito de la III Mostra de Terres dels Alforins

El evento celebrado en esta ocasión en Moixent sirvió para homenajear al catedrático Juan Piqueras.

C.B.

La Asociación Viticultors i Productors de les Terres dels Alforins celebró el pasado sábado 24 de mayo su 3ª Mostra de Vins. Más de tres mil personas se dieron cita en Moixent y tuvieron la oportunidad de conocer y disfrutar de la extraordinaria riqueza vitícola y cultural del territorio conformado por Moixent, La Font de la Figuera y Fontanars dels Alforins.

Durante la jornada, las bodegas asociadas ofrecieron en degustación y venta las novedades y las nuevas añadas de sus vinos. El público pudo comprobar in situ las bondades del gazpacho elaborado por Ramón Ferri (Los Carasoles), de las cazuelas de arròs al forn de Jose 'El Moliner' y de los productos de algunas carnicerías y hornos de estas tres localidades. Otros pequeños productores ofrecían a los asistentes albaricoques recolectados esa misma mañana, confituras, miel, artesanía de esparto, castañuelas...

La historia de estas tierras estuvo muy bien representada gracias al personal del Museu de Prehistòria de Valencia y a los responsables de las excavaciones que se siguen llevando a cabo en el poblado ibero de La Bastida de les Alcusses y gracias también a la asociación Iniciatives Culturals de



Moixent que realizó visitas guiadas por el Moixent Medieval. La ambientación musical matinal corrió a cargo de las formaciones Combo Jazz y Jove Big Band de la magnífica escuela de música Ad Libitum de la vecina localidad de Ontinyent y por la tarde los asistentes disfrutaron con las festivas versiones de Lulú y los Tigretones, el pop manouche de Carola Mendoza, David Gracinsky y Camilo Gonzalez.

Con esta iniciativa, las once bodegas que forman actualmente esta asociación, Antonio Arráez, Bodegas Enguera, Celler del Roure, Clos de la Vall, Daniel Belda, Heretat de Taverners, Los Frailes, Los Pinos, Rafa Cambra, Torrevellisca

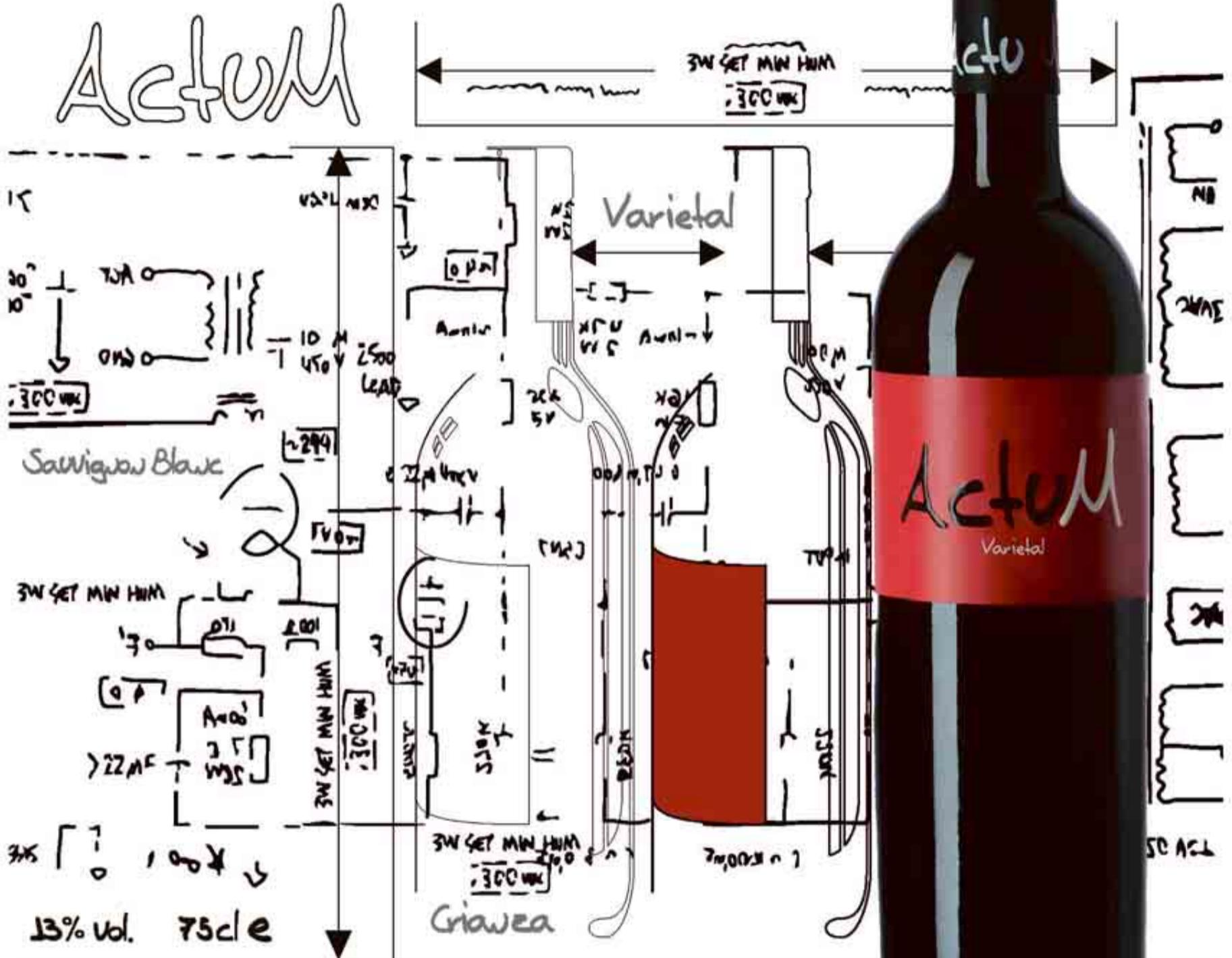
y Vinos de la Viña, pretenden poner en valor la personalidad propia de sus viñedos a través de la recuperación sus variedades autóctonas, el compromiso con el viñedo y el respeto por la milenaria historia de este singular territorio.

Asimismo, durante la Jornada se realizó un homenaje a Juan Piqueras, doctor en Geografía e Historia y catedrático de análisis geográfico regional, por su dilatada trayectoria como investigador y docente universitario muy centrada en la geografía rural y en las actividades agrarias vinculadas con la viticultura con numerosas publicaciones especializadas en torno al mundo del vino.



Impreso por Miguel Ygueravide Polanco. Prohibida su reproducción.

momentos Actum, momentos con Mayúsculas



www.bodegasdeutiel.com



Bodegas y Viñedos de Utiel
 Finca el Renegado
 962 174 029
 Caudete de las Fuentes
 Utiel · Requena · Valencia

by/lockdesign.com

> CINCO BARRICAS / GASTRONOMÍA

EDUARDO CRIADO - GRUPO LA REINA

«Queremos que el cliente se lleve una buena experiencia y que pueda repetir»

E.V.

Hoy en día sorprende encontrar un empresario tan joven y con tanta ilusión por continuar creciendo. Con sólo 33 años, Eduardo Criado dirige y gestiona cuatro restaurantes ubicados en los puntos más emblemáticos de Valencia. Lo que al principio fue sólo una idea, un sueño, hoy es una realidad y Grupo La Reina se ha consolidado como una de las apuestas hosteleras más atractivas de la ciudad. Y continúa creciendo. «La idea original fue de mi padre, que hace diez años se propuso abrir una franquicia de tapas y pinchos», nos cuenta Eduardo mientras probamos el pulpo a la parrilla salteado con puré de patata ahumado, una de las últimas creaciones del chef del Restaurante La Reina, Jim Harris. Poco a poco el plan de franquiciarse se convirtió en una propuesta propia, diferente e innovadora en el momento, la Taberna de la Reina, en la que se podían tomar pinchos directamente de la barra, como en el norte de España. A ésta le siguió otra taberna y más tarde, el Restaurante La Reina, «en el que queríamos ir un paso más allá aportando una visión moderna a la gastronomía tradicional». Hace poco más de un año, Huerta Santa Catalina se unió al grupo hostelero con una propuesta basada en los platos tradicionales valencianos elaborados con productos de mercado.

El Restaurante La Reina es sin duda la joya de la corona. En él podemos degustar platos como el takaki de atún, mini hamburguesa de pato con mayonesa de wasabi, pincho de pollo tandoori con salsa de yogur, o cordero deshuesado con corteza de pistacho, en una carta que cambia cada temporada, surgida de la mente del chef británico Jim Harris y su equipo de cocina. «La cocina de Jim se basa en la combinación de sabores y texturas con los que siempre sorprende a los comensales» asegura Eduardo, y nos cuenta que el británico posee un bagaje culinario forjado en grandes restaurantes de países como Reino Unido o Australia. Este año, por ejemplo, hemos podido probar sus 'falsos huevos rotos' un postre que tiene la apariencia exacta de un plato de huevos fritos con patatas. O las perlas de lychee que aportaban un punto dulce a un pincho de sardina ahumada.

En su patio interior cubierto recientemente decorado nos sirve con diligencia y una sonrisa el equipo de sala «que está muy comprometido con el proyecto», asegura Eduardo. La idea original del Restaurante La Reina era poder



JOSÉ CUÉLLAR

ofrecer innovación, creatividad e ingredientes de primera calidad a un precio asequible para cualquier bolsillo. «Queremos que la gente venga y repita», asegura el propietario, «que se vayan a casa satisfechos, con el estómago lleno y una buena experiencia que puedan permitirse repetir a menudo».

Una de las grandes iniciativas del Restaurante La Reina son sin duda 'Los jueves de la Reina', un

afterwork al que cada semana acude más gente atraída por la animación y la degustación gratuita de pinchos. «Creamos el afterwork al principio para dar a conocer el restaurante, pero ya se ha convertido en una tradición de los jueves, y eso nos encanta», comenta el propietario satisfecho y confiesa que pasa todo el día pensando en nuevas iniciativas que resulten atractivas. «Ahora durante el Mundial

ofrecemos la posibilidad de ver el partido con un entrecot y un tanque de cerveza por sólo 15 euros», señala, «también colaboramos con otras empresas celebrando cenas maridaje, jornadas gastronómicas, presentaciones y fiestas». ¿Cuál será la próxima idea?

«Es posible que un área cerrada con monitor para niños los sábados a mediodía», nos cuenta, ya que su reciente paternidad le ha

hecho ser consciente de las necesidades de los padres jóvenes. ¿Y para cuándo el próximo restaurante? Eduardo se ríe. «Cuando abrimos Huerta Santa Catalina me dije que era el último, pero la verdad es que últimamente no dejo de pensar en nuevas posibilidades». Y es que el ser emprendedor es algo que se lleva en la sangre, así que es posible que Grupo La Reina continúe creciendo. Esperaremos ansiosos.



NUEVO FORD B-MAX

> Puertas de Fácil Acceso

Ingenioso e Innovador, así es el Nuevo Ford B-MAX, el primer OpenCar de la historia. Es el único turismo con tecnología inteligente que crea un acceso lateral de 1,5m y sin obstáculos. ford.es

Por 11.990€

Sin obstáculos, sin límites.



Red Ford de Valencia

Gama Ford B-MAX consumo medio combinado de 4,0 a 6,4 l/100 km. Emisiones de CO₂ de 104 a 149 g/km.

Ford B-MAX Ambiente 1.4 90CV (66kw) con aire, radio CD MP3. La oferta incluye IVA, I.M., transp., dto. promocional, Aport. Concesión y dto. por financiar con FCE Bank plc S.E. a través de su campaña "Vente a Ford Credit", permanencia mínima 24 meses. Sujeto a la aportación del Plan PIVE del Gobierno. Válido en Pen. y Bal. hasta fin de mes. No compatible con otros dtos. El modelo visionado podría no coincidir con el ofertado.

Todocamino. Todociudad. Todotú.

Nuevo Clase M desde 55.200€*

financiando con Mercedes-Benz Financial Services

Con el nuevo Clase M de Mercedes-Benz te puedes atrever con todo. Y lo puedes hacer porque tendrás en tus manos un diseño tan único que marca la tendencia en su categoría. Un diseño robusto, moderno y versátil que te permite ser el más elegante tanto por ciudad, como si decides perderte por la naturaleza. Nuevo Clase M de Mercedes-Benz, un tododiseño.



Síguenos:



Mercedes-Benz

Gama Clase M: Consumo medio 6,0 - 11,8 (l./100 km) y emisiones de CO₂ 158-276 (g/km)

*Clase M (ML 250 BlueTEC 4MATIC de 204 CV), IVA, IM y transporte incluidos.

Solicitudes aprobadas hasta 30/06/2014 y contratos activados hasta 31/08/2014

MERCEDES-BENZ COMERCIAL VALENCIA

Concesionario Oficial y Filial Mercedes-Benz Gran Vía Marqués del Turia, 52. Tel.: 96 122 44 46. VALENCIA,
Avda. La Pista, 50. MASSANASSA, (Antigua Pista de Silla) Tel.: 96 122 44 01 Ctra. Valencia- Madrid (salida 351),
Avda. Real Monasteri de S^a M^a de Poblet, 50 Tel.: 96 122 45 76, QUART DE POBLET.
Tuéjar, 14. Tel.; 96 122 46 25. L'ELIANA., www.valencia.mercedes-benz.es