Cinco barricas

LA GUÍA 2021

...Y las tierras dejaron de ser invisibles. Los pueblos y territorios recuperaron la vida. Su fuerza, la cultura del vino: origen, historia, tradición y patrimonio. Destinos idílicos al abrigo de unas viñas que susurran relatos mágicos capaces de despertar los sentidos.

Plaza

PVP: 3€
ISSN 0266-0547
9 770266 054734



© Miquel Francés

VALENCIANOS DE ORIGEN, MEDITERRÁNEOS DE CORAZÓN



www.dovalencia.info

CUANDO SABE A MEDITERRÁNEO, SABE A

DO Valencia

La **riqueza**, **diversidad** y **variedad climática** que caracterizan a esta denominación, dan como resultado la elaboración de unos **vinos de gran nivel**, con notable peso de las variedades autóctonas, pero con unos perfiles muy diferentes.

EL NADAL ÉS VALENCIÀ
D.O. VALENCIA
GENERALITAT VALENCIANA

VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Valencia. Vinos del Mediterráneo

Plaza

EDITA
Uvepe Plaza S.L.

PRESIDENTE
Enrique Lucas

DIRECTOR GENERAL
Miguel Miró

DIRECTOR DE EXPANSIÓN
Juan Ignacio Alfonso

DIRECTOR
Jaime Nicolau

COORDINACIÓN EDITORIAL
Isabel Cremades

REDACCIÓN
Olga Briasco, Pepelu González, Mar Lafuente, Berta M.ª López, Jaime Nicolau, Pedro R. Arias

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Isabel Cremades, Juan Jiménez, David Segovia

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO
Adriana Cembrero, Vicent Escrivà, Paula Jiménez, Fernando Murad, Andy Ramo

DIRECTOR COMERCIAL
Pablo Momiejo

PUBLICIDAD
Ignacio Salinas, Yolanda Solano

IMPRIME
Grupo Diario Imprenta S.L
Calderers, 40. P.I. Camí de La Mar
46120 Alboraya (Valencia)
Teléfono: 96 330 18 32

DEPÓSITO LEGAL
V-2740-2020

ISSN
2660-5473

UNA PUBLICACIÓN DE UVEPE PLAZA SL
C/ Roger de Lauria, 19-2ºc.
46002 València
Teléfono: 96 353 69 66
5barricas.valenciaplaza.com
Twitter: @5barricas

Cinco barricas desde la App Revista Plaza

Puedes disfrutar de la lectura de 5barricas en tu dispositivo **IOS** o **Android**. Descarga la **App Revista Plaza**.



Sumario

06 Destino interior
El mundo del vino, una enorme ventana al turismo de experiencias



10 Casa Los Frailes
Posiblemente la bodega más antigua de España

18 Bodegas Nodus
¿Y si El Renegado fuera el rincón más bello del mundo?

26 Arráez
Una visita para canallas e inconformistas

48 Cooperativa de Viver
Un bello pueblo y una viña que cobra vida cautivan al enoturista

52 Chozas Carrascal
Excelencia de tradición familiar

68 El Origen
Un recorrido por el mundo del vino mediterráneo a través de sus tierras y sus gentes



118 Cultura en vena
Tradición, historia y patrimonio se dan la mano en el mundo del vino



126 Castillo de Liria
La saga que cambió el rumbo de los vinos valencianos

132 La Sala
La vida hay que disfrutarla a sorbos y bocados



138 Ciro-Casa Lo Alto
Un equilibrio brillante que desborda sabor y calidad



178 Vámonos de vinos
Locales con esencia y encanto, auténticos templos para los *winelovers*

192 Novedades
Los nuevos vinos que han llegado en 2021

202 La Selección 5b
Más de 100 vinos con los que acertar en Navidad

Somos una revista interactiva

La guía anual **5barricas** está preparada para enlazar con contenidos digitales (artículos, vídeos, podcasts, etc). **Conectar con esta interactividad es muy fácil**:

PASO 1
Abre la cámara de tu smartphone

PASO 2
Escanea el código QR

PASO 3
Accede al enlace web



Reservados todos los derechos. El contenido íntegro de esta publicación, ya sean textos, fotografías o diseños publicitarios (con excepción de los facilitados por los anunciantes), es propiedad de Ediciones Plaza S.L. y no puede ser reproducido, ni total ni parcialmente, en ningún otro medio ni por ningún otro sistema, sin la autorización expresa del editor o del propietario legal de los respectivos derechos de autor.

A sorbos...

Saborea la vida

Descubrir nuestro bello territorio a los lectores ha sido uno de nuestros objetivos desde que iniciáramos esta aventura por el mundo del vino hace 15 años. La vida hay que saborearla a pequeños sorbos

En el último año y medio hemos aprendido a conjugar el verbo saborear. Nunca antes lo habíamos utilizado de manera tan profunda. Cada segundo cuenta y no hay otro igual. De la noche a la mañana perdimos tanto que se nos apagaron los plomos de una vida que estábamos consumiendo a velocidad de vértigo sin sacarle el jugo a cada momento en familia, a cada tarde de vinos con los amigos, a cada cena en pareja.

Pero en un mes de marzo que es alegría para todos los valencianos un bofetón nos metió de lleno en una larga pesadilla. Y ahí tocamos fondo. Fue entonces cuando, por obligación, paramos y fuimos capaces de resetearnos y ver la vida desde otro punto de vista y nos marcamos un objetivo: saborearla. Es todo tan reciente, de hecho todavía convivimos con el pequeño virus que zarandeó el planeta, que no deberíamos olvidarlo.

En este contexto desde Plaza nos propusieron un reto el pasado mes de mayo: hacer un programa de TV en el que el vino y la gastronomía fueran los protagonistas. Y allí que nos lanzamos. El título tuvo poca discusión: «A sorbos y bocados», con el «saborea la vida» haciendo de telonero. Desde que empezara la pandemia decidimos redoblar esfuerzos para apoyar a un sector golpeado duramente en la línea de flotación. El cierre de la hostelería suponía un disparo en el corazón primero para los propios hosteleros y después para todos sus proveedores, entre ellos obviamente el sector bodeguero. Era un bajonazo para una Comunitat que tiene en el turismo uno de sus pilares de carga. Abrir esta nueva ventana nos iba a permitir dar mayor visibilidad a proyectos con nombre y apellidos, pero también con cara y corazón.

Nos pusimos manos a la obra con el objetivo de ser los ojos de nuestros lectores en el propósito de descubrirles rincones mágicos del mundo del vino desde Castellón a Murcia, desde Utiel-Requena a Valencia. Para ofrecerles bocados inolvidables arraigados al producto de kilómetro cero. El esfuerzo ha sido grande pero durante 26 semanas hemos venido haciéndolo con grabaciones diarias, con un calendario de locos pero con todo el alma y el corazón que podíamos poner e intentando llegar a cuantos proyectos pudiéramos.

Nos marcamos como utopía que cada programa, cada reportaje en 5barricas, sirviera de inspiración para que aquellos que nos siguen sintieran un deseo de vivir la experiencia y la historia que les acercábamos. Y estamos satisfechos. Difícilmente se puede medir nuestro trabajo de otra manera que no sea con las audiencias. Y en eso, en todos los formatos de comunicación que trabajamos, las cifras no han dejado de crecer.

Saborea la vida... A sorbos y bocados!

COMUNITAT VALENCIANA | TU DESTINO GASTRONÓMICO SEGURO

Mediterráneo EN VIVO Y SEGURO



COMUNITAT VALENCIANA · L'EXQUISIT mediterrani · CONHOSTUR CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Destino interior

Hemos aprendido a mirar lo que tenemos cerca con ojos de turista. El vino está directamente vinculado a los pueblos, a sus tradiciones y a sus gentes, a las bellas tierras del interior. El enoturismo es la ventana abierta al disfrute de experiencias inolvidables y se ha convertido en un fenómeno que ha llegado para quedarse. Os invitamos a un recorrido idílico agarrando con fuerza el origen. Rincones y experiencias que formarán parte de los recuerdos imborrables. Un viaje por y para ese disfrutón que todos llevamos dentro.

10 CASA LOS FRAILES. Posiblemente la bodega más antigua de España

14 FINCA SAN BLAS. Un proyecto con filosofía propia

18 BODEGAS NODUS. ¿Y si El Renegado fuera el rincón más bello del mundo?

22 HOYA DE CADENAS. El corazón del enoturismo de Vicente Gandía

26 BODEGAS ARRÁEZ. Una visita enológica para 'canallas' e 'inconformistas'

30 BODEGAS ENGUERA. Los murciélagos contra el villano del viñedo

34 LA CASA DE LAS VIDES. El viñedo de montaña que nació en una cueva de Cádiz en plena Guerra Civil

38 CELLER DEL ROURE. Cuando la magia de embotellar un paisaje detiene el tiempo

42 BODEGAS VEGAMAR. Una experiencia enoturística *gourmet*

46 BODEGA MONTESANCO. Un paraje 'de cine' con viñas excepcionales de 140 años

47 BODEGAS LOS PINOS. El idílico paisaje de Los Pinos que te conecta con la naturaleza y la viña

48 COOPERATIVA DE VIVER. Un bello pueblo y una viña que cobra vida cautivan al enoturista

52 CHOZAS CARRASCAL. Excelencia de tradición familiar

56 BODEGAS HISPANO SUIZAS. Nacidos para ser diferentes desde la exclusividad

60 BODEGA RAFAEL CAMBRA. Rafa Cambra, el pasante que sienta cátedra en Terres dels Alforins

64 FINCA COR VÍ. Paisaje, origen y corazón para cumplir un sueño

El vino, la oportunidad del territorio

Todos tenemos en la cabeza destinos turísticos de gran belleza que tienen en el mundo del vino, su cultura, sus tradiciones y sus paisajes un enorme imán que es capaz de atraer a miles y miles de turistas cada año. Modelos de éxito como Napa Valley, La Toscana, la Provenza o el Ródano, u otros más cercanos como Rioja o Ribera del Duero, eran el espejo en el que las bodegas del arco mediterráneo fijaban su mirada. Son muchos los proyectos que hemos conocido en profundidad en estos 15 años siendo altavoz de un sector que venía trabajando el enoturismo de manera notable, pero faltaba estructurar una oferta más contundente, con una gastronomía a la altura y alojamientos que terminaran de hacer la experiencia inolvidable.

Y este 2021 será recordado por haber supuesto el 'Big Bang' del enoturismo que a la vez supone la explosión de los pueblos que tan cerca tenemos como destino. Este año, motivado también por las restricciones de movilidad, hemos aprendido a descubrir lo que tenemos cerca con ojos de turista. Hemos valorado patrimonio bellísimo que siempre ha estado ahí, aunque normalmente pasábamos de largo. Hemos elegido comer platos que son historia y tradición de nuestra tierra y que, en muchos casos, ni siquiera sabíamos que existían. Hemos descubierto bodegas preciosas en cualquiera de nuestras zonas productoras con experiencias confeccionadas para disfrutones de esas que no se olvidan jamás. Y sí, el enoturismo ha explotado en nuestras tierras.

Desde estas páginas hemos repetido en cada una de las ediciones anteriores que la unión hace la fuerza, que juntos somos más fuertes, que la fuerza del lobo es la manada... y en el enoturismo se ha vuelto a demostrar. Las rutas del vino trabajando codo con codo, las asociaciones de pequeños viticultores y bodegueros apostando por su paisaje, su historia, su territorio y

Los territorios del interior, que cerca del Mediterráneo son un mar de viñas, tienen una gran oportunidad de la mano del vino y el enoturismo

sus gentes... y ha cuajado. El enoturismo es la 'gran oportunidad' del territorio. Será 2022 el ejercicio que nos permita hacer un balance real, siempre con permiso de la pandemia y viendo el año sin restricciones, aunque las cifras de cada fin de semana ya son un éxito descomunal.

Ese ha sido nuestro objetivo siempre durante estos 15 años. Los bodegueros y las gentes del vino lo saben. Nos daba hasta coraje ver que el enorme potencial que tenemos en materia de enoturismo no arrancase. Pero no nos hemos rendido. Es más, hemos redoblado esfuerzos de la mano de Ediciones Plaza echando más gasolina cuanto más complejo era el momento. El penúltimo paso, en mayo, con el programa de TV *A sorbos y bocados*. Pero seguro que hay más.

Cada vez que algún lector o espectador nos dice la frase mágica de «no sabía que teníamos esto tan cerca», nos convence un poco más de que lo que hacemos es importante para el sector.

Que el vino es un motor socioeconómico de nuestro territorio es algo que deberíamos dar por superado, porque es así. El enoturismo, una oportunidad histórica para los pueblos de interior que está provocando el regreso de ilusionados emprendedores que un día volaron en busca de una vida urbanita, teóricamente mejor. Hoy sus ojos brillan de nuevo, como el de las gentes de un territorio que en muchos casos caminaba a la deriva. La oportunidad la tenemos delante, vamos a aprovecharla juntos.



POR
JAIME NICOLAU
@5barricas

QR

ENLACE AL ARTÍCULO
Escanea el código desde la cámara de tu smartphone.

ENLACE CON **VÍDEO**

Escapadas

Escapar: salir de un encierro o un peligro. Así define el verbo que más hemos utilizado en 2021 la Real Academia Española. Evadirse y disfrutar son conceptos que añade a esta definición el mundo del enoturismo. Hemos recorrido la Comunitat Valenciana, haciendo incursiones en la vecina Murcia, para descubrir rincones mágicos alrededor del vino. Para mostrar destinos idílicos vinculados a su cultura. Para meter cada semana una bodega tras otra en sus agendas convencidos de que la experiencia merece la pena.

Posiblemente la bodega más antigua de España

En las entrañas del valle de Els Alforins, en el pueblo de Fontanars, se encuentra Casa Los Frailes, un destino único que esconde una historia fascinante



LOS ORÍGENES
Desde 1771 conserva la familia Velázquez una escritura que data la llegada de sus antepasados a la finca en ese año.
CASA LOS FRAILES

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ**

14 DE MAYO Hace unos días era noticia una publicación de un portal especializado en viajes que se hacía eco del ranking de las diez bodegas más antiguas de España. Para elaborar ese TOP10 contemplaban firmas en las que se hubiera producido vino de manera ininterrumpida. Y ahí, con esas reglas del juego, **Casa Los Frailes** se situaba como la cuarta bodega más antigua de España, datada en 1771. O lo que es lo mismo, en 2021 se cumplen 250 años elaborando vino de manera ininterrumpida. Viajamos en busca de ese legado hasta Fontanars dels Alforins, una de las localidades que conforman el triángulo mágico del vino mediterráneo conocido como Terres dels Alforins, dentro de la Denominación de Origen Valencia y sustentado en otros dos vértices: La Font de la Figuera y Moixent. Es un territorio privilegiado para el cultivo de la vid. Las últimas estribaciones de la Vall d'Albaida conforman un corredor natural de unos tres kilómetros de ancho y más de 40 kilómetros de longitud que «desemboca» directamente en el Mar Mediterráneo. Unas condiciones privilegiadas que dotan al cultivo de las bondades del clima atlántico pero con una marcada influencia mediterránea. Y eso, en viticultura, es pura magia.

Nos recibe en Casa Los Frailes la 13ª generación de la familia Velázquez, **Miguel** y su hermana **María José**, acompañados de la sabiduría de **Carlos Velázquez**, su padre y 12ª generación. Hasta donde nosotros sabemos, porque con ellos ya lo hemos contado en varias visitas a esta bellísima bodega, la tradición vitivinícola de Casa Los Frailes arranca en 1771 y desde entonces nunca se ha interrumpido. Así consta en la escritura de compra en pública subasta de la familia al monarca Carlos III. Hasta ahí seguimos hablando de la cuarta bodega más antigua de España. Pero, ¿qué pasó con los anteriores propietarios de la finca?, ¿elaboraban vino? Los Jesuitas vivieron en ella desde el s.XVII hasta el s.XVIII. Ellos fueron quienes elaboraron vino en la bodega tradicional de depósitos de argamasa, tinajas de barro enterradas y lagares de hormigón que hoy sigue utilizando la familia Velázquez. Pero mucho antes las viñas fueron plantadas por los cristianos en el s.XIII tras la expulsión de los moros.





DOS GENERACIONES
El papel de Carlos Velázquez Cuentan María José y Miguel Velázquez, actualmente al frente de la bodega, que fue su padre el que les 'invitó' a potenciar un proyecto bodeguero que hoy brilla con luz propia.

A su paso por la comarca Jaime I, tras su conquista de Valencia, convirtió la zona en «dominio real» pasando a formar parte de su patrimonio personal. Años más tarde, cedió el dominio a sus nobles. Durante el s.XVII pasó a manos de los frailes Jesuitas que llegaron a ser propietarios del 80 % de las tierras en los Alhorines siendo en su gran mayoría donaciones. Y a partir de 1771 la historia que hoy les contamos.

Como ven, y pese a que no hay documentos que lo atestigüen anteriores a esa escritura de 1771, sí existen evidencias que entenderán mejor si hacemos un repaso por la bonita historia de uno de los proyectos más sinceros, singulares y bellos de cuantos podemos encontrar en el mágico triángulo de las Bermudas del vino valenciano. Viajamos en el tiempo hasta Terres dels Alforins.

Y para hablar de la historia, Miguel Velázquez y su hermana María José ceden la palabra a su padre Carlos, una auténtica fuente de conocimiento de todo lo que las paredes, las viñas, los almendros y los olivos de Casa Los Frailes esconden. Realmente Miguel y María José nos han hecho un regalo impagable porque es un privilegio escucharle. El momento es de los que quedan para siempre en la memoria, condicionado también por la extrema belleza de todo lo que nos rodea. «La bodega data, que tengamos constancia, del s.XVII, aunque en propiedad de la familia desde el s.XVIII. Seguramente el vino siempre haya sido una de las actividades de la fin-



PAISAJE DE VIÑA. Un lienzo vivo. La bodega está rodeada de un viñedo espectacular que es capaz de dibujar un lienzo diferente según la época del año en que se visite. CASA LOS FRAILES



SUELOS MÁGICOS **María José Velázquez** con Dominique Roujou de Boubée, enólogo consultor, e Yves Herody, geólogo especialista en catalogación de suelos, en uno de los estudios a conciencia de la finca. CLF

ca desde que los cristianos plantaran las viñas en el s.XIII», comienza explicando.

«En la escritura de compra de 1771 figura que era Propiedad de los Regulares de la Compañía de Jesús. Realmente el nombre de la finca era 'La Concepción' pero por su pertenencia a los Jesuitas era en la zona vulgarmente conocida como 'Cals Frares' (Casa Los Frailes). Nosotros decidimos seguir con este nombre», nos cuenta con calma Carlos Velázquez, con unas excepcionales fotografías de casi un siglo a sus espaldas, como si quisieran escuchar todas sus explicaciones. «Los Jesuitas fueron expulsados de España tras el motín de Esquilache de manera oficial en 1767 por orden de Carlos III y todas sus propiedades pasaron a manos de la corona que sacó la finca a pública subasta cuatro años después, en 1771, cuando la adquiere un antepasado mío», explica Carlos. «La finca contaba con tres cultivos fundamentales, como casi todas las agrícolas de esta zona. Uno era el cereal para alimentar a las familias, pero también para el sustento y cuidado de los animales. El segundo cultivo era el olivar, en la parte más pobre de la finca, por la capacidad tremenda del olivo de habitar en suelos pobres y complicados y salir adelante con fuerza. Pero el cultivo que generaba dinero para la explotación era el viñedo. Estas fotografías que tengo detrás de mis antepasados son de 1905 y en ellas aparecen mi padre y mis abuelos» recuerda de manera entrañable. «Junto a los cultivos había animales, tanto para el trabajo en el campo como para el autoabastecimiento y, en el caso de nuestra finca, la bodega para elaborar el vino. Eran los rasgos comunes de las fincas de esta zona», concluye Carlos. Y de esa tradición hablan también tesoros de varios siglos como la bodega fonda excavada unos cuantos metros bajo la casa, con las grandes tinajas de barro enterradas buscando el efecto cueva para la conservación en perfectas condiciones del vino, trabajando por gravedad. Hasta ella se llega en un ritual mágico recorriendo un camino recóndito que te cautiva para siempre.

Pero Casa Los Frailes ha tenido algunos puntos de inflexión importantes para ser hoy una de las bodegas de referencia de los grandes vinos del arco mediterráneo. Hace 30 años Carlos Velázquez llamó a capítulo a sus hijos Miguel y María José para involucrarlos en un importante paso adelante para Casa Los Frailes. Dar brillo a toda la excepcionalidad de la finca embotellando sus propios vinos, pues la tradición de las fincas de la zona era elaborar graneles. Y Miguel y María José aceptaron con ilusión el reto que su padre les planteaba convencidos de que el proyecto podría salir adelante si eran capaces de fusionar esa enorme tradición, representada en la persona de su padre, con la innovación que ellos fueran capaces de aportar. Y apostaron por la agricultura ecológica hace más de un cuarto de siglo siendo pioneros en España junto a sus vecinos de Casa Los Pinos. Respetaron siempre la monastrell tan arraigada a su origen como abanderada del proyecto, pero la rodearon de otras variedades. Realizaron estudios de suelos que les han permitido conocer mejor su finca y elaborar una nueva familia de vinos excepcionales. Y dieron un paso más, y María José se encargó de un brillante trabajo en el viñedo que les ha valido tener desde hace dos años la certificación de agricultura biodinámica. Y... podríamos seguir sin parar añadiendo 'ies', porque no han dejado de soñar, vibrar, entregarse en cuerpo y alma y transmitir con un proyecto que resulta emocionante.

¿Que no hemos hablado de los vinos? Pues todavía no, pero allá van. Porque sus vinos también emocionan. Porque cuentan esta historia con un halo de magia. Porque lo hacen sus vinos de finca: **Los Frailes Monastrell**, **Los Frailes Monastrell-Garnacha**, **Los Frailes Naturel** y **Los Frailes Monastrell Rosé**. También emocionan sus vinos elaborados a partir de parcelas seleccionadas de diferentes variedades. En esta colección encontramos los tintos **Bilogía**, **Trilogía** y **La Danza de La Moma** además del **Blanc de Trilogía**, uno de los vinos blancos más laureados de cuantos se elaboran en la Comunitat Valenciana. Palabras mayores sus vinos de parcelas singulares. Aquí encontramos **Dolomitas**, **Calizas** y **Rubificado**, resultado de ese estudio de suelos que antes comentábamos y que responden fielmente a los suelos que podemos encontrar en la finca. Junto a ellos **1771**, el homenaje al origen de la finca, elaborado con cepas viejas de monastrell con una sutileza que le ha convertido en uno de los mejores vinos tintos del mediterráneo, sin duda. Por último, una dulce tentación, **After'3**. Pero la cabeza de los hermanos Velázquez no para, así que pronto podremos hablar de novedades interesantes que ya reposan en silencio y sin mirar el tiempo en las entrañas de la bodega. Aunque no quieran darnos ninguna pista, la sonrisa les delata.

Realmente da igual si la elaboración de vino en la Finca La Concepción empezó un par de siglos, o más, antes de 1771. Todo apunta a que fue así. Nada cambia estar ante una de las bodegas más antiguas de España, o la más antigua. Porque de lo que sí estamos seguros es de haber viajado a la que es hoy una de las bodegas que ha revolucionado el mundo del vino mediterráneo desde la tradición y la innovación. Un viaje al origen a través de una historia maravillosa en un marco incomparablemente bello ●



Un proyecto con filosofía propia

Una finca agrícola excepcional marca todo el proyecto de Finca San Blas. Un viñedo bellísimo y una elaboración completamente artesanal acaban por redondear un conjunto brillante



UNIÓN DE FILOSOFÍAS
Visitamos Finca San Blas junto a Juan de Angulo, jefe de ventas de Mitsubishi MMCE Levante, concesión de la firma nipona en Valencia. La bodega tiene en Japón un mercado fundamental.

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

21 DE MAYO Si hablamos de vino y de la provincia de Valencia hay que hacer especial hincapié en Utiel-Requena. Una de las zonas más importantes, vitivinícolamente hablando, del panorama nacional. En esta región encontramos la bodega **Finca San Blas**. Un lugar idílico donde la naturaleza juega un papel vital en su día a día.

Entre viñedos, cereales, lavanda, almendros y olivos, se alza, de manera imperial, la bodega. Es aquí donde **Toni Zahonero** habla sobre el proyecto de Finca San Blas y donde muestra, en la zona de barricas y con todo lujo de detalles, el proceso de producción de sus vinos. Paseando por sus viñedos te evades de la realidad, te centras en la naturaleza que se abre paso entre esos suelos pobres en los que predomina la uva autóctona de la región, la bobal. Los cantos de los pájaros y el color rojo de las amapolas reinan en un paisaje único con unas excepcionales vistas al municipio de Requena.

Una bodega que puede decir que, fruto del esfuerzo y del trabajo, logró elaborar el mejor vino dulce del mundo en 2016. Un producto perfecto para acompañar a frutas y quesos. Un lugar donde lo ecológico es indispensable, pues toda su producción se realiza bajo estas condiciones. Como bien resalta Toni, «el corazón de Finca San Blas se basa en la biodiversidad que tiene. 600 hectáreas de las cuales, casi todas son bosque. Un paraje donde el cultivo no es extensivo, sino que son pequeñas parcelas cultivadas rodeadas de la naturaleza más autóctona, tanto en flora como en fauna».

Un proyecto singular, 100 % ecológico y a 700 m de altitud sobre el nivel del mar. Unas características que se plasman en sus productos. El curioso proceso de producción se realiza en la sala de barricas. Las diferentes variedades que se cultivan en la bodega se vinifican por separado, ya sea en acero inoxidable o en roble francés. Para Toni Zahonero, la filosofía en la que se fundamentan sus esfuerzos se basa en que el vino nos recuerde a un zumo de fruta fermentado. Por ello, dan mucha importancia a que la madera sea, única y exclusivamente, un acompañante dentro de este magnífico proceso de elaboración y vinificación.

La pandemia en la que nos encontramos sumergidos, a causa de la Covid-19,



ANTONIO ZAHONERO
Es la cara del proyecto Finca San Blas, una firma que se ha consolidado a golpe de calidad en sus elaboraciones.

EL EPICENTRO
La finca agrícola San Blas es el epicentro de todo el proyecto. Un paraje excepcional convertido por completo a agricultura ecológica. FINCA SAN BLAS





El mejor vino dulce del mundo gracias a un hongo

18 DE MARZO La *Botrytis Cinerea* es la encargada de que todo esto suceda, un hongo capaz de cubrir la superficie de los racimos, deshidratando las uvas y produciendo, posteriormente, una concentración natural del azúcar. Un proceso que hizo que la Finca San Blas, bajo la DO Utiel-Requena, obtuviese, en 2016, el premio **'Platinum Best in Show'** al mejor vino dulce en el mundial que cada año organiza la afamada revista británica *Decanter*.

Para que esto suceda deben producirse una serie de condiciones climatológicas. Unos requisitos que suelen darse, aproximadamente, cada siete u ocho años. Veranos cálidos con temperaturas que rocen los cuarenta grados en los primeros meses estivales, otoños muy húmedos con mañanas cubiertas por densas nieblas y tardes secas y soleadas. Estas son las condiciones indispensables para que el hongo pueda realizar su trabajo sin estropear las uvas, dando así un resultado excelso. En este peculiar proceso tiene un papel fundamental el factor suerte, ya que de poco sirve la mano del hombre cuando aparece la Botrytis.

Sí será necesaria la intervención del ser humano en la recolecta, después de que el hongo haya hecho su trabajo. La podredumbre noble producida por la Botrytis no alcanza a todos los granos a la vez, por lo que se tiene que hacer la vendimia en diversas tandas. Una a una serán seleccionadas las uvas que, tras una fermentación natural, podrán lograr un producto con aromas de membrillo, miel, flores, cítricos y orejones. Una armonía entre frescura y dulzor. Un trago adictivo por su calidad y nobleza. En definitiva, un vino capaz de convertirse en el mejor del mundo.



Viaje sostenible a la maravillosa 'Tokio Connection'

9 DE JULIO No existe planeta B. La concienciación por vivir el día a día con la sostenibilidad por bandera va mucho más allá de pequeños gestos. Es algo que debemos interiorizar y un tema en el que el mundo occidental podría mirarse en el espejo de la cultura oriental. Y si dentro de esta última tuviéramos que elegir alguna, sin duda Japón sería el ejemplo a seguir. Hoy vamos a unir en un viaje mágico una firma japonesa, Mitsubishi, con una bodega que ha encontrado en la cultura nipona una filosofía que ha adoptado como propia, Finca San Blas.

Así que, desde **MMCE Levante**, la concesión de marca de los tres diamantes en Valencia, nos montamos en el nuevo Eclipse Cross PHEV para viajar hasta el paraíso que supone esta explotación agrícola ecológica a pocos kilómetros de Requena. Nos acompaña **Juan de Angulo**, jefe de ventas de la firma. Nos esperan **Antonio Zahonero** y **Kae Baba**, pues tan importante es Japón y su mercado para la bodega que hace años incorporaron al equipo a esta nipona para dirigir la exportación, pues es el japonés uno de los mercados más importantes para la bodega.

Entre viñedos, cereales, lavanda, almendros y olivos, se alza, de manera imperial, la bodega. Es aquí donde Zahonero habla sobre el proyecto de Finca San Blas y donde muestra, en la zona de barricas y con todo lujo de detalles, el proceso de producción de sus vinos. Paseando por sus viñedos te evades de la realidad, te centras en la naturaleza que se abre paso entre esos suelos pobres en los que predomina la uva autóctona de la región, la bobal ●



PROCESO ARTESANAL
Todo el proceso en la bodega es artesanal, tanto en la elaboración como en la crianza de los vinos.

ha hecho que muchas empresas, entre las que se encuentran las bodegas, se reinventen. Esto también le ha ocurrido a Finca San Blas, que con esta situación está centrando, cada día más, sus esfuerzos en mejorar las visitas y en reforzar los planes de enoturismo. Aquí, grupos de entre 8 y 10 personas pueden disfrutar de una magnífica experiencia entre viñedos, donde la naturaleza y, por supuesto el vino, se convertirán en los principales protagonistas de la jornada. En estas visitas, los participantes no solo podrán empaparse de la filosofía que predomina en los terrenos de la finca, sino que podrán conocer, de primera mano, todos los secretos que esconden sus vinos, sus aromas y sabores.

Vinos de Finca

Dentro de los vinos que elabora la firma pesa de manera notable la autóctona bobal, especialmente en dos de las gamas de la bodega. Excepcional el trabajo que realizan con **La Senda del Caballo**, un vino de parcela que nace de un bobal protegido por el monte que envuelve los viñedos. Se puede sentir la perfecta adaptación de las cepas al medio. Este viñedo habita en un suelo arcillo-calcáreo de gravas y canto rodado a cerca 750 m de altitud. Un bobal que hace gala de una de las frases que mejor resumen el proyecto de este vino de finca: «La riqueza de la parcela es su pobreza». Es un vino de vestido oscuro con reflejos violetas. En nariz aparecen los frutos negros y hierbas aromáticas del monte próximo al viñedo. En boca resulta largo, estructurado y lleno de nervio.

La segunda apuesta por la bobal lleva precisamente el nombre de la casta autóctona. Es un tinto procedente de la parcela El Pitorral y Los Cantos. El sistema de cultivo por cordón vertical permite reducir el vigor de la planta, logrando un menor rendimiento por cepa. Reposa en un suelo arcilloso-calcáreo también a 750 m de altitud. Presenta un vivo color rojo cereza profundo. Forma lágrimas gruesas que llegan a tintar la copa, lo que da idea de su densidad. En nariz es un vino intenso, elegante, con recuerdos de fruta negra silvestre. En boca es carnoso, jugoso, cremoso, con taninos suaves, de gran sensación frutal con toques de regaliz negro. Es largo y agradable, con enorme equilibrio y un gran potencial de guarda.

La gama de vinos es más extensa, con el resto de variedades de la finca como protagonistas. Pero en todos ellos se aprecia el estilo artesanal, tradicional del clásico *château* francés trasladado a una finca sencillamente impresionante, que cuenta con la bodega en el mismo centro de la finca. La elaboración del vino se convierte en algo natural, orgánico, la bodega es el núcleo que armoniza y equilibra. Un proyecto mágico que sencillamente se ha convertido en uno de los más destacados de la Denominación de Origen Utiel-Requena gracias a una finca que es el corazón, más que nunca, de un proyecto sobresaliente ●



¿Y si El Renegado fuera el rincón más bello del mundo?

Bodegas Nodus ofrece una experiencia enoturística inolvidable que tiene en la belleza de su finca uno de los pilares fundamentales



ENTRE ENCINAS Y VIÑAS
Ocho encinas monumentales
Repartidas por El Renegado, en un imponente recorrido que puede hacerse caminando, encontramos encinas centenarias catalogadas como 'Árboles Monumentales'.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

28 DE MAYO Hay veces en las que es difícil trasladar la grandeza de un proyecto con un puñado de palabras. Ocasiones en las que estás tan convencido de estar ante una belleza tal, que tu subconsciente no para de imaginar un titular que sea capaz de contar lo que sientes. Eso ocurre en El Renegado. Es el hogar de **Bodegas Nodus**, uno de los proyectos vitivinícolas más importantes del levante español, aunque en el artículo de hoy sus excelentes vinos serán lo de menos (tendremos tiempo). Hoy todos los focos son para una finca a las puertas del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, a caballo entre las poblaciones de Caudete de las Fuentes y Venta del Moro. Hoy nos dejamos cautivar por El Renegado porque, si no lo conocen, les invitamos a hacerlo contándoles la brillante apuesta por el turismo de paisaje, de silencio, de calma y de desconexión de esta bodega que dirigen **Adolfo de las Heras** y **Almudena Dehesa**.

Empezaremos por el argumento más contundente que atrapa al visitante para siempre. El Renegado cuenta con cerca de 500 hectáreas en las que el horizonte siempre lo dibuja el viñedo que rodea la bodega, salpicado de un bosque que muestra la puerta de entrada a un paraje único que separa la Comunitat Valenciana de Castilla-La Mancha: el Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Orientada al mediodía cuenta con una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar. Las parcelas se suceden unidas por serpenteantes caminos que dejan a su paso puntos de parada obligada con ocho maravillosas encinas centenarias, catalogadas como árboles monumentales. Mención especial para la encina que preside la bodega y que ha sido llevada hasta la etiqueta de alguno de sus vinos. Pero si tenemos que quedarnos con una sería con ella. Guapa y coqueta emerge en una de las parcelas de viña majestuosa. La han bautizado como 'La Señorita' y es una de las encinas más bellas que jamás hayan visto. El paseo que une las ocho está señalizado y es una experiencia única. También lo son los aljibes, las propias viñas...

La atracción que el paisaje ejerce sobre el visitante en El Renegado es impresionante. Pero no es el único motivo para disfrutar de una de las experiencias enoturísticas más completas de cuantas podemos vivir en el mundo del vino mediterráneo. Y es que a esa belleza natural incomparable, el visitante de Bodegas Nodus puede mejorar su estancia con la gastronomía autóctona de la comarca en el **Gastrobar 8 Encinas** o en el **Mirador Nodus**, con unas vistas excepcionales, en perfecta armonía con los vinos y aceites que elaboran en la casa. Pero además, la oferta se puede finalizar de manera brillante con el Hotel Entreviñas.

La oferta gastronómica y el Hotel Entreviñas

Desde hace años proponer una oferta enoturística a la altura de este paraje era uno de los sueños de Adolfo y Almudena. Poco a poco han ido dando pasos en pos de aquel sueño que tantas veces dibujaron en su cabeza y la gastronomía autóctona siempre ha sido uno de los patrimonios de la zona que pretendían poner en valor en armonía con los vinos y aceites nacidos en la finca. Por eso ha nacido el Gastrobar 8 encinas, un lugar en el que el enoturista puede enriquecer su visita con las dosis de



EL MAR DE VIÑAS
Cepas que abrazan la bodega
Todo el viñedo del que salen los vinos con el sello Nodus se encuentra envolviendo de manera mágica la bodega.

LAS OCHO ENCINAS
Espacio Gastronómico
La experiencia enoturística en Nodus incluye poder disfrutar de la gastronomía de kilómetro cero en este bello espacio.







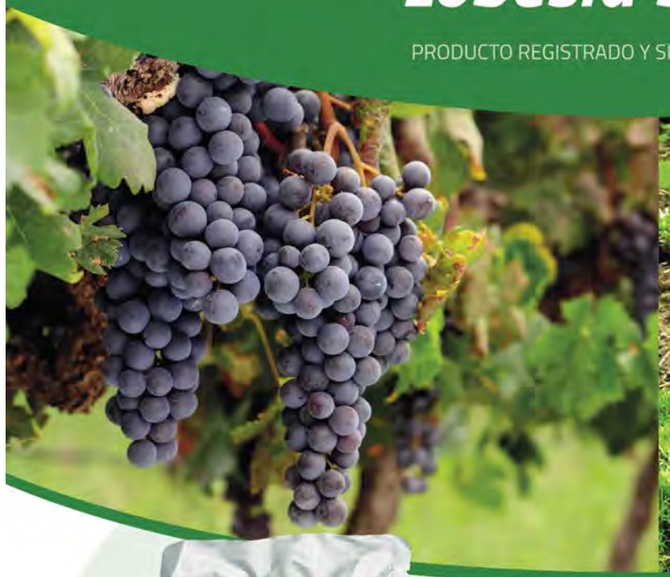


HOSPITALIDAD Y PRODUCTO
Entre vinos, ajoarrieros y aceite
Uno de los sellos de identidad de la firma es su hospitalidad en materia de enoturismo. Los visitantes pueden disfrutar de la gastronomía de la zona regada con los vinos y aceites de la casa, y atendidos de manera personal y cercana por el equipo de enoturismo.

«inolvidable» que deseen, desde la tradición valenciana de la cultura del almuerzo a una comida típica de estas tierras de interior. Pero no es el único espacio mágico. Si la visita es de un grupo o empresa, también pueden completar su estancia con una comida en el Mirador Nodus. Se trata de un espacio con mucho encanto en el que disfrutar de unas vistas excepcionales.

Pero no hemos terminado. Todavía quedan más ingredientes que hacen de El Renegado un destino idílico. Amanecer o anochecer entre viñedos o bajo unas de las encinas centenarias es posible si el visitante decide alojarse en el Hotel Entreviñas, dentro de la propia finca. Cuenta con nueve habitaciones dobles y una suite, así como dos apartamentos, decorados con exquisito mimo. **Raquel** y **Gori**, que conocen el proyecto desde sus inicios, serán los encargados de hacer sentir a los visitantes como en casa. Y para los que quieren más emociones, todo se puede completar con los deportes de aventura en el cercano Parque Natural de las Hoces del Cabriel.

Hoy la finca anda muy cerca de todo aquello que soñaron Adolfo y Almudena convirtiéndose en una de las propuestas enoturísticas más completas del mediterráneo. Pues sí, todo esto es El Renegado, el hogar de Bodegas Nodus. Posiblemente, uno de los rincones más bellos del mundo ●

BIOGARD biological First.
ISONET® L TT
Confusion sexual contra
Lobesia botrana
PRODUCTO REGISTRADO Y SIN PLAZO DE SEGURIDAD





- Autorizado para **agricultura ecológica**
- **Práctico y rápido** de aplicar
- Liberación **continua y duradera** de feromonas
- Compatible con **otros métodos** de control
- **Inocuo** para abejas e insectos útiles
- No genera **resistencias**
- Metodo **preventivo**

BIO Autorizado en Agricultura Ecológica
NO RESIDUE®
BIOGARD biological First. CBC IBERIA S.A.
MAS INFORMACIÓN
+34 934 44 75 97
oficina.tecnica@cbciberia.es
biogard.es

Hoya de Cadenas, el corazón del enoturismo de Vicente Gandía

La Finca Hoya de Cadenas, asentada en un paraje de enorme belleza, se ha convertido en uno de los destinos más destacados para los *winelovers*



IMPONENTE Y SEÑORIAL
Un destino único
Hoya de Cadenas tiene orígenes reales que se remontan al siglo XVII. A esta casa solariega se le asignó el 'Derecho de Asilo', que raramente se daba a edificios civiles.
VICENTE GANDÍA

TEXTO **PEDRO R. ARIAS** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

4 DE JUNIO En medio de cientos de hectáreas de bellos viñedos se encuentra un verdadero paraíso ecológico, la finca **Hoya de Cadenas**. El considerado templo del vino valenciano que ha sabido consolidarse año tras año como el motor del enoturismo de la Comunitat Valenciana a través de una completa variedad de experiencias que propician una armonía perfecta entre historia, arte y cultura del vino. Hoy nos adentramos a las laderas de la Sierra de la Bicuerca para descubrir en primera persona todos los secretos de este fantástico enclave situado a tan solo 90 km de la ciudad de València.

La Finca Hoya de Cadenas, centro del turismo enológico de la centenaria bodega **Vicente Gandía**, se encuentra situada a 800 metros de altitud en las Cuevas de Utiel, pleno interior de València. Las óptimas y particulares condiciones climatológicas de la zona permiten la crianza de las variedades más nobles y significativas de la viticultura, desde la local e icónica bobal hasta cepas provenientes de diferentes partes del mundo (cabernet sauvignon, chardonnay, merlot...). Un espacio privilegiado de más de 300 hectáreas de suelo arcilloso-calcáreo donde se elaboran cosecha a cosecha sus reconocidos vinos de gran calidad, sabor y personalidad.

«La bodega adquirió esta propiedad a principios de los años noventa con el afán de producir vinos en el mismo lugar donde cultivaba sus uvas. De esta manera, conseguíamos dar un salto enorme en la calidad de nuestros productos», nos explica **Carlos García**, director de comunicación y marketing de Finca Hoya de Cadenas. Desde la cepa a la botella, la finca cuenta con el mejor equipo para asegurar el control de los más de 20 millones de litros de vino que produce cada año. Una gran apuesta que le ha permitido estar hoy presente en más de 90 países de cinco continentes, posicionándose como una de las mejores bodegas en relación calidad precio del país.

Nuestra primera parada fue el rincón que guarda la magia del ensamblaje, su impresionante sala de crianza ubicada a pie de viñedos, la más grande e importante de toda la Comunitat Valenciana. Su superficie de 4000 m² tiene la capacidad de albergar nada más ni nada menos que 15 mil barricas de roble de dos procedencias: americano de los bosques de Misuri y francés de los bosques de Allier. Allí también podemos realizar una vuelta al origen del vino a través de varias tinajas de cerámica subterráneas, primeros recipientes donde se comenzó a envejecer el vino durante las primeras civilizaciones de griegos y romanos. «Quisimos recuperar esta tradición porque vimos que permitía a nuestros vinos tener mayor complejidad y ser más respetuosos con la tipicidad del *terroir*».

Continuamos nuestra visita subiéndonos en el considerado 'tren del vino' con el que realizamos un precioso recorrido entre los viñedos y olivos que rodean la finca hasta llegar a la Casa Solariega, uno de los platos fuertes de la visi-



CASA SOLARIEGA
La belleza arquitectónica
Toda la experiencia enoturística tiene lugar alrededor de una edificación impresionante.







LA SALA DE CRIANZA
Entre barricas y tinajas
Uno de los momentos más espectaculares se vive en la sala de barricas, una de las más grandes de Europa, que incluye el paso por la sala de tinajas o ánforas de arcilla.



ARTE EN BARRICA
El Museo
Otro momento importante en la visita es en el museo, con barricas pintadas por artistas de enorme reconocimiento.



ta. Este edificio de orígenes reales se remonta al siglo XVII, cuya propiedad pertenecía a la familia Fernandez de Córdova, quienes tras hospedar al rey Felipe IV se le designó el 'Derecho de Asilo'. Para hacer constar este privilegio, el frente de la casa se adornó con unas pesadas cadenas, de ahí su particular nombre. Su restauración ha hecho posible, hoy en día, preservar en cada una de sus esquinas la esencia de aquella época y siendo testimonio de la forma de vida de la alta nobleza valenciana.

Dividida de la casa señorial por una terraza de flores se encuentra la entrada al **Museo Arte en Barricas**, un punto donde el arte y el vino se dan la mano. Allí descansa una espectacular exposición permanente de barricas ornamentadas por lo mejor del arte valenciano. Artistas de la talla de Javier Mariscal, Paco Roca o Carmen Calvo quisieron plasmar un cachito de su talento en estas barricas de roble que han llegado a estar expuestas en el Institut Valencià d'Art Modern y en ARCO, la feria internacional de arte contemporáneo de Madrid. «El museo es la joya de la corona de nuestra oferta turística. Algo que quienes nos visitan no se pueden perder al ser una colección única que recoge lo mejor que tenemos en nuestra tierra», subraya García.

Antes de terminar la visita no podíamos perder la oportunidad de disfrutar de una copa junto a nuestro anfitrión. En la sala de catas de la bodega, ubicada en la parte superior del museo, pudimos degustar dos de los vinos DO Utiel-Requena más recientes de bodegas Vicente Gandía. Por un lado, el **Bobal Blanco**, un monovarietal de uva tinta autóctona de potentes aromas a fresas silvestres y flores blancas con una acidez integrada y refrescante en boca. Y, por otro, el **Bobal Negro**, un vino que, a pesar de elaborarse con la misma variedad que el anterior, es totalmente distinto. Destaca por su color intenso, que refleja su potente concentración, y su brutal explosión frutal muy presente en nariz y boca.

Y concluimos nuestra visita por la espectacular y renovada enotienda de la bodega donde nos atendió **Laura Pérez**, responsable de enoturismo. Entre sus estanterías pudimos contemplar una amplia colección de emblemáticas firmas de la bodega pertenecientes a tres Denominaciones de Origen diferentes: DO Utiel-Requena, DO Alicante y DO Valencia. Un verdadero muestrario de singularidad y elegancia. «Nuestra tienda permite llevarse un trocito de la finca a través de productos como el **Miracle**, **Sandara** y, sobre todo, vinos de **Finca Hoya de Cadenas**», afirma Pérez.

Si buscas embarcarte en un mundo de sensaciones en medio de un lugar excepcional donde la cultura del vino se respira en cada uno de sus rincones. Su amplia variedad de actividades lo avalan como una de las paradas obligatorias. Sin duda, Finca Hoya de Cadenas es tu lugar. No pierdas la oportunidad y conoce su amplia variedad de experiencias, todas ellas reflejadas en su página web, llamando de lunes a viernes al 663 874 414 o escribiendo a enoturismo@vicentegandia.com ●

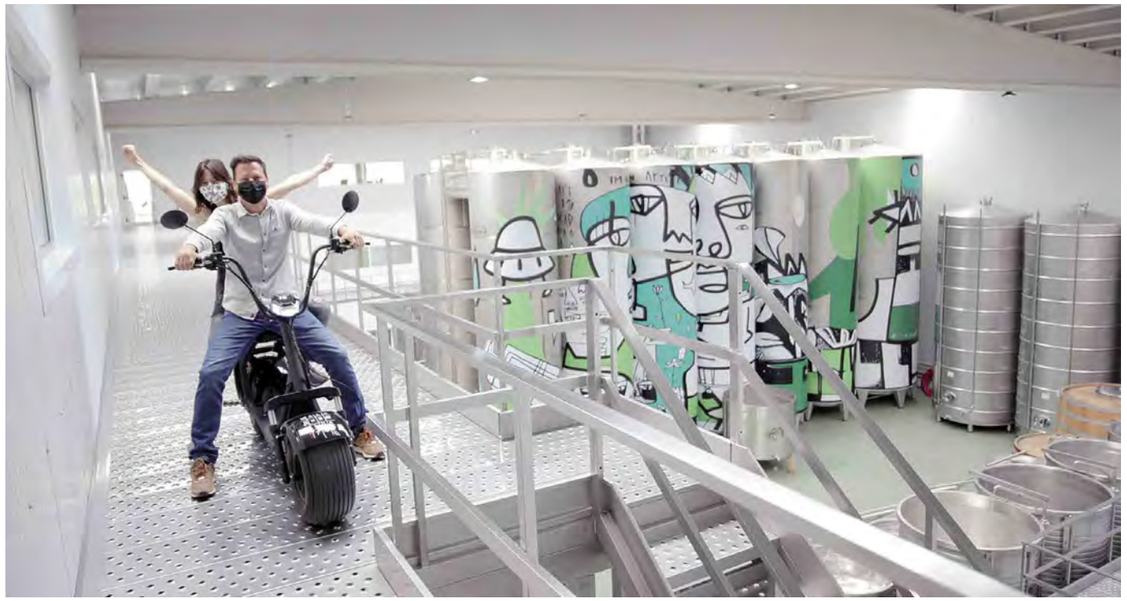


EL ENÓLOGO
Pepe Hidalgo, director técnico de la bodega, contempla la belleza de la finca desde la pasarela que recorre los depósitos.



Una visita enológica para ‘canallas’ e ‘inconformistas’

El nuevo hogar de Bodegas Arráez luce pletórico para convertirse en lugar de obligada peregrinación para los enoturistas



CANALLADAS
Diversión garantizada
Arráez ha convertido el marketing en una herramienta eficaz. Cada rincón de la nueva bodega tiene un encanto especial.

TEXTO **OLGA BRIASCO** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

10 DE JUNIO Antes de comenzar la visita a **Bodegas Arráez** debes dejarte la vergüenza en casa y buscar tu mejor versión, la canalla por supuesto. Sí, porque en Bodegas Arraéz los estereotipos están de más y aquí el vino se disfruta de una manera más informal y con ese toque tan mediterráneo que nos caracteriza. Si vas con remilgos, el enólogo **Toni Arráez** te ayudará a romper ese cliché y disfrutar del vino como a ti te nazca, olvidándote de los protocolos. Tienes de tiempo hasta que tu coche aparque en Bodegas Arráez, ubicada en La Font de la Figuera.

Cuando aparques, date una vuelta para apreciar el edificio, construido bajo los criterios de sostenibilidad —tiene el certificado de alta eficiencia energética— y funcionalidad. Una bodega diseñada por el propio equipo bajo unas líneas modernas pero conservando la esencia de las bodegas de siempre. Sorprende el color tierra de sus paredes, que se integran en el paisaje para no romper la armonía del entorno natural. Fíjate bien en el camino de tierra porque en la sala de las barricas te darás cuenta de que está edificada unos metros por debajo del suelo que estás pisando ahora.





TONI ARRÁEZ
El enólogo transgresor
Amor a su pueblo, La Font de la Figuera, a la tradición familiar y un toque de divertida locura, conviven en el proyecto.





MALA VIDA
El vino que lo cambió todo
Hablar de la saga Mala Vida, que cumple 10 años, es hablar de la marca que ha supuesto un verdadero punto de inflexión para la firma.

Un lugar rodeado por unas treinta hectáreas. De ellas Toni Arráez te hablará más tarde, en un lugar mágico que no quiero desvelarte aún. Ahora, empuja la puerta y accede al interior del edificio. Al pasear por su tienda verás la singularidad de Bodegas Arráez, donde se exhiben botellas con nombres tan sugerentes como **Mala Vida**, **Bala Perdida**, **Vividora** o **Cava Sutra**, entre otros. Y, por supuesto, **Hu-Ha**, el techno-vino elaborado junto a Chimo Bayo. Nombres divertidos que no pierden el rigor en sus elaboraciones pues con Toni Arráez la bodega ha dado ese salto necesario a la innovación sin descuidar los valores que llevaron a su familia a fundar la bodega en 1950. Por cierto, no te olvides de ir al baño, que te sorprenderá.

Con gran emoción y recordando sus días en aquella primera bodega, Toni hace un breve resumen de la historia familiar: «Mi abuelo (**Antonio Arráez Garrigós**), hace 71 años, comenzó la comercialización de sus vinos, tanto a granel como embotellados, gracias a la incorporación de nuevas técnicas enológicas, vitícolas y comerciales. Después mi padre, en los años ochenta, llevó a la bodega la industrialización e internacionalización de la empresa». Y desde 2007 es-



UNA BOTELLA **A vista de pájaro** la nueva bodega es una botella que simboliza el regreso de las elaboraciones a la viña en la que nacen. Ese vuelo es una de las experiencias de enoturismo.

tá al frente el propio Toni, protagonista de esa gran revolución para acercarse a la gente más joven. Lo hizo con un proyecto inconformista y algo irreverente que se materializó con Mala Vida, que se convertiría en el eje directriz de todo el proyecto.

Mirando hacia esa ventana que da a los depósitos decorados con obras del artista Eduardo Bermejo, te conviertes en un espectador de lo que sucede en la bodega. Desde aquí ves trabajar a la plantilla —el 70 % de ellos son de la zona— pero también la sala de embotellado, laboratorios y oficinas, iluminadas por esa luz natural que entra en cada uno de esos espacios amplios y diáfanos. Arráez comenta que si voláramos en globo —experiencia que próximamente se pondrá en marcha— veríamos cómo la bodega tiene forma de botella. Una figura que también se aprecia desde dentro: Por la 'boca' entra la materia prima y saldrá el vino embotellado; en el centro está la parte de elaboración y crianza, y al fondo las dos líneas de embotellado; al lado y arriba, laboratorios, salas de cata, tienda...

Los tesoros de Los Arráez

Como Julio Verne en su *Viaje al centro de la tierra*, descendemos por unas escaleras que conducen hacia esa sala situada a tres metros bajo tierra. Al principio no sabes muy bien dónde estás, pero cuando se enciende la luz se abre ante ti una sala repleta de barricas. Un lugar mágico, con una temperatura y humedad constante, que invitan a imaginar el proceso, casi de alquimista, que se hará una vez se considere que la crianza ha terminado. En ese momento las uvas, combinadas entre sí, serán las que notemos al descorchar una botella. Un silencio que rompe Toni al abrir una barrica y con una pipeta extrae un poco de vino. Solo el tiempo dirá en qué botella lo degustaremos en un futuro.

Unas escaleras nos devuelven a la superficie y a la sala de catas, cuyos grandes ventanales dejan el viñedo a nuestros pies, la Font de la Figuera a nuestra izquierda y la Penya Foradà como guía casi espiritual —«la boca de la botella está apuntando al Capurutxo», apunta Toni—. Un lugar idóneo para que Toni explique que en estas tierras se cultivan tanto viñas viejas en vaso, como viñas jóvenes en espaldera y hay variedades autóctonas como la monastrell, tempranillo, garnacha tintorera, verdil y moscatel, forcallat... que se complementan a la perfección con las variedades foráneas cabernet sauvignon y syrah.

También se recuperan variedades que antaño se cultivaban y que se perdieron en alguna de las generaciones de viñadores que trabajaron estas tierras. Es el caso de la variedad arcos, empleada para el proyecto más íntimo de la bodega: Los Arraéz. Se trata de una nueva categoría enológica de gama superior a todo lo anterior producido en la bodega, formada por tres vinos de elaboración propia con variedades, en gran parte, autóctonas de la Denominación de Origen Valencia.

Lo explica mientras abre una puerta corredera que lleva a la terraza, con una piscina que dan ganas de tirarse de cabeza. Un lugar que pronto se llenará de personas disfrutando de una experiencia enológica inolvidable y alargando las tardes en torno a un buen vino. En una de esas mesas altas disfrutamos de una copa del vino tinto **Arraéz Arcos** y una selección de embutidos locales que armonizan a la perfección. Un instante en el que sientes esa energía que trasmite la bodega y su pasión por hacer vinos «enfocados a un público inconformista y con un denominador común: el disfrute». Con este espectacular marco, solo queda brindar por la vida y por todos los y las 'canallas' que hay en el mundo ●

BRINDA *por*
LO NUESTRO
BRINDA *con*
LO NUESTRO

BODEGAS HISPANO+SUIZAS
CHOZAS CARRASCAL
COVIÑAS
DOMINIO DE LA VEGA
PAGO DE THARSYS
TORRE ORIA
UVE

EL NADAL ÉS VALENCIÀ
ASOCIACIÓN DE ELABORADORES DE CAVA DE REQUENA
GENERALITAT VALENCIANA | TOTS A UNA VEU

REQUENA
CORAZÓN DEL CAVA VALENCIANO

Un brindis muy nuestro

Los murciélagos contra el villano del viñedo

La población de murciélagos sigue creciendo en Bodegas Enguera dentro del proyecto de investigación que utiliza estos mamíferos en la lucha contra la polilla del racimo



HOTEL DE MURCIÉLAGOS
Bodegas Enguera llenó los viñedos de casas nido, siendo una de ellas de mayores dimensiones, recibiendo el nombre de Hotel.

TEXTO **PEDRO R. ARIAS** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

17 DE JUNIO El cuidado del medio ambiente ya no es una opción, sino una prioridad imprescindible que debe marcar la hoja de ruta de todo buen proyecto. Desde sus inicios, en **Bodegas Enguera** son conscientes de ello, demostrando su total compromiso con la sostenibilidad a través de **Enguera Planet**. Un centro de investigación destinado a mejorar los conocimientos de la viticultura ecológica y que vio en los murciélagos un gran aliado para hacer frente a los enemigos del viñedo de una manera económica y respetuosa con el planeta. Hoy visitamos esta bodega asentada en el término municipal de Enguera (València), concretamente en el paraje denominado 'El Chalet del Río'.

Fue en 1999 cuando el fundador de la bodega, **D. Pedro Pérez Pardo**, cumplió el sueño de construir esta bodega familiar con el principal objetivo de elaborar vinos de gran calidad y que representasen la esencia de Terres del Alforins. «Él fue el que dio vida a todo esto, aunque se desarrolló en el mundo de la industria, siempre tuvo la agricultura muy presente y luchó por ella», nos explica **Juan Iglesias Jiménez**, segunda generación de la bodega. Junto a su esposa e hija de D. Pedro, **María Cruz Pérez**, heredaron las riendas de la empresa en 2002, posicionándola con entusiasmo y pasión entre las bodegas más importantes de la provincia.



ALIATS Dos vinos nacidos de un proyecto. Un cómic ilustra a la perfección la historia de *Aliats*, la saga de vinos que nacen de este proyecto y que cuenta con la etiqueta de Neil Adams, dibujante de Batman.

El amor por el suelo y la agricultura del creador de Bodegas Enguera sigue vigente en sus descendientes. Sus tres nietos (**Juan Ramón**, **Pedro** y **Silver**), quienes han continuado su legado a través de una seria apuesta por una nueva manera de entender la viticultura. «Decidimos ir un paso más allá respecto a la certificación en ecológico y crear nuestros propios proyectos, que fueran cultura y que fueran algo que transgrediera y fuera más allá que hacer grandes vinos ecológicos», confiesa **Juan Ramón Iglesias**, actual gerente de la bodega.

De esa filosofía nace Enguera Planet, un proyecto de investigación impulsado junto a la colaboración de la Universitat de València que ha sacado adelante numerosas iniciativas que han permitido reducir considerablemente los residuos vertidos en sus cultivos a través de técnicas innovadoras como el agrocompostaje. Sin embargo, es el plan de conservación de murciélagos en el viñedo el que más ha revolucionado el funcionamiento de la bodega. El proyecto dio comienzo en 2015 mediante la colocación de más de 150 cajas-nido alrededor de las 190 hectáreas de viñedos propios, ubicados en Fontanars y Enguera, con la intención de alcanzar dos objetivos clave: potenciar sus poblaciones, descendidas considerablemente en los últimos años debido a la acción del hombre, y controlar la polilla del racimo de la forma más natural posible.

Los estudios realizados por el equipo de investigadores que compone Enguera Planet han evidenciado el papel fundamental que tiene este mamífero volador en el control de los insectos en la agricultura y en las plagas urbanas, como los mosquitos. Sobre todo, gracias a la enor-





LA FAMILIA IGLESIAS
El alma del proyecto
Juan Iglesias y su mujer María Cruz Pérez, son la segunda generación de la bodega. Hoy ya se han incorporado sus hijos Juan Ramón (en la imagen), Pedro y Silver.





ENGUERA PLANET
El proyecto
Juan Martínez y Sandra Córdoba son las manos y los ojos de la familia Iglesias en Enguera Planet, el ambicioso proyecto de sostenibilidad de la bodega.

me voracidad de este animal, al ser capaz de alimentarse de entre 1000 y 3000 insectos cada noche. «Hemos estudiado la dieta del murciélago por medio de análisis genéticos, lo que nos ha permitido confirmar que se alimentan de la polilla del racimo, concentrándose su máxima actividad en los periodos estivales, cuando más presencia tiene esta plaga en el viñedo», sostiene **Juan Martínez**, responsable de I+D+i de la bodega.

'Las noches de los murciélagos' es uno de los frutos de este proyecto. Una experiencia enoturística única en España que ha hecho disfrutar durante 15 noches a 400 personas a través de una visita por el viñedo de los murciélagos dirigida por la bióloga **Sandra Córdoba**. Allí los asistentes son conocedores de los beneficios de los murciélagos en el viñedo para la naturaleza y el hombre y descubren la verdad acerca de los falsos mitos y creencias que rodean a estos animales. Una labor de desmitificación que en el último año se ha visto incrementada por la errónea vinculación del murciélago con el coronavirus. «Con estas visitas pretendemos intentar cambiar esa percepción que tiene el público general y que el tema de la conservación de los murciélagos se acabe convirtiendo en una cosa de todos», señala Sandra.

Padre e hijo nos muestran con orgullo su última joya, fruto del esfuerzo de su equipo y la estimada ayuda de sus 'rats penats', **Aliats Blanco**. Un vino ecológico envuelto con una etiqueta diseñada por el mismísimo Neal Adams, uno de los mitos del dibujo de cómics dentro de la serie Batman DC. El sueño hecho realidad de unos hermanos atrapados por el mundo del cómic desde pequeños. Su gran elegancia, intensidad aromática y personalidad procede de la variedad verdil, «una uva autóctona valenciana casi extinguida por la que en el pasado nadie apostaba y que forma parte esencial de los blancos de nuestra bodega».

Un blanco que cierra un círculo perfecto entre las emociones de una familia y el amor por la tierra y la naturaleza ●



ALIATS BLANCO
Padre e hijo posan satisfechos en el lanzamiento de Aliats Blanco, segundo vino de la saga.



El viñedo de montaña que nació en una cueva de Cádiz en plena Guerra Civil

Las montañas de Agullent esconden la bella historia de la familia Gandia y sus orígenes como viveristas de vides

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

17 DE JUNIO Para entender bien la historia de **La Casa de las Vides** hay que viajar en el tiempo y trasladarse a los duros años que siguieron a la guerra civil española. La necesidad agudiza el ingenio y eran tiempos en los que había que buscar el sustento de la manera que fuera. Así es como empezó **Francisco Gandia** a comercializar con algunas cosechas o frutos, viajando de aquí para allá en busca de género con el que poder alimentar a su familia. Uno de esos viajes le llevó a la zona de Cádiz. Allí, junto a su acompañante, entraron por curiosidad en una cueva en la que artesanos trabajaban el arte de las varas de vid. Francisco convenció a su amigo y compraron unas cuantas brazadas, con el objetivo de comercializarlas al llegar a su Agullent natal, en la Vall d'Albaida.







REME GANDIA
Segunda generación
Junto a su hermano, apostaron por hacer realidad el sueño de su padre: crear una bodega y hacer sus propios vinos. Su sobrino Pablo ya está incorporado plenamente al proyecto.





UN PARAJE EXCEPCIONAL
Un viñedo de montaña
La belleza paisajística de la zona hace de La Casa de las Vides un destino idílico para los enoturistas.
LA CASA DE LAS VIDES

Y el negocio cuajó. Lo hizo de tal manera que Francisco fue uno de los responsables de que la zona albergue buena parte de los viveros que alimentan de viñas España. Francisco se centró en el negocio del vivero y su bonanza le permitió adquirir la Finca El Galtero. Sus hijos, **Reme** y **Francisco Javier**, le tomaron el testigo pero, hace unos 15 años, decidieron dar un paso más y terminar el ciclo con su propia bodega, La Casa de las Vides, llevando el producto hasta la copa. El nombre de la bodega es un homenaje a toda la trayectoria de su padre, sabiendo a ciencia cierta el orgullo que él sentiría si pudiera ver el proyecto finalizado. Y más aún si viera cómo aquel nieto que correteaba entre viñas y conspiraba travesuras, **Pablo**, es hoy también un pilar importante del proyecto.

Estamos en las faldas de la Serra de Agullent, un lugar de inviernos muy fríos y veranos cálidos, pero que suma lo mejor de un clima de montaña con la suficiente influencia mediterránea como para ser diferente. Y con estas condiciones la viña es feliz y es capaz de expresar esa tipicidad, esa diferenciación en la que tiene un papel fundamental el suelo de tap, una roca blanca que deja huella en el viñedo primero y en los vinos después. En lo que al



EL VIÑEDO
La clave del proyecto es el fantástico viñedo que se nutre de la tradición de viveristas de vides de la familia Gandia.

viñedo se refiere, la riqueza de la bodega es enorme. No en vano aplican toda su experiencia como viveristas para dibujar una viña que se adapte a este peculiar terreno. Trabajan multitud de variedades, muchas de ellas autóctonas, al tiempo que recuperan castas a punto de desapecer en un proyecto junto a Conselleria. Pero, sin duda, si hay una que podemos considerar la estrella del proyecto es la Gewürztraminer. La variedad que ha logrado convertirse en mítica en Alsacia, presenta en estas tierras blancas unas particularidades muy sorprendentes, abrazada claramente por la influencia del Mediterráneo. De ella nace **Vallblanca**, el excepcional blanco de la bodega. **Rosa Rosé**, **Acvlivs** o **La Finca 1783**, son otras referencias muy notables.

Al Baidá es un toponimo árabe que significa 'la blanca' y hace referencia al color de sus tierras. El valle está rodeado por sierras como la Serra Grossa, Serra de la Solana, Serra d'Agullent, Cova Alta y Benicadell. Sus tierras calizas, sus ríos, fuentes y manantiales, confieren a este valle una frescura y unas características inigualables para cultivar sus viñedos y producir vinos de gran calidad. La propia orientación de estas montañas condicionan la climatología de la Vall d'Albaida, ya que canaliza los vientos procedentes del mar, lo que explica las frecuentes precipitaciones, en algunas zonas y las nevadas en los picos. El viento de Levante cargado de humedad, se eleva bruscamente al llegar a las montañas y ello provoca un descenso de temperatura en invierno. Todas estas características naturales del suelo, unidas a las muy idóneas condiciones climáticas, de inviernos fríos y veranos calurosos, con precipitaciones en otoño y primavera, posibilitan un correcto desarrollo y una extraordinaria maduración de las uvas.

Y ahora todo este proyecto puede visitarse, pues han establecido planes enoturísticos que sean capaces de satisfacer a los *winelovers* más exigentes. Desde una **'Cata entre viñedos al atardecer'** hasta la experiencia **'Del Vivero a la botella'** o una **'Visita con degustación de vinos'**... un amplio abanico de posibilidades para adaptar la visita que ha disparado las reservas de cada fin de semana en un proyecto con mucha alma.

Francisco Gandia mostró el camino y sus hijos y nieto han decidido sacarle brillo. Si alguien le hubiera dicho en lo que quedaría aquella visita nacida de la curiosidad a una cueva gaditana, posiblemente no lo hubiera imaginado. Hoy, desde el cielo, sonríe orgulloso ●



Cuando la magia de embotellar un paisaje detiene el tiempo

La hospitalidad de la familia Calatayud y su equipo y la belleza del proyecto han convertido a Celler del Roure en lugar de peregrinación



PACO CALATAYUD, EL CAPITÁN DEL BARCO
Pablo, el timonel La familia Calatayud y su fantástico equipo, hacen que las visitas a Celler del Roure sean siempre una experiencia inolvidable.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

25 DE JUNIO Hubo un tiempo en el que la cima de Les Alcusses estuvo habitada por los íberos. Construyeron su atalaya sobre un paisaje bello y fértil, convencidos de poder sacar de esas tierras todo lo necesario para poder vivir. Han pasado 2 400 años y la vida sigue igual. Hoy, parte de aquellos íberos son un puñado de viticultores enamorados de su paisaje que luchan a diario porque la vida sea un poquito mejor para las gentes de sus pueblos. Y en este territorio que triangulan las poblaciones de Moixent, La Font de la Figuera y Fontanars dels Alforins, salpicado de bodegas familiares, encontramos **Celler del Roure**. Se ha convertido en uno de los santuarios del mundo del vino valenciano y basta con visitar el proyecto de la familia Calatayud para entender por qué. Nos recibe **Pablo** aunque después se sumará, a la hora del almuerzo, su padre **Paco**. Con Pablo, parte de su equipo: **Paco Senís** y **Ferrero**, el hombre del campo. Viñedo, bodega fonda, tinajas, bodega nueva, barricas... y paisaje, mucho paisaje.

Empezamos por el viñedo. El proyecto de Celler del Roure lleva años apostando por recuperar variedades autóctonas casi perdidas, representadas principalmente por la mandó, con la que han conseguido excelentes resultados, pero bien acompañada por la arcos o la verdil, con permiso de otro grupo de uvas comandadas por la monastrell. «Estamos en un territorio mágico presidido por nuestra querida montaña de Les Alcusses, con el poblado ibérico. Nuestro proyecto se basa en una mirada cariñosa y respetuosa a la historia y para eso es muy importante el proyecto de recuperar variedades autóctonas que son tesoros vegetales», nos explica **Pablo Calatayud**.



PRODUCTO DE KM 0 Y vinos excepcionales conforman una experiencia en la que la conversación es un continuo aprendizaje.

Y en esa mirada al pasado han ido dando pasos dibujando en su cabeza cómo serían esos vinos que harían aquellos primeros pobladores. Y en ese dibujo ha tenido un papel fundamental el barro, primero con la bodega fonda llena de tinajas enterradas que recuperaron con tal mimo que hoy se ha convertido en una joya. Después con las propias tinajas, con las que han llevado a cabo importantes trabajos de investigación junto al mundo universitario. «Para nosotros el barro forma parte de nuestra historia». Ahora en Celler conviven dos familias de vinos: «los vinos antiguos son los que elaboramos en tinajas de barro con las variedades autóctonas recuperadas y los vinos clásicos son los que hacemos pasar por barricas y que también han sido y son muy importantes en nuestro proyecto», argumenta Pablo.

Hay una frase que se repite una y mil veces durante la visita. Da igual que estemos en el viñedo, en la bodega fonda o en la sala de barricas. «Embotellar el paisaje es ponerlo en valor y la mejor ma-



A LOS PIES DEL POBLADO ÍBERO
La Bastida de les Alcusses. El viñedo de Celler del Roure se extiende bello con el Guerrer de Moixent como testigo de excepción.



LA BODEGA FONDA
A Paco, Pablo y Ferrero les brillan los ojos cada vez que entran en la mágica Bodega Fonda.

nera de protegerlo. Tenemos la posibilidad gracias al vino de mejorar la vida de nuestros pueblos». No es una frase vacía, es una auténtica declaración de intenciones. Sentado en una silla bajo un cañizo, con las gallinas pasando por detrás de él y los tres burritos que ya forman parte de la familia de Celler del Roure, Pablo espera paciente la llegada de su padre Paco.

A sus 89 años se encuentra en plena forma y todavía se da el capricho de atender alguna visita con una energía que contagia. Llega a tiempo antes de que empiecen a desfilar de manera armónica platos y copas que bien representan la gastronomía local. «No hay mejor manera de terminar una visita que con un almuerzo a base de *coques i embotits de la zona*, porque por el estómago también se conquista a las personas. Y si al almuerzo le quieres poner una guinda estupenda, ahora hemos podido cerrar el círculo con **Casa Pitxó**, una masía recuperada en la que mi hija y su marido dan buena muestra de la gastronomía de la zona con el *arròs al forn* o los *gaspatxos* hechos a leña. Y se van satisfechos diciendo qué día más bueno he pasado en Moixent. Y eso es lo importante», señala Paco como si el enoturismo hubiera formado parte de su vida siempre. La hospitalidad entendida desde la pasión por un territorio.

Toca brindar. Y vamos con **Les Prunes**, un bello rosado de mandó criado en tinaja de la saga Les Filles d'Amàlia. Es el homenaje de Pablo y Paco a las mujeres de la casa. «Amalieta va per tú», brinda Paco mirando a los ojos de una mujer que le ha permitido ser lo que es en la vida. A su lado, a Pablo se le humedecen los ojos.

Y es que la pasión inagotable es el ingrediente secreto y mágico que hace que Celler del Roure emocione. Porque de eso va todo esto, de emocionarse para emocionar ●

LA VIÑA
El paisaje vinícola es uno de los grandes patrimonios de Celler del Roure.



PASIÓN
CUVÉE
ROSADO · ECOLÓGICO
Viste tu copa de rosa...
PASIÓN
CUVÉE
CAVA
BRUT
PASIÓN
CUVÉE
ROSADO · ECOLÓGICO
SIERRANORTE
bodega
www.bodegasierranorte.com
VEGANO

Una experiencia enoturística *gourmet*

El Alto Turia brilla más que nunca. Convertido en Reserva de la Biosfera, proyectos como el de Bodegas Vegamar atrapan al enoturista en un entorno sencillamente maravilloso



EL MIRADOR
Pedro Mayoral y Mari Paz Quílez posan, sonrientes, dejando atrás unas vistas envidiables del entorno que rodea a Bodegas Vegamar, en el pequeño municipio de Calles.

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

2 DE JULIO Rodeados por el Río Tuéjar y el Río Túria se alza en 1999, de manera imponente, **Bodegas Vegamar**. Una finca familiar situada en el interior de la provincia de Valencia, en el municipio de Calles, a tan solo 65 kilómetros de la capital y a una altitud aproximada de 600 metros sobre el nivel del mar. Un lugar donde la naturaleza se convierte en protagonista al rodear, por los cuatro costados, las paredes de este excelso lugar.

Vegamar no solo centra sus esfuerzos en el mundo del vino. Los productos de alta calidad, así como otros brebajes de alta graduación, son algunas de las elaboraciones que se forjan en el interior de sus paredes. Conservas de la tierra, quesos, embutidos ibéricos, chocolates e incluso elaboraciones propias de ginebra, ron o whisky son algunos de los ejemplos que podemos encontrar en sus catálogos y tiendas.

La llegada de la Covid-19, hace ya más de un año, ha hecho que nuestra mentalidad sufra un gran cambio. Esto se ha visto claramente reflejado en el ámbito turístico. Las escapadas rurales están en alza y por ello, desde Bodegas Vegamar se han puesto manos a la obra, proponiendo un plan difícil de rechazar. De la mano de **Pedro Mayoral** conocimos la historia de la bodega, la elaboración de todos sus productos y en qué consiste la experiencia enoturística que desde Vegamar se ofrece. Sus conocimientos, reforzados con los comentarios de toda una experta en el mundo del vino, como es la enóloga **Mari Paz Quílez**, sirvieron para conocer, en primera persona, todos los secretos que se guardan en este espectacular paraje que atesora la localidad de Calles, en la subzona del Alto-Túria.

La experiencia enológica comienza con un recibimiento con una copa de cava, un detalle que nos hidratará en el momento de visualizar un elaborado vídeo en el que se muestran algunas de las curiosidades de la bodega y de los productos que en ella se realizan. Posteriormente,



PEDRO MAYORAL
El sumiller valenciano ha ido tomando protagonismo en el proyecto bodeguero del grupo disfrutando de su vocación.



LA ENÓLOGA
Mari Paz Quílez se muestra feliz al detallar, con gusto, todas y cada una de las características que ofrecen los vinos de Bodegas Vegamar.



LOS VIÑEDOS
Bodegas Vegamar se encuentra enclavada en el municipio de Calles, en la comarca de Los Serranos. Sus campos, rodeados por el Río Tuéjar y el Túria, dibujan un paraje sin igual.
BODEGAS VEGAMAR

Espacios Vegamar, paraísos para el *winelover*



La firma valenciana Bodegas Vegamar está revolucionando el mundo del vino con sus **Espacios Vegamar**, creados con un gusto extremo para disfrutar el mundo del vino y la gastronomía en un entorno inigualable. El proyecto se encuentra en continua expansión y en breve sumará un nuevo espacio en Castellón, con el que completará tres establecimientos en la Comunitat Valenciana (Valencia, Dénia y Castellón), y uno en Madrid, Sevilla, Sabadell y Bilbao.

Todos los establecimientos se encuentran en puntos singulares de cada una de las ciudades, con un diseño interior que destaca por un gusto extremo, para que quien lo visita disfrute del universo Vegamar al completo. En él encontrará todos los vinos que elabora esta bodega del Alto Turia, que se ha convertido en un revulsivo para una de las zonas más bellas del interior de la provincia de Valencia. Además, podrá conocer la amplia familia de destilados *premium* que Vegamar está desarrollando. Para culminar la experiencia, toda la oferta gastronómica que Vegamar está completando con numerosos productos *gourmet*, que ya cuentan con el sello de la firma.

Con esta iniciativa Vegamar consigue estar presente en las principales ciudades de una manera directa, dando a conocer uno de los proyectos más vanguardistas que pueden encontrarse hoy en el sector vitivinícola nacional y el objetivo es seguir conquistando plazas nuevas en los próximos años ●



LA BODEGA
Emerge poderosa en la pequeña localidad valenciana de Calles, contando con unas instalaciones espectaculares. BODEGAS VEGAMAR



VIÑEDO DE ALTURA
Las condiciones climáticas del Alto Turia, especialmente su altitud, confieren una enorme personalidad a unos vinos de montaña que miran al Mediterráneo. BODEGAS VEGAMAR

la sala de barricas pasará a ser la protagonista de la visita. Una nave climatizada de 1600 metros cuadrados en la que se albergan los diferentes tipos de vinos y demás productos de alta graduación que Vegamar elabora.

Tras observar todos esos rincones donde se producen sus vinos, llega el turno de visitar los viñedos. Un magnífico paseo entre un sinfín de hectáreas repletas de cepas y donde destacan, por su belleza, los miradores desde los que se puede divisar, en la lejanía, la bodega y el pueblo de Calles, además de los surcos que los ríos realizan alrededor del territorio del municipio. Unas magníficas vistas que solo pueden mejorar con un buen colofón final.

Es aquí cuando llega el broche de esta experiencia. Una cata de sus productos en la colosal finca desde la que se puede apreciar el valle repleto de viñedos. Tres vinos, totalmente diferentes, maridados con una selección de productos *gourmet*. Ibéricos de gran calidad que te hacen atender, en todo momento, a la explicación que tanto Pedro como Mari Paz realizan sobre sus elaboraciones. Un cierre perfecto para una gran velada en la que la compañía, el buen comer y, por supuesto, el mejor beber, hacen de esta experiencia algo único ●



AULA

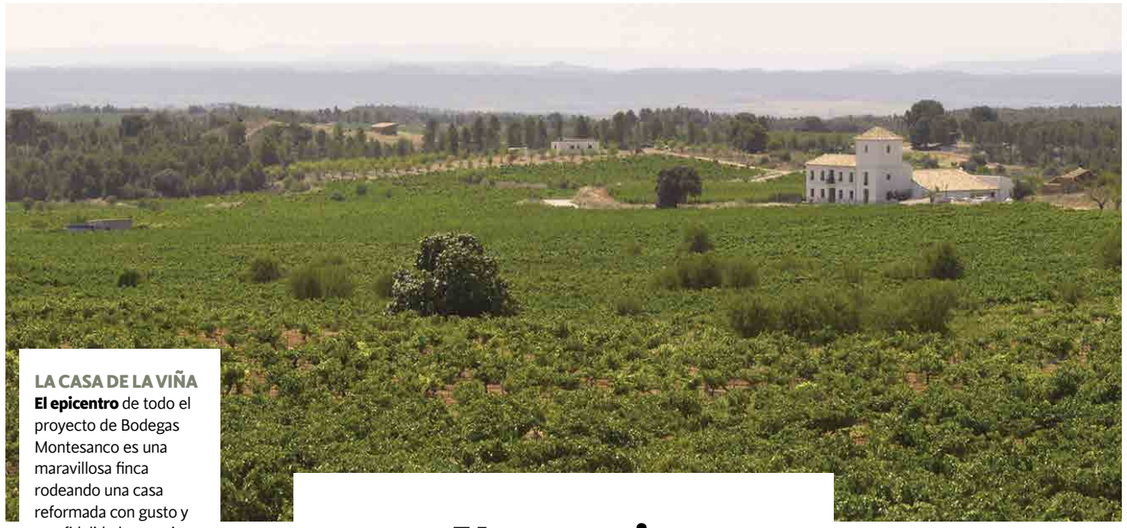
El primer paso de un futuro del que todos sigamos sintiéndonos parte.



El aula es el lugar donde se desarrolla el conocimiento. Nuestra fuente de aprendizaje es el campo, que lleva años cultivándonos en los valores más esenciales.

AULA es el resultado de la unión de 3.000 familias, que durante décadas trabajamos en sincronía con la naturaleza, hemos aprendido que somos parte de ella. Ahora tenemos un fin común: **Proteger lo Esencial.**

covinas.es



LA CASA DE LA VIÑA
El epicentro de todo el proyecto de Bodegas Montesanco es una maravillosa finca rodeando una casa reformada con gusto y con fidelidad a su origen.

Un paraje 'de cine' con viñas excepcionales de 140 años

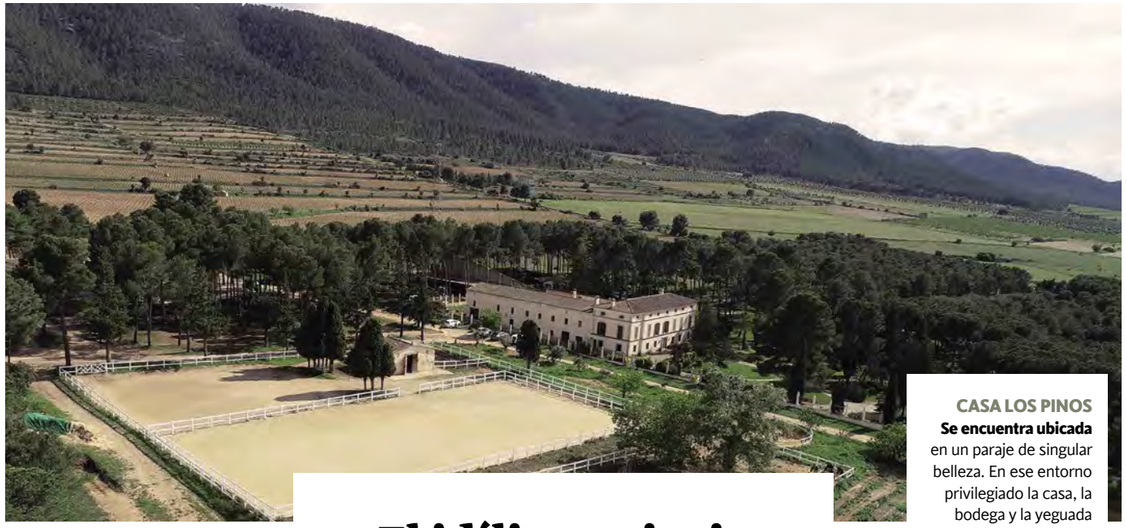
TEXTO **JAIME NICOLAU**
FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

5 DE AGOSTO A pocos metros del Parque Natural de Las Hoces del Cabriel, en uno de los últimos rincones del extenso término municipal de Requena, emerge imponente **La Casa de la Viña**. Es el hogar de **Bodega Montesanco**, una de las firmas 'más jóvenes' en el mundo del vino valenciano. Representa el sueño de **María Sancho**, una mujer que apostó hace casi dos décadas por un proyecto que camina solo, **Bodegas Aranleón**, y de su marido **Paco Cotino**, que poco a poco ha ido sucumbiendo a los encantos del mundo del vino desde su entrada, precisamente, en Aranleón hace más de una década. Ambos se enamoraron de una finca excepcional, que fue propiedad de los antepasados de García Berlanga. Y decimos bien, de una finca, porque encontraron dos joyas, a cada cual más brillante. Por un lado, una casa solariega que en otro tiempo, como tantas de la zona, debiera haber sido bodega. Por otro un viñedo excepcional con parcelas de bobal prefiloxéricas de más de 140 años. Y dibujaron en su cabeza el sueño de recuperar ambas joyas, al tiempo que abrirían las puertas del proyecto de par en par, para que fuera disfrutado por todo el que quisiera acercarse a conocerla y poner en valor la tradición vitivinícola de toda una comarca.

Y eso es hoy Montesanco. La Casa de la Viña luce imponente gracias a una rehabilitación excepcional que ha respetado su carácter original con gusto, al tiempo que ha sacado a relucir rincones que se encontraron al comenzar las obras pues, como María y Paco sospechaban, escondía una antigua bodega con casi una treintena de truyos subterráneos que hoy lucen majestuosos y son visitables gracias a un arduo trabajo para destaparlos poco a poco, capazo a capazo. Porque como hemos dicho y contaremos después, el enoturismo es un pilar muy importante para Montesanco.

A la vez tuvieron claro que el patrimonio diferencial del proyecto estaba en la viña. Habían caminado la finca muchas veces y había que sacar brillo a esas cepas de bobal de más de 140 años, que habían sido capaces de superar la filoxera. Se pusieron manos a la obra mimando cada parcela como si de un jardín se tratase. Apostaron por la agricultura ecológica y la biodinámica. Cultivan las viñas aplicando extractos vegetales elaborados a partir de cola de caballo, ortiga y manzanilla. Utilizan estas plantas medicinales, mediante infusiones, decocciones y maceraciones, para regular la presencia de hongos y estimular las defensas de las cepas. Y estas no pueden ser más felices en un enclave privilegiado, a pocos metros del Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Pero los retos no paran. Encontraron unas bellas terrazas que esperaban tranquilas que alguien tuviera la sensibilidad necesaria para volver a sacarles brillo, como las civilizaciones que nos precedieron. Y ese es el siguiente paso, que vuelvan a lucir espectaculares.

Del proyecto nacen dos vinos bautizados como **Món**. Es un canto al mundo Montesanco. El primero que vio la luz es el tinto monovarietal de bobal que nace en esas parcelas prefiloxéricas mimadas con esmero. Es un tinto de altísima expresión que ya ha sido capaz de cautivar a público y crítica y del que cada añada se elaboran alrededor de 5 000 botellas. Después llegó su hermano **Món blanco** con la misma filosofía, pues nace de una parcela excepcional de macabeo. Y precisamente con esta variedad y teniendo en cuenta que estamos en el término municipal de Requena, en breve llegará el primer cava de la firma. Trabajado con la misma filosofía de un producto de máxima calidad ya reposa a la espera de ser degollado en unos meses y estar en la próxima Navidad en las mesas de los consumidores



CASA LOS PINOS
Se encuentra ubicada en un paraje de singular belleza. En ese entorno privilegiado la casa, la bodega y la yeguada se integran a las mil maravillas. RUBÉN FERRI

El idílico paisaje de Los Pinos que te conecta con la naturaleza y la viña

TEXTO **MAR LAFUENTE**
FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

8 DE OCTUBRE En medio de un paraíso repleto de viñedos y bodegas, en lo que muchos conocen como 'la Toscana valenciana' en el municipio de Fontanars dels Alforins, se esconde un rincón mágico que ha conquistado a **José Antonio Ferri**. Buscando un lugar para descansar, estar en contacto con la naturaleza y poder disfrutar de su pasión por los caballos descubrió **Los Pinos**. La bodega enclavada en el Valle de los Alhorines, entre la Serra Grossa y la de Agullent, es ahora su proyecto personal, familiar y «circunstancial» con el que el vino se ha cruzado en su camino y ha llegado a su vida para quedarse convertido en una gran afición.

Muchos dirán casualidad y muchos otros hablarán de destino, pero lo único cierto es que, hace 15 años, José Antonio Ferri llegó a Los Pinos para seguir escribiendo su historia de casi 160 años. Siempre ha sido una bodega familiar. Originariamente la fundó en 1863 la familia Puig, quienes con su pasión por el mundo del vino y del aceite le dieron un gran impulso años después. En un momento de su trayectoria pasa a ser de una familia suiza que le da un vuelco al proyecto apostando por la ecología, convirtiéndola en una de las primeras bodegas de España y primera en la Comunitat Valenciana en elaborar vinos ecológicos. Y ahora están José Antonio Ferri y su familia cuidando con mucho mimo todo lo que han logrado construir hasta día de hoy y conservando la autenticidad de lo que ha existido en esta bodega en el tiempo, desde una elaboración hasta una etiqueta.

Y no es de extrañar que el ahora gerente de la bodega se haya quedado prendado de este lugar tan especial. Su entorno natural, sus pinos, su yeguada y su espectacular finca envuelta en un paisaje salpicado de cultivos de secano y grandes hectáreas de viñedo conquistan a cualquiera que lo visita, también a nosotros. José Antonio Ferri fue el encargado de abrirnos las puertas de la espectacular casa de finales de 1800 y enseñarnos los tesoros que guarda entre sus paredes.

Cruzando un bonito patio en el que se respiraba paz llegamos a la primera parada, la sala de barricas. Aquí ya encontramos algunos de sus tesoros. Por un lado, los dos carruajes de caballos centenarios que impresionan y, por otro, las casi 200 barricas donde elaboran sus vinos de crianza. Dos tesoros que ya anunciaban la perfecta simbiosis entre vinos y caballos que tanto le apasiona a José Antonio.

La siguiente estancia que visitamos fue la antigua bodega que actualmente mantienen como un cementerio, «donde vamos guardando las botellas de vino de las añadas que consideramos especiales o ciertos vinos para conocer cómo evolucionan en el tiempo y saber de primera mano cuál es su mejor momento», nos explicaba el gerente de la bodega. Sobre todo guardan dos gamas muy marcadas, los vinos de las añadas más especiales y el **0 %** sulfitos que guardan desde la primera añada en 2009 con la intención de poder hacer una cata vertical con un vino sin sulfuroso y valorar cómo evoluciona. También es aquí donde han recuperado de alguna forma lo que antes había, con la reproducción de la antigua bodega que se construyó a finales de 1800, pero que desgraciadamente se destruyó en una reforma hace 50 años. Una zona que les ayuda a explicar cómo se elaboraban los vinos históricamente en esta finca a los enoturistas.

El paseo continuó hasta el lugar donde elaboran sus vinos donde esconden otro de sus tesoros y una de las entidades propias de la bodega, los depósitos de hormigón

Un bello pueblo y una viña que cobra vida cautivan al enoturista

Videns susurra a los visitantes la historia ancestral de la viña y la cultura del vino en las tierras de Viver en las que se cultivaban vides desde hace miles de años



GESTORES
Fernando Marco y Cati Corell pilotan en la actualidad la notable marcha de la Cooperativa de Viver.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD, VICENT ESCRIVÀ Y JOSÉ CUÉLLAR**

8 DE OCTUBRE Viver es uno de los bellos municipios que se esconden en la comarca castellonse del Alto Palancia. De un tiempo a esta parte su Cooperativa ha sido capaz de llamar a gritos la atención de los valencianos principalmente con el enorme trabajo realizado con sus aceites, mención especial para Lágrima rey en la alta gastronomía. De su mano ha convertido el agroturismo en un reclamo que cada vez atrae más visitantes hasta la población. Ahora ha llegado el momento de que ese imán tenga dos polos. El segundo es el vino con el que ya llevan algún tiempo trabajando, pues la Cooperativa se ha marcado el objetivo de recuperar el esplendor que la viña tuvo en Viver históricamente. Es una historia fascinante que son capaces de hacer llegar a los enoturistas de una manera excepcional. Porque Viver y la viña tienen miles de años de historia común. Esa historia es la que cuenta **Videns**, la viña que la artista urbana **La Nena Wapa** ha creado para la bodega. Y es Videns a través de un precioso vídeomapping la que cuenta toda esa riqueza patrimonial a los visitantes, pero no es la única sorpresa de una experiencia con mayúsculas, que comienza en el viñedo, la parte fundamental del proyecto que capitanean **Fernando Marco** (Director General) y **Cati Corell** (Directora de Producto y Agroturismo).

La apuesta por el Agroturismo de la Cooperativa de Viver es contundente y fundamental para contar en primera persona todo el trabajo que desarrollan. No es fácil convertir en destino turístico una población del interior, pero con mucho esfuerzo y trabajo el equipo que dirige Marco ha conseguido unos enormes resultados. «Estamos muy satisfechos con la aceptación que el público ha tenido y sigue teniendo de nuestras experiencias», señala.

Y es con ellos, Fernando y Cati, con los que vamos al espectacular viñedo de maravillosas terrazas en un entorno mágico. Allí nos cuentan el proyecto que han puesto en marcha con los vinos de la Cooperativa y con el que quieren recuperar variedades casi extintas. Para eso han comenzado un proyecto de recuperación de tres variedades que vivieron en el Alto Palancia antes de la filoxera: Mondragón, Pampolat de Sagunt y Morenillo. Se emocionan en cada paso, cada vez que se detienen delante de la viña... «El viñedo es una de las paradas que más recuerdan todos los amigos que nos visitan», señala Fernando Marco. Y es que, según la época del año y las condiciones climáticas, la





EL BRINDIS
El final de la experiencia enoturística en la renovada sala de experiencias de la cooperativa.



LA EXPERIENCIA
El recorrido de enoturismo en Viver cuenta con parada en todas las fases del proceso y termina con atractivas armonías.



Pan y aceite, un auténtico manjar para volver al origen

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y ANDY RAMO**

26 DE MAYO En Ruzafa, el barrio valenciano de moda, hemos vuelto a los orígenes. Fue allí donde comprobamos cómo con dos ingredientes básicos se puede hacer un plato que se convierte en un auténtico manjar: pan y aceite. Entre la infinidad de combinaciones que permiten estos sencillos pero exquisitos productos, los panes del Horno San Bartolomé y los aceites de la Cooperativa de Viver, se han convertido en buenos compañeros para siempre.

Tres vinos y tres panes fueron los protagonistas de un maridaje presentado por Cati Corell, directora del área de producto y agroturismo de Cooperativa de Viver, y Jesús Machi, Maestro panadero del Horno San Bartolomé. Ambos conocen bien sus productos y sabían la especial armonía que se crea cuando se juntan. El secreto es muy sencillo, saber escoger el pan y el aceite adecuado para que se dé un equilibrio en boca donde los dos se complementan y, sobre todo, brillan.

Jesús Machi ha crecido entre harina y soñaba con ser panadero. Ya sus bisabuelos tenían una panadería por la Serranía de Millares, pero tras la guerra civil su familia se fue a vivir a Real de Montroy. Desde pequeño veía a su abuela amasar y moldear pan, «para mí era una locura estar amasando allí con ella», ha afirmado el maestro panadero. A lo que ha añadido «tenía claro que quería ser panadero y a los 15/16 años me metí de cabeza hasta hoy». Sin duda, la pasión por el pan no es algo nuevo, siempre ha estado dentro de Jesús ●





MAPPING
Videns, la viña que cobra vida en Viver y la sala de audiovisual, ponen el punto de vanguardia a la experiencia.

experiencia puede albergar desde un almuerzo hasta la vendimia.

Regresamos a la bodega. En el camino los olivos nos susurran al oído que ellos son el otro pilar del proyecto. «Nos gusta decir que la visita es atípica y sorprendente. Somos pequeños pero hemos echado el resto con mucha imaginación para que se lleven un recuerdo inolvidable» señala Cati Corell. Tras un paso por los depósitos para conocer cómo se elaboran los vinos de Viver, al más puro estilo alquimista, la siguiente parada es la sala de barricas 'La Piel de la Vid'. Es en estos dos escenarios en los que nos cuentan el proceso de elaboración en una coqueta bodega que desde hace unos meses trabajan **Pepe Mendoza** y **Maloles Blázquez** (Uva Destino), dos enólogos que sienten pasión por las cosas con verdad, por defender lo excepcional de un territorio, de sus viticultores, de sus tradiciones y de sus gentes. Porque de esa verdad hacen su bandera, convencidos de que su apuesta puede dar a las gentes de Viver una vida mejor, al tiempo que su conciencia perdurará tranquila por trabajar por algo en lo que creen, sin cartón-piedra. Esta parada es el preámbulo que nos llevará hasta 'La Perdición'.

Así se llama la sala más experiencial de toda la visita. Aquí el visitante «es invitado a perderse para encontrarse», explica Cati Corell. Lo primero que se encuentra es un juego de aromas para entrenar un poco el olfato de una manera divertida. Un pequeño examen tipo test evaluará nuestros conocimientos antes de ver dos vídeos como antesala de la cata de tres vinos, normalmente acompañados de un almuerzo. Aquí es imporante añadir que en Viver también han pensado en los niños, creando material para que ellos también se diviertan y la experiencia sea apta para todas las familias. Para cerrar, otra sorpresa. Un juego de luces y sonido que atrapa, sorprende y redondea una experiencia mágica. El entorno, las aguas y la belleza de un pueblo como Viver se unen a Videns, la viña que cobra vida, para ser un motor turístico de la comarca ●

VALSANGIACOMO
CASA FUNDADA EN 1831


ELABORADO POR CHERUBINO VALSANGIACOMO S.A.
CHIVA - VALENCIA
VITTORE
EL VERMOUTH MÁS ANTIGUO DE VALENCIA

Excelencia de tradición familiar

Fundada en 1990, Chozas Carrascal es una bodega donde impera la tradición familiar. Su altitud, sumada a las condiciones climatológicas que se dan en este enclave de San Antonio de Requena, dan como resultado unos vinos mediterráneos impregnados con la sabiduría de la tierra

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ, FERNANDO MURAD Y JOSÉ CUÉLLAR**

TRADICIÓN FAMILIAR
Chozas Carrascal puede presumir de ser una de las mejores bodegas del panorama nacional. Su excelencia en los productos es aderezada con el encantador trato de la familia López Peidro. Hoy es la segunda generación la que pisa fuerte en la bodega de la mano de los hermanos M.ª José y Julián.

22 DE OCTUBRE Enclavada en el municipio de San Antonio, en Requena, se alza de manera imperial **Chozas Carrascal**. Una bodega en la que podemos encontrar tres denominaciones de origen diferentes: Pago Chozas Carrascal, DO Utiel-Requena y DO Cava. Su situación geográfica la desmarca, con claridad, del resto de bodegas de la zona y es que, en este núcleo del interior de la provincia de Valencia, se dan ciertas condiciones microclimáticas que hacen que sus cosechas se conviertan en mágicas.

Su entrada vislumbra un nivel superior, se respira excelencia. A pesar de esto, lo que más destaca dentro de las múltiples hectáreas de su territorio es ese ambiente familiar que, desde el primer segundo, se vive entre sus vastas extensiones de viñedo. Bajo la estatua de Emilio, 'el agricultor', **María José**, segunda generación de la bodega junto a su hermano **Julián**, relata con pasión el empeño que sus padres dedicaron para hacer de Chozas Carrascal un diamante en bruto. Una joya que hoy brilla con mayor intensidad a medida que vas conociendo todos y cada uno de sus recovecos, hecho por el que se entiende que sea una de las bodegas más visitadas del panorama nacional.



En plena temporada de vendimia Julián pudo atendernos para hablarnos de sus viñas y terrenos, del amor que en cada una de las cepas, de múltiples variedades entre las que reina las viñas casi centenarias de bobal, se deposita. Unos conocimientos que no brotan en una entrega absoluta a todo el que los visita en el momento de probar las elitistas elaboraciones que florecen en el interior de sus bodegas, reposando en sus barricas de roble francés en una nave que, con solo ver su entrada, impresiona recordando construcciones faraónicas de manera literal.

Un recorrido por el origen del vino disponible para todos aquellos que deseen disfrutar de una experiencia única. Un lugar donde conocer las múltiples variedades que nacen de las catorce parcelas de la finca, en las que podremos encontrar también una gran extensión de campos de olivo, de los

LA BODEGA
Mª José López, sonriente, cuenta cómo comenzó el idilio de su familia con el mundo del vino y cómo se forjó un diamante en bruto en San Antonio.





LOS CAMPOS
Julián López muestra, con orgullo, las cepas que acaban de ser recogidas en plena época de vendimia.



MUSEO DE ETIQUETAS
El Mirador de Chozas alberga un excepcional museo de etiquetas cientos de piezas físicas y miles en formato digital.
CHOZAS CARRASCAL



LOS VINOS
Su sala de barricas es la encargada de albergar todas y cada una de las joyas que reposan en los barriles de roble francés. Un lugar mágico en el que se respira vino. CHOZAS CARRASCAL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PAGO
Chozas Carrascal cuenta con unas condiciones geográficas y climatológicas especiales que la convierten en un lugar único a escasos metros de Requena.

que brota **El Mirall de la Terra**, un aceite de cornicabra que deslumbra por su color verde intenso y brillante y unos aromas que te retrotraen en el tiempo. Un 'Wine Tour Experience' que nos descubre los secretos que se esconden entre las paredes de Chozas Carrascal. Una visita que continúa con el visionado del museo de etiquetas en el que se haya, como si el paso del tiempo no hubiese hecho mella en ellas, una colección de 350.000 etiquetas físicas y 1.500.000 digitales, representando así a más de 28.000 bodegas. Finaliza, como no podría ser de otra manera, con la cata de algunas de las elaboraciones que, con tanto esfuerzo y cariño, se producen en la bodega. Unos vinos que, si por su aroma ya enamoran, en boca se muestran gustosos, equilibrados y perfectos para acompañar al picoteo, compuesto por embutidos, queso y chocolate. **Las Ocho**, el **Cabernet Franc de Chozas**, sus cavas o sus exquisitos blancos, compondrán el desfile de vinos para que el visitante caiga rendido para siempre.

Una experiencia enoturística especial, donde la cercanía de todos y cada uno de los trabajadores de Chozas Carrascal se funde con los viñedos y con la naturaleza. Un lugar en el que se respira tradición, familiaridad y elegancia en cada una de las estancias, desde la sala de barricas hasta la zona de crianza en botella, espacio en el que destaca una magnánima escultura que representa la raíz de la vid y que nos hace pensar en la esencia de la vida, en el nacimiento y en el paso del tiempo. Un rincón especial en el que perderse y disfrutar, al menos una vez en la vida, de esos frutos que la tierra de San Antonio nos brinda ●



uve
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

Nueva gama ECO de Vega Medién.

Lo bueno de ser realmente natural.



Conoce más sobre la gama de Grandes Cavas Ecológicos VEGA MEDIÉN

UVESTE.ES

Nacidos para ser diferentes desde la exclusividad

Desde que Rafa Navarro y Pablo Ossorio dibujaran en su cabeza el proyecto que soñaban emprender tuvieron claro el objetivo: situar la bodega en la cima de la exclusividad. Hoy aquel sueño es tangible y sus puertas están abiertas



EL HOGAR
La Finca en la que se asienta Bodegas Hispano Suizas son cerca de 90 hectáreas de viñedo rodeando la casa que alberga la bodega.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

5 DE NOVIEMBRE Una tarde de invierno de hace dos décadas tres amigos (dos españoles y un suizo) soñaron poner un proyecto que fuera capaz de codearse con las más prestigiosas bodegas españolas convencidas de que Requena reunía unas condiciones climáticas únicas para alcanzarlo. Poco a poco comenzaron a reformar una finca preciosa rodeada de viñedo, en el término municipal de Requena, a pocos kilómetros de la pedanía de El Pontón. Desde el principio tuvieron claro que para componer su obra maestra —todos son amantes de la música—, iban a contar con una paleta de colores que combinara la autóctona bobal como estandarte de los tintos, con castas con las que acercar el cava valenciano a la excelencia del champagne, como la pinot noir y la chardonnay. Todas ellas aliñadas con otras variedades que les permitieran ir dando forma y diferenciación a esa obra que soñaban.

Hoy, dos décadas después, pueden decir que lo han logrado. La bodega recibe cada año múltiples reconocimientos a sus productos en las principales guías nacionales. Aunque quizás, lo que no se habían detenido a pensar, es que suman una trayectoria de dos décadas excepcional. Tanto, que este 2021 han sido galardonados como 'Bodega con Mejor Trayectoria' por Verema y como la tercera 'Mejor Bodega de la Década' por la AEPEV (Asociación de Periodistas y Escritores del Vino).

«Desde el principio tuvimos claro el potencial climatológico de Requena y dónde queríamos situar la marca Hispano Suizas. El objetivo era que la marca estuviera codeándose con las mejores bodegas españolas y, a día de hoy, lo hemos cumplido», reflexiona **Pablo Ossorio** sentado en el precioso *hall*, con vistas al viñedo, que recibe a todos los que visitan esta coqueta bodega en la que cada rincón está perfectamente pensado con la excelencia como patrón. Lo mismo ocurre con la gama de vinos que uno encuentra en el portfolio de esta bodega. «Apostamos por buscar la excelencia en cada producto. Con Impromptu apostamos por elaborar un blanco de guarda cuando en la zona era impensable, y lo situamos entre los mejores de España. Lo mismo ocurrió con el Impromptu Rosé, elaborado con nuestra musa, la pinot noir. En los tintos sabíamos que la bobal tenía que pesar en el proyecto, pero bien acompañado por el resto de castas. Por último, en los cavas siempre lo tuvimos claro, pinot noir y chardonnay iban a permitirnos acercarnos a la fórmula que ha hecho grande al champagne», resume Ossorio dando un rápido repaso por toda la gama. «Pero sobre todo apostamos por trabajar mucho, por la innovación en todos los procesos, por la excelencia en todo lo que rodea el proyecto de Bodegas Hispano Suizas», afirma. Y es que el enólogo berciano y socio-fundador de H+S, sabe que en la mejora continua está parte del éxito. «La innovación es un pilar importante para nosotros en todos los terrenos. Lo hicimos en los procesos congelando la uva antes del prensado, con la fermentación en barrica abierta y, más recientemente, con los depósitos redondos de hormigón Galileo, que muy pocas bodegas utilizan», señala

EL ALQUIMISTA
Pablo Ossorio es el encargado de rematar en bodega, con técnica y mucho mimo en el proceso, la excelente materia prima nacida de la finca.



EL ARQUITECTO DEL VIÑEDO
Rafa Navarro tenía claro que el viñedo debía marcar la diferencia en el proyecto. Poco a poco ha ido dibujando una finca excepcional, que ofrece una enorme paleta de variedades.





ELEGANCIA EN CADA RINCÓN
La visita a Hispano Suizas permite disfrutar de unas instalaciones espectacularmente cuidadas.

a modo de ejemplo para entender la importancia de la innovación en esta bodega.

Pero queda abrir otro frente. «Ahora, dos décadas después y con la marca asentada, queremos hacer lo mismo con el enoturismo y que se convierta en otra pata muy importante del proyecto. La bodega está preciosa y preparada para que todo aquel que nos visite sienta el proyecto como propio», apunta señalando a la explosión que en Requena ha vivido el turismo del vino. Llevan años haciendo acciones señaladas como las Jornadas de Puertas Abiertas en diciembre o la Fiesta Blanca, en agosto. Ahora ha llegado el momento de mostrar la belleza del proyecto que comienza en una casa recuperada con sumo gusto, con un espectacular salón que tan pronto acoge una reunión de trabajo como se convierte en restaurante de postín desde el que se contempla la belleza del viñedo a través de sus paredes. En el exterior una magnífica terraza que mira a la viña, y que permite espectaculares catas al aire libre cuando el clima lo permite. En la planta superior, cinco maravillosas habitaciones que solo se pueden alquilar de manera íntegra para sentirse 'bodeguero por un día'. En las entrañas, la bodega.

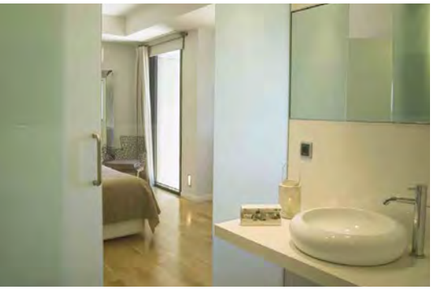


MIRANDO AL VIÑEDO
La sala multifuncional con vistas al viñedo es el comedor, pero también sala de reuniones para jornadas de *networking*.

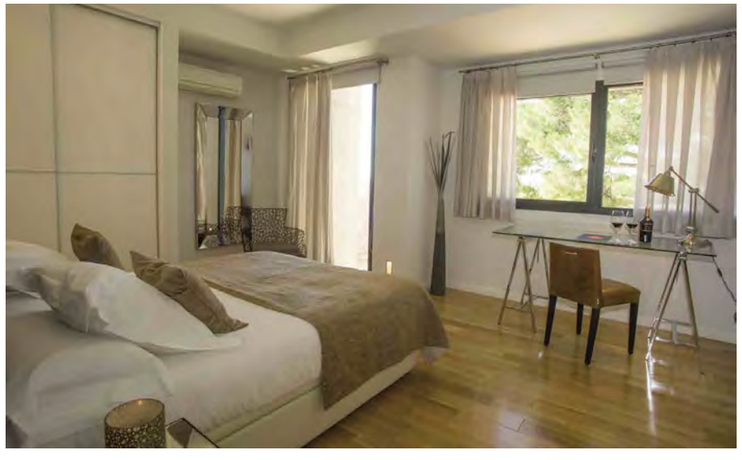
Llaman a la puerta, unos importadores holandeses. Pablo ha de atenderles. Nos quedamos con **Rafa Navarro**. Es la otra gran pata del proyecto. De carácter más introvertido, Rafa es uno de los profesionales del vino que mejor conoce la comarca. Hables con quien hables dentro del sector, le profesan una admiración bárbara. Él es el escultor del viñedo de Bodegas Hispano Suizas. «Sabíamos hacia dónde queríamos caminar. Teníamos claro qué hacer para marcar un camino y un estilo propio, desde una bodega que estuviera en el centro del viñedo. Hoy la bodega es una casa preciosa y la rodean casi 90 hectáreas repartidas en diferentes parcelas», señala Navarro. «Mimar nuestro viñedo como si fuera un jardín durante todo el año es una de las claves del proyecto», añade. «Pensamos los vinos desde el viñedo, viendo, catando y seleccionando cada parcela para dibujar el vino desde la viña. La finca ha ido creciendo y hoy tenemos una 'paleta de colores' enorme para elaborar cada vino. Nos ha costado mucho llegar hasta aquí, pero tuvimos claro desde el principio lo que queríamos. Ahora ha llegado el momento de abrir las puertas de par en par y que la gente venga a conocer el proyecto, a tocarlo y sentirlo», concluye.

Así es como este proyecto ha abierto sus puertas de par en par, con una oferta excepcional que pueden consultar en su web. Es hoy, una vez han logrado situar a la bodega donde querían, cuando se sienten preparados para ser unos perfectos anfitriones, convencidos de que todo aquel que viva la experiencia de visitar Hispano Suizas, quedará atrapado por sus encantos para siempre. Así es como respiran Pablo Ossorio y Rafa Navarro. Así palpita el corazón de Hispano Suizas, una bodega nacida para ser diferente desde la excelencia ●





EL HOTEL
Exclusividad máxima
Únicamente disponible con reserva completa de las cinco habitaciones, es el complemento ideal para hacer la visita inolvidable.





Con los nuevos BMW iX & BMW i4 podrás seguir disfrutando de la conducción BMW de siempre, asegurándote de que hay un para siempre.
Al diseño, tecnología y prestaciones de BMW se le unen sus nuevos motores 0 emisiones para que, por mucho que te muevas, lo hagas sin dejar huella.

Engasa
Av. Reial Monestir
Santa María de Poblet, 74 Tel.: 963 18 10 30
Quart de Poblet

Av. Ausías March, 190 (Pista de Silla)
Tel.: 963 75 50 08 Valencia

engasa.concesionariobmw.es

BMW i4: Consumo eléctrico WLTP en kWh/100 km (promedio): 16,1 – 22,6. Emisiones de CO_2 en g/km (promedio): 0
BMW iX: Consumo eléctrico WLTP en kWh/100 km (promedio): 19,3–21,4. Emisiones de CO_2 en g/km (promedio): 0

Rafa Cambra, el pasante que sienta cátedra en Terres dels Alforins

Encargado de pasar o explicar la lección a alguien. Cambien lección por tradición y así es Rafa Cambra. Un enólogo de época que se ha marcado la misión de transmitir la cultura del vino que ha heredado a las generaciones venideras

TEXTO **PEDRO R. ARIAS** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

EL TERRITORIO
Rafa Cambra lo considera un patrimonio de incalculable valor que tenemos la responsabilidad de conservar.



12 DE NOVIEMBRE El terruño del valle de Fontanars dels Alforins es un canto de sirena que atrae a los mejores profesionales del sector del vino. Allí bajo los pequeños rayos de sol que asoman por la montaña y rodeados de un paisaje inigualable nos encontramos con el reputado enólogo valenciano **Rafa Cambra**. Concretamente en el punto donde volvió a su origen, después de una brillante carrera de varias décadas sentando cátedra en la enología valenciana y española, hace dos años a través de su proyecto enológico más personal, **Casa Colaus**. Una bodega señorial situada en plena naturaleza que adquirió junto a su mujer, **Elena Arpón**, con la finalidad de lanzarse en el enoturismo y seguir su labor como 'pasante de viñas'. Una poética y romántica elección de una de las palabras más bellas y profundas de la lengua castellana.

Ya en bodega, Cambra nos invita a recorrer una de sus preciadas parcelas de alrededor de cinco hectáreas y media situada en las zonas más altas del valle, concretamente a 700 metros de altitud, donde nuestros ojos vislumbran un perfecto triángulo delimitado por La Font de la Figuera, Moixent y Fontanars. Un enclave único entre dos sierras, la Sierra de la Umbría y la Sierra Grosa, cuyo suelo no se lo pone nada fácil a la viña, debido a la poca profundidad que le otorga su proximidad a la montaña, pero que a su vez le garantiza vinos con una destacada personalidad y un vigor controlado que resulta primordial para que las variedades autóctonas ofrezcan lo mejor de sí.

Entre viñas recientemente vendimiadas de la considerada otrora como 'la pequeña toscana valenciana', Cambra nos señala el arte de la viticultura como el pilar angular de todos y cada uno de sus proyectos. Muestra de ello ha sido su alabada labor por recuperar variedades minoritarias valencianas en peligro de desaparición como la forcallà, el arco o la bonicaire. Cepas cultivadas en vaso plantadas entre 2001 y 2011 en medio de un verdadero bosque mediterráneo de pinos y carrascas, varias de ellas asentadas en catorce terrazas construidas estratégicamente en plena época musulmana para luchar contra la erosión de las torrenciales lluvias típicas en la zona durante el mes de septiembre. Un paisaje idílico que te traslada a zonas vinícola de enorme calado como Priorat.



LA ILUSIÓN **Casa Colaus** es el proyecto que ha dibujado una sonrisa eterna en el enólogo valenciano y su mujer Elena Arpón. Con una trayectoria brillante de más de dos décadas, el proyecto se ha asentado a golpe de calidad y mucha alma.

El amor, el respeto y la vinculación que demuestra Cambra al tratar cada suelo donde decide echar raíces refuerzan una filosofía en la que se autodenomina un 'pasante de viñas'. Él siempre se encuentra de paso, pero no así la tierra donde emergen sus viñedos. Una expresión castellana que el enólogo también hace propia para reflejar su vocación y responsabilidad a la hora de transmitir a las siguientes generaciones su saber hacer y su pasión por el campo.

Continuamos nuestro recorrido por las distintas estancias que componen el corazón del proyecto, Casa Colaus, un conjunto de edificaciones cuya construcción data de 1667, fielmente restauradas hace dos décadas por un abogado eminente de su pueblo, Luis Montés. Fue hace dos años atrás cuando Cambra y su mujer Elena Arpón, enamorados de la magia de Terres dels Alforins, decidieron embarcarse en esta nueva aventura adquiriendo lo que consideran su nuevo hogar. «Somos la última generación de otras muchas que han pasado por aquí interesadas en cuidar las casas, elaborar vino y continuar alargando su legado».



EL ENOTURISMO
Poder contar la cultura del vino en 'su casa' es una parte del proyecto que ilusiona a Elena Arpón y Rafa.

La producción de vino de Casa Colaus, originaria del siglo XVII, continúa hoy vigente gracias a una importante inversión presente en los numerosos depósitos donde el vino reposa para ofrecernos su mejor versión. Desde barricas y tinas de madera a varios huevos de hormigón de donde Rafa, así quiere que le llamemos, nos invita a catar la última añada de su emblemático tinto CasaBoscà. Un *coupage* de monastrell y varias variedades autóctonas minoritarias con sello de calidad DO Valencia que supone un homenaje a las tradicionales casas con viñedo en Terres dels Alforins.

Copa en mano Cambra nos confiesa que la principal meta a la hora de elaborar sus vinos es reflejar el terruño de donde nacen. «Transformamos nuestro vino lo mínimo posible. Desde que empezamos hace veinte años elaboramos sobre todo en barrica pequeña, ya que nos permite hacer una inmersión con las manos o un pisado con los pies, asegurando así una maceración muy suave de la uva». Como resultado de esta filosofía han nacido etiquetas como **Minimum**, **El Bon Homme** o **Casa Labor**, con las que el enólogo valenciano ha puesto en más de una ocasión a la crítica mundial a sus pies. Vinos que reflejan con acierto el mimo en el proceso y el maravilloso potencial del entorno que les rodea. Cada trago es sinónimo de beberse ese sol del Mediterráneo, esa calidez del clima y esa naturaleza autóctona presente en cada rincón del valle.

La arrolladora personalidad de Elena Arpón toma el mando de la visita para contarnos la apertura al público de Casa Colaus que lleva ofreciéndose apenas unos meses durante los fines de semana. Una escapada única que da comienzo con un paseo por los viñedos donde el propio Rafa comparte con los visitantes la paz que le ofrece el entorno privilegiado que rodea su proyecto y explica la recuperación de las variedades autóctonas que elabora. A continuación, se lleva a cabo un tour por las 30 hectáreas que comprende la finca, incluidas las instalaciones de la bodega, terminando así con una cata de vinos.

«Lo que más le fascina a la gente que nos visita es conocer en Valencia un lugar con un montón de hectáreas de viñedo con sierra alrededor, el paisaje inigualable de Fontanars», nos cuenta Arpón. Una oportunidad perfecta, además, de descubrir un territorio que esconde un patrimonio cultural que se remonta a antiguas civilizaciones y pueblos nacidos de la viña. Prueba de ello es el poblado íbero de la Bastida de les Alcusses en el que se encontraron pruebas del cultivo de la vid del siglo IV a.C. y varios hornos de cal romanos que llevan siglos integrados en el paisaje. Ambas joyas históricas son visitables a través de rutas a caballo o itinerarios cicloturísticos.

Inmersos en la belleza de este paraíso en forma de valle nos despedimos de nuestros anfitriones con un brindis y una invitación para todo aquel que quiera vivir en sus propia piel la magia de Terres dels Alforins con 'los pasantes de viñas' ●



EXCELENTES ANFITRIONES
La producción de vino en Casa Colaus se remonta al siglo XVII. En ella Elena y Rafa reciben a los visitantes con una hospitalidad y cercanía que enamora para siempre.



EL ALQUIMISTA
En la elaboración Rafa Cambra juega con diferentes depósitos. Fudres, hormigón o barricas, son algunos de ellos.

SUBARU
ALL AROUND SAFETY
GAMA
SUBARU *HYBRID*
Desde 229€/Mes*
Entrada 12.105,95 €. 48 meses
T.A.E. 8,44%. Última cuota 13.742,23 €
MÁS SEGURIDAD. MÁS EFICIENCIA.
MÁS SUBARU QUE NUNCA.
XV. IMPREZA. FORESTER. Sabemos mejor que nadie como proteger tu vida, pero también todo eso que te hace sentir vivo. Elige tu modelo Hybrid con máxima seguridad de serie.
Subaru Valencia Avda. Ausias March, 186 (Pista de Silla, salida 11) 46026 Valencia Telf. 96 318 00 29 www.subaruvalencia.com
*Financiación de vehículo Subaru Impreza 2.0 Hybrid Urban CVT. **Precio al contado 31.250,00 €. Precio financiando 31.250,00 €. Entrada 12.105,95 €. Plazo 48 meses, 1 cuota de 218,15 €, 46 cuotas de 229,00 €, y 1 cuota de 13.742,23 €. Tipo Deudor Fijo 6,95%, T.A.E. 8,44% (La T.A.E., así como la primera cuota podrán variar ligeramente en función del día de la firma del contrato y de la fecha de pago de las cuotas). Comisión de Apertura 3,50% 670,04 € financiada.** Intereses 4.680,29 €, **Importe Total del Crédito 19.814,09 €, Coste Total del Crédito 5.350,33 €, Importe Total Adeudado 24.494,38 €, Precio Total a Plazos 36.600,33 €. Siendo el día de contratación 09/05/2021 y primer pago el 02/06/2021.** Oferta válida hasta el 31/12/2021. Sistema de amortización Francés. Financiación ofrecida, sujeta a estudio y aprobación por parte de Santander Consumer Finance, S.A.

Paisaje, origen y corazón para cumplir un sueño

El vino es la gran pasión de Luis Corbí. Esa pasión le ha ido metiendo poco a poco en un mundo que atrapa. Con Finca Cor Ví cierra el círculo de un proyecto familiar maravilloso



FINCA COR VÍ
A las puertas del Parque Natural de las Hoces del Cabriel se encuentra Finca Cor Ví, el proyecto que corona Bodegas Luis Corbí.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y PAULA JIMÉNEZ**

20 DE NOVIEMBRE **Luis Corbí** llegó al mundo del vino desde la pasión. Farmacéutico de formación y profesión, siempre sintió un pálpito especial con él. Así lo constatan sus múltiples viajes de ocio que acababan con algunas de las zonas productoras más importantes del mundo como destino. Primero España, después Francia, Alemania... y así hasta que un buen día su buen amigo Cosme Gutiérrez, le animó a dar el paso y adquiriese una finca en Moixent. Y ahí empezó a mirar con otros ojos la oportunidad que tenía delante. Pensó bien el proyecto y apostó por algo que le iba a diferenciar: una bodega de vinos blancos elaborados con variedades centroeuropeas como riesling o viognier, pero también con la autóctona verdil. Algunos lo miraban de reojo con desconfianza, esperando el momento en que llegara el tropezón. Pero no llegó. El proyecto fue cogiendo altura de vuelo hasta estar hoy perfectamente asentado. Sin darse cuenta Luis había empezado un camino de no retorno. Unos años después se le cruzó en el camino una bodega preciosa en Requena, a pocos metros del Parque Natural de las Hoces del Cabriel y del río que le da nombre, en la frontera de la Comunitat Valenciana con tierras albaceteñas. Y soñó de nuevo pero esta vez en color vino tinto y con la bobal en la cabeza. Ambas marcas conviven bajo un paraguas: **Bodegas Luis Corbí**.

Hoy nos recibe en esa Finca, después de terminar la vendimia y unas obras eternas que la han dejado guapa no, lo siguiente. Ya sonríe. Le acompañan su mujer, su hija **Reyes** y su enólogo **Yosu**. También uno de sus nietos y hasta Roc, un precioso labrador que campa a sus anchas. Ellos son nuestros anfitriones. Nos saludamos en un porche espectacular con parte del viñedo enfrente. Cinco minutos bastan para enamorarse del lugar. «Teníamos muchas ganas de poder enseñároslo», nos espeta Luis. La casa es un espectáculo. Si hay algún enoturista en la sala que lo apunte en rojo en su agenda.

Comenzamos dando un repaso con Luis a todo el camino recorrido hasta llegar donde está hoy. «Primero entré en el mundo del vino por pasión. Ahora estoy para quedarme y creo que hemos conseguido crear un proyecto familiar al que podremos darle continuidad», nos explica. «Hemos diseñado todo pensando en que cada persona que nos visite se sienta como en su casa. Queremos que nos conozcan y que toquen el proyecto con nosotros. Les abrimos las puertas de nuestra casa», añade. Y es que los ojos le brillan distinto a cuando hace unos años tomamos un café con él en el Mercado de Colón de Valencia. Llegaba a un sector totalmente nuevo, aunque siempre le había apasionado. «Hasta había hecho vino con los amigos en un garaje en nuestras reuniones», comenta entre risas. Rápidamente nos dimos cuenta de que tenía pasión, pero también las ideas claras. Llegaba a una zona de enormes tintos de monastrell, Terres dels Alforins, y le parecía una osadía compararse con personajes que admiraba como Pablo Calatayud, Rafa Cambra o Miguel Velázquez. Y ahí dio un giro radical y

REYES CORBÍ
La sonrisa que va a recibir al enoturista es la de Reyes Corbí, responsable de esta parcela con su padre Luis ejerciendo de perfecto anfitrión.



LA CASA
El enoturista se va a sentir como en casa con la hospitalidad del equipo de la bodega y lo especial de cada rincón. El atardecer es mágico en la finca y disfrutarlo a pie de viña una experiencia inolvidable.
FINCA COR VÍ







LUIS CORBÍ
El corazón del proyecto es este formulador farmacéutico apasionado del vino, de carácter afable y hospitalidad exquisita.



TRÍO DE ASES
Yosu, el enólogo de la firma, completa un gran equipo junto a Luis y Reyes Corbí.

arrancó su proyecto de blancos centroeuropeos: Clos Cor Ví. Pero ahora se siente preparado para soñar en tinto. «La finca es una preciosidad y creo que el bobal de estas tierras tiene el reconocimiento que merece a nivel nacional e internacional. Así que lo teníamos claro: queremos hacer un gran bobal», señala mientras sirve una copa de Maloco, el primero de los bobales que ya ha llegado a la saga de Finca Cor Ví. Tenemos un viñedo excepcional, en un paraje mágico. Se dan todas las condiciones para trabajar la variedad autóctona bobal y ser fieles al origen», reflexiona. De las 22 hectáreas de viñedo han dejado únicamente la mitad y la otra mitad la han reconvertido a bobal, pensando a medio plazo. La filosofía es la misma de Clos Cor Ví: mimar el viñedo como si fuera un jardín.

Y si alguien puede corroborar todo el potencial de la finca ese es Yosu López de Ocariz, enólogo y mano derecha de Luis, con el que ha creado un tándem que funciona. Defiende Yosu que los grandes vinos se empiezan a hacer en el viñedo y con esa filosofía predica. Luego, en la elaboración en la coqueta bodega de Finca Cor Ví, cuenta con todas las herramientas que precisa un alquimista. Depósitos de aluminio, tinas de madera, huevos de arcilla o ánforas y barricas.

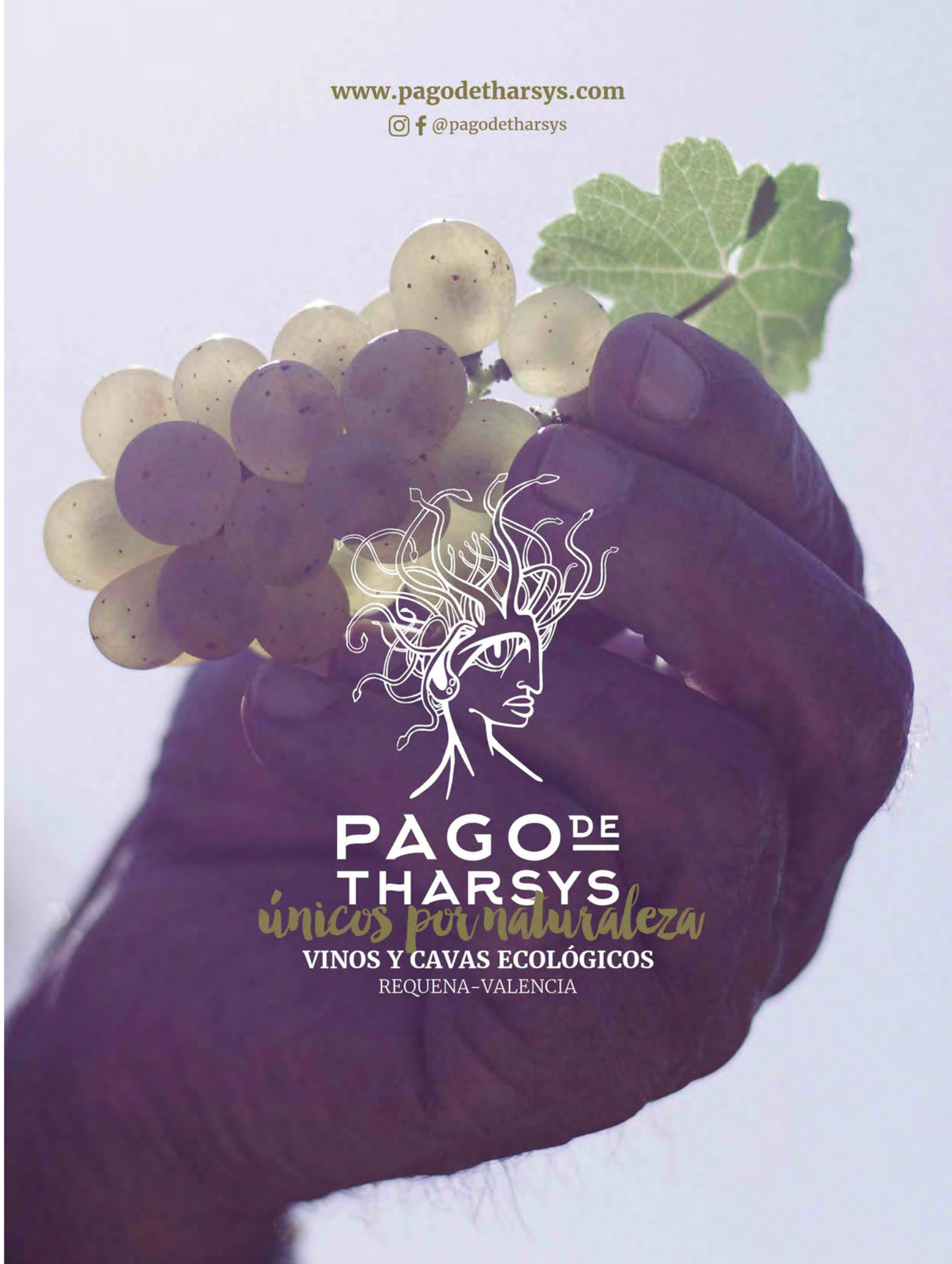
Por último, Reyes Corbí, la hija de Luis, se incorporaba al proyecto para volcar en él todo su *know how* adquirido en el mundo del marketing. Y con ella llegó la apuesta definitiva por el enoturismo. Pero no valía cualquier cosa. Tenía que ser algo excepcional, singular y que los diferenciara. Y están siendo capaces de atraer como un imán a los amantes del vino y las experiencias.

Así se escribe la historia de un proyecto que enamora y es capaz de desbordar pasión por los cuatro costados. Finca Cor Ví es una de esas apuestas que dibujan una sonrisa para siempre en la memoria de aquel que decide conocerlo. Es un paraje mágico que de manera real toca el río Cabriel y el Parque Natural de las Hoces. Aquí no hay campaña de marketing. Aquí lo que hay es mucha verdad, mucho sentimiento y unos vinos que expresan excepcionalmente el lugar en el que nacen. La bobal está de enhorabuena porque tiene un nuevo adepto que sueña con hacer grandes cosas con esta casta autóctona.

Si unes en una misma frase las palabras paraje, pasión, verdad y bobal, Finca Cor Ví merece un hueco en la categoría. Y eso siempre lo tuvo claro Luis, que miró a la bobal hace mucho tiempo. Y en un poco imagino que sabremos todo aquello que ahora mismo no tiene nombre. Mientras tanto levantamos la copa contigo Luis, por un proyecto con mucha solera y que cuenta con ingredientes suficientes para convertirse en lugar de peregrinación para los amantes del vino y, sobre todo, de las experiencias cocinadas a fuego lento con ingredientes como el paisaje y el origen, sazonados con mucho corazón ●



MIRANDO AL VIÑEDO
La joya de la casa es la imponente terraza con vistas al viñedo y las primeras estribaciones del Parque Natural.



El Origen

Arché es un concepto fundamental en la filosofía de la Antigua Grecia que significaba el comienzo del universo o el primer elemento de todas las cosas. En el mundo del vino es fundamental comprender el origen, las raíces, el lugar, sus tradiciones, su cultura, su historia... Porque ese origen habla, y si somos capaces de comprender sus palabras vamos a encontrar dentro de una copa de vino una larga historia escrita por cientos de generaciones y decenas de civilizaciones. Os acercamos al origen de los vinos que mece el Mediterráneo.

70 VALÈNCIA. El mágico influjo del Mediterráneo

76 UTIEL-REQUENA. El vino, trovador de la historia de unas bellas tierras

82 CAVA. Requena y sus gentes. 40 años luchando por el origen de su Cava

88 CASTELLÓ. La lucha por recuperar un legado histórico

94 ALICANTE. El viñedo del sol que ilumina Alicante con sus vinos

100 YECLA. Alta calidad en tierras adversas

106 JUMILLA. La resiliencia de la monastrell se siente en Jumilla

112 FEDERACIÓN DE ENOTURISMO CV. ...Y las tierras del interior dejaron de ser invisibles

El mágico influjo del **Mediterráneo**

Las tierras de la Demoninación de Origen Valencia se extienden por un total de cuatro subzonas de norte a sur de la provincia, con el Alto Turia y Clariano, marcando la frontera a norte y sur, y Valentino y Moscatel, en el centro de este territorio

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **MIQUEL FRANCÉS**

PAISAJES DE GRAN BELLEZA
Dentro de la subzona Clariano se encuentra Terres dels Alforins, triángulo mágico que conforman La Font de la Figuera, Moixent y Fontanars.



26 DE NOVIEMBRE La influencia del mar que baña el sureste español es palpable en los vinos que llevan el sello Valencia pues, como cantaba Serrat, nacen en el Mediterráneo. Viñas felices recibiendo la influencia del mar, pero a suficiente distancia como para gozar de una notable salubridad de la uva. Y es que en la parte este de la provincia de Valencia encontramos la demarcación geográfica de la **Denominación de Origen Valencia** que se extiende a lo largo de cuatro subzonas. Al norte, en plena serranía valenciana, encontramos el **Alto Turia** y sus viñedos de altura. En la parte central, **Valentino** y **Moscatel**, mientras que al sur de la provincia queda la subzona de **Clariano**. El origen de esta DO se remonta a 1932, tras la aprobación del Estatuto del Vino, convirtiéndose en una de las denominaciones más representativas e históricas del sector vitivinícola nacional. Zonas de producción que pueden presumir de una clara influencia del Mediterráneo. Es en 1957 cuando se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador para los vinos de la provincia de Valencia, amparados por las Denominaciones de Origen 'Valencia', 'Utiel-Requena' y 'Cheste'. Esta última pasó finalmente a ser parte de la DO Valencia.



PATRIMONIO CULTURAL **Los yacimientos** arqueológicos sirven para atestiguar la presencia del vino en el Mediterráneo desde hace casi 3 000 años.

La cultura vitivinícola de la demarcación geográfica de esta Denominación de Origen es ancestral, encontrando sus raíces en los fenicios, quienes introdujeron las primeras cepas de vino en nuestro territorio. A lo largo de los siglos, la actividad vitivinícola ha venido incrementando y consolidando su implantación en nuestra provincia, y reforzando extraordinariamente la comercialización de los vinos durante los últimos años.

En Alto Turia encontramos tierras de altas cumbres, inviernos rigurosos y veranos secos, donde la vid se cultiva entre los 700 y los 1100 m. Destaca en esta zona el trabajo con las variedades blancas, siendo las más notables la merseguera y la macabeo. Aunque también las tintas, de la mano de proyectos que han apostado por recuperar el peso del viñedo en unas tierras privilegiadas.

Valentino se encuentra situada en la parte central de la provincia de Valencia. Abarca las comarcas de la Hoya de Buñol, Camp de Túria y Los Serranos. El viñedo se cultiva entre los 200 a los 650 metros. Las variedades aquí son muy variadas, pudiéndose encontrar merseguera, macabeo o planta fina entre las variedades blancas más habituales, hasta las últimas incorporaciones como son semillón o chardonnay. Entre las variedades tintas destacan tintorera, tempranillo y cabernet sauvignon. La diversidad de suelo y clima que posee esta zona proporciona una gran variedad de vinos.

De enorme tradición vinícola es la subzona Moscatel, que encontramos en la parte central de la provincia de Valencia, solapada con la subzona Valentino. Su producción corresponde a la zona limitada por los municipios de Chiva, Cheste, Godelleta, Montroy, Monserrat, Real y Turís. Es la cuna de la mistela en la provincia de Valencia. De clima cálido y soleado, muy influenciado por la brisa del mar Mediterráneo, que permite obtener de la variedad moscatel romano o de Alejandría el vino más representativo de la historia de la Denominación de Origen Valencia, la Mistela de Moscatel o Vino de Licor Moscatel. Aquello de «la moscatel quiere sol».

Por último, Clariano, al sur de la provincia, que comprende las comarcas de La

DO Valencia en cifras

Año de constitución
1932

Número de bodegas adscritas
99

Hectáreas
13.069 ha

Variedades autorizadas
Blancas: chardonnay, gewürztraminer, macabeo, malvasía, merseguera, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, planta fina de Pedralba, planta nova, pedro ximénez, riesling, sauvignon blanc, semillon blanc, tortosí, verdejo,verdil, viognier, albariño y garnacha blanca

Tintas: bobal, bonicaire, cabernet sauvignon, cabernet franc, forcallat, garnacha, graciano, malbec, mencia, merlot, monastrell, mazuelo, petit verdot, pinot noir, syrah, tempranillo, tintorera, miguel arco, mandó y marselán

Producción
44.506.847 botellas

Volumen de ventas
Mercado nacional 36%, Exportación 64%

Vall d'Albaida y La Costera. Dentro de la primera de ellas podemos distinguir dos zonas bien diferenciadas; una más próxima al mar, donde dominan las variedades blancas y en tintas reina la tintorera, y otra en el interior, en el triángulo formado por los municipios de La Font de la Figuera, Moixent y Ontinyent, siendo Fontanars dels Alforins su eje. Se trata de una zona dominada por las variedades tintas, entre las que destacan monastrell, seguida hasta hace unos años por la cabernet sauvignon, merlot y tempranillo. En los últimos tiempos, sin embargo, los viticultores de este triángulo mágico, conocido como Terres dels Alforins, están mirando claramente a los orígenes recuperando variedades autóctonas como mandó, arcos, forcallà o bonicaire en tintas, o la verdil en blancas, que empiezan a sonar con fuerza en el panorama vinícola nacional gracias a los logros de estas bodegas entre los más prestigiosos presciptores del mundo.

Como ven, una enorme paleta de colores para dibujar vinos con personalidades muy dispares según la subzona de producción. Pero si algo une a todas estas subzonas de producción es el *leitmotiv* de esta DO: 'Valencianos de origen, mediterráneos de corazón'.

Crecimiento notable

En sus orígenes, como ha ocurrido en el resto de Denominaciones valencianas, el granel era el destino de buena parte de la producción. Pero en las últimas dos décadas la historia ha cambiado claramente, de la mano de una nueva generación de enólogos y bodegueros que, al son que marcaba la DO, apostaron por la calidad y el embotellado. Es por eso que esta DO se ha colocado en los últimos años en el pódium del vino español en embotellado, siendo la segunda Denominación de Origen española que más vinos tranquilos exporta, únicamente por detrás de Rioja.

Otro de los frentes en los que se ha cimentado el éxito de los vinos marcados con el sello 'Valencia' es la apuesta del Consejo Regulador por ser profeta en su tierra comenzando por la formación, como base de un crecimiento que hoy puede apreciarse claramente en las cartas de los restaurantes valencianos. La formación continua a sumilleres, con un máster con los vinos autóctonos como eje troncal, durante más de una década, ha convertido en auténticos especialistas de nuestra tradición vinícola a centenares de profesionales de sala, que a su vez han sido el punto de unión del vino valenciano con los clientes finales.

También han contribuido claramente a este crecimiento las acciones de promoción realizadas por el Consejo Regulador, que tienen su punta de lanza en 'La Noche del Vino'. Se trata del evento más importante de esta DO en el que se dan cita la práctica totalidad de sus bodegas embotelladoras y que se viene celebrando, excepto por el parón por la pandemia, de manera ininterrumpida en los últimos tres lustros en enclaves de enorme belleza como el Botánico de Valencia o, en sus últimas ediciones, en el Palau de Les Arts.

Todo este trabajo ha permitido a la Denominación de Origen Valencia consolidarse entre las zonas productoras más importantes de España, siendo respaldado todo este trabajo por la enorme aceptación que tanto la crítica especializada, como la distribución y el público final han dispensado a sus vinos. El camino está trazado y la apuesta por lo autóctono, por la cultura, la tradición, los pueblos y sus gentes está dando los frutos deseados, al tiempo que se convierten en garantes de un futuro esperanzador para todas esas zonas elaboradoras que salpican de norte a sur la provincia de Valencia. Porque finalmente a las copas llegan productos nacidos de viñas que son felices abrigadas por paisajes de singularidad belleza, pero recibiendo el mágico influjo del Mediterráneo ●



LAS VARIEDADES AUTÓCTONAS
Marcan el paso en esta zona productora. Monastrell, moscatel y merseguera están bien secundadas por otras como malvasía, arco, verdil, bonicaire...





MEDIA VIDA
Cosme Gutiérrez lleva 48 años formando parte del Consejo Regulador de Valencia, los 12 últimos como presidente. Se despidió a mediados de noviembre.
FERNANDO MURAD

El gran capitán cuelga las botas

TEXTO **JAIME NICOLAU, ISABEL CREMADES Y FERNANDO MURAD**

14 DE OCTUBRE El 16 de noviembre será oficial. **Cosme Gutiérrez** dejará la presidencia del Consejo Regulador de Vinos de Valencia, la que ha sido su casa desde hace casi cinco décadas. Si habláramos del mundo del fútbol, estaríamos ante el adiós de un gran capitán que ha desarrollado toda su carrera en el equipo de sus amores, pasando por todas sus categorías hasta completar 12 magníficas temporadas en la elite. 12 campañas en las que sus amados 'vinos de Valencia' no han dejado de crecer. Su camiseta y su dorsal deberían ser retirados para siempre y se le rendiría un homenaje más que merecido a una trayectoria de la que muy pocos profesionales del mundo del vino, o ninguno, puede presumir.

De formación, Ingeniero Técnico Químico a lo que suma un Máster en Viticultura y Enología. En 1973 entró a formar parte del **Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen Valencia** como inspector, compatibilizando este cargo con el de profesor de Física en la Escuela de Ingenieros Técnicos Industriales de Valencia, donde ingresó en 1970 como profesor interino. Eran tiempos en los que era impensable tomar un 'Valencia' en ningún restaurante de Valencia. Se lo tomó como una afrenta personal que siempre iba a estar ahí y a la que intentaría dar la vuelta durante toda su carrera. Y puede irse tranquilo porque lo ha hecho con creces.

Su sonrisa, cada año más profunda y más disfrutada, le delataba en cada 'Noche del Vino' en el Botánico o cuando dieron el paso a engalanar el Palau de les Arts, en cada edición de Fenavin, en cada viaje a la Mostra de Terres, al Alto Turia, a Moscatel o a Valentino… porque ha sido el presidente de todos.

En 1976 sacó la plaza de profesor numerario de la citada escuela, desempeñando este cargo hasta 1987, fecha en que dejó el puesto en excedencia para dedicarse en exclusiva al Consejo Regulador de Vinos de la DO Valencia. En 1988 fue nombrado Jefe de los Servicios Técnicos de este organismo, labor que llevó a cabo durante una década. En el año 1998 fue nombrado Secretario General de la entidad. El 23 de enero de 2009 fue elegido, por mayoría absoluta, Presidente del Consejo Regulador de Vinos de la DO Valencia. En 2010 ratifica su cargo al ser reelegido, de nuevo por unanimidad, en las elecciones que se celebran el 20 de julio. El 31 de marzo de 2015 una nueva reelección que nos ha llevado hasta la fecha.

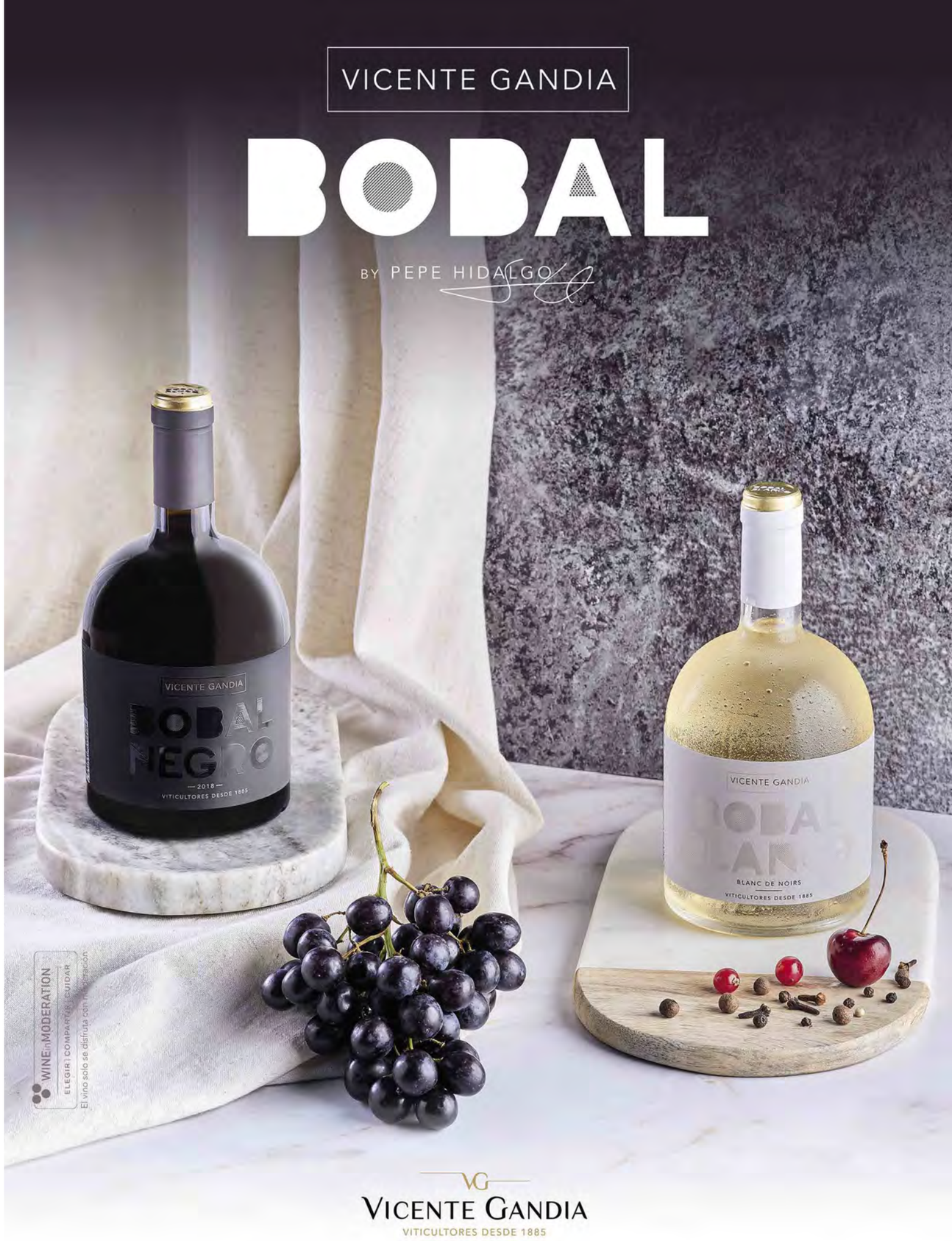
Y es que tras 12 años como presidente suma 48 dentro del organigrama de la DO Valencia. Toda una vida. Algo que sin su talante conciliador, su buen carácter y su afabilidad no hubiera conseguido. Porque por encima de todo Cosme es una excelente persona que se ha dejado la vida por los vinos con el sello Valencia, por sus bodegas, sus enólogos y sus viticultores. La puerta de su despacho siempre ha estado abierta y su teléfono operativo para todo aquel que lo necesitara. De conversación fácil, siempre en torno al vino cómo no, Cosme es una de esas personas con las que pasarías horas charlando. Educación exquisita, amigo de sus amigos y fiel a sus ideales, hubiera que defenderlos en la plaza que fuera.

Y hoy se va porque quiere. Como los grandes. Ha decidido marcharse y es momento de rendirle el merecido homenaje. Estaba previsto. Era su último mandato. En su mente ya estaba fijada la idea de dejar paso a savia nueva en una Denominación de Origen que camina con paso firme y siempre figura en el top3 de las DO más exportadoras de España.

Cosme, ha sido un regalo poder compartir contigo los últimos 15 años en 5barricas. Siempre animándonos a seguir siendo altavoz del vino valenciano. Viendo crecer a la DO Valencia y batallando contigo para que esas cartas de los restaurantes tuvieran vinos de la Comunitat Valenciana. Porque hasta en eso eres generoso y has hecho patria allá donde has ido de todo 'lo nuestro'. Tu familia merece esta desconexión para poder disfrutarte como hemos hecho el resto. Estate tranquilo que **Mari Carmen**, **Pamela**, **Chema** y compañía saben bien el camino y aquí estaremos para seguir sumando. Siempre positivos.

¡Buen viaje amigo, espero que podamos seguir compartiendo copas de vino valenciano!

El gran capitán cuelga las botas ●





PATRIMONIO PAISAJÍSTICO
Las extensas tierras de Utiel-Requena suponen un marco incomparable para la cultura del vino. Naturaleza, mesetas, montañas, ríos... se suceden en una paleta de colores de enorme riqueza.

El vino, trovador de la historia de unas **bellas tierras**

El vínculo entre la historia del vino y la comarca de Requena-Utiel, se remonta a miles de años

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **ALFONSO CALZA**



VITICULTURA
De generación en generación, el mundo de la viticultura forma parte de la vida de las gentes de la comarca desde hace cerca de 3000 años.





LA VENDIMIA
Familias al completo se echan al campo a mediados del mes de agosto para la vendimia, hasta el mes de octubre.

26 DE NOVIEMBRE Si hay un territorio del que el vino es capaz de escribir al pie de la letra su historia ese es el de la **Denominación de Origen Utiel-Requena**. Las bellas tierras que emergen en el altiplano valenciano, antes de adentrarnos en las tierras de Castilla, conforman una zona productora que tiene en la bobal su variedad reina. Ese extenso territorio está salpicado de restos arqueológicos y emblemas culturales que son capaces de escribir la historia desde hace 3000 años hasta el presente.

Entre los primeros encontramos el yacimiento de **Las Pilillas**, uno de los pilares más importantes que demuestran el vínculo entre el vino y estas tierras, y que tiene atestiguada una antigüedad de 2700 años. O lo que es lo mismo, que en la zona se hacía vino en el siglo VII A.C. Pero no es el único. **Kelin**, a escasos metros de la actual Caudete de las Fuentes es otro de los atisbos. Se trata de una ciudad que se convirtió en capital de la actual comarca de Requena-Utiel y que estuvo habitada durante 700 años, ocupando una amplísima superficie aproximada de 10 hectáreas. Hoy sabemos cómo vivían sus gentes y el papel que el vino tuvo en aquella sociedad, gracias a dos casas, la del agricultor y la del comerciante, así como a través de todos los restos que se encuentran depositados en la **Colección**



Kelin: la atalaya de los íberos donde el bosque abraza el viñedo

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD / VICENT ESCRIVÀ**

10 DE JUNIO Repartidos por todo el arco mediterráneo, los yacimientos de la época íbera escriben de manera clara la historia de nuestras tierras desde hace cerca de 2 700 años. Uno de ellos es Kelin, a escasos metros de la actual Caudete de las Fuentes. Se trata de una ciudad que se convirtió en capital de la actual comarca de Requena-Utiel y que estuvo habitada durante 700 años, ocupando una amplísima superficie aproximada de 10 hectáreas. Hoy sabemos cómo vivían sus gentes y el papel que el vino tuvo en aquella sociedad, gracias a dos casas, la del agricultor y la del comerciante, así como a través de todos los restos que se encuentran depositados en la colección museográfica Luis García de Fuentes de la localidad. Allí hemos quedado con la arqueóloga **Laura Hortelano**, para conocer más de esos primeros caudeteños.

El orden de la visita para aquellos que decidan conocer Kelin es lo de menos, porque entre el poblado íbero y el museo van a hacerse una idea bien a las claras de cómo vivían aquellos habitantes de estas fértiles tierras. «La colección museográfica alberga todos los materiales de la ciudad íbera de Kelin y una buena parte de ellos demuestran que se producía, recepcionaba y comercializaba vino. Incluso la pieza que se ha elegido como imagen de Kelin, que es una boca de jabalí muy trabajada en lo que a la técnica se refiere...»

Museográfica Luis García de Fuentes de la localidad. El último ejemplo, aunque hay más, es Camporrobles, una localidad cuya historia está marcada por los asentamientos que desde la Edad de Bronce ha acogido **El Molón** y sus alrededores, con vestigios importantes que corroboran una actividad agrícola y ganadera, marcada por los cultivos de la vid y el cereal, principalmente. Lo atestigua la **Colección Museográfica Raúl Gómez**, en la parte superior del edificio en el que se ubica el Ayuntamiento y, especialmente, la Sala El Molón, la sala dedicada a la arqueología. Pero lo rubrica el **Centro de Interpretación de El Molón**, a los pies del poblado íbero. En él se explica a los visitantes todo lo que van a encontrar en los restos del poblado, sus diferentes moradores y la importancia que tuvo en la comarca.

Más tarde, en la Edad Media (año 1265), durante el reinado de Alfonso X El Sabio se crea el 'guardián de las viñas', figura descrita en el Fuero de Requena. En el s. XIX se vive un auge de la vitivinicultura en Utiel-Requena, ya que se aceleró el ritmo de nuevas plantaciones. En 1887 se inaugura la línea de ferrocarril Valencia-Utiel que propició la formación de verdaderos barrios de bodegas en los alrededores de las estaciones. La Denominación de Origen nació en 1932 y, en la actualidad, el vino es el principal motor de la economía de esta región.

El *terroir* de Utiel-Requena

La Denominación de Origen Utiel-Requena se encuentra en la meseta interior de la provincia de Valencia, a 70 km del mar. Posee un clima mediterráneo con rasgos de continentalidad, debido a sus 750 metros de altitud media. Con una superficie de 32.567 hectáreas en producción, es el viñedo más extenso y homogéneo de la Comunitat Valenciana. En él trabajan 110 bodegas y 4 977 viticultores acogidos a la Denominación de Origen. La región comprende nueve términos municipales: **Caudete de las Fuentes**, **Camporrobles**, **Fuenterrobles**, **Requena**, **Siete Aguas**, **Sinarcas**, **Utiel**, **Venta del Moro** y **Villargordo del Cabriel**.

Es una región, fundamentalmente, de vinos tintos. Las variedades tintas autorizadas son: bobal (mayoritaria y autóctona), tempranillo, garnacha tinta, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, petit verdot y cabernet franc. También gozan de una notable reputación los vinos rosados, elaborados principalmente con la autóctona bobal. Por último, es creciente el buen hacer de las bodegas adscritas a esta DOP en lo que a vinos blancos se



LA BODEGA REDONDA
Sede de la DO Utiel-Requena, alberga una colección museográfica que es el punto de partida perfecto para entender la cultura del vino arraigada en la comarca.







VALORA BOBAL
es un proyecto de investigación de la DO, con el apoyo de otras instituciones, en busca de preservar el patrimonio de la variedad autóctona.
FERNANDO MURAD

DO Utiel-Requena en cifras

Año de constitución
1932

Número de bodegas adscritas
110

Hectáreas
33.489 ha

Variedades autorizadas
Blancas: tardana (también llamada planta nova, es autóctona), macabeo, merseguera, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, verdejo y moscatel de grano menudo.

Tintas: bobal (mayoritaria y autóctona), tempranillo, garnacha tinta, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, petit verdot y cabernet franc.

Producción
200 millones kg
30 millones de contraetiquetas

Volumen de ventas
Nacional (29%), Exportación (71%)

refiere, como bien rubrica los logros en las principales guías nacionales. Las variedades blancas son: tardana (también llamada planta nova, es autóctona), macabeo, merseguera, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, verdejo y moscatel de grano menudo.

La reina bobal

Pero si algo ha logrado en los últimos años, con un notable trabajo de comunicación, es situarse como abanderada de la autóctona bobal, variedad que comparten con las vecinas tierras manchegas, gracias a la apuesta de las bodegas por elaborar vinos de calidad con una uva autóctona que proporciona tipicidad y diferenciación. No en vano, las viñas viejas de bobal ocupan una enorme extensión dentro del mapa de variedades de la DO, ofreciendo una uva de enorme calidad.

Dada su importancia, son muchos los proyectos que desde la DO Utiel-Requena se llevan a cabo para poner en valor este enorme patrimonio vitícola. Uno de ellos es **Valora Bobal**, un estudio impulsado por el Consejo Regulador en 2018 en colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA) que busca poner en valor la variedad autóctona bobal buscando clones singulares, parcelas especiales... con el objetivo de mantener este patrimonio diferenciador de la zona. El objetivo es la recuperación y valorización de la uva bobal mediante una zonificación de la viticultura de la DO Utiel-Requena y una selección clonal en la variedad para identificar, catalogar y preservar las viñas viejas, así como mantener la biodiversidad. También tiene el foco en incrementar la sostenibilidad en un contexto de cambio climático con la búsqueda de eficiencia en el uso del agua.

Otro de los proyectos es **Innobobal**, cuyo objetivo es poner la innovación al servicio de la ecología. Para ello, se seleccionaron cuatro parcelas piloto donde se aplican diferentes prácticas vitícolas sostenibles y ecológicas para ver cuáles dan mejor resultado. Cada parcela representa las distintas condiciones de cultivo típicas de nuestra comarca. En la parcelas se ha aplicado un régimen de riego ajustado a las dotaciones que anualmente se determinan para este área y se combinan diferentes formatos: programación de riego mediante sensores de la humedad del suelo, riego deficitario controlado y poda tardía. Esta investigación permitirá tomar decisiones con antelación y una base empírica. Los participantes del proyecto son el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, Cooperatives Agro-alimentàries de la CV, la Cooperativa Agrícola La Inmaculada de Casa de Eufemia, la empresa tecnológica VisualNacert y la DO Utiel-Requena.

Y así, a tragos de bobal de viñas viejas y piedras que cuentan historias, se escribe la tradición de unas tierras en las que el vino siempre ha sido motor socioeconómico para sus gentes. Pero además, el vino también ha sido testigo de cada paso que han dado las civilizaciones que habitaron estas tierras desde hace más de 2700 años. Ahora ejerce cual trovador para acercarnos esa historia y presentarnos un maravilloso patrimonio cultural, paisajístico y vitícola. Visitar la zona productora de Utiel-Requena es quedar prendado para siempre, caer atrapado al embrujo del trovador ●



Requena y sus gentes

40 años luchando

por el origen de su Cava

En la década de los 80 un grupo de viticultores lograron para el municipio de Requena el derecho a ser parte de la DO Cava. Hoy la localidad es la cuna del cava valenciano que vive un momento dulce

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**



27 DE JULIO El Barrio de la Villa de Requena es un lugar lleno de magia. Entre sus estrechas y empedradas callejuelas se esconden un sinfín de recovecos en los que se respira, con claridad, el mundo del vino y del cava. Paseando por las bocacalles que salen como arterias desde la Plaza de Albornoz, se alza, de manera imponente, la Iglesia de Santa María, de la que destacamos su magnánimo pórtico de estilo gótico florido isabelino.

A los pies de este histórico lugar, **Emilio Expósito**, Presidente de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, habla de un mundo que puede sonarnos a la gran mayoría de personas, pero del que posiblemente desconozcamos su historia en la misma proporción. Con sus palabras defiende la gran labor de todos los que, desde hace más de cuatro décadas y tras una épica victoria de David contra Goliath, elaboran este preciado producto en las tierras del interior de la provincia de Valencia. Una pugna que, a día de hoy, continúa vigente debido a la problemática generada tras rechazar la DO Cava (con sede en Cataluña) y el Ministerio de Agricultura, el nombre de Requena para esta subzona, algo que viticultores y bodegueros consideran innegociable. Son Requena y quieren llamarse Requena.

Una batalla a la que llegan armados, pues desde que hace una década constituyeran la Asociación, han pasado de una producción cercana al millón y medio de botellas a rozar los 10 millones y que, en un futuro próximo, tiene un potencial de crecimiento que puede acercarles a los cuarenta millones de botellas anuales. Un crecimiento avalado por la calidad de un producto que claramente se beneficia de las bondades climáticas y geográficas propias del municipio de Requena y que no presenta ninguna otra zona productora de espumosos de gran calidad en el mundo. Unas cualidades que convierten a este lugar en un paraje idílico para la elaboración de cavas. Su cercanía, en línea recta, respecto al mar otorga influencia medi-



Cava de Requena: la unión hizo la fuerza

TEXTO **JAIME NICOLAU**

La constitución de la **Asociación de Elaboradores de Cava de Requena** ha puesto en órbita el cava valenciano. Una constelación estelar que comienza en el casco de Requena con paradas en **Coviñas**, la cooperativa que saca brillo al trabajo de 3000 familias, **Pago de Tharsys**, una de las firmas que ha llevado el cava valenciano a la excelencia con productos de enorme calidad y **UVE** (Unión Vinícola del Este) que se ha convertido desde su llegada a la ciudad a principios del siglo XXI en la locomotora del cava valenciano con la mitad de la producción actual. Saltaríamos a las pedanías y aldeas para conocer al resto de integrantes de esta Asociación. En San Antonio encontramos **Dominio de la Vega**, que ha llevado al cava de Requena a estar entre los más apreciados del mundo. También en San Antonio, detrás de la estación del AVE, se encuentra el mágico *château* **Chozas Carrascal** de la familia López Peidro. La última de las paradas sería en El Pontón. Allí encontramos **Torre Oria**, el origen hace 40 años del cava valenciano. En esa misma pedanía se ubica **Hispano Suizas**, que ha logrado situar varias veces a Requena en lo más alto en materia de cavas en las guías más prestigiosas de este país ●

LA MAGIA
De la cava y la segunda fermentación en botella en las entrañas de la tierra forman parte del proceso de elaboración de un producto que enamora.

Asociación de Elaboradores de Cava de Requena en cifras

Año de constitución
2013

Número de bodegas asociadas
7 (Coviñas, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Bodegas Hispano+Suizas, Pago de Tharsys, Torre Oria y Unión Vinícola del Este)

Variedades autorizadas
Blancas: macabeo, chardonnay, xarel·lo y parellada

Tintas: garnacha y pinot noir

Volumen de ventas
Algo más de 10.000.000 de botellas



EMILIO EXPÓSITO **Es el presidente** de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena que conforman hoy siete bodegas.

terránea a su clima continental, que asegura una gran variación de temperaturas entre el día y la noche en la época de maduración. Y, cómo no, la altitud en la que se encuentran los viñedos de la zona, con una media de 700 metros. Una combinación de factores que dan como resultado unos preciados productos que, cada día, adquieren un mayor prestigio en los mercados.

La historia del Cava en Requena empieza en 1982, el Mundial de España y Naranjito. Fue aquí cuando seis viticultores de la comarca, preocupados por el mundo del vino decidieron juntarse para elaborar estos valorados productos, trabajando de manera cooperativa en la firma Torre Oria. Así, en las Navidades de ese mismo año, este municipio del interior de la provincia de Valencia debutaba en

UN CLIMA PRIVILEGIADO
En Requena encontramos una altitud entre 700 y 1000 metros, que es una de las peculiaridades que diferencian sus cavas del resto.



ROYAL BLISS®
FREEDOM TO Mix
ROYAL BLISS COMPLEX FLAVOURS
Bohemian BERRY SENSATION
Vibrant Yuzu TONIC WATER
Creative TONIC WATER
Cada mezcla inspira.
Mezcla como quieras con Royal Bliss
y descubre tu obra maestra.
Royal Bliss es una marca registrada de The Coca-Cola Company.

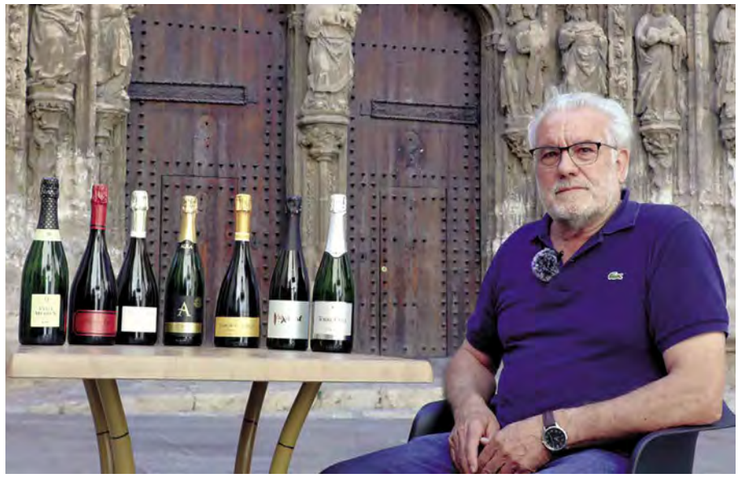
Pepe Guillem presenta su excepcional 'biblia del cava de Requena'



11 DE JUNIO Emocionado y rodeado de muchos profesionales del sector, medios de comunicación y autoridades, todos ellos amigos. Así ha celebrado **Pepe Guillem** la presentación de su libro *El cava elaborado en Requena*. Una obra excepcional que rinde homenaje al excelente trabajo que el sector de este espumoso viene desarrollando desde hace cuatro décadas en Requena, único municipio de la Comunitat autorizado por la DO Cava. «Es un libro fruto de la ilusión de defender el cava de Requena, convencido de que tenemos un producto diferente», señala el autor. La obra ya está disponible, por un precio de 15 euros, a través de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena y del Ayuntamiento de la localidad.

La sala de actos del espacio cultural Feliciano Antonio Yeves de Requena acogía el estreno de este libro escrito y coordinado por el ingeniero agrónomo José Vicente Guillem Ruiz. El acto, con el aforo del recinto al completo, contó también con la presencia del presidente de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, Emilio Expósito, y del alcalde de Requena, Mario Sánchez; estos últimos co-editores del libro que se presentaba coincidiendo con la trigésimosexta Feria del Libro de Requena; así como algunos de los profesionales que han colaborado en la obra.

El presidente de los cavistas requenenses, Emilio Expósito, ha querido reconocer la labor de Guillem, incidiendo en que «éste es un libro que queda como un legado para la historia, para que generaciones futuras sepan cómo fueron nuestros inicios» ●



SIETE PRODUCTORES
Unidos por un fin común marcan el presente del cava de Requena, que ha pasado en solo una década de 1,5 millones de botellas a rozar los 10, teniendo potencial para elaborar 40 millones de botellas.

este fascinante universo sacando su primera referencia al mercado. En 1986, España entró en la Comunidad Económica Europea. Esto trajo consigo una serie de cambios que afectaron, también, al mundo del Cava. Europa, de este modo, obligaba a delimitar la zona de la DO Cava. Municipios de La Rioja, Aragón y prácticamente de toda Cataluña, comenzaron a gozar de unos privilegios de los que, de repente, se veía excluida la zona de Requena.

Esta discriminación hizo que desde Requena se recurriese el nuevo decreto en una batalla desigual de David contra Goliat, pues enfrente estaba la poderosa DO Cava y el Ministerio de Agricultura. Fue el Tribunal Supremo quien, en 1989, daba autorización a Torre Oria para la elaboración de cavas, pero no al municipio. Aquel grupo de viticultores y elaboradores podía haberse conformado, pero entendió que el futuro de su municipio pasaba por pelear para que fuese reconocido el derecho en todo su término municipal. La lucha parecía no tener fin. Esta guerra no se solucionó hasta 1993, fecha en la que, tras un sinfín de pugnas y contiendas, Requena se consideró zona Cava, venciendo una batalla histórica.

El proceso de este producto tiene mucha magia, principalmente gracias a la segunda fermentación en botella, un proceso vital que diferencia que un vino sea tranquilo o espumoso. Esa segunda fermentación se produce en el mágico mundo subterráneo de las cavas. Después llega el degüelle, otro momento mágico previo a volver a tapar la botella con el clásico corcho que conocemos.

Pero la guerra tiene pinta de reabrirse. El Consejo Regulador del Cava planteó, hace unos meses, realizar una segmentación de productos y una zonificación, unas medidas que a los elaboradores de este municipio del interior de la Provincia de Valencia les parecieron acertadas. El problema llegó cuando, desde los altos cargos, se prohibió el uso del nombre de Requena para esta zona productora. Un título por el que, confiados, lucharán contra viento y marea para hacer de sus cavas, unos productos con identidad propia y fieles a su origen: Requena.

Una historia repleta de disputas interminables en las que, hasta hoy, Requena siempre ha conseguido salir victoriosa. Una continua pelea en la que los elaboradores y viticultores están dispuestos a llegar hasta el final para conseguir un buen futuro para los hijos, nietos y empresas elaboradoras que, únicamente, buscan que sus cavas sean conocidos tanto por su calidad, como por su procedencia, con el objetivo claro de no confundir a los consumidores con nombres que no representen, de manera apropiada, el origen ●



La lucha por recuperar un legado histórico

Los bodegueros que conforman la IGP de Castellón trabajan por devolver al vino el papel que siempre tuvo en la provincia y, de paso, caminan para alcanzar ser Denominación de Origen

TEXTO Y FOTOGRAFÍA **PEDRO R. ARIAS**

VIÑAS, MAR Y MONTAÑA
La provincia de Castellón pasa por ser una de las más montañosas de España. Hubo un tiempo en que las viñas se extendían desde el Mar a Els Ports o Viver.



25 DE NOVIEMBRE Hubo un tiempo en que las tierras que actualmente ocupa la provincia de Castelló fueron un mar de viñas. Una tradición que se remonta a cerca de 3000 años de historia y que se prolongó hasta un tiempo no muy lejano, principios del siglo XX, cuando la plaga de la filoxera lo arrasó. El viñedo comenzaba a orillas del Mediterráneo y llegaba prácticamente hasta los pueblos más al oeste de la provincia, y se extendía desde Sant Mateu, al norte, hasta los pueblos en la frontera con Valencia. Un mar de viñas en un entorno privilegiado, con el Mediterráneo influenciándolo todo, pero con los matices que le otorgaban las montañas, pues no olvidemos que la de Castelló es una de las provincias más montañosas de España.

Los primeros atisbos de la cultura de la vid en la provincia se remontan a los siglos VII-V a. C. Como en otros puntos de la franja mediterránea se atribuye a fenicios y griegos los responsables de la llegada del la cultura de la vid. Sin embargo, es en la época romana cuando se expande a lo largo y ancho de toda la provincia.



DURANTE MUCHAS GENERACIONES
El vino fue un motor socioeconómico en las tierras del interior de Castellón. Ese esplendor es el que los viticultores quieren recuperar unidos.

Entre los siglos XVI y XX los vinos de la zona del Palancia Mijares o el Carlón, en el Maestrat, alcanzaron un prestigio internacional excepcional, siendo este último el vino de las cortes centroeuropeas o, por ejemplo, el más consumido en toda Argentina. Fue a principios del siglo XX cuando se formó la tormenta perfecta. Primero con la filoxera, que lo arrasó todo menos las cepas híbridas. Y después la Ley del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, publicada en 1971, que prohibió la plantación y venta de estas cepas y el consumo de vinos producidos por las variedades híbridas. Fue entonces cuando el vino prácticamente desapareció de la provincia de Castellón.

A principios del siglo XXI, un grupo de viticultores decidió luchar por recuperar aquel patrimonio, motor socioeconómico de las civilizaciones que vivieron en estas tierras, originándose así los pilares de lo que hoy se conoce como la **Indicación Geográfica Protegida de Vins de Castelló**. Una figura de calidad, constituida en el año 2003, que en la actualidad engloba un total de dieciséis bodegas, en su mayoría jóvenes, repartidas por toda la provincia y unidas por garantizar la elaboración y la proyección de exquisitos vinos producidos íntegramente por uvas cultivadas en viñedos procedentes de las tres subzonas vitivinícolas de Castelló. Un primer paso hacia el camino a la Denominación de Origen que en un futuro, esperemos no muy lejano, permitirá colocar a los vinos de esta tierra en el lugar donde se merecen. Y es que los bodegueros castellonenses se encuentran ahora mismo inmersos en un segundo paso, que se antoja vital, para recuperar ese patrimonio vitícola que históricamente han tenido estas tierras. Alcanzar la figura de calidad de Denominación



Carlón: el vino de Benicarló que invadió América y hoy renace

TEXTO **PEDRO R. ARIAS** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

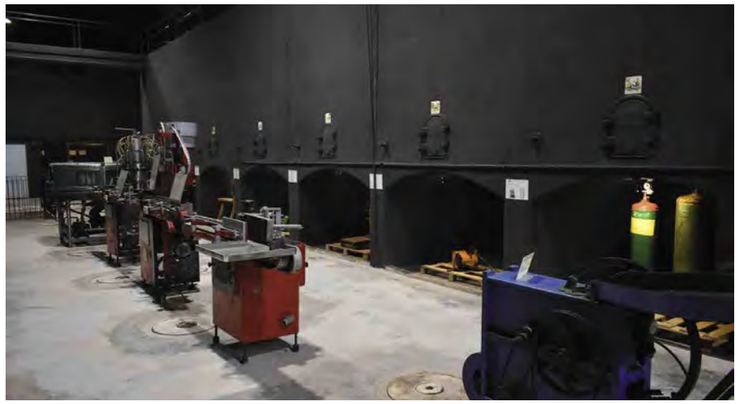
4 DE AGOSTO Hay que ver lo mejor del pasado para proyectar el futuro. Eso hicieron siete apasionados por el sector de la viña que llevan años pretendiendo recuperar la tradición vitivinícola de la localidad castellonense de Benicarló, cuyas tierras, además de ser en la actualidad el epicentro de la alcachofa, siglos atrás fueron la cuna de uno de los vinos valencianos que lograron mayor éxito fuera de nuestras fronteras, el **Carlón**. Hoy nos desplazamos al norte de Castelló, concretamente a la comarca del Baix Maestrat, para que descubras más sobre la interesante historia de este vino de la mano de cuatro de los impulsores de **Celler del Vi Carlón**, un proyecto que nació con la clara intención de que este vino tan especial, tras dar de beber a media Europa y América y desaparecer a causa de la filoxera, vuelva a nuestras mesas.

Nuestra primera parada es la Casa de Santa Cándida situada en el casco antiguo de Benicarló. Esta vivienda permite a todo interesado saber cómo eran las casas tradicionales que los labradores benicarlandos solían construir dentro de la ciudad. Un ejemplo de cómo la agricultura de subsistencia fue el principal motor de la economía de esta localidad entre finales de siglo XVIII y principios del siglo XIX a través de un modelo basado, principalmente, en la comercialización del Carlón ●

de Origen, supondría la apertura de grandes oportunidades a nivel comercial para que los vinos de Castellón volvieran a brillar por todo el mundo. Son conscientes de que en la mayoría de los mercados internacionales, las puertas se abren de par en par cuando los vinos llevan la bandera de una Denominación de Origen. Es una oportunidad para los viticultores de Castelló, pero también debiera serla para aquellos que dirigen la Conselleria de Agricultura. A todo esto cabe sumar el elevado porcentaje de viñedos ecológicos que poseería esta Denominación de Origen.

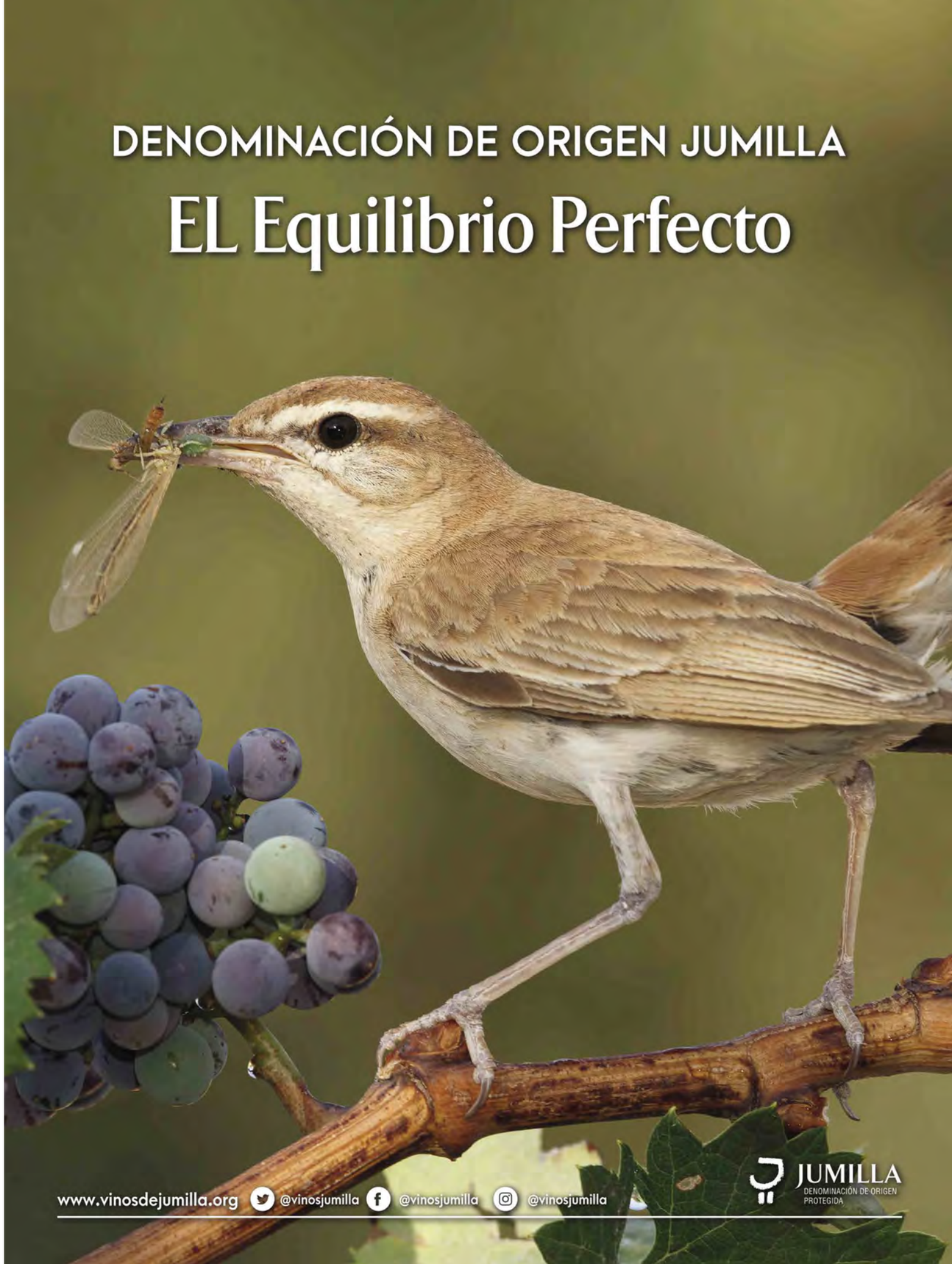
Macabeo, monastrell y embolicaire dominan entre la amplia diversidad de variedades autóctonas del arco mediterráneo que podemos hallar en las más de 200 hectáreas de viñedos divididas entre las distintas comarcas. Siendo este uno de los aspectos más característicos y potenciales de la identidad vinícola de esta tierra, al otorgar a sus bodegueros la posibilidad de ofrecer al mercado muchas y diferentes referencias. Las maravillosas condiciones climatológicas son otra de sus claves, con grandes cambios de temperatura entre el día y la noche. Mientras que el sol del mediterráneo y su cercanía al mar permite que las cepas crezcan de una manera óptima, garantizando su mejor versión.

En pleno centro de Castelló se extiende la zona vitivinícola que aguarda más bodegas por kilómetro cuadrado, Les Useres-Vilafamés, compuesta por dos bellas





EL MUSEO DE SANT MATEU es una buena muestra de la importancia que la viticultura y el vino siempre han tenido en tierras castellonenses.



IGP Castelló en cifras

Año de constitución
2003

Número de bodegas adscritas
16

Hectáreas
214 ha

Variedades autorizadas
Blancas: airén o forcallat blanca, chardonnay, verdosilla, gewurztraminer, merseguera, moscatel, moscatel de grano menudo, pedro ximénez, planta fina, tardana, riesling, sauvignon blanc, semillon, subirat, tortosí, verdejo, verdil, viognier, macabeo

Tintas: bonicaire, forcallat, gironet, bobal, garnacha tintorera, graciano, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec, mazuelo, mencía, merlot, monastrell, syrah, tempranillo, petit verdot, pinot noir.

Producción
600.000 kg

Volumen de ventas
Mercado nacional 90%, Exportación 10%

comarcas. Por un lado, l'Alcalatén ubicada entre tierras vírgenes de singular atractivo y de una naturaleza única brindan oportunidades únicas de enoturismo por conocer. Rincones donde aún se preservan importantes enseres de íberos que demuestran el ancestral cultivo de la vid en la zona y un paisaje abrupto, con estrechos valles y altas montañas coronadas por el segundo pico del macizo más grande de la Comunitat Valenciana, el Penyagolosa. Y, por otro, la Plana Alta donde sus habitantes disfrutan de villas turísticas frente al mar y pujantes núcleos separados por el impresionante Parque Natural del Desert de Les Palmes. Territorio de enorme legado histórico-cultural que comprende municipios nacidos de la viña dedicados en cuerpo y alma a la confección del vino desde tiempos ancestrales, como La Torre d'en Doménec, Cabanes y Benlloc.

Constituyendo el camino natural que conecta Valencia y Teruel y en torno a la parte alta del plácido río que le otorga su nombre se levanta l'Alt Palància. En esta hermosa comarca se halla la zona vitivinícola del Alt Palància-Alt Millars, un territorio lleno de lugares de gran interés cultural, gastronómico y paisajístico por conocer, como el Parc Natural de la Serra d'Espadà, el segundo entorno protegido más grande de toda la *terreta*. Allí en pleno interior sur de Castelló se asientan varios proyectos vitivinícolas que abren con orgullo sus puertas para ofrecer a los amantes del vino las mejores actividades y experiencias enoturísticas en Soneja, Almedíjar y Viver.

Entre la mágica costa mediterránea y el interior norte de la provincia de Castelló se encuentra la zona vitivinícola de Sant Mateu asentada por diecisite términos municipales ubicados mayormente en la comarca del Baix Maestrat, como Benicarló, cuna del vino más emblemático e internacional de la provincia, el vino Carlón, o Peñíscola, considerado uno de los pueblos más bonitos de España. La comarca castellonense se distingue por su singular patrimonio natural, desde sus olivos milenarios de Canet lo Roig hasta los inigualables parajes de la Sierra de Irta, un paraíso mediterráneo de sierras vírgenes de recónditas calas y abrupta vegetación.

En definitiva, Castelló continúa batiendo sus alas como el gran ave fénix del vino de la *terreta*. Una provincia de supervivientes al frente de bodegas que han sabido recuperar la fuerte tradición vitivinícola reconocida desde hace siglos. Y cuyo esfuerzo y sacrificio sin ninguna duda debería ser recompensado con la merecida Denominación de Origen ●



VARIEDADES AUTÓCTONAS
Parte del trabajo de ese grupo de viticultores que conformaron la IGP comenzó por recuperar castas de uva autóctonas.

5bselección
CLUB DE VINOS



UNA VENTANA VIRTUAL
ABIERTA A UN PAISAJE REAL

Te acercamos un paisaje pintado a mano por miles de agricultores en bellos rincones del medio rural. Una cuidada selección de vinos unida a proyectos e historias únicas. Disfruta de la experiencia 5bselección.

Portes peninsulares gratuitos en compras superiores a 60€

WWW.5BSELECCION.ES

Paseo Pechina, 12 bajo izquierda, 46008 València • 96 352 51 51 • info@5bseleccion.es



RIQUEZA EN TIERRAS ALICANTINAS
La combinación de climas, suelos y variedades diferentes que posee el territorio de la DOP Alicante le convierte en una zona muy especial para el cultivo de la vid.

El viñedo del sol

que ilumina Alicante con sus vinos

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA **DO ALICANTE**

Las uvas son felices en los suelos alicantinos, tierra de vinos desde hace cientos de años y donde el viñedo desprende un brillo especial cada día a la luz del Lorenzo

25 DE NOVIEMBRE Cada mañana los viñedos alicantinos despiertan con un brillo especial a la luz del Lorenzo. Ese sol que vemos salir cada día por las aguas del Mediterráneo que tanto caracteriza a la provincia y a sus vinos. Alicante es tierra de vinos desde hace cientos de años. Ha sido una zona vinícola reconocida durante siglos, con un viñedo histórico en el mundo, su 'viñedo del sol', tierras donde nacen vinos muy diferentes y especiales, los vinos con Denominación de Origen Protegida Alicante.

Sus orígenes están dentro de leyendas y fábulas. Vinos de cardenales del Renacimiento y reyes de Francia que han estado presentes en las mejores mesas del mundo y también en boca de príncipes de la literatura. Con un recorrido histórico de más de 3000 años, el siglo XIX se consolida como su época dorada llegando a tener 93.000 hectáreas y una producción de más de 1.200.000 hectolitros. Por no hablar de su joya enológica, el Fondillón fue el vino más reputado y reconocido de su historia. Tras años de auge, el siglo XX se convierte en una época de frenada de cultivo que acaba denigrando esos vinos tan amados y prestigiosos. Este recorrido se asienta en 1932 con la creación de la '**Denominación de Origen Protegida Alicante**', una de las denominaciones más antiguas de España.

Hoy los vinos alicantinos continúan escribiendo su historia que, desde hace unos cuantos años, es la historia de un auténtico resurgir. Alicante tiene un potencial y una riqueza indudable que le posiciona como referente en el mundo del vino. El aumento en la calidad y en los reconocimientos está creciendo al mismo tiempo que el interés de muchos por recuperar cultivos, abrir bodegas, mejorar la comercialización y apostar por variedades perdidas. Sin duda, un nuevo renacimiento.

Fruto del esfuerzo individual de cada bodega y conjunto por parte de la DOP durante años, están consiguiendo que el consumidor asocie el vino alicantino como un elemento más de la cultura y la gastronomía de la provincia. Y es que Alicante tiene un legado cultural enorme, una excelente relación calidad-precio y un reinado en muy buenas manos, en la de sus variedades autóctonas: la moscatel de Alejandría y la monastrell.

Estas dos variedades reinan en el territorio de la DOP Alicante que suma un to-

Un viaje en el tiempo para descubrir los orígenes del Fondillón en Bodegas Monóvar



TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y PEDRO R. ARIAS**

18 DE JUNIO En Alicante, en la carretera de Monóvar a Salinas y en medio de un espectacular paisaje que enamoraría a cualquiera, se encuentra **Bodegas Monóvar**. Es uno de esos lugares con magia, en los que se detiene el tiempo, donde viajas al pasado y disfrutas cada segundo del presente. Un espacio que atesora una joya enológica olvidada durante mucho tiempo, pero que con el esfuerzo, la pasión y la unión de la familia **Miñano Gómez** y la familia **Poveda** están volviendo a ponerla en el lugar que merece, en lo más alto. Hablamos de un tesoro alicantino que conquistó a numerosos personajes significativos de la historia y que ahora está reconstruyendo ese camino que se había visto truncado, el Fondillón.

Eva Miñano, Directora de Marketing y Comunicación, y **Rafael Poveda**, Director de Desarrollo de Negocio, fueron los encargados de abrirnos las puertas de Bodegas Monóvar para empezar lo que fue una mañana llena de sensaciones, historia y tradición.

Nada más poner un pie en el entorno natural que envuelve los viñedos y las modernas instalaciones de la bodega, llegó la primera sensación: un contraste entre el pasado y el presente, entre tradición y modernidad. Dos características que se han necesitado y se necesitan la una a la otra para que el proyecto del Fondillón prospere ●

tal de 10.000 hectáreas de viñedo y acoge 47 bodegas divididas en diferentes subzonas: **la Marina Alta**, **la Marina Baja**, **Alto Vinalopó**, **Medio Vinalopó**, **Bajo Vinalopó**, **El Comtat** y **L'Alcoià**.

La moscatel de Alejandría crea un paisaje y una cultura de lo más personal en la Marina Alta. La recolección de esta variedad es una de las más tempranas de nuestro país que suele comenzar a mediados de agosto. Es probablemente la variedad que más representa el Mediterráneo. Tiene un inmenso valor organoléptico con una gran potencia aromática y que le permite tener una alta versatilidad a la hora de elaborar vinos blancos, espumosos y de licor. Una variedad que se ha convertido en un patrimonio con mucho valor e interés para la DOP Alicante.

Y es en el interior de la provincia donde reina la monastrell. Esta variedad peculiar originaria del levante español es la mayor representante de la historia y ocupa un 75% de su cultivo total en las comarcas principales. A diferencia de su compañera la moscatel, su recolección es tardía, se suele hacer a finales de septiembre o incluso a principios de octubre. Esta uva le permite a los vinos tener una personalidad muy asociada también al Mediterráneo. El resultado son vinos de fuerte color violeta oscuro en los que se notan las altas horas de luz en los viñedos. Además, es la uva con la que se elabora el afamado Fondillón.

Pero no son las únicas que conviven en las tierras alicantinas. La combinación de suelos especiales, los climas templados y las humedades relativas que se dan en el territorio de esta Denominación da origen a muchas otras variedades como alicante bouschet, bobal, forcallat, bonicaire, mandó, miguel del arco, trepat o valencí en cuanto a tintas; y alarije, subirat parent, merseguera, verdil, tortosí, pedro ximénez, forcallat blanca, planta nova o valencí blanco en blancos.

Aunque el cultivo está adaptado a la elevada radiación solar y a las escasas precipitaciones que se dan en los más de 300 días de sol al año en Alicante, tiene climas de lo más dispares. Las condiciones de humedad o la riqueza de los suelos de la Marina Alta a las temperaturas extremas del invierno y el verano del Vinalopó, son solo un ejemplo de la diversidad de climas que posee la provincia.

Esta pluralidad de zonas, climas y variedades es lo que hace que Alicante tenga una larga lista de tipos de vinos, dicen que 'hay un vino alicantino para cada consumidor' y no les falta razón. Sin duda, el territorio de la Denominación Protegida Alicante cuenta con una ventaja cultural inmensa que vuelve a afirmar, junto a su larga trayectoria histórica, que Alicante destaca por sus vinos. Pero esto es algo que ya descubrieron y dejaron por escrito grandes personajes de la literatura.



TESORO EN LOS VIÑEDOS **La monastrell** que nace en estas tierras es la variedad con la que se elabora un vino único en el mundo: el Fondillón.



DO Alicante en cifras

Año de constitución
1932

Número de bodegas adscritas
47

Hectáreas
10.000 ha

Variedades autorizadas
Blancas: moscatel de Alejandría, alarije, subirat parent (malvasía), merseguera (verdosilla), verdil, tortosí, pedro ximénez, forcallat blanca, planta nova o tardana, valencí blanco

Tintas: monastrell, garnacha tintorera o alicante bouschet, garnacha tinta (gironet, giró), bobal, forcallat tinta, bonicaire, miguel del arco, garro, mandó, trepat, valencí tinto

Producción
42 millones kg

Volumen de ventas
Mercado nacional 136.020 hl
Exportación 28.255 hl



UN MAR DE VIÑAS **El Vinalopó** es la principal zona de producción del vino alicantino. Tierras inundadas de bodegas y viñedos.

«*El olor a mosto en las claras mañanas de cielo nuevo. Carros llenos de uva que retiembla al entrar el carro en los baches. Las vendimiadoras, de dos en dos, con su hondo capazo y sus falces. Inclinadas sobre las recias y rastreras cepas. Canciones. Puyas que van y vienen. En el lagar los pisadores —pierna desnuda— que pasan y repasan cantando sobre las tablas. Con sus pies descalzos de alborgas o alpargatas de esparto. El olor fuerte en toda la ciudad del recio, espeso mosto; el olor en todas las casa del campo. El olor en toda la tierra alicantina*, Azorín.

No lo decimos solo nosotros, Alicante es tierra de vinos desde hace cientos de años y donde los viñedos siempre han estado muy presente. Es una provincia con un potencial vinícola enorme y por eso mismo muchos están apostando por seguir trabajando y luchando para explotar y sacar el máximo rendimiento del gran legado cultural que dejaron los antepasados en el territorio alicantino ●



VINOS MEDITERRÁNEOS **Viñedos frente al mar en la Marina Alta.** La cercanía al Mediterráneo hace que los vinos DOP Alicante tengan una personalidad muy marcada y diferente al resto de zonas.



Alta calidad en tierras adversas

Hablar de la Denominación de Origen Yecla es hacerlo del municipio del mismo nombre y de la larga tradición vinícola que ha pasado de generación en generación

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA **DO YECLA**



VIÑAS VIEJAS **de monastrell** son el gran tesoro, compartido con las zonas vecinas, de Yecla.



TIERRAS ÁRIDAS **y complicadas** para las vides, que se esfuerzan por vivir dando frutos de una enorme calidad.

26 DE NOVIEMBRE Al noreste de la Región de Murcia, concretamente al norte del altiplano, se encuentra **Yecla**, un municipio que alberga, en su totalidad, una de las tres denominaciones de origen protegidas de esta Comunidad Autónoma. Una zona de transición entre la meseta y el mar Mediterráneo en el que reina, de manera imperial, la uva monastrell. Una variedad que se acopla a la perfección a los escarpados y pobres suelos compuestos, principalmente, por la presencia de rocas calizas y tierras áridas de carácter arcilloso.

La cultura del vino está implícita en esta pequeña zona desde la presencia de los fenicios. Una civilización que asentó los primeros viñedos en un lugar en el que predominan los largos períodos de sequía. Posteriormente, con la llegada del Imperio Romano a la Península Ibérica, fueron estos quienes, con sus conocimientos, comenzaron a elaborar vino entre los siglos I y III.

La llegada de los árabes a España, a partir del siglo VIII, sirvió para que el cultivo de esas vides no entrase en decadencia. Su entendimiento sobre la agricultura y el regadío, además de dotar a los campos españoles de mayores capacidades, fueron empleados para revivir esas cepas con el fin de poder consumir sus frutos y elaborar mosto sin fermentar. Un objetivo muy diferente al de las antiguas civilizaciones que habían habitado todos y cada uno de los rincones de la región de Yecla.

La increíble expansión del viñedo perteneciente a la DO Yecla no se llevaría a cabo hasta mediados del siglo XIX. Un crecimiento que fue impulsado gracias a la llegada de comerciantes franceses a las costas del sur del Mediterráneo. Estos, que escapaban de la devastadora crisis causada por la filoxera, quedaron encandilados por el potencial que ofrecían las tierras de Yecla en el sector vitivinícola. Por ello apostaron y promovieron la creación y plantación de un mayor número de viñedos. El fin: poder exportar esas grandes elaboraciones que, a día de hoy, continúan enamorando a los paladares más exquisitos con cada uno de sus sorbos, principalmente fuera de nuestras fronteras.

En la actualidad, esa extensión de viñedo no ha variado en exceso. Aproximadamente 4 300 hectáreas componen su Denominación de Origen. Valles con suelos de tipo calizo, de carácter endorreico, que cuentan con una superficie arenosa, en la que predomina la arcilla. La orografía de Yecla hace que exista una gran oscilación en la altitud de sus viñedos, tanto que podemos encontrar cepas entre los 535 y los 800 metros sobre el nivel del mar. Esto, sumado a la baja calidad del suelo, hace que la producción, aunque en algunos rincones de la región sea baja, proporcione un producto excelso. Uvas, generalmente monastrell, de una calidad exquisita, de las cuales florecen vinos de un nivel superior.

Esta Denominación de Origen tan peculiar cuenta con nueve bodegas adscritas: **Bodegas La Purísima**, **Bodegas Castaño**, **Barahonda**, **Bodegas Viña Vista**, **Conde de Montornés**, **Bodegas Candela e Hijos**, **Bodegas Evine**, **Casa Boquera** y **Viñedo Casa de las Especias**. Todas ellas tienen la variedad monastrell como eje central sobre el que giran sus esfuerzos. Una uva capaz de florecer en cepas plantadas en suelos extremadamente pobres, creciendo en terrenos arenosos y soportando las inclemencias meteorológicas

como las que suelen darse en Yecla, con largos inviernos fríos y veranos secos dotados con altas temperaturas.

La Purísima es uno de los buques insignia de Yecla con una extensión de viñedo de aproximadamente 3325 hectáreas, y, cómo no, también concentra su potencial alrededor de la monastrell. Su forma de elaborar en ecológico es ampliable a los esfuerzos de todas y cada una de las bodegas que componen la DO Yecla, cuidando la tierra sin utilizar productos químicos tóxicos, abonos, pesticidas o herbicidas. Esto puede ser gracias a las condiciones climatológicas que suelen darse en esta zona de la península. Características como la altitud de los viñedos, la escasez de lluvias, dado que estas se concentran, única, general e históricamente, en los meses de otoño y primavera, la oscilación de temperaturas de invierno a verano y la baja calidad de los suelos, hacen que, de sus cepas, broten unos frutos de alta calidad de manera natural.

Los vinos de Yecla, con el paso de los años, han ido conquistando países fuera de nuestras fronteras. Tanto que, en la actualidad, cerca del 95% de la producción se destina fuera de nuestras tierras, consiguiendo estar presente en más de cuarenta países. Unos nueve millones de litros de vino al año de variedades como la monastrell, syrah, merlot o petit verdot reposan en las barricas y depósitos, de hormigón o de acero, esperando ese ansiado viaje que sirva para poder saciar los paladares de todos aquellos apasionados del vino, que busquen unas elaboraciones en las que predomine el equilibrio, que muestren una alta intensidad aromática y contengan una gran concentración frutal.

Bodegas Castaño es otro de los pilares fundamentales de la región, así como una de las referentes en el panorama vitivinícola del sureste de la Península Ibérica. Sus terrenos están divididos en cuatro parcelas las cuales, unidas, suman aproximadamente 500 hectáreas. Entre sus paredes reposan vinos de carácter mediterráneo dotados con una gran capacidad floral y aromática. Unas elaboraciones que llevan el sello de la zona, poniendo en valor el nombre de Yecla allá donde van.

De generación en generación continúa, al pie del cañón, una de las bodegas más conocidas del altiplano. La familia Candela continúa al frente de Bodegas Señorío de Barahonda, un lugar en el que se puede observar el poder que la naturaleza ejerce envolviendo al edificio con sus vides. Un paraje idílico en el que perderse, disfrutar de buena comida y de grandes vinos en sus eminentes instalaciones.

El resto de bodegas que componen la DO Yecla también hacen una excelente labor dentro de esta peculiar Denominación de Origen Protegida. Además, la uva monastrell, como no podía ser de otra forma, también es la pieza clave en torno a la que giran sus esfuerzos. Una variedad autóctona sobre la que orbitan, cuales satélites, las Bodegas Viña Vista, Conde de Montornés, Bodegas Candela e Hijos, Bodegas Evine, Casa Boquera y Viñedo Casa de las Especias. Lugares en los que las labores del campo continúan realizándose de manera tradicional, cuidando la uva desde que brota en forma de minúsculos racimos, hasta que se convierte en vino, sin el empleo de productos que puedan



TIERRA DE CONTRASTES
Dentro de la DO encontramos monastrells de características muy diferentes dependiendo de la zona en la que se enclaven.



DO Yecla en cifras

Año de constitución
1975

Número de bodegas adscritas
9

Hectáreas
4.333,1670 ha

Variedades autorizadas
Blancas: macabeo, airen, merseguera, malvasía, chardonnay, moscatel de grano menudo y sauvignon blanco y verdejo

Tintas: monastrell, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot, garnacha tinta, garnacha tintorera y petit verdot

Producción
9 millones de litros

Volumen de ventas
10 % Mercado nacional, 90 % Exportación



EL CULTIVO EN VASO es el gran patrimonio que esta denominación de origen murciana quiere preservar para las generaciones futuras.

EL SUELO

La DO Yecla se caracteriza por sus terrenos escarpados. Un lugar donde predominan las rocas calizas sobre las que florecen los viñedos.

alterar esos sabores y aromas tan puros de la tierra.

Un territorio especial que cuenta con una gran diversidad de planes enoturísticos. Experiencias que te ofrecen evadirte de ese bullicio propio de las grandes ciudades y conseguir conectar de un modo especial con la naturaleza. Poder disfrutar de esos parajes que cuentan con unas cualidades únicas, ya que solo se dan en esta zona del país y acompañar, por supuesto, todos y cada uno de estos momentos con buenos vinos. Elaboraciones nacidas de esa uva monastrell que florece en los escarpados campos repletos de rocas caliza de Yecla, luchando contra la dura climatología de la región, con el fin de sorprender a todas y cada una de las personas que deseen, al menos una vez en la vida, perderse en este lugar y descubrir la magia que sobrevuela todos los rincones de una denominación de origen única ●





La resiliencia de la monastrell

se siente en Jumilla

Las vastas extensiones de viñedo, casi en su totalidad de monastrell, engalanan los ásperos suelos de un territorio en el que se respira vino por los cuatro costados. Un lugar en el que la cultura vitivinícola se encuentra implícita y se vive desde hace más de 5 000 años

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Las provincias de Murcia y Albacete albergan las 22.700 hectáreas que conforman la DO Jumilla. Un territorio en el que podemos encontrar 39 bodegas. DO JUMILLA

12 DE NOVIEMBRE La **DO Jumilla** cuenta con el prestigio y el reconocimiento del mundo vitícola. Sus escarpados campos llenos de rocas calizas y terrenos arcillosos dan pie a que en ellos florezca, de forma natural, la uva autóctona de la zona, la monastrell. Un cultivo que podría tildarse de milagroso debido a las vicisitudes que la climatología y la orografía ofrece en esta área de la Península Ibérica. Una ardua tarea que viene acompañada de múltiples éxitos; vinos de un nivel excepcional nacidos de esas cepas de baja producción pero de una calidad sin igual.

Las elaboraciones que florecen de sus ásperas tierras, no solo han sido capaces de conquistar los paladares del panorama nacional, sino que se han ganado un importante lugar en el ámbito internacional, con un sinfín de galardones que reconocen a Jumilla como una de las mejores zonas productoras de vino del mundo. Sus cepas están dotadas de resiliencia, una capacidad que les sirve para soportar cualquier tipo de adversidad climatológica, incluso en los periodos más calurosos y secos del verano. Unas condiciones que diferencian a esta zona del sureste de la Península Ibérica y que, como resultado, proporcionan unos frutos cargados de aromas y rebosantes de un potente sabor. Uvas, casi en su totalidad de la variedad monastrell, que tras la dura pugna por salir adelante, se convierten en vinos de un altísimo nivel.

Las provincias de Murcia y Albacete son las encargadas de albergar las 22.700 hectáreas que conforman la DO Jumilla. Una vasta extensión de tierra que cuenta con los restos de vitis vinífera más antiguos de Europa, tanto que los expertos cifran en más de 5 000 años la tradición vinícola de esta zona. Además, Jumilla puede presumir de ser una de las denominaciones protegidas más antiguas de España, ya que su reglamentación se firmó en 1966. **Albatana**, **Fuente Álamo**, **Hellín**, **Jumilla**, **Montealegre del Castillo**, **Ontur** y **Tobarra** son los municipios en los que florece, gracias a su gran rusticidad y elevada resistencia a los periodos largos de sequías, la conocida y autóctona uva monastrell. Una variedad que, con el paso del tiempo, evoluciona hasta convertirse en los famosos vinos de Jumilla.

Los terrenos pardos, pardo calizos y calizos se extienden por toda esta tierra. Unos suelos pobres en materia orgánica que están dotados de una gran capacidad hídrica y una mediana permeabilidad. Unas condiciones que permiten subsistir a las viñas incluso en las condiciones más extremas. Su climatología, influenciada por la cercanía del Mar Mediterráneo y por la meseta de Castilla la Mancha, sufre una



SUELO **Los escarpados y calcáreos campos**, icónicos de la zona de Jumilla, contrastan, a la perfección, con los vívidos colores de las hojas que florecen en los viñedos. DO JUMILLA



LA TIERRA
La DO Jumilla cuenta con una orografía especial. Unas características en las que el nacimiento de la uva se puede definir como milagroso. DO JUMILLA

gran variación respecto a los meses de verano e invierno. Con altas temperaturas en el periodo estival y con los termómetros en negativo en invierno. Sus, aproximadas, 3 000 horas de sol al año no son capaces de combatir las duras heladas que suelen vivirse entre noviembre y marzo. Una gran oscilación térmica que proporciona a los frutos la capacidad de evitar cualquier tipo de pandemia como la filoxera.

La monastrell no es la única uva que brota en ese mar de campos de viñedo que anega las tierras de la DO Jumilla. En esta zona también podemos encontrar elaboraciones producidas a base de variedades como la cencibel, garnacha, merlot, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, syrah, petit verdot, airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo y verdejo. Todas estas son tratadas, en las 39 bodegas que componen la denominación de origen protegida, con las últimas tecnologías. Técnicas modernas que dan como resultado unos vinos de excelente calidad y de un mayor prestigio. Entre ellas destacamos a **Bodegas Juan Gil**, **Bodegas Luzón**, **Bodegas Silvano García**, **Bodegas Carchelo** o **BSI**. Entidades que, gracias a sus múltiples esfuerzos y horas de trabajo, se han hecho un hueco en el mercado internacional, exportando el 70 % de las elaboraciones que reposan entre las paredes de sus fincas.



OTRAS VARIEDADES **La monastrell** no es la única uva que reina en los territorios de la DOP Jumilla. La garnacha es otra de las variedades que podemos encontrar en estas zonas. DO JUMILLA

De todo esto habla con orgullo el presidente de la denominación de origen y propietario de la bodega que porta su nombre, **Silvano García**. En el centro de Jumilla, concretamente en la Plaza de Arriba, frente al Museo Arqueológico Jerónimo Molina, rodeado de elaboraciones que han brotado de las tierras que preside, hace un llamamiento a todos los amantes de la naturaleza, del buen comer y del mejor beber, para que se acerquen a esta pequeña maravilla enclavada en el sureste de la Península Ibérica. Un lugar en el que descubrir todas y cada una de las experiencias turísticas que giran en torno al mundo del vino. Un territorio plagado de zonas de un valor incalculable en las que se respira ese aroma a uva monastrell, va-

terres dels alforins
PAISATGE DE VINS

Sent
EL TERRITORI
abraça
L'ORIGEN

#tornaterres



WWW.TERRESDELSALFORINS.COM

DO Jumilla en cifras

Año de constitución
1966

Número de bodegas adscritas
39

Hectáreas
22.700 ha

Variedades autorizadas
Blancas: airen, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo y verdejo

Tintas: monastrell (+80%), garnacha tintorera, garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah y petit verdot

Producción
(77.660.963 kg uva en 2020)

Volumen de ventas
28 millones y medio de botellas vendidas (2019)

30% Mercado nacional, 70% Exportación



UN SÍMBOLO **La autóctona** variedad monastrell reina en los campos de Jumilla. Aproximadamente el 80% del territorio se tiñe con los colores de esta uva. DO JUMILLA

riedad que copa el 80% de los campos de Jumilla. Una parada más que obligatoria para todos aquellos profesionales, aficionados o enoturistas que deseen realizar una profunda introspección en una de las denominaciones de origen más antiguas de nuestro país.

La curiosa y llamativa orografía de Jumilla te enamora desde que la ves. Sus escarpadas y bajas colinas que arropan las extensiones de viñedo recuerdan al antiguo oeste. Carreteras de tierra que se convierten en inclinadas pendientes entre barrancos que dejan rincones en los que pararse, en soledad, y observar la inmensa extensión de suelo en el que imperan las cepas. Viñedos repletos de unos frutos autóctonos del lugar que, tras el paso del tiempo ha sido labrado por múltiples civilizaciones, dando usos diferentes a esas uvas que sobreviven, aferrándose a la tierra, en arduas condiciones climáticas.

Increíbles extensiones de terreno en las que abundan las rocas calizas, los suelos arcillosos y arenosos pobres en materia orgánica que contrastan, a la perfección, con las coloridas hojas de las cepas viejas, incluso centenarias, que reinan de manera imperial en campos recónditos, en algunos casos prácticamente inaccesibles, y que te dejan con la boca abierta al verlas. En ellos se alzan las vides, mostrándose intactas e impasibles al paso de los años, de las que nacen vinos de un potente color rojo púrpura intenso con ribetes violáceos. Elaboraciones muy expresivas y afrutadas en nariz y que en boca mantienen una gran estructura y reconocible sabor. Unas características comunes, en casi todos los productos que se escudan bajo el sello de la DO Jumilla, que van ligadas al uso, tratamiento y cuidado de la conocida uva monastrell.

Un paraíso vitivinícola, entre colinas y pueblos con un encanto especial, que debe convertirse en una parada obligatoria para todos aquellos turistas que deseen conocer un lugar cargado de historia y sorprenderse con la evolución que el mundo y la tradición del cultivo de la uva ha sufrido en Jumilla. Un pequeño rincón en el que descubrir todo lo que las antiguas civilizaciones instauraron en la Región de Murcia y en la Provincia de Albacete, conocimientos que, a día de hoy, continúan siendo uno de los ejemplos en los que fijarse para elaborar grandes vinos, de calidad suprema y completamente naturales. Una extensión al sur de nuestro país que podría describirse como el edén de la monastrell ●



PRESIDENTE DOP JUMILLA **Silvano García** pasea, con la vista puesta en las cepas, por uno de los campos adscritos a la denominación de origen que preside.





LAS RUTAS UNIDAS
Los presidentes de las Rutas del Vino de la Comunitat Valenciana: Sergio Garrido (Castellón), María Miñano (Alicante), Ana Suria (Utiel-Requena) y Cosme Gutiérrez (Valencia).

...Y las tierras del interior dejaron de ser **invisibles**

El enoturismo ha estallado como un soplo de aire fresco para los territorios de interior. La Comunitat es mucho más que sol y playa y el mundo del vino vertebra una oferta descomunal de norte a sur y de este a oeste

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

20 DE NOVIEMBRE Siempre estuvieron ahí, siendo bellas y contempladas por aquellas civilizaciones que las habitaron durante miles de años. Pero hubo un tiempo en que el hombre las dejó huérfanas y emigró a la ciudad en busca del gran sueño. Ellas siempre estuvieron ahí, tan cerca y durante un tiempo tan lejos. Tanto que incluso les inventaron un nombre: 'La España Vaciada'. Ellas siguieron ahí impasibles, dibujando un precioso lienzo en cada estación, año tras año, primavera tras primavera, otoño tras otoño. Y es ahora, por la confluencia de varios factores, entre ellos el cierre perimetral de los territorios, cuando han sido reconquistadas por aquellos que durante años vivieron de espaldas a ellas. En el caso de la Comunitat Valenciana el mundo del vino ha ejercido de imán. Ha vuelto a atraer hasta el territorio a miles y miles de visitantes que han devuelto la vida y la ilusión a esas tierras y a sus gentes.

De ese fenómeno, de la explosión del enoturismo, hablamos con los presidentes de las cuatro rutas del vino valencianas: **Cosme Gutiérrez** (Valencia Ruta del Vino), **María Miñano** (Ruta del Vino de Alicante), **Ana Suria** (Ruta del Vino de Utiel-Requena) y **Sergio Garrido** (Ruta del Vino de Castellón). Hablamos de ese momento dulce, de los atractivos de cada una de las zonas y de la importancia de caminar unidos, pues el mejor momento del enoturismo valenciano coincide con la creación de la **Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana** que engloba a las cuatro rutas.

La explosión del enoturismo

La más joven de las Rutas del Vino es precisamente Valencia. «Nos ha costado un poco más constituir nuestra ruta, pero ha sido un éxito que va en beneficio de todos porque el enoturismo ha explotado y es una gran ale-



ANA SURIA
Presidenta Ruta del Vino Utiel-Requena

«El enoturismo es una enorme oportunidad de la España vacía»



FEDERACIÓN DE ENOTURISMO
Las cuatro rutas de la Comunitat decidieron unirse para trabajar unidas, conformando una de las mayores y mejores ofertas enoturísticas del panorama nacional.

gría para los pueblos y sus negocios (bodegas, restaurantes, casas rurales...), una satisfacción muy grande», señala su presidente Cosme Gutiérrez.

Una de las rutas más veteranas de España es la de Utiel-Requena. «La verdad es que se ha redescubierto el interior más próximo. Eso hace que la España que está más vacía tenga una oportunidad, porque el turismo es la oportunidad del territorio. El interior está esperando a sus visitantes siempre con los brazos abiertos, con una gran hospitalidad, con ganas de agradar, de enseñar gastronomía, cultura, tradición, paisaje, de enseñarlo todo», argumenta Ana Suria, presidenta y una de las personas más enérgicas desde hace años en esta defensa del territorio.

Alicante es la provincia más turística del panorama nacional y quiere convertirse también en destino de interior. «El enoturismo en la Comunidad Valenciana está viviendo un momento de plena expansión. Creo que ahora buscamos un turismo más natural, en contacto con el campo, un turismo seguro y eso nos lo da el enoturismo. El habernos limitado viajar nos ha permitido redescubrir cada uno de los rincones del interior de la provincia de Alicante, en nuestro caso, y de la Comunidad Valenciana en general», señala la presidenta de esta Ruta del Vino, María Miñano.

Las mismas sensaciones positivas tienen en la Ruta del Vino de Castellón. «El enoturismo vive un momento muy dulce con un crecimiento exponencial. En todos los pueblos de las zonas vitivinícolas el turismo de interior se ha reactivado mucho. Castellón era una zona con viñedo desde el mar hasta el interior. Prácticamente era todo viñedo y esa herencia que pensábamos desaparecida está renaciendo con las nuevas generaciones», argumenta con serenidad Sergio Garrido, presidente de esta Ruta y también de la Federación.

El interior te atrapa

El mundo del vino vertebra la Comunitat Valenciana de norte a sur y de este a oeste. Un mar de viñas que dibuja paisajes mágicos, un territorio que atrapa, una cultura ancestral y una gastronomía potente. Y estos argumentos se dan en cada una de las cuatro rutas, aunque cada territorio tiene su encanto particular.

Ana Suria tiene claro por qué el territorio que representa atrapa: «Utiel-Requena lo tiene todo para enamorar. Es un mar de viñas con miles de colores y un paisaje fantástico. Tenemos cultura milenaria en el vino con innumerables vestigios íberos relacionados con el vino. Tenemos una gastronomía contundente, con mucho fundamento. Y dos joyas vitivinícolas: la bobal y nuestro Cava de Requena».

Igual de claros tiene María Miñano los encantos de Alicante para el enoturista. «En nuestra provincia tienes mucha diversidad de ofertas. Puedes tener una experiencia de sol y playa o, a pocos kilóme-



SERGIO GARRIDO
Presidente Ruta del Vino de Castellón

«Esa herencia que pensábamos desaparecida en el interior, está renaciendo»





MARÍA MIÑANO
Presidenta Ruta del Vino de Alicante

«Los mejores prescriptores de nuestros vinos son aquellos que nos conocen desde dentro»

tros, una experiencia de interior imborrable. Tenemos una diversidad muy grande también de bodegas, desde muy familiares a bodegas grandes y más vanguardistas, todas con experiencias únicas. Cuando nos visitan en nuestras bodegas tenemos la oportunidad de enseñar desde dentro cómo elaboramos los vinos, el campo y las experiencias, es la mejor forma de fidelizar al cliente. Los mejores prescriptores de nuestros vinos son aquellos que nos conocen desde dentro».

Sergio Garrido destaca como el gran arma de Castellón la cercanía de los pequeños proyectos bodegueros. «Somos una de las provincias más montañosas de España y, además, tenemos un litoral fantástico. Dentro de la Ruta del Vino hemos conseguido tres subzonas que van directamente desde pie de mar hasta las zonas altas de Sant Mateu. La riqueza paisajística es impresionante. Podemos estar en la playa tomándonos un aperitivo y, en menos de media hora, estar en una bodega en pleno interior. Son bodegas, normalmente pequeñas, muy familiares. Es un enoturismo muy íntimo y eso transmite mucha paz. El mundo del vino en Castellón es muy bucólico».

Cosme Gutiérrez, por su parte, sitúa a Valencia capital como el mejor reclamo de la ruta que preside. «Tener Valencia capital dentro de la zona de la Ruta del Vino es una ventaja que hay que explotar. Desde nuestra sede en el casco antiguo, invitamos a quien se acerca a visitar pueblos, bodegas, tiendas especializadas o restaurantes. Cada vez contamos con más socios y esa labor de comunicar la hospitalidad con la que te reciben nuestro pueblos, nuestras bodegas... es muy gratificante».

La unión hace la fuerza

Pero si algo ha contribuido a que los valencianos conozcan una oferta perfectamente vertebrada en todos los rincones vitivinícolas de la Comunitat ha sido la creación de la Federación, que engloba a las cuatro rutas. «Hace muchos años que trabajamos pensando que no somos competencia y que, aunque nos dediquemos a lo mismo, juntos sumamos, generamos y creamos destino. Un destino que juntos está más consolidado», señala María Miñano. «Hemos conseguido vertebrar una oferta como Comunitat Valenciana. Si logramos ser una Federación fuerte, el vino valenciano será fuerte», añade Sergio Garrido. «Todos vamos con una sola voz y debemos continuar unidos siempre porque así seremos más fuertes y, por tanto, escuchados», señala Cosme Gutiérrez. «La creación de la Federación de Enoturismo de la Comunitat Valenciana hacía falta para vertebrar la oferta, para tener una oferta unida, para que el consumidor de enoturismo supiera que estamos ahí», concluye Ana Suria ●

UN BRINDIS
Por una oportunidad enorme para los territorios de interior, que reciben miles de turistas, atraídos por el mundo del vino, cada fin de semana.



«Si vamos de la mano seremos más fuertes y, por tanto, escuchados»



COSME GUTIÉRREZ
Presidente Valencia Ruta del Vino



Cultura en vena

El mundo del vino es cultura en sí mismo. Cada zona productora está salpicada de museos, yacimientos e historias que dejan claro que este líquido alimento está entre nosotros desde hace miles de años y que ha formado parte de la vida de las diferentes civilizaciones. Hacemos un recorrido por algunas paradas obligadas de esa cultura que nos ayudan a entender la importancia del vino en la economía de la sociedad desde que el mundo es mundo. Y lo hacemos a través de historias llenas de una belleza que atrapan para siempre.

120 BODEGA HISTÓRICA MURVIEDRO. Requena no envidia a Laguardia

122 LA BARONÍA DE TURÍS & ÁLVARO MOLINER. Unión por la tradición

123 BODEGA ALCOVI. Serra d'Espadà, el origen del corcho de grandes vinos

124 PALACIO DEL CID. Donde la leyenda del Cid y el vino de Requena se funden

126 VICENTE GANDÍA & CASTILLO DE LIRIA. La saga que cambió el rumbo de los vinos valencianos

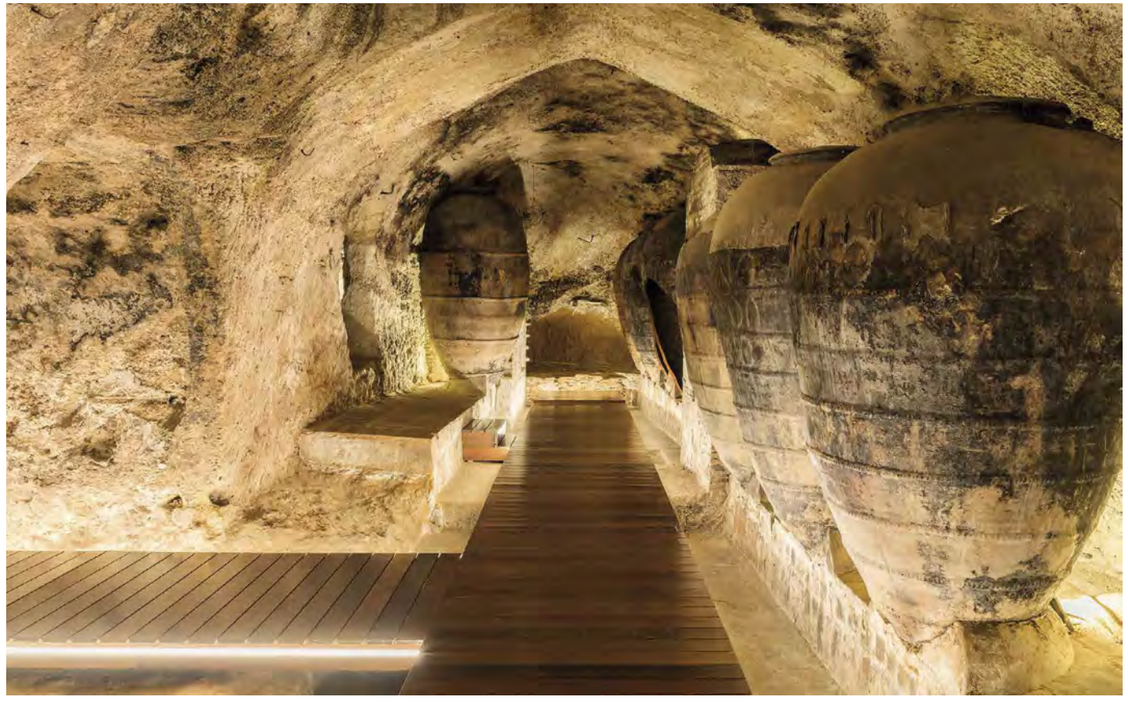
128 GRUPO COVIÑAS. El vino como motor socioeconómico de un territorio

Requena no envidia a Laguardia

Visitar Requena es viajar a uno de los municipios más bellos de la provincia de Valencia, con una oferta cultural, paisajística y gastronómica de mucha altura. Su excepcional barrio de La Villa te remonta a tiempos pasados. Allí se ubica la Bodega Histórica de Murviedro

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

TINAJAS ENTERRADAS
Las entrañas del barrio de La Villa esconden un mundo maravilloso que esculpieron a mano nuestros antepasados. El mundo del vino era el motor socioeconómico.
RUBÉN MUEDRA



21 DE MAYO El enoturismo valenciano ha explotado de manera definitiva y Requena se ha convertido en uno de sus epicentros. La ciudad del interior esconde en su barrio de La Villa un marco excepcional para los visitantes que deciden perderse entre sus estrechas callejuelas enjalbegadas subiendo la cuesta de las carnicerías previo paso por su Fortaleza. Visitar Santa María, el museo del vino o San Nicolás, son paradas inexcusables. Es la mejor manera de sumergirse en el pasado, en una tradición y una historia en la que el vino siempre fue protagonista a través de un mundo que subyace subterráneo entre cuevas con tinajas enterradas que buscaban la temperatura idónea para el reposo de esos bobales excepcionales.

Y esa tradición, esa forma de vivir y esa cultura del vino en vena llevaron a **Murviedro** a recuperar su bodega histórica en la Plaza de Albornoz, ese punto de encuentro mágico para todo el que visita Requena. Era la apuesta de la firma por devolver a la tierra de Requena todo lo que esta le ha dado durante décadas y desde su apertura en 2017, en el 90 aniversario de Bodegas Murviedro, se ha convertido en lugar de peregrinación para los enoturistas.

MARC GRIN
Murviedro es Requena
Desde su llegada a la dirección general de la bodega, Grin decidió abrazar con fuerza su origen: Requena.





VISITA GUIADA POR LA HISTORIA
Ana García comienza la visita en las entrañas de la tierra, siendo una apuesta enoturística de enorme calidad, que recibe miles de visitantes cada año.





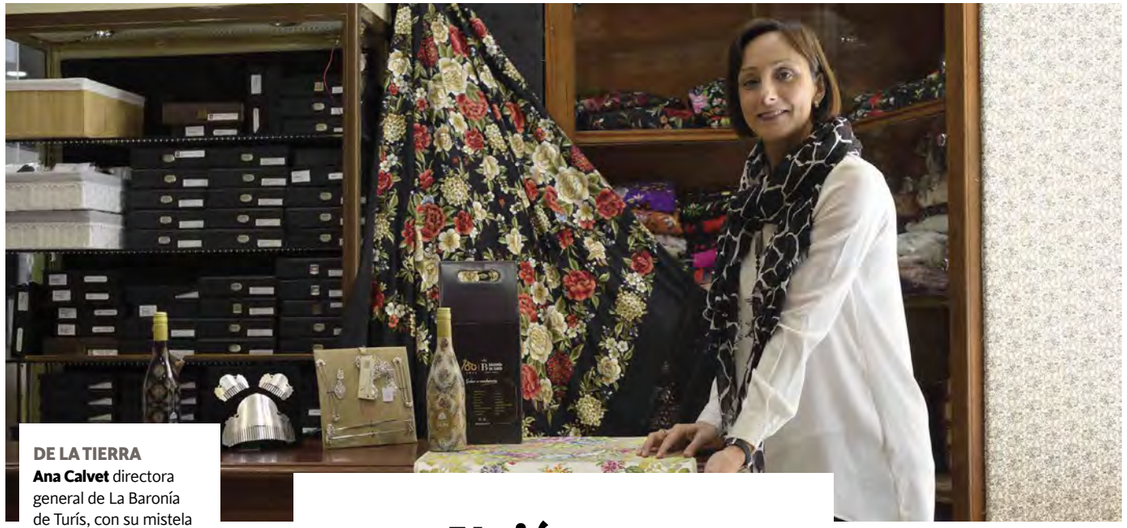
ENTORNO ÚNICO
La Plaza de Albornoz de la Villa de Requena acoge este centro de enoturismo de Murviedro en un entorno mágico.
RUBÉN MUEDRA

La Bodega Histórica de Murviedro esconde bajo tierra, en pleno casco antiguo de la ciudad de Requena, un espacio misterioso que se convertirá en una experiencia fascinante que hará que el visitante descubra su histórica conexión con el mundo del vino: el misterio del origen de sus cuevas y su relación con la vitivinicultura desde el siglo VI a.C.; se llevará la sensación de haber hecho un viaje al pasado.

El visitante podrá encontrar también una bodega urbana creada para microvinificar su vino **La Casa de la Seda** descubriendo las características que pueden dar al vino las últimas tecnologías inspiradas en los métodos más tradicionales que permitirán reencontrarnos un poco más, con la historia de Requena.

Descendiendo al subsuelo, nos transportaremos a otra época... Un entramado de cuevas excavadas pico y pala en toba caliza arcillosa, con una armoniosa y cuidada iluminación, nos guiará a descubrir el paso del vino en sus diferentes etapas a través de una bodega que se conserva en su estado original. Un tesoro subterráneo donde el tiempo se detiene, y solo se respira la quietud y la constante temperatura en la que el vino guarecía en las grandes tinajas.

«Es en Requena donde se encuentra Bodegas Murviedro y donde queremos estar y llevar a cabo nuestro proyecto de futuro. Y es en el barrio de la Villa, desde la Bodega Histórica, desde donde queremos contribuir a acercar la cultura del vino al visitante, para que pueda disfrutar de un trocito de nuestra historia, que es la de nuestra comarca. Estamos convencidos de que este barrio de Requena podría ser Laguardia de la Comunitat Valenciana», señala **Marc Grin**, director general de Murviedro



DE LA TIERRA
Ana Calvet directora general de La Baronía de Turís, con su mistela Valencian Sun.

Unión por la tradición

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ**
FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

4 DE JUNIO Con 101 años de vida, **La Baronía de Turís** se funda en 1920 gracias a la unión de 70 agricultores que decidieron aunar sus esfuerzos para poner en común la producción de sus uvas, con el fin de elaborar vinos de calidad. Una carrera llena de éxitos y de galardones, desde el primero, en Barcelona en 1924 hasta la actualidad, siendo los últimos en el pasado mes de marzo, con cuatro productos premiados en el CWSA Best Value 2021.

Una cooperativa donde prima la filosofía de mantener y ensalzar las tradiciones, tanto en su forma de trabajar como en la idea que se quiere transmitir. Por ello y con la llegada de su centenario, La Baronía de Turís decidió elaborar, de manera especial, un producto típico de la zona como es la mistela. Con sus esfuerzos y con la excelsa colaboración de uno de los indumentaristas falleros más reputados de la ciudad de Valencia, **Álvaro Moliner**, llegó **Valencian Sun**. Su mano ha sido indispensable en el proyecto de esta mistela. Sus conocimientos y su gusto han sido necesarios para poder vestir y diseñar la piel de la botella. Para ello recurrió a una de las sedas más cotizadas, el espolín.



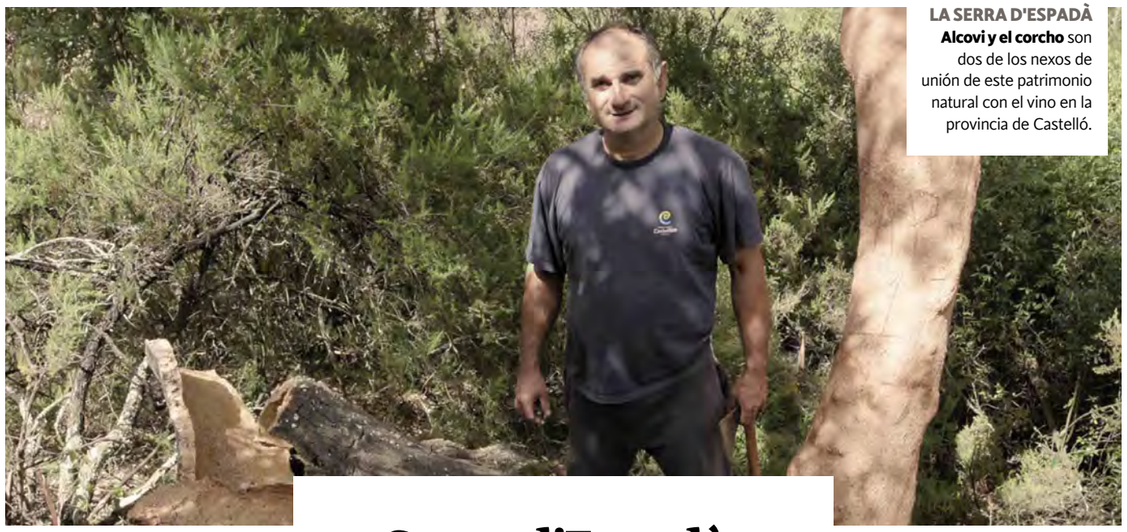
DE PADRES A HIJOS
Álvaro Moliner observa, orgulloso, a su hijo en el interior de la tienda en el pasaje Ripalda.

Su nombre, conocido en todo el mundo fallero, empezó a forjarse en 1939, cuando su padre comenzó con las labores de indumentarista. Años más tarde, en 1946, se fundó el establecimiento en el Pasaje Ripalda 18, en el centro de Valencia, junto a la Plaza del Ayuntamiento. Un lugar privilegiado donde se respira tradición. En la actualidad y junto a él, es la tercera generación la que comienza a tomar las riendas de una de las tiendas más famosas de la capital del Túria.

El primer proyecto, nacido para las Fallas de 2019, se vistió con un espolín Luis XVI de color blanco. Un diseño que aunaba la tradición de las Fallas, la tela de seda y un producto tan típico de la tierra como la mistela. Una elaboración perfecta para ser maridada con aperitivos, *foie*, patés, quesos azules, chocolates amargos y repostería. En definitiva, un sabor perfecto para acabar una comida.

La idea de transmitir el color típico de los vestidos de valenciana, junto con la espectacular aceptación del primer diseño, sirvió para que, en 2020, La Baronía de Turís y Álvaro Moliner volviesen a juntar sus conocimientos y gustos para, una vez más, deslumbrar al público con un diseño rompedor. De tela de espolín negra del siglo XVIII, concretamente conocido como espolín Alicante, y un sinfín de coloridos estampados nació **Valencian Sun 2020**. De uva moscatel, de corte moderno, muy aromática, elegante y fina. Destaca por su color amarillo pajizo, con potente y delicada nariz, con aromas intensos a miel, flores blancas, cítricos y frutos secos. En boca se muestra sedoso y persistente, muy goloso y con un adecuado equilibrio entre la acidez y el azúcar.

El trabajo de Álvaro Moliner y de La Baronía de Turís ha servido para unir dos de las tradiciones más típicas de Valencia, las Fallas y las sobremesas acompañadas de mistela. Dos costumbres muy comunes en la ciudad. Por ello, han vuelto a aunar sus fuerzas para comenzar a desempeñar el proyecto del próximo año. Una elaboración que buscará llamar la atención de todos los públicos con un nuevo y rompedor diseño



LA SERRA D'ESPADÀ
Alcovi y el corcho son dos de los nexos de unión de este patrimonio natural con el vino en la provincia de Castelló.

Serra d'Espadà, el origen del corcho de grandes vinos

TEXTO **PEDRO R. ARIAS**
FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

7 DE JULIO La historia presenta al corcho como el material ideal para cerrar las botellas de vino que habrás descorchado u olido en multitud de ocasiones. Pues no tan lejos, concretamente en el **Parque Natural Serra d'Espadà**, el segundo pulmón verde más inmenso de la Comunitat Valenciana, se encuentra un bosque de alcornoques centenarios donde se obtiene gran parte de los tapones de corcho valenciano. Acompáñanos en este viaje por el municipio de Almedíjar, situado en el interior sur de la provincia de Castelló, para descubrir todo aquello que hay detrás de la extracción y elaboración de este recurso natural e imprescindible para el mundo del vino.

Nuestra primera parada es **Bodega Alcovi**, un humilde proyecto que decidieron levantar varios amigos en el año 2006 como solución para poder quedarse en su pueblo y darles un futuro a sus hijos. Tras haber encontrado un buen enólogo y escogido la uva que más se aclimataba al carácter de su terruño, han sido capaces de crear una gama de más de diez vinos únicos y ecológicos con sello de calidad IGP Castelló, entre los que podremos destacar el **Alcovi Blanco**, elaborado a partir de dos variedades autóctonas que se están perdiendo en la actualidad: planta fina y castellana, y sus tres monovarietales (monastrell, cabernet sauvignon y syrah) bajo el sello **Alma de Espadán**. «Con estos tres vinos lo que pretendemos es expresar la verdadera pureza de cada variedad combinándola con la particularidad de nuestro terreno de rodeno, una pizarra rojiza y quebradiza que hace que todos nuestros vinos sean bastante minerales», resalta **Sergio Fuster**, segunda generación de Bodega Alcovi.

Desde sus inicios la bodega castellonense lleva ofreciendo una amplia oferta de enoturismo durante todo el año: visitas por los viñedos y bodega, gincanas, catas junto a los exquisitos quesos artesanales que elabora la Quesería de los Corrales... Actividades que permiten a todo interesado disfrutar de experiencias únicas junto a sus vinos. A partir del mes de julio tiene lugar una de las escapadas que más sorprende a los visitantes 'la saca de corcho'. Esta experiencia consiste en una ruta por el Paraje de Mosquera en pleno corazón del Parque Natural de la Serra d'Espadà para adentrarse en un frondoso bosque de alcornoques con el fin de descubrir de primera mano esta centenaria labor que combina tradición y sostenibilidad.

La extracción y la transformación del corcho está fuertemente ligada a la herencia cultural de los habitantes de los diecinueve pequeños pueblos que rodean al Parque desde hace siglos, ya que en él se han desarrollado toda una serie de oficios y actividades en torno a este aprovechamiento compatible con la conservación del alcornocal. En medio de esta impresionante selva de vegetación 100 % mediterránea se crió **Manuel Fuster**, uno de los gerentes de Bodega Alcovi, quien confiesa que terminó embarcándose en la saca de corcho cuando de joven no quiso continuar sus estudios y su padre le mandó a trabajar.

«En Almedíjar se lleva extrayendo corcho desde por lo menos doscientos años, siendo los años de lluvia la mejor época para su extracción, concretamente, desde San Juan hasta la Virgen de Agosto», explica Fuster. Con un hacha en la mano nos explica el truco que facilita el desnudo de un alcornoque, la ejecución de cortes suaves en forma de dos círculos a dos alturas y otro vertical, pudiendo así separar con un poco de maña las dos partes de la corteza, evitando en todo momento dañar el alcornoque



MUSEO DEL VINO
Palacio del Cid. En la fachada principal destaca un blasón en relieve de la familia de Los Pedrón, que le confiere al edificio un aire señorial.
COMUNITAT VALENCIANA

Donde la leyenda del Cid y el vino de Requena se funden

Cuentan las crónicas de la época que el Cid estuvo en Requena en el año 1089. Su historia y la del vino, se dan la mano en un edificio con embrujo

TEXTO **PEDRO R. ARIAS** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

2 DE JULIO Requena es sinónimo de tradición, cultura e historia. Hoy te lo volvemos a demostrar visitando una de las joyas que esconde su casco antiguo en el barrio de la Villa, el **Palacio del Cid**. Esta emblemática edificación fue elegida para aguardar el **Museo del Vino de Requena**, en el que a través de una serie de utensilios que sirvieron para elaborar, almacenar y transportar el vino podrás entrar en profundidad en los motivos por los que esta tierra se ha convertido en uno de los epicentros más importantes de la viticultura valenciana. Un lugar especial que esconde una leyenda, ya que según esta, el palacio se encuentra en el mismo lugar donde se cobijó el Cid Campeador a su paso por Requena.

La edificación de estilo gótico fue construida allá en el siglo XV mediante piedra de sillería, representando la arquitectura civil más importante de la ciudad. A su entrada podemos distinguir una majestuosa puerta de medio punta adovelada, ventanas conopiales y un blasón de los Pedrón, ya que el palacio fue utilizado como casa solariega para esta familia de requenenses. Su fisonomía se ha adaptado a los diferentes usos que ha tenido a lo largo del tiempo, manteniendo intactos sus artesanados góticos de madera original. Un verdadero edificio noble que junto a las dos iglesias, ambas Patrimonio Nacional, son de lo que más destaca de todo el casco histórico-artístico de la Villa.

Según cuenta la leyenda el Palacio del Cid se edificó encima del solar de lo que fuera la residencia del Cid Campeador en Requena. Dicen los antiguos romances que aquí tuvo lugar el encuentro de Rodrigo Díaz de Vivar con el rey Alfonso VI para concertar las bodas de sus hijas con los Infantes de Carrión. Leyenda o no, lo cierto es que el Cid estuvo en Requena en el año 1089, como recogen las crónicas de la época.

Tres fueron las bodegas que albergó este espacio: un primitivo jaraíz, donde se elaboraba vino para el consumo familiar; una cueva-bodega con nueve tinajas; y tiempo después en el siglo XVII se construyeron los primeros trullos que se hicieron en la ciudad. «Decidimos dedicar este espacio al Museo del Vino, porque solo explicando el uso y funcionamiento de las tres bodegas contamos el panorama de gran parte de la historia del vino en nuestra comarca», recalca **José Á. Romero**, gestor cultural del Ajuntament de Requena.

El Museo del Vino de Requena, ubicado en la calle Somera, podemos encontrar la historia del vino en la zona durante más de dos mil años a través de una excavación ibérica de tradición fenicia. Utensilios de elaboración, almacenaje o transporte (trullos, trulletas, tinajas, prensas...) se presentan en la cuadra y otras salas de la planta baja, acompañados de un montaje audiovisual que, combinado con una maqueta, muestra el interior de una bodega comarcal de principios del siglo XX. Mientras que en las plantas superiores se ha destinado un espacio para la descripción de la singularidad geográfica de la comarca y la evolución de la actividad enológica de sus pobladores. Fotografías de los paisajes se combinan con representaciones virtuales sobre el territorio y su gente.

«Para Requena tener este museo es importante porque el vino es la principal economía de la comarca y, por tanto, contar y conocer su historia y tradición es fundamental a través de estas tres bodegas que nos cuentan tres maneras de elaborar vino de tres momentos distintos», señala Romero. Uno de los espacios que más sorprende a los asistentes es una gran enoteca de cerca de siete mil botellas de vino de todo el mundo que comenzó a crear en los años setenta. Entre sus estanterías podrás encontrar botellas de champagne francés, ron caribeño y de licores de todo el planeta. Asimismo, esta sala cuenta con una pequeña colección, que fue la última que se adquirió y en las que destacan vinos históricos de la comarca, como de la Cooperativa Agrícola de Camporrobles o de San Antonio.

No dudes en perder esta oportunidad de sumergirte en la memoria que el vino ha dejado en Requena y su comarca



LA HISTORIA
Piezas que hablan de tiempos pasados, de tradición y de la importancia que el vino siempre ha tenido para la ciudad.



EL COOPERATIVISMO
Ocupa una parte importante de la colección, pues ha sido y es motor socioeconómico de Requena desde hace varias décadas.



ARQUEOLOGÍA
Los yacimientos se reparten por toda la comarca y en el Palacio del Cid también podemos encontrar los atisbos de ese enorme legado.



La saga que cambió el rumbo de los vinos valencianos

Corría el año 1971 cuando un joven José María Gandía Perales convenció a su padre para embotellar un vino y darle nombre a una marca que es historia viva del vino valenciano

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

9 DE JULIO Desde sus inicios en 1885, la actividad de **Bodegas Vicente Gandía** se centraba en la elaboración y comercialización de vinos a granel que exportaba a diferentes partes del mundo. En aquella época, el método de envejecer y tratar el vino para su transporte les diferenciaba del resto de bodegas. Las barricas procedían de un pequeño bosque de Missouri. El secado de la madera, el tostado de la barrica y su conservación eran especialmente cuidadas para que el vino estuviera en un perfecto estado durante su transporte, con lo que seducían a sus clientes.

Pero todo cambió allá por el año 1971 cuando **D. José María Gandía Perales** quiso dar un paso más allá y tuvo la brillante idea de producir vino embotellado y con marca para ofrecer un mayor valor añadido a sus clientes. Para ello tuvo que convencer a su padre **D. José María Gandía Ferri** quien en aquel momento no estaba muy por la labor y le decía a su hijo «Estás loco José, estás loco».

En aquel momento, bodegas Vicente Gandía estaba ubicada en la Calle Maderas junto al Puerto de València y tenía además un pequeño centro de elaboración en la ciudad de Liria junto a los viñedos de donde procedían las uvas con las que elaboraban sus vinos. En esa bodega compraban uva, elaboraban vino y lo llevaban al Grao para exportarlo.

DOS GENERACIONES
José María y su hijo Javier representan el relevo generacional de una firma bodeguera con solera.



MEDIO SIGLO
Castillo de Liria ha celebrado en este 2021 su 50 cumpleaños, una efeméride muy especial para José María Gandía.



UNA MARCA DE PRESENTE
Javier Gandía muestra uno de los Castillo de Liria que todavía hoy llevan la bandera del vino valenciano por medio mundo.





POR MUCHOS MÁS
Padre e hijo brindan en la sala de barricas de Hoya de Cadenas por el futuro de una saga que ya ha hecho historia.

El nombre del vino que se pretendía embotellar fue obra de D. José María Gandía Perales quien decidió llamarlo **Castillo de Liria** pensando en los afamados vinos franceses que casi siempre utilizan la palabra *château* que significa castillo en francés, ubicando el mismo en la ciudad de Liria que era el lugar de origen de estos vinos. Liria está ubicada en la comarca de Camp de Túria en el corazón de la Denominación de Origen Protegida València, concretamente en la subzona denominada 'Valentino' cuyo nombre procede de *Valentia Edetanorum* la forma romana de denominar a València.

El diseño original de la etiqueta también fue obra de D. José María Gandía Perales quien pensó en ilustrar un castillo con un viñedo a sus pies, al más puro estilo de los grandes vinos franceses. D. José María cuenta que «La primera cosecha fueron unas 500 cajitas. Enseguida cogí unas botellas y me fui a venderlo al jefe de compras de Superette, un señor, que para mí era muy mayor, porque yo tenía veintitantos años y él 50. Mira *xiquet* —me dijo—, dedícate a vender neveras o lavadoras que vendiendo vino no tienes nada que hacer. No entendía que el vino de València se embotellara y se vendiera. Salí arrastrándome, con la moral por los suelos».

Al cabo de los meses, Don José María se encontró con la sorpresa de que a través de un intermediario habían conseguido entrar en esta cadena y ahí empezó poco a poco a coger fuerza en el mercado. Al final la historia tuvo un final feliz y 50 años después Castillo de Liria es la marca que más botellas de vino ha vendido de la Denominación de Origen Protegida València y con su presencia internacional en más de 60 países, probablemente sea una de las marcas de vino español más reconocidas en todo el mundo.

Castillo de Liria, fue un hito en aquel momento. Fue la marca que revolucionó el vino valenciano, un cambio de paradigma dentro del sector. Gracias a esto, se impulsó y se consiguió dar valor a los vinos valencianos en general, prueba de ello es que cada día esta DOP está mejor posicionada y goza de mejor prestigio a nivel internacional.

¡Larga vida a Castillo de Liria!

El vino como motor socioeconómico de un territorio

El movimiento cooperativo que hace medio siglo arrancara con fuerza en Utiel-Requena es a día de hoy el motor que mueve la economía de una de las comarcas más extensas de la Comunitat Valenciana

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ, FERNANDO MURAD Y ADRIANA CEMBRERO**

COVIÑAS
Representa la unión de agricultores, técnicos y directivos en un proyecto que tiene por objetivo el bien común de todos y cada uno de los socios.



27 DE NOVIEMBRE La historia de la comarca de Requena-Utiel siempre ha ido de la mano con la historia del vino. Pero hace poco más de medio siglo, diez cooperativas deciden unirse para conformar **Coviñas** con el objetivo claro de apostar por el embotellado y la comercialización. Aquellos socios tomaron entonces una decisión de presente que cambió el futuro de las generaciones venideras. Hoy son 3000 familias las que hay detrás de un proyecto que se ha convertido claramente en el motor socioeconómico de la comarca.

José Miguel Medina es el presidente de Grupo Coviñas, pero por encima de todo es viticultor. «El vino es la gran oportunidad de este territorio, de esta comarca, de la Denominación de Origen Utiel-Requena», señala antes de añadir que «hay otros cultivos, como el almendro o el olivo. Pero lo que de verdad tiene tradición, lo que tiene cultura, lo que tiene arraigo, es la cultura del vino». La fórmula está clara, pero no serviría de nada conseguirlo a cualquier precio. «Tenemos que buscar una viticultura digna para el viticultor pueda seguir desarrollando su trabajo», argumenta Medina.



José Miguel Medina es viticultor por encima de todo, pero también presidente de Coviñas.

Pasea por un viñedo precioso con una botella en la mano. Es Enterizo, mucho más que una marca para Coviñas. «Hace 56 años nuestros antepasados decidieron iniciar el proyecto embotellador y comercializador con esta marca y hoy, 56 años después, sigue estando en los lineales, donde los consumidores pueden disfrutarlo», concluye.

José Manuel es técnico de campo de Grupo Coviñas, pero también es viticultor y representa a esa generación que partió de su pueblo para buscarse el sustento y hoy, unos años después, ha regresado gracias a la agricultura. «La agricultura para mí supone un poco como volver a los orígenes, pues mi padre ya tenía una pequeña explotación vinícola. Así que yo tenía la inquietud de comprar mis propios viñedos, empezar un proyecto mío pequeño, al que solo le puedo dedicar los fines de semana, mi tiempo libre. Es amor por la viña, por la tierra, por hacer lo que me gusta», señala con un brillo especial en los ojos. «La viticultura o la agricultura en la zona es una oportunidad para personas de mi generación o más jóvenes».

La de José Manuel es la historia de tantos otros jóvenes viticultores que un día marcharon por la falta de oportunidades y que han regresado para trabajar en lo que les gusta cuando pensaban que ya nunca lo harían. Así la resume: «Yo empecé a estudiar enología porque era lo único que me gustaba. Cuando no sacaba buenas notas mi padre me castigaba yendo a la viña. Hago el grado medio de técnico superior en la escuela de Requena. Me enamoro de este mundo y decido continuar en la Universidad Politécnica, haciendo ingeniero técnico agrícola. Voy haciendo vendimias de una bodega para otra en otras zonas y cuando termino la ingeniería empiezo a estudiar la licenciatura en enología. Entonces me surge la oportunidad de ir a trabajar a Burdeos. Desde allí regreso y paso por bodegas de Alicante y La Mancha. No me planteé nunca volver a Requena, mi pueblo. En 2014 me llaman de una bodega de aquí y no sé por qué decido volver. Lo que iba a ser un puesto transitorio de un par de años acaba en que veo que puedo ganarme la vida y decido comprar los viñedos, como la única forma de atarme aquí a la zona y hacer lo que más me gusta».



José Manuel Nuévalos es técnico de campo, y uno de los viticultores que ha decidido volver.

Pero si importante es el modelo cooperativo para los jóvenes, no lo es menos para las mujeres que cada vez pisan más fuerte en el mundo de la viticultura y la enología. Una de ellas es **María José**, enóloga de la cooperativa de Las Monjas. «Soy nacida en Utiel y nieta de viticultores. La viticultura y la enología siempre han estado ahí. Con once años me fui a Valencia, estudié allí y jamás pensaba que iba a volver. Venía los fines de semana, las fiestas y en vendimia para ayudar a la familia. Estudio ingeniero técnico agrícola. La enología se cruzó en mi camino y me salió trabajo aquí en la zona. Volví y ya no me marcharía», nos explica.

La mujer siempre, siempre, ha estado presente en la viticultura y en la enología. La diferencia es que antes las mujeres se dedicaban a determinadas tareas del campo, eran las que venían a sarmentar o a echar una mano en vendimia. Pero con el paso de los años nos hemos profesionalizado. Cuando yo entré en el mundo de la enología había solamente una mujer, el resto de enólogos eran hombres. Ahora hay muchas mujeres en bodegas, cooperativas o técnicos de campo y te diría que en casi todas hay presencia de mujeres en los departamentos técnicos», señala sabedora de que algo ha cambiado y caminamos en la dirección correcta.



María José Fernández es una profesional del vino que trabaja en la cooperativa de Las Monjas.

Como hemos comentado, actualmente, Grupo Coviñas aglutina a 10 cooperativas por lo que uno de los trabajos más importantes es la coordinación de un engranaje de muchas piezas. Esa es una de las labores de **Luis Miguel Calleja**, director técnico de Coviñas. «Para coordinar todo, todos los esfuerzos y todos los trabajos realizados por nuestros agricultores solo se puede trabajar teniendo un equipo que coordine y organice todo este conglomerado de situaciones que se producen en cada una de las cooperativas. Nuestro equipo técnico se dedica a trabajar en el campo, coordinando con los agricultores el cuidado de las viñas, la maduración y luego dirigiendo las vendimias bodega por bodega».

Es el único camino para llevar a buen puerto una producción que supera ya los 16 millones de botellas. «Nuestros vinos tienen un sello de identidad muy propio y son inconfundibles. Son vinos que van a aportar personalidad, estructura y algo diferenciador con una alta calidad. No podríamos funcionar sin ese trabajo en equipo. Nos apoyamos unos en otros y es la única forma de que Coviñas pueda triunfar. Estamos embotellando un tro-

zo de nuestra tierra, de nuestra cultura, de nuestra diversidad. Y eso es lo que estamos transmitiendo al mundo», añade Calleja.



Luis Miguel Calleja es el director técnico de Coviñas y engrana todo el trabajo con los viticultores.

Y es que Coviñas no ha dejado de crecer. Bien lo sabe su directora financiera, **Carmen Montó**. Una requenense que también salió para formarse en busca de oportunidades y que, tras una brillante trayectoria profesional, hoy es un pilar fundamental en Coviñas. «La cooperativa es claramente el motor socioeconómico de esta comarca. Además de agrupar a más de 3000 familias, que son los agricultores que cultivan las uvas que luego van a nuestras cooperativas, genera muchos empleos en las propias bodegas, en las propias viñas o como empleos indirectos. Esta comarca no podría vivir sin la agricultura, no podría vivir sin el vino y no podría vivir sin Coviñas», señala con rotundidad antes de hacer un recorrido por su viaje de ida y vuelta a un territorio que lleva en el corazón. «Yo nací en Requena, de hecho mi abuelo fue un socio fundador de una de las cooperativas, la de Campo Arcís. Me marché a estudiar a Valencia. Empecé a trabajar en la docencia, en la Universidad de Cuenca. Posteriormente me fui a Madrid, a una gran multinacional. Nunca creí que iba a volver a mi tierra. Cuando me llamaron de Coviñas me sentí muy orgullosa de poder formar parte de esta gran familia y poder aportar todo lo que estuviera en mi mano. Y jamás, jamás, me he arrepentido de tomar esa decisión. Jamás», repite con fuerza.

Y han pasado más de dos décadas y Carmen es testigo directo de la evolución de Coviñas. «Cuando yo llegué Coviñas estaba empezando a crecer con el *boom* de la exportación a mediados de los 90. Entonces los socios tomaron una decisión muy importante: dejar los beneficios que produjeron aquellas operaciones que eran notables, para que Coviñas creciera. Así se hizo la gran nave de barricas, los almacenes anexos y así hemos seguido año tras año, invirtiendo mucho buscando lo mejor para los agricultores, decidiéndolo ellos mismos, que al fin y al cabo son nuestros dueños». Y es que son esas inversiones constantes las que han llevado a Coviñas a lo que es hoy. «Es constante y centrando principalmente en la optimización de los recursos, en poder ser más rentables, más competitivos y también, con los tiempos que corren, en ser cada vez más sostenibles», concluye Carmen Montó.



Carmen Montó, directora financiera, es conocedora de lo que signica Coviñas para la comarca.

Pero toda esta estrategia se tangibiliza con el trabajo en la calle, en el mercado, en el mundo. **Jorge Srougi** lo sabe bien, es el subdirector comercial de Coviñas. «Una muestra de que Coviñas es el motor económico de la zona es que actualmente estamos vendiendo más de 16 millones de botellas, creciendo en un entorno Covid complicadísimo con respecto al año pasado, estando presentes en más de 30 países, en los cinco continentes. Países tan dispares como Holanda, Japón, Australia, Brasil... Coviñas está representada en todo el mundo y para nosotros es un orgullo. Se dice que cada dos segundos se abre una botella de Coviñas en algún rincón del mundo», nos explica. «La estrategia es una expansión continua y sostenible con la idea de conseguir embotellar todo el vino que producen nuestros socios e ir creciendo tanto en España como en el resto del mundo», añade convencido de que el mensaje de Coviñas cala. «La esencia de Coviñas cuando viajamos por el mundo es muy fácil de contar. Coviñas tiene verdad y da igual si la cuentas en Japón, Bélgica o Alemania. Tenemos 3000 familias detrás de nosotros, miles de hectáreas de viñedo propio, 10 cooperativas elaborando vinos de una excelente calidad-precio que conseguimos llevar por todo el mundo... Cuando la gente abre una botella de Coviñas y conseguimos contarle quiénes somos, los tenemos para siempre», concluye ●



Jorge Srougi ha llevado los vinos de Coviñas por medio mundo. La verdad, es la esencia del proyecto.



UN BRINDIS POR LA COMARCA
La unión hace la fuerza y Coviñas ofrece un futuro esperanzador a las 3000 familias que la conforman.



La sala

Unión y combinación de sonidos simultáneos y diferentes, pero acordes. Es la definición de armonía, una palabra que suena delicadamente y que debiera arrinconar para siempre a maridaje. El hábitat en el que más y mejor disfrutamos de una copa en la mano es siempre alrededor de una mesa. Con un montón de buenos vinos en la mochila hemos visitado a caras destacadas de la gastronomía para que bodeguero y cocinero se mirasen a los ojos y proponerles el reto de armonizar tragos y platos. La creatividad y el ingenio se agudizan.

134 ENTREVISTA

134 Javier Cantos: «Me jugaría en una cata a ciegas a nivel mundial que nuestros vinos dan la talla»

138 EN ARMONÍA

138 CASA LO ALTO & RESTAURANTE CIRO. Un equilibrio vibrante que desborda sabor y calidad

142 VALSANGIACOMO & VAQUETA GASTRO MERCAT. Un trago de gran vermut y un símil valenciano muy gastronómico

146 PAGO DE THARSYS & HŌCHŌ. Exclusividad en armonía

150 CLOS DE LÔM & PLAYACHICA. Esencia mediterránea en la copa y en el plato

154 BODEGA FLORS & LA CUINA DE FERNANDO. Catas maridadas de estrellas bajo el cielo de Bodega Flors

158 SIERRA NORTE & JAMONES JUAN GARGALLO. Una combinación de élite

162 LAS MERCEDES DEL CABRIEL & L'ESTABLIMENT. Las Hoces y l'Albufera: un viaje mágico entre vinos y *all i pebres*

166 VINOS DE LA VIÑA & LA FIRMA. La potencia leonesa de La Firma para un gran Venta del Puerto N°12

170 JAVI REVERT & NOZOMI. Una fusión asiático-valenciana

174 BODEGAS SEÑORÍO DE BARAHONDA & RESTAURANTE BARAHONDA. Una experiencia gastronómica de raíces con origen Murcia

SUMILLER **EL RINCÓN DEL FARO**

Javier Cantos

«Me jugaría en una cata a ciegas a nivel mundial que nuestros vinos dan la talla»

Sumergido desde bien pequeño en el mundo de la gastronomía, Javier Cantos decidió formarse como sumiller para ganar cultura de vino y poder aconsejar a sus clientes. Ahí nace su afición por el mundo del vino que hoy le ha llevado a convertirse en el mejor sumiller de la Comunitat Valenciana

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

23 DE OCTUBRE

Javier Cantos ha crecido vinculado al mundo de la gastronomía. En 1982, cuando era tan solo un niño, sus padres abrieron El Rincón del Faro como un bar de tapas, a los 21 empezó a sumergirse en el mundo del vino y este año, en 2021, se ha convertido en el mejor sumiller de la Comunitat Valenciana. Hoy El Rincón del Faro sigue en el mismo sitio, en Cullera a tan solo 100 metros de la playa, pero con un cambio de imagen, de calidad y de producto que apuesta por una simbiosis entre la experiencia sólida con la cocina y líquida con los vinos.

—¿Cómo es la cocina de El Rincón del Faro?

—Es una cocina con una mirada a nuestro Mediterráneo. Siempre digo que la mejor despensa la tenemos en el Mediterráneo y nuestro chef Chema Gómez cocina con esa despensa, siempre buscando el producto de temporada, y la fusiona con la cocina asiática que hoy en día está tan en boga entre la gente joven. Pero es una cocina sencilla, en la que mima mucho el producto y siempre con un guiño a la cocina de autor.

—Y si hablamos de la carta de vinos...

—Es una carta viva. El vino es un producto vivo que puede variar de calidad de un año para otro, por eso la carta siempre está viva incorporando nuevas referencias o quitándolas. Busco pequeños productores, proyectos que me enamoren, gente que cuida mucho la producción, la tierra, la imagen... Aunque también tengo vinos de bodegas más grandes para tener una diversidad muy amplia de diferentes zonas tanto a nivel nacional como internacional, para que mis clientes puedan conocer otras Denominaciones de Origen, otras zonas vinícolas y otras variedades de uva. Al final creo que una botella de vino puede tener más cultura a veces que un libro. Nosotros somos el último eslabón de una cadena en la que hay grandes agricultores, viticultores, enólogos y bodegueros, y es muy importante transmitir toda esa pasión que hay en una botella de vino.

—¿Los clientes piden cada vez más vinos que nacen en nuestras tierras?

—Sí. Los sumilleres buscamos cada vez más ese producto cercano a nuestros locales y estamos potenciando el producto kilómetro 0 que tanto se lleva entre los cocineros. Son normalmente los pequeños proyectos o pequeños bodegueros los que generan inquietud e interesan a nuestro comensal. También son muchos los extranjeros que quieren probar la variedad autóctona y conocer los vinos de nuestra Comunitat Valenciana.



EL ARTE DEL MARIDAJE
Javier Cantos en su restaurante 'El Rincón del Faro' busca que los comensales disfruten tanto de la experiencia sólida, con la cocina mediterránea del chef Chema Gómez, como de la experiencia líquida, con la diversidad de su bodega.

—Desde pequeño has estado vinculado con el mundo de la gastronomía, pero ¿en qué momento llega el vino y, sobre todo, la sumillería a tu vida?

—La verdad es que llega bastante tarde porque con 21 años todavía no había probado el alcohol prácticamente. A raíz de estar en sala, los clientes me preguntaban y es ahí cuando me doy cuenta de que no tengo cultura del vino y que me falta formación. Fue entonces cuando empecé a visitar bodegas, a empaparme y estudiar con bodegueros. Ahí nace mi pasión por el vino, fue un cambio en mi vida.

—Y quién le diría a ese joven de 21 años que te coronarían como el Mejor Sumiller de la Comunitat Valenciana este año en la feria Alicante Gastronómica...

—Sí. Está claro que los premios nos gustan y son un reconocimiento a tu trabajo, pero yo valoro más que cuando le haga un maridaje al comensal o cuando le recomiende un vino se quede encantado porque le haya transmitido pasión, le haya dado a probar un vino que no conocía o una variedad de uva desconocida y le haya sorprendido. Eso para mí es más importante que los premios. Sí que es verdad que los reconocimientos dan una visibilidad que es necesaria para que nos pongan cara y se sepa dónde estamos. Pero lo más importante es que la gente lo pase bien y disfrute en tu local.

—¿Qué cualidades debe tener un buen sumiller?

—Un sumiller tiene que tener humildad y transmitir pasión por lo que hace. Como te comentaba antes, somos el último eslabón y tenemos que transmitir esa pasión que tienen los bodegueros o los trabajadores del campo. Tienen que tener don de gentes, cultura, saber estar, leer la mesa y leer al comensal, tienes que intentar hablar con el comensal y ver qué le gusta para poder acertar ofreciéndole el vino que más le vaya a gustar.

—¿Qué es más difícil, cuando viene alguien que no sabe nada o cuando sabe mucho y tienes que sorprenderle?

—El que sabe mucho y tienes que sorprenderle. Cuando no suele tener tanta cultura del vino normalmente le haces un par de preguntas y aciertas más o menos. Pero sorprender a ese *wine lover*, a esa persona que es un amante del vino, cuesta más. A mí me gusta porque es un ejercicio para saber si estás preparado para sorprender a ese comensal que te va a hacer mil preguntas. Disfruto mucho hablando con el que sabe de vinos, aunque en ocasiones no puedo por el servicio, pero tener una conversación con él me encanta.

—¿Son más los que no saben y se dejan aconsejar o los que ya lo tienen claro?

—Creo que cada vez hay más cultura del vino y la gente sabe más sobre el mundo del vino. Hay más información, más certámenes, más ferias, más revistas, más documentación y más bodegas, pero todavía queda bastante recorrido respecto a otras zonas vinícolas de España o del mundo que nos llevan muchos años por delante. Hay más gente que le gusta el vino pero que a lo mejor no han profundizado tanto y vienen a pasarlo bien, a disfrutar de una comida y de una botella de vino. Ya no solo van al local por la comida, también por la bodega que tenga el restaurante. Yo quiero conseguir que sea más la gente que viene a El Rincón del Faro por el vino, por esa añada que no encuentran en otro local, por ese vino que es muy escaso... Y por eso hacemos un trabajo de fondo de bodega.

—En ese aumento de personas con cultura del vino, ¿incluimos también a los jóvenes?

—Por suerte sí. Prefiero ver a los jóvenes con una copa de vino que con otras bebidas más alcohólicas que no son tan buenas. El vino es cultura, es nuestras raíces, en nuestra zona tenemos grandes productores, y veo cada vez más gente joven interesada por el vino. Las bodegas están haciendo también un trabajo de márketing enfocado a gente joven para que sea un sector más accesible. Antiguamente se relacionaba con gente mayor, pero a la gente joven le gusta cada vez más ir a presentaciones de vinos o catas y me alegra ver a jóvenes con una copa de vino en la mano.

«Un sumiller tiene que tener humildad y transmitir pasión por lo que hace. Somos el último eslabón y tenemos que transmitir esa pasión que tienen los bodegueros o los trabajadores del campo»

—¿Cuáles son las tendencias actuales?

—Creo que van un poco por probar productos kilómetro 0, productos de nuestra región. Nuestro territorio desde Castellón, Alicante, Valencia y Utiel-Requena por suerte cada vez está en más restaurantes. Hace 15 o 20 años era más complicado tener muchos vinos de gran calidad, pero hoy en día me la jugaría a cata a ciegas con muchos vinos a nivel mundial que nuestros vinos dan la talla, que nuestros vinos sorprenden a los clientes y que podemos ir abanderados con nuestros vinos a ese cliente que viene del extranjero y quiere conocer nuestro territorio, nuestra cultura y nuestras raíces.

—¿Cuánto peso debe tener el vino en la mesa?

—Depende del cliente. Nos ha pasado alguna vez que el cliente quiere pedir el vino y a lo mejor no es el adecuado para lo que va a comer. Nuestra cocina es delicada y le van vinos más delicados, fragantes, suaves y fáciles de beber como blancos o espumosos; pero hay clientes a los que le apetece un vino con más cuerpo y volumen y va a prevalecer el vino. Nosotros estamos para recomendar al cliente la mejor armonía, pero nunca para poner esa imposición.

—Hablemos del cava, ¿es un producto que se está desestacionalizando?

—Por suerte ya vemos espumosos y cavas durante todo el año en nuestras mesas. Creo que esto es muy importante, en nuestra zona se hacen espumosos de gran calidad y hay grandes productores que hacen a nuestro territorio más reconocido por ello. Nuestro clima y nuestra gastronomía va fantásticamente con las burbujas y recomiendo que se vea cada vez más a nuestros espumosos encima de la mesa.

—¿Cómo está actualmente el sector de la sumillería?

—Yo creo que cada vez mejor. Se están haciendo grandes esfuerzos desde las instituciones, Denominaciones de Origen y desde los propios restaurantes para que todo se integre y así la experiencia del comensal no sea solo sólida, sea también una experiencia líquida. Es importante que sigamos trabajando en esa línea. Al final los sumilleres tenemos la gran responsabilidad de estar a la altura de la experiencia sólida, creando una simbiosis entre ambas.

—¿Por qué deberían venir a disfrutar de una experiencia en El Rincón del Faro?

—Porque se van a encontrar una cocina muy sutil, una cocina mediterránea, la cocina de Chema Gómez. Es muy visual, también muy sencilla y muy trabajada. Se pueden sorprender porque hacemos esa simbiosis con la experiencia líquida, tanto con vinos internacionales como nacionales o con variedades minoritarias de pequeños productores que han estado a punto de desaparecer y están recuperando



Un equilibrio vibrante que desborda sabor y calidad

La pasión que ponen sus personas aúnan a Restaurante Ciro y Casa Lo Alto, dos proyectos que se han visto más unidos que nunca en una armonía llena de sabor y que nos ha hecho viajar hasta el paraje excepcional de Venta del Moro con los vinos de Casa Lo Alto



BRINDIS POR LOS ÉXITOS
Inés Manzanera y Víctor Marqués se dedican a lo que más les gusta, ella es sumiller y él es enólogo, ambos inmersos en el mundo del vino.

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

10 DE JUNIO Valencia sorprende a cualquiera. Esconde rincones mágicos que de repente nos hacen olvidar que estamos en plena ciudad. El antiguo pueblo de Campanar, ahora convertido en barrio, es uno de ellos. Una zona urbana, pero que sigue manteniendo esa esencia de pueblo alejado del estrés, donde desaparece el tráfico y la tranquilidad se convierte en la protagonista. Es aquí, a tan solo un minuto del casco antiguo, donde hemos vivido un maridaje que te hace viajar a un paisaje, a un entorno. Una armonía que desborda sabor y calidad. Y es que no podía ser de otra forma si juntamos los vinos de **Casa Lo Alto** y la gastronomía del **Restaurante Ciro**.

Inés Manzanera, sumiller, y **Julio Colomer**, cocinero, nos abrieron las puertas de su casa, de Ciro. Un proyecto que impulsaron hace once años y que, desde entonces hasta ahora, sienta sus bases en el amor que ambos tienen por su profesión. Han conseguido plasmar todo lo que han aprendido durante sus años trabajando, pero lo más importante: es el lugar donde hacen lo que más les gusta, disfrutan y hacen disfrutar a los demás. Una experiencia gastronómica llena de creatividad, productos de calidad y con la que pudimos trasladarnos al paraje histórico de Venta del Moro gracias a los vinos que elabora el enólogo **Víctor Marqués** que nos acercaron a Casa Lo Alto.

«Una interacción perfecta entre el paisaje agrícola y el paisaje forestal», así ha definido Víctor Marqués la esencia de Casa Lo Alto. Una bodega que le da importancia a la viña, pero también al entorno porque al final acaba siendo una gran parte del vino. Unas interacciones, tanto aromáticas como de fauna, que junto a un sistema de elaboración de mínima intervención, hacen que nazcan vinos que expresan el paraje, puros, con identidad, con alma, vinos vibrantes.

La armonía ya estaba presente antes de empezar el maridaje. Inés y Víctor son amigos desde hace más de 30 años, pero es la pasión por su trabajo lo que más les une. Y con el maridaje llegó al culmen. Este empezó con un plato preparado por Julio, una coca de dacsa con un bonito en semisalazón, sus huevas con sal y un puré de verduras asadas. Una receta que combinó a la perfección con **Trena**, un vino elaborado con una variedad muy minoritaria en la zona Utiel-Requena, la tardana.

Trena es un vino en el que la variedad tiene mucha presencia, de baja gradua-

CALIDAD
El chef Julio Colomer apuesta por una cocina con productos de temporada.





MÁS QUE UN MARIDAJE
Inés Manzanera y Víctor Marqués son amigos desde hace más de 30 años, pero es la pasión por su trabajo lo que más les une.



ESPACIO ACOGEDOR
En Campanar, el Restaurante Ciro ofrece a los comensales una experiencia gastronómica en la que reinan los buenos productos de mercado, la creatividad y los precios acorde a la realidad.
CIRO



Manzán

Aroma: cereza negra con destellos de mora fresca. Flores azules, nariz fresca y atractiva, notas balsámicas y profundidad
Sabor: entrada rica, notas terrosas y buena estructura, se descompone en fruta cereza, fresca y elegante y especias culinarias. Final balsámico

ción, pero con un equilibrio entre acidez y frescura muy interesante. Víctor añadió que «es un vino muy fresco, muy ácido, muy gastronómico y que te invita a salivar. Tiene una parte de untuosidad que permite maridarlo con platos que tienen un poco más de contundencia».

La armonía continuó con una receta en la que está muy presente la 'creativiñam' de Julio: una albóndiga de vaca vieja sobre un puré de garbanzos aromatizados con albahaca a la que le acompaña una ensalada de habitas tiernas con pesto con una salsa perigord, que es una salsa a base de oporto, chalota, jugo de ternera y un poco de trufa. 'Creativiñam' es el concepto que Julio utiliza para reflejar su forma de trabajar, sin carta fija, «de estar vivos tanto en la cocina como en el día a día», nos expresó el cocinero.

Un concepto de cocina imaginativa y divertida plasmada en un plato al que le acompañó **Rocha 2019**, una añada que llegará al mercado en 2021. En Casa Lo Alto nacen vinos con un gran condicionante de añada y este es uno de ellos. La del 2017 fue de las más cálidas, la del 2018 totalmente opuesta y esta del 2019 ha sido intermedia. Con esta nueva añada y tras tres años cultivando las viñas, Víctor ha intervenido buscando esa frescura para conseguir una personalidad mediterránea. El enólogo nos aseguró «queremos que sean vibrantes y que tengan ese punto de fruta crujiente». Algo que han conseguido en Rocha 2019.

El resultado fue un maridaje que reflejó la esencia de los dos proyectos. Restaurante Ciro mostró su versatilidad y variedad a través de los platos, su apuesta por los productos frescos del día y de calidad. Y Casa Lo Alto nos hizo trasladarnos a un paraje, saborear el entorno en el que nacen sus vinos. Fue como le gusta a Víctor, los platos tuvieron su protagonismo y el vino, sin dominar sobre la comida, fue un invitado muy especial en la mesa que iba preparando el siguiente bocado

AMOR POR SU PROFESIÓN
Inés Manzanera y Julio Colomer han conseguido que Restaurante Ciro sea el lugar donde hacen lo que más les gusta, disfrutar y hacer disfrutar a los demás.







'CREATIVIÑAM'
Platos imaginativos y divertidos
La creatividad tiene un papel muy importante en la cocina y en el día a día de Julio Colomer.



Rocha Candeal

Aroma: nariz expresiva, con frutos rojos, algunos matices vegetales, monte bajo, mineral y un fondo especiado
Boca: tiene un buen ataque, predominan los frutillos rojos y las especias, sabor terroso, taninos, finos y pulidos. Hay terruño y carácter. Persistencia media/alta. Retrogusto balsámico



ALIATS

Una Edición Especial
de Neal Adams y Bodegas Enguera

Nuestra misión:

"HACER VINOS CADA VEZ MEJORES CUIDANDO EL PLANETA CADA VEZ MÁS"

- Silver, Juan Ramón y Pedro
3ª Generación Bodegas Enguera

Enguera Bodegas | eco premium familiar

EN ARMONÍA **VALSANGIACOMO & VAQUETA GASTRO MERCAT**

Un trago de gran vermut y un símil valenciano muy gastronómico

Vittore y la cocina de Pablo Margós en un proyecto que gira en torno al deporte de la pilota es fusionar dos tradiciones muy valencianas... a la hora del vermut

TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

11 DE JUNIO La gastronomía y la cultura siempre han ido cogidas de la mano y **Vaqueta Gastro Mercat** lo cerciora una vez más. El segundo restaurante del Grupo Gastro Trinquet fusiona «la cocina de toda la vida, con un toque de modernidad, pero siempre haciéndole un guiño a Valencia». Toda una miscelánea de sabores e interiorismo, que conquistan el paladar y embaucan al comensal en una atmósfera de sensaciones.

Con un nombre muy pensado, «vaqueta» es un símil entre el caracol autóctono de la Comunitat y el material de piel con el que se hacen las pelotas del tradicional juego de la «pilota valenciana». Un local ambientado por completo y una decoración que refuerza cada esquina con su temática. La ubicación inmejorable: su terraza tiene unas magníficas vistas a la arquitectura modernista del Mercado Central.

Su entrada, peculiar y llamativa. En la trastienda de una verdulería, la joya de la corona: el restaurante. Allí, la huerta valenciana tiene un protagonismo especial en su oferta gastronómica. La proximidad cobra un valor añadido a sus productos, frescos y de gran calidad. En la tierra del arroz, este cereal tiene un peso importante en su carta de secos y melosos. Sin secretos ni tapujos, su cocina al descubierto aromatiza el ambiente del salón principal.

PAREJA DE ASES
Carlos Valsangiacomo y Pablo Margós se entienden con mirarse. Cada uno admira al otro por lo que son y por lo que representan. Armonía de éxito.



VAQUETA
Un local de moda en la ciudad de Valencia gracias a una cocina noble y un notable gusto en el espacio.
VAQUETA GASTRO MERCAT





EN LA MESA
El vermut reserva Valsangiacomo es una garantía de éxito para un cocinero con la creatividad de Pablo.

Al frente de la brasa la indudable valía del chef valenciano **Pablo Margós**. En primicia nos cocina dos entrantes «que todavía no han salido, pero que le hacen mucha ilusión». Comienza presentando una gilda «muy valenciana» para la hora del vermut con queso de cabra al romero con aceite de Castellón, anguila ahumada, pepinillo dulce, una aceituna de Castellón, tomate seco con un punto ácido y una cebollita encurtida en vinagre con azúcar. Para culminar el emplatado, ralladura de naranja y un «pincelado con el vermut con el que se va a acompañar». Margós lo remata con un ahumado con romero.

Sabor a mar de la mano del rey del Mediterráneo. Así es el segunda propuesta, tataki de atún rojo con una titaina del Cabanyal y láminas de bonito seco. Como resultado: dos platos «redondos y equilibrados».

Y para una ocasión tan especial, un maridaje a la altura: **Vermut Valsangiacomo Reserva.** Con tres años de crianza en barrica, «un vermut con toques amargos, ahumados, dulces»: una armonía que te vuelves a encontrar en la propia gilda. «El toque salino del pescado y el umami se limpia con el dulzor del vermut que acaba en amargor», congeniando a la perfección. Una elección más que justificada para ambas propuestas. Y ahora lo mejor: degustarlos. En este caso, el espacio elegido para saborearlos es su salón El Gastrónomo, «el rincón más mimado de

Vaqueta», con una chef table para ver en primera fila cómo se cocina el producto.

Un sitio de moda, con una agenda apretada y una terraza abarrotada en fin de semana. Con un público sin definir, Pablo Margós considera que su cocina abarca a todo tipo de comensal. «A cualquier persona le diría que venga y pruebe, tenemos un abanico muy grande y ese juego de lo clásico con lo moderno». Dividido en salas, el comedor principal cuenta con una extensa barra de cócteles. Porque en su restaurante también hay tiempo para lo de después.

Las continuas referencias a la capital del Turia consiguen potenciar el sabor de esta tierra mediterránea. Valencia tiene un local que hace honor a dos de sus señas de identidad. Un proyecto con mucho mimo y una idea muy reposada. En pleno corazón de Valencia, Vaqueta tiene una terraza con vistas al histórico Mercado Central. «Comida muy honesta, a un precio muy razonable». ¿Algún argumento más para convencerles?

VANGUARDIA
La cocina de Pablo Margós bebe en la fuente de la tradición, pero llevada a la vanguardia a través de una exquisita técnica y producto de km cero.





LA CREATIVIDAD de Pablo Margós. Una gilda 'muy valenciana' para la hora del vermut con queso de cabra al romero con aceite de Castellón, anguila ahumada, pepinillo dulce, una aceituna de Castellón, tomate seco con un punto ácido y una cebollita encurtida en vinagre con azúcar. Y también un Tataki de atún rojo con una titaina del Cabanyal y láminas de bonito seco.



Valsangiacomo Reserva

Color: brillante y bello color ambarino
Aroma: elegancia, sutileza y claros toques de la crianza.
Boca: intenso y elegante paso, con el justo amargor. Una perfecta interpretación de un vermut *premium*



Fernández Pons
Ecológicos Premium

NUESTRA NUEVA RECETA DE FELICIDAD

CLEMEN gin
Ecológico
GINEBRA ARTESANA
Elaborada con naranjas ecológicas de Valencia
Fernández Pons Ecológicos Premium

Nuestro camino comenzó hace más de 15 años elaborando vinos y cervezas.
Después llegaron los vermuts... y ahora se suman los destilados... Nuestra familia crece
¿A qué esperas para conocerla?

artesanía comunitat valenciana
ES-ECO-020-CV Agricultura U.E

www.fernandezpons.es

Exclusividad en armonía

El amor confeso de Nacho Honrubia por la cocina y la cultura japonesa sirvieron para maridar, a la perfección, sus platos con los valoradísimos productos de Pago de Tharsys. Una unión de poderes en los que la calidad es incuestionable



UN BRINDIS DE ALTOS VUELOS
Rebeca García y Nacho Honrubia maridan los productos de Pago de Tharsys con la comida japonesa de Hōchō.

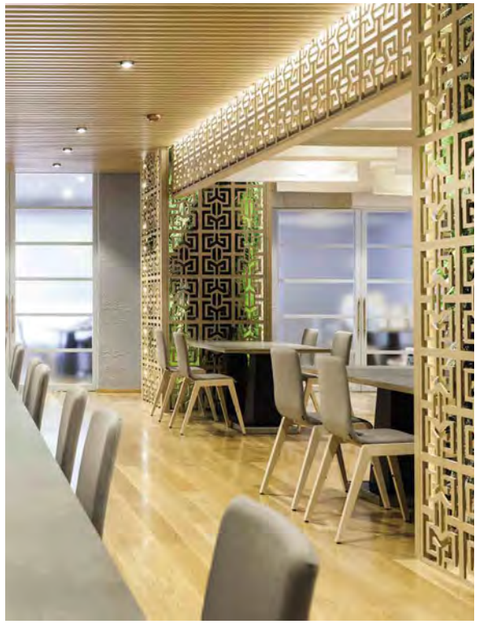
TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

25 DE JUNIO Ubicado en la planta baja del hotel SH Valencia Palace, en el paseo de la Alameda y junto al maravilloso y florido antiguo cauce del río Túria, **Nacho Honrubia** fusiona, en los fogones de Hōchō, el estilo japonés con un sinfín de sabores típicos de la tradición culinaria valenciana y mediterránea.

Descendiente de una conocida familia de hosteleros, Nacho se vuelve a atrever con la cocina asiática y lo hace con la que conoce a la perfección, la japonesa. Carnes de wagyū y todo tipo de sushis copan su carta. Una comida que casa a la perfección con la decoración del restaurante, con una espectacular cocina abierta y un salón separado por una barra en la que imperan los bonsais. Un local que denota exquisitez, buen gusto y que es poseedor de un nombre que cuenta con una gran peculiaridad. Y es que Hōchō, en Japón, es una conocida marca de cuchillos. Por hacer un símil; podríamos decir que es el 'Arcos asiático'. Un nombre que, a pesar de provenir del país nipón, no resulta difícil de recordar y pronunciar entre la sociedad valenciana.

Entre platos de uramakis, hosomakis, nigiris y sashimis, fue **Rebeca García** la invitada especial, hija del fundador de la conocida bodega Pago de Tharsys, que elabora sus referencias bajo las Denominaciones de Origen Pago, Utiel-Requena y Cava. En sus manos llegaron dos botellas que acabarían maridando, de manera excelsa, los platos propuestos por el artífice de la existencia de Hōchō, Nacho Honrubia. Dos elaboraciones nacidas en una bodega que se alza, de manera magnánima, entre doce hectáreas de viñedo ecológico, en las que se dan unas condiciones más que óptimas para obtener una exquisita materia prima. Pago de Tharsys destaca, principalmente, por ser una bodega referente en la elaboración de cavas. Tanto que su propietario, Vicente García, es considerado 'el padre del cava valenciano'.

El **Pago de Tharsys Brut Nature** fue el encargado de acompañar al entrante propuesto por Nacho Honrubia, un plato en el que la mezcla de texturas como la salsa





LA COCINA
Los comensales pueden disfrutar de las habilidosas manos de los cocineros, gracias a la fantástica cocina abierta de Hōchō.
HŌCHŌ

EL RESTAURANTE
El Hotel SH Valencia Palace es el encargado de albergar, en su planta baja, el novedoso Hōchō. Un lugar donde la gastronomía japonesa toca el cielo de Valencia.
HŌCHŌ



ECOLOGÍA, SOSTENIBILIDAD Y PASIÓN
Rebeca García observa, concentrada, una de las elaboraciones de la bodega, el Millésime Rosé Brut Reserva 2017, presentes en la majestuosa cava de Hōchō.

tártara, el bonito y las chips de patata hacían, de esos bocados, algo único. Un cava que fue elegido como el mejor de España por Certamen Enoforum y Medalla de Oro en 50 Great Cavas. Una elaboración de color amarillo oro viejo brillante, burbuja fina y homogénea que se desprende lentamente formando una corona muy sutil, delicada y persistente. En nariz muestra aromas de flores blancas con frescas notas de musgo y heno fresco. Con una entrada fresca y limpia en boca, está dotado de un perfecto equilibrio entre acidez y madurez. Un producto capaz de resaltar esos matices que el plato de Hōchō busca expresar.

Las gyozas de ternera de wagyū entraron en escena una vez finalizaron los entrantes. Un plato más potente y especiado que pedía a gritos un cava de mayor cuerpo y estructura. Por ello, la propia Rebeca García escogió, para el maridaje, el **Pago de Tharsys Millésime Rosé Brut Reserva 2017**. Un producto nacido de la selección de la mejor garnacha, elegante, de un color suave rosa pálido. Un cava que sirvió para ensalzar el potente sabor, la terneza y la jugosidad de la carne de vaca japonesa.

La fusión entre Pago de Tharsys y la cocina propuesta por Hōchō resultó ser una unión capaz de satisfacer a los paladares más exigentes y elitistas. Unos cavas cuyas características sirvieron para potenciar esa amalgama de sabores que ofrece la gastronomía nipona. Una perfecta armonía que convirtió un almuerzo en un momento único ●





LOS PLATOS
Una mezcla de texturas como la salsa tártara, el bonito marinado y las chips de patata, junto con unas gyozas de ternera de wagyū, fueron los platos propuestos por Nacho Honrubia.



Pago de Tharsys Brut Nature

Color: amarillo oro viejo brillante
Aroma: de flores blancas, con frescas notas de musgo y heno fresco. Sutil aroma a mantequilla fresca y corteza de pan tostada
Boca: entrada fresca y limpia, con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Burbujas delicadas y suaves fruto de la larga crianza en rima



Pago de Tharsys Millésime Rosé 2017

Color: oro rosa con un ligero y brillante ribete cobrizo
Aroma: notas sutiles de frambuesa y cerezas, arropadas por frutos secos ligeramente tostados, toffee, aromas minerales de talco y piedra caliza
Boca: redondo y cremoso. Resaltan los tostados procedentes de la larga crianza en rima



EL NOMBRE
Nacho Honrubia explica, cuchillos en mano, el significado de Hōchō. Un nombre que hace referencia a una conocida marca de instrumental de cocina japonesa.

VEGALFARO
ECOLÓGICO - SOSTENIBLE
BIODIVERSIDAD





Viñedos Únicos, Vinos Con Alma

VIÑEDOS & BODEGAS VINUM NOBILE VEGALFARO

Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3 · 46340 Requena (Valencia-Spain)
T. +34 962 320 680 | info@vegalfaro.com
www.vegalfaro.com

Esencia mediterránea en la copa y en el plato

Nos adentramos en el Mare Nostrum con Clos de Lôm y Playachica, en una fusión de aromas, matices y sabores, con el sol y la brisa como testigos de excepción



LAS CARAS
Lucía Serratosa y Juan Pau son los rostros de la bodega Clos de Lôm y el restaurante Playachica.

TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

29 DE JUNIO Imagina un lugar donde independientemente de la época solo existe una estación. Frente al mar cálido del Mediterráneo un paraíso gastronómico que te transporta a la época de los días largos y las noches cortas. Afamada tierra de festivales, Benicàssim, también destaca por su oferta culinaria. Nos dirigimos hacia **Playachica, un restaurante con suculentas sorpresas culinarias situado en un enclave único.** Ellos entienden mejor que nadie los deseos gastronómicos del cliente porque bajo esa premisa se funda el local: crear «un lugar para poder ofrecer una comida, que es la que nos gustaría comer a nosotros cuando fuéramos a la playa».

La parte gastronómica está basada principalmente en un producto fresco con el que elaboran platos locales. Para potenciar al máximo los sabores, su carta se asienta sobre alimentos de temporada. Sus menús de mediodía cuentan con varios entrantes sofisticados y acaban con arroces de carne o pescado frescos «muy trabajados». Y aunque no tienen un plato estrella, destaca su Ceviche Benifornia: una tortita de maíz frita «con un ceviche arriba», que hace honor con su título al edén territorial en el que se sirve.

En Playachica está **Juan Pau**, jefe de cocina, para recibirnos con los brazos abiertos y un arroz de carabineros «con su sepia, su pulpo, sus chipirones, sofrito de ajito, tomate y un poquito de pimentón» que dejaremos reposar. Y para culminar el encuentro y maridar este manjar, una invitada estrella: **Lucía Serratosa, cuarta generación de la bodega Clos de Lôm, nos deleita con los dos vinos que ha seleccionado para la ocasión.**

AL TIMÓN
Fanautic, de la mano de Gabriel Fernández, nos guía en esta fascinante travesía gastroenológica que nos lleva por las calas castellonenses.



UN ROSÉ surcando el Mediterráneo es uno de esos momentos únicos que nos regala nuestro clima.





AZUL MEDITERRÁNEO
En velero iniciamos una travesía llena de sabores autóctonos y productos de kilómetro cero.

Para el aperitivo trae su **rosado Monastrell** «con recuerdos a frutas rojas, nata, fresas y frambuesa en nariz y boca con un paso bastante largo». Directo de la cubitera, se descorcha la primera de sus propuestas mientras explica la tradición vitivinícola de la bodega y el pasado francés de la finca situada en el Valle dels Alforins.

Al sol del Mediterráneo, un brindis en alta mar en un entorno idílico. De fondo, las pequeñas calas de roca y arena gruesa que caracterizan la costa de la Renegà. Un paseo en velero de la mano de **Fanautic**,



Clos de Lôm Monastrell

Color: rosa pálido con matices de oro rosado
Aroma: intenso, complejo, con explosión de fruta roja
Boca: amplio, con peso de fruta, acidez viva y fresca y un final afrutado



PLATOS CON ESENCIA **Junto al mar** la cocina de Playachica no puede sino bucear en esa fantástica despensa que es el Mediterráneo.



ARROZ DEL MAR
Los carabineros toman la palabra en un arroz con mucha esencia, que también cuenta con sepia, pulpo o chipirones entre sus ingredientes. Pura esencia mediterránea con las olas a nuestros pies.

el club de navegación más grande de España, que llegó a Oropesa hace «un poquito más de dos años». **Gabriel Fernández** nos explica el proyecto y sus claves mientras tripula el barco con el que surcamos. «La aceptación ha sido bastante buena y es que nuestros socios navegan en nuestros barcos como si fueran de ellos. Les damos formación para que naveguen con las mejores condiciones y, a partir de ahí, son todo facilidades y a pasarlo bien», cuenta Fernández.

Para rematar el viaje volvemos a suelo firme. Ahora sí, es el momento de paladear el arroz que Juan ha preparado con tanto mimo. Alejada de tópicos, para la comida Serratosa escoge un tinto, «porque a pesar de ser un arroz de marisco con el que todo el mundo tiraría hacia ese vino blanco, creo que la estructura de este plato merece también un vino que respalde todos estos sabores tan potentes», explica. De nombre **Isidra**, para los entendidos, «la joya de la bodega». Elaborado con un 85 % garnacha y 15 % tempranillo, tiene 12 meses en barrica francesa y americana, siempre en barricas nuevas y con un mínimo de seis meses en botella hasta salir al mercado: en total, 18 meses de crianza. «Este vino tiene mucha fruta roja madura, que no nos golpea y solo tiene recuerdos de madera. En boca es un vino muy aterciopelado que tiene un paso muy suave y elegante y los taninos están muy bien integrados», matiza Serratosa.

Sabor a mar, vino de gran calidad y un velero para degustarlos. El plan perfecto para cualquier amante de la buena vida. Para nosotros: una jornada completa que seguro no olvidaremos

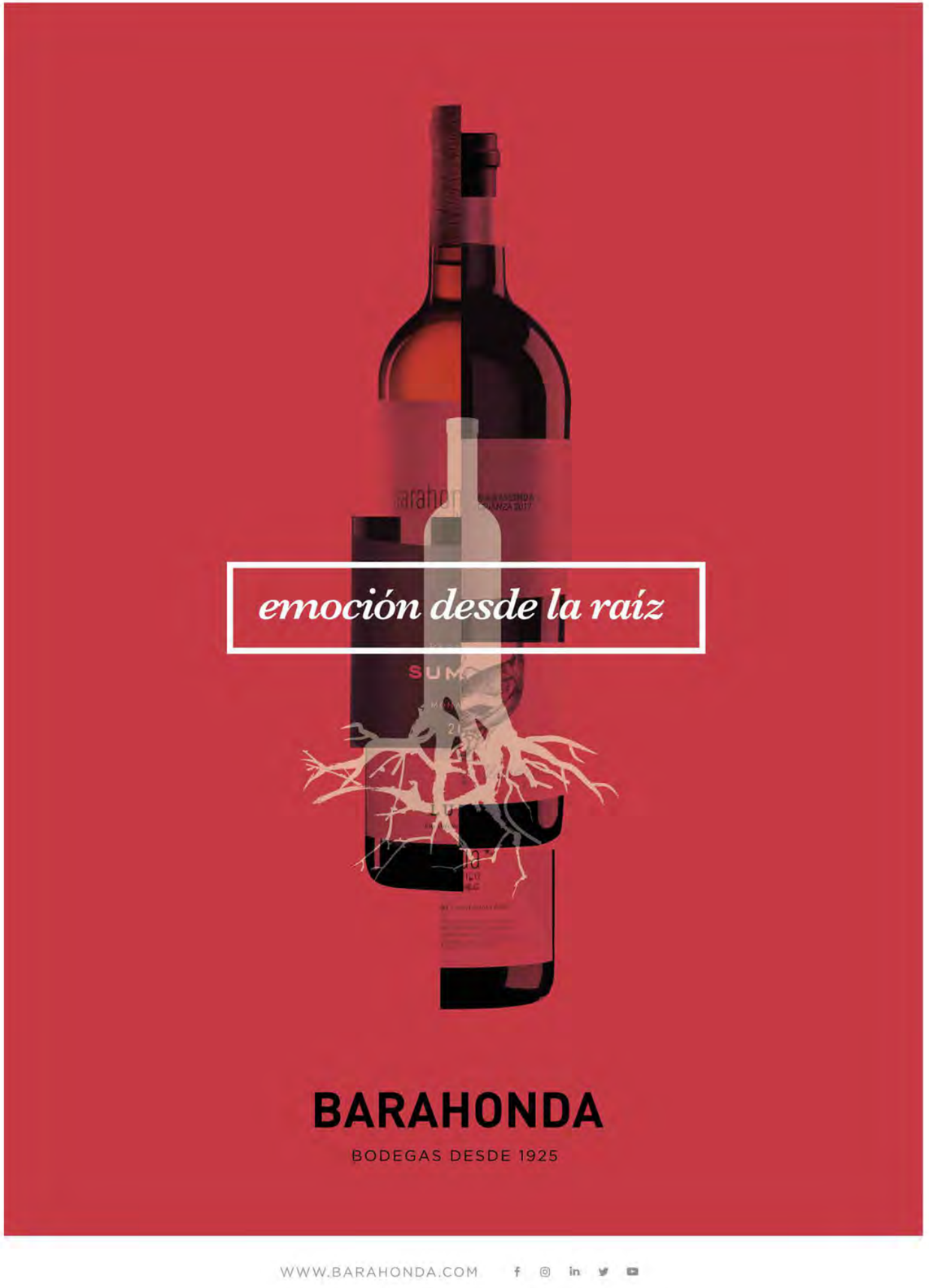


Isidra

Color: rojo de capa alta, intenso y muy brillante
Aroma: intenso, combinándose perfectamente la fruta roja madura con la madera nueva
Boca: elegante, aterciopelado, con muy buen equilibrio



ARMONÍA PERFECTA
La gastronomía que ofrece Playachica marida, como anillo al dedo, con la frescura del rosé y la contundencia de Isidra.



Catas maridadas de estrellas bajo el cielo de Bodega Flors

Con la ayuda de un astrónomo, la firma castellonense ha convertido las estrellas en una experiencia de enoturismo mágica. La cita comienza en un espectacular atardecer veraniego y se alarga hasta que el cielo oscurece por completo y las estrellas toman la palabra

TEXTO **PEDRO R. ARIAS** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

2 DE JULIO En un lugar privilegiado de Les Useres y bajo el título 'Cata bajo las estrellas' **Bodega Flors** lleva ofreciendo con rotundo éxito noches de verano únicas durante años. Una experiencia enoturística que ha permitido a cientos de asistentes disfrutar de la simpatía de su gerente, **Vicente Flors**, y sus espectaculares vinos maridados a la perfección con platos de la *terreta* de **La Cuina de Fernando** y una sesión de astronomía impartida por **Germán Peris**. Todo un pack de sensaciones.

Tras prejubilarse de su oficio de banquero, Vicente Flors decidió formarse en Requena con la intención de aprovechar las viñas viejas que aún perduraban en la bodega familiar. De este modo, su ilusión por el mundo del vino le permitió reanudar la actividad vitivinícola de sus antepasados, alcanzando el equilibrio entre la tierra, el clima, las variedades y la elaboración de vinos singulares. «La antigüedad de mis viñas de alrededor 70-100 años me genera poca producción, pero buenos vinos. No resulta muy rentable, pero al final lo que tienes que poner en valor es el producto», señala Flors.

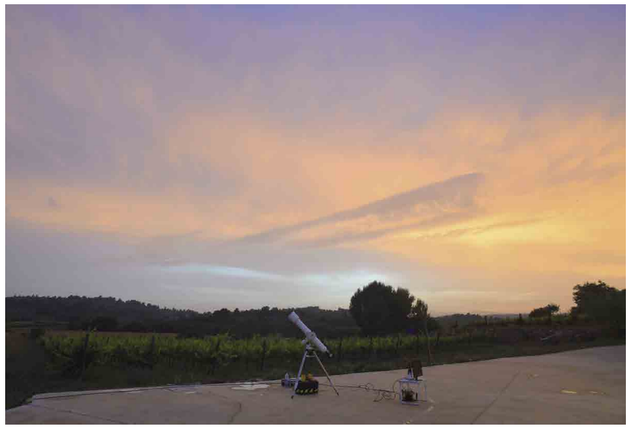
Dando un paseo por sus viñedos nos confiesa que la idea de sus catas bajo las estrellas nació de pura casualidad. Tras colgar su hija **María** en redes una celebración con sus amigas en la terraza de la

CENA BAJO LAS ESTRELLAS
La cata maridada tiene lugar en el patio exterior de la coqueta bodega situada en Les Useres.





DECENAS DE *WINELOVERS*
Se dan cita cada año en una actividad que ha sido un éxito en cada edición.







...Y A MIRAR EL CIELO
Un astrónomo dirige la parte científica del evento guiando a los asistentes en una velada mágica.

finca, un conocido suyo le comentó que ese sería un lugar idóneo para hacer catas nocturnas. A partir de ahí, el astrónomo Germán Peris realizó un estudio con el que comprobó la ausencia de contaminación lumínica, certificando la factibilidad de la ubicación para contemplar los secretos del universo.

La experiencia inició con una bienvenida por todo lo alto con una copa de vino de **Flors de Tarongers**. Un blanco marcadamente mediterráneo y estival con el que Vicente explicó a los asistentes la historia de su bodega y las particularidades de sus variedades a través de un recorrido por las instalaciones de la misma, como la sala de barricas y de elaboración de sus vinos.

A continuación, los asistentes cogieron asiento en una de las mesas colocadas en la terraza de la bodega, situada en un enclave idílico rodeada de viñedos y con el pico del Penyagolosa de fondo, para poder degustar los exquisitos platos de uno de los restaurantes más conocidos de la provincia, La Cuina de Fernando. «Nuestra cocina se distingue por ser tradicional, pero al mismo tiempo actualizada, basándose en esos platos típicos de la ciudad de Castelló», afirma **Fernan-**



Clotàs Monastrell 2019

Color: rojo granate con ribete rosado
Aroma: intensos aromas de especias y bosque mediterráneo
Boca: entrada muy fresca y con una multitud de matices. Fruta negra saltarina y chispeante

do Molina, chef y propietario de La Cuina de Fernando.

El primer plato consistió en la coca de Fernando, una deconstrucción de la coca típica de Castelló, maridada con el icónico **Blanc de Clotàs**, un *coupage* de macabeo y tortosí de sabor a limón confitado con chispas ácidas y final lácteo. El segundo fueron unos espárragos frescos en texturas con almendras de Albocàsser, queso Stilton y un crujiente de jamón ibérico acompañado con el **Clotàs E**, un monovarietal de embolicaire de entrada en boca muy frutal y fresca.

El menú continuó con un arrocito con pelotas de Trencaladres, una receta de la masía de la abuela de Fernando, acompañado con el Clotàs M, un monastrell criado en 12 meses en barricas de roble francés de intensos aromas de especias y bosque mediterráneo, como pimienta negra y tomillo. Y se puso fin a este paseo de sensaciones con un Ferrero Rocher elaborado con frutos secos del Maestrat y helado de turrón.

Después de terminar la cena los invitados pudieron disfrutar de una interpretación del cielo en este entorno rural lejos de las luces urbanas de la mano del astrónomo Germán Peris, quien mediante un puntero láser vinculó las constelaciones que tienen mucho que ver con el mundo del vino de una forma ancestral. «Existe una serie de constelaciones que, desde la cultura griega y posteriormente romana, han estado vinculadas a los ciclos que tiene el vino. Por ejemplo, la constelación de Virgo, hija de Arturo, que fue la primera persona que el dios Baco le dio conocimientos para hacer vino en la tierra de los dioses».

Un telescopio junto a un proyector permiten a Peris mostrar cada noche aquello que no son capaces de alcanzar nuestros ojos, siendo la luna en esta ocasión la gran protagonista de esta sesión. Los asistentes pudieron contemplar los cráteres y las montañas lunares. «Vamos dando protagonismo a diferentes sujetos del cielo, en las ediciones previstas para el mes que viene se podrá a comenzar a ver los planetas, como Jupiter o Saturno», explica Peris.

Si estás interesado en vivir esta singular experiencia con los tuyos puedes reservar o solicitar más información contactando con la bodega a través del teléfono 671 618 851 o escribiendo al email bodegaflors.com@gmail.com





ARMONÍA PERFECTA
Astronomía y producto local unen fuerzas de la mano de La Cuina de Fernando y la masterclass de astronomía de Germán Peris.







EL CHEF
Fernando Molina es el alma de La Cuina de Fernando. Ofrece platos tradicionales castellonenses con toques de vanguardia.



VICENTE FLORS
El anfitrión
El bodeguero castellonense disfruta la experiencia con pasión junto a sus invitados, a los que acerca el universo de los vinos de la bodega.



Una combinación de élite

Sierra Norte se ha situado como una de las firmas más importantes del mundo del vino valenciano. Llevamos sus vinos al universo del jamón



BRINDIS POR EL PRODUCTO
Manuel Olmo y Raúl Gargallo brindan por una armonía maravillosa a través del apasionante mundo del jamón y el vino.

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

9 DE JULIO Si hablamos de la gastronomía y del producto en España, sin duda alguna, hay que hacer una referencia especial al jamón. Un sabroso bocado que ha conseguido traspasar cualquier tipo de frontera, llegando a convertirse en uno de los productos más conocidos a nivel mundial.

En Valencia, si hablamos de jamón, debemos mencionar, obligatoriamente, a Jamones Juan Gargallo. Especialistas en la selección y tratamiento de este producto desde 1964, continúan con la tradición vendiendo, en sus múltiples establecimientos, un sinfín de elaboraciones capaces de sorprender a los paladares más expertos y exigentes. **Raúl Gargallo**, encargado de recibirnos en nuestra llegada a la tienda, es todo un experto dentro de este mundo. Sus conocimientos y técnicas para conocer, con detalle, y saber comerse un buen jamón son dignas de aparecer en cualquier congreso que esté relacionado con el mundo de la gastronomía.

Sus jamones fueron acompañados a la perfección con unos vinos que llegaron desde el municipio de Requena, de la mano de Sierra Norte. La bodega, fundada a comienzo de los 2000, contaba con el conocimiento y la tradición familiar del cultivo de los viñedos y de las diferentes variedades de uva que en sus terrenos florecían. Tras una vida dedicada, plenamente, al mundo del vino, necesitaban una bodega propia para hacer de sus elaboraciones, productos de calidad para la venta. El gerente y a su vez enólogo de la Bodega Sierra Norte, **Manuel Olmo**, fue el encargado de argumentar, con todo lujo de detalles, las características de esos productos que acompañarían a cada uno de los bocados de jamón.

La tarde comenzó con una elección, por parte de Raúl Gargallo, de tres de sus variedades de jamón. Productos de diversas calidades para acompañarlos con vinos de características completamente antagónicas. Es así como, el Jamón Juan Gargallo Premium, nacido en su propio secadero en Teruel, salió a la palestra. Acompañado, contra todo pronóstico, por un vino blanco, el **Mariluna Verdejo**, desmitificando, por tanto, que el jamón debe ser acompañado por un tinto. El producto de Gargallo llenó nuestras bocas de un delicioso sabor, un gusto que, con el trago del vino se convirtió en una perfecta armonía entre elaboraciones de calidad.

Llegó el turno del **Pasión de Bobal tinto**, un vino cuya fama le avala y que maridó a la perfección con un jamón de una calidad superior, concretamente de la categoría de los ibéricos y de 36 meses de curación. Dos productos que, combinados, recuerdan a esos sabores del cam-



SIERRA NORTE
Los creadores de Pasión
Manuel Olmo dirige el proyecto de Bodega Sierra Norte en el que la saga Pasión tiene un papel fundamental.

GARGALLO
Garantía de producto
Es una de las casas con mayor tradición en la ciudad de Valencia, siendo especialistas en el universo del jamón.





Mariluna Blanco Eco

Color: amarillo pajizo pálido
Aroma: notas florales, flores blancas y frutales de albaricoque y manzana verde
Boca: frutoso, seco, buena acidez, muy amplio y de gran persistencia



EL EQUILIBRIO
Es el objetivo del ejercicio de armonizar platos y vino para que ambos aporten y ninguno eclipse al otro.

po, de las bellotas que comen los cerdos en las dehesas, gustos a roble, a terruño. Una fusión que nos evade con cada uno de sus bocados y sorbos. Este fue el paso previo al broche con el que se cerraría esa armonía formada en la Avenida Pérez Galdós 98.

Ese colofón final llegó con un jamón de bellota de 48 meses de curación que, solo con olerlo, las papilas gustativas comenzaban a salivar. Un producto que llama, todavía más si cabe, la atención de los clientes al presenciar la explicación que Raúl Gargallo realiza sobre este, exponiendo el 'secreto' de la grasa blanquecina, compuesta por ácido oleico, que le da un sabor más que exquisito al producto. Como no podía ser de otra manera, este ibérico se acompañó con una de las joyas de la corona de Bodegas Sierra Norte, el **Bercial tinto**. Un coupage de bobal y cabernet nacidos de viñedos de más de cuarenta años, en suelos de cultivo activos, donde reinan unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica que se halla en la naturaleza y cuyas uvas nos regalan este vino ecológico y vegano.

Una fusión de aromas y sabores que impregnaron el establecimiento con el buen comer y el mejor beber. Una armonía elitista con la que, cualquier amante de la gastronomía quedaría prendado

Pasión de Bobal Tinto



Color: rojo picota de capa alta y ribete violáceo
Aroma: fruta roja y negra con ligeros tostados de la barrica
Boca: muy sabroso y frutoso. Con garra, dentro de su equilibrio



ROMPER ESTEREOTIPOS
Era otro de los objetivos del reto, que comenzó con Mariluna blanco.



Cerro Bercial Tinto

Color: cereza granate y ribete rubí
Aroma: fino en aromas, fresco, elegante, con un marcado carácter mineral y finos tostados
Boca: graso, redondo y de cuerpo medio. Sedoso y elegante

LaCampesina
fertolviticultura

VITICULTURA TRADICIONAL Y MODERNA



PLANTA INJERTADA
· **Viña**, Almendro, Olivo, Pistacho ·
· Portainjertos ·
· Plantación GPS ·
· Nuestra **selección** de bobal ·

REESTRUCTURACIÓN DE VIÑEDO

DISEÑO DE VIÑEDO





ESPALDERA
· Material e instalación ·
· Postes-Alambre ·
· Tutores ·
· Protectores ·

ASESORAMIENTO TÉCNICO
· Fitosanitarios ·
· Desinfección de suelo ·



CULTIVO ECOLÓGICO
· Cubierta vegetal ·
· **Confusión sexual** polilla
ISONET® L TT

RIEGO
· Aéreo ·
· Subterráneo ·



La Campesina Fertol Viticultura S.L.
(Requena - Utiel - Casas Ibáñez (Albacete) y Xàtiva) Pol. Ind. El Romeral · c/ del Vino E12 · 46340 Requena
Tel. 96 230 00 71 · info@lacampesinafertol.com



Las Hoces y l'Albufera: un viaje mágico entre vinos y *all i pebres*

Las Hoces del Cabriel y l'Albufera unidos más que nunca en una armonía que desborda sabor valenciano



CONEXIÓN MEDITERRÁNEA
Las Mercedes del Cabriel y el restaurante L'Establiment comparten un mismo objetivo: que sus clientes disfruten gracias a sus productos mediterráneos.

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

21 DE JULIO Menos de 100 km en línea recta son los que separan dos Parques Naturales valencianos, el de **Las Hoces del Cabriel** y **l'Albufera**. Dos paisajes naturales que han estado más cerca que nunca. El *all i pebre* del restaurante **L'Establiment** y el vino Las Mercedes del Cabriel de la bodega **Las Mercedes del Cabriel** han sido los encargados de poner en armonía, gracias a un maridaje muy mediterráneo, dos lugares muy representativos y valiosos de la Comunitat Valenciana.

Entre arrozales y bosque, pero a tan solo 10 km de la ciudad, se encuentra el lago de agua dulce más grande de España, l'Albufera. Sus espectaculares atardeceres, los paseos en barca o el sonido de la naturaleza le convierte en uno de los rincones preferidos de los valencianos. Pero no somos los únicos, por aquí pasan una multitud de especies de aves migratorias durante todo el año, muchas de ellas en peligro de extinción, que le dan un gran valor ecológico.



UN RINCÓN CON ENCANTO
A orillas del lago de l'Albufera, L'Establiment conquista a cualquiera que lo visita y se convierte en un lugar donde prevalece la desconexión y el disfrute.

EL ALMA DE L'ESTABLIMENT
Las hermanas Isabel y Silvia Giner mantienen la ilusión y el amor que sus padres pusieron al embarcarse en este proyecto tan especial.





ORIGEN Y CALIDAD
Un brindis por seguir apostando por productos de calidad que reflejan las tierras donde nacen, de la *terreta*.

Ir a visitarlo es una parada obligatoria para aquel que viene a Valencia, pero sobre todo para el que quiere conocer los orígenes de la gastronomía valenciana. En el Palmar, una pedanía situada en este Parque Natural, se esconden un elevado número de restaurantes en los que disfrutar de una paella valenciana o platos típicos como el *all i pebre*. Nosotros hemos visitado uno de ellos. Es uno de los más especiales con vistas inigualables al lago. Es un establecimiento en el que se disfruta de la gastronomía y, a la vez, de la naturaleza: el restaurante L'Establiment.

Sílvia Giner, propietaria del restaurante junto a su hermana **Isabel Giner**, nos abrió las puertas de lo que para ella ya es su casa. En los fogones de L'Establiment se cocina comida típica valenciana con producto fresco de mercado desde que sus padres iniciaron el proyecto en 1982. Con mucho esfuerzo, trabajo, cariño e «intentando dar lo mejor de nosotros», afirma Sílvia, cuidan de la gastronomía de la tierra para que no se pierda la costumbre.



PRODUCTOS KM0
El *all i pebre*, junto a arroces a leña y otros platos autóctonos de la zona elaborados con productos frescos y de proximidad, completan la carta de L'Establiment.



UN MARAVILLOSO PASEO EN BARCA
Rafa Puchades, antiguo barquero de l'Albufera, nos descubrió el mundo natural que guarda el Parque, sus características y su historia, entre otras cosas.



LOCURA Y PASIÓN
José León fue el encargado de hacer que la bodega Las Mercedes del Cabriel resurgiera de sus cenizas. Sin esperarlo, el mundo del vino revolucionó su vida y se convirtió en una auténtica pasión. Años de trabajo han dado como resultado Las Mercedes del Cabriel 'Bobal, al límite', un excepcional vino con alma que refleja el amor y el mimo con el que se elabora.

Uno de sus platos estrella es el *all i pebre*, muy típico de la zona y elaborado con patatas, aceite, ajo, guindilla, pimentón dulce, agua y anguila. Esta última es una de las especies más conocidas de l'Albufera. En medio del lago **Rafa Puchades**, antiguo barquero de l'Albufera, fue el encargado de contarnos cómo ha cambiado la pesca y el paisaje del territorio a lo largo de los años. «Antes había mucho pescado, entraba anguila y lubina sobre todo. Ahora no es lo que era», nos contó Rafa, quien habría deseado ser pescador, «si yo hubiera podido pescar, no habría sido camionero en la vida».

Un paseo en barca con el que descubrimos curiosidades y características del lago y que acabó acercándonos a otro Parque Natural de la Comunitat Valenciana, el de las Hoces del Cabriel. En medio del lago, **José León**, propietario de las Mercedes del Cabriel, pudo contarnos la especial historia del proyecto de su bodega, donde nace el vino **Las Mercedes del Cabriel**, uno de los protagonistas, junto al *all i pebre*, de un maridaje de lo más mediterráneo.

Hace 25 años José compró la bodega que tenía un gran terreno y, sin saberlo, también un par de tesoros. Él es médico y cuando descubrió que uno de esos tesoros era la viña empezó a interesarse por el mundo del vino que él describe como «una locura y una pasión». La medicina fue su vocación, pero «la viticultura y el vino no creo que sea vocacional, creo que es una pasión porque es un mundo alucinante». Con ganas de aprender y lanzarse en este sector, hizo un máster en el año 2000 y 21 años después podemos decir que ha logrado consolidar el proyecto con la elaboración de un vino de guarda con crianza de 15 meses en barrica de roble francés y 8 meses en botella. Un objetivo que sigue siendo muy ambicioso, «espero que cada vez hagamos un vino mejor y que guste a más gente», afirma José.

En l'Albufera, con un un producto nacido en otro de los parajes más especiales de la Comunitat Valenciana y con los platos típicos valencianos del restaurante L'Establiment se produjo la combinación perfecta: un maridaje de lo más mediterráneo con el *all i pebre* y el vino Las Mercedes del Cabriel

Las Mercedes del Cabriel

Color: intenso color picota
Aroma: elegantes aromas a frutas negras y rojas, con madera perfectamente integrada
Boca: destaca por su frescura y complejidad, con un final largo y fragante





La potencia leonesa de La Firma para un gran Venta del Puerto Nº12



ARMONÍA DE ALTURA
Bodegas La Viña aceptó el reto con dos ases en la manga. El aclamado Nº12 y el excepcional Los Escribanos.

Sentamos en la mesa dos proyectos con esencia. A un lado, Jorge Caus, director técnico de Vinos de La Viña. Al otro, Roberto Pedrosa, del restaurante La Firma de raíces leonesas. Venta del Puerto y Los Escribanos, para platos contundentes. Fusión ganadora

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ, FERNANDO MURAD Y PAULA JIMÉNEZ**

24 DE JULIO Cuando buscamos parejas de baile para realizar armonías entre el mundo del vino y la gastronomía queremos que nuestros lectores, televidentes o ambas cosas lo encuentren lo suficientemente atractivo como para querer vivir la experiencia. Es por eso que nada es al azar. Desde que supimos que haríamos parada y fonda en el restaurante La Firma, teníamos claro qué bodega iba a ser su pareja de baile: **La Viña de Anecoop Bodegas**.

Visitar **La Firma** es como estar en tu casa. **Roberto Pedrosa** y **Marisa García** te generarán tanta empatía y comerás tan bien, que a la segunda visita entrarás en la cocina a hablar con Marisa y te pondrás en las manos de Roberto en la sala. Este matrimonio leonés llegó a Valencia con las cosas claras, querían poner en valor un trocito de su tierra natal en una ciudad en la que es difícil encontrar esta cocina con la calidad que La Firma presenta. «Realmente son tres patas las que componen nuestra oferta. Por un lado, como no, nuestras raíces leonesas. Por otro lado, las raíces asturianas de Marisa. Y por último, estando donde estamos, pues las raíces y la esencia del Mediterráneo», nos explica Roberto que, sin darse cuenta, en tres frases ha abierto en canal la esencia y sinceridad del proyecto. Así pues, platos de cuchara contundentes, carnes potentes y algún arroz nunca van a faltar.



Venta del Puerto Nº 12

Color: rojo picota oscuro y ribete cardenalicio
Aroma: envolvente y complejo, destacando notas de fruta negra madura. Muy frutal y con soporte adecuado de madera
Boca: de gran recorrido, con taninos potentes, dulces y carnosos. Acidez perfectamente integrada

Los Escribanos

Color: rojo cereza intenso y de capa alta
Aroma: intenso, de marcado carácter mediterráneo. Frutas rojas maduras
Boca: estructurado y envolvente, de paso largo y goloso. Final largo, fresco y amable



Y he aquí donde pensamos que esa variada y potente oferta gastronómica nos iba a servir para poner a prueba al auténtico best seller de los vinos valencianos: **Venta del Puerto Nº12**. Así que llamada de turno a **Jorge Caus**, enólogo y director técnico de La Viña, para proponerle el reto. Y, con la firmeza de quien va sobre seguro, aceptó, añadiendo al Nº12 la magia de otro tinto espectacular de la bodega, **Los Escribanos**. En este caso un monovarietal de monastrell con un pequeño toque de garnacha, de edición limitada, y fruto de un proyecto basado en la calidad extrema, desde la cepa a la copa.

Nos dice Roberto que Marisa no va a querer salir, que con los clientes y sin cámaras perfecto, pero que no le gustan los focos. Le digo que me deje probar y me lo permite. Yo soy uno de esos que entra en la cocina cuando llega a La Firma a ver qué tiene Marisa de bueno ese día. Le digo que solo tiene que contarnos los dos platos que ha elegido para esta armonía y que sacaremos solo las manos, el emplatado... en fin una mentira piadosa. Comienza algo nerviosa pero poco a poco, con ayuda de Fernando que es un crack con la cámara haciendo muy fácil que la gente se sienta a gusto, se va soltando. Hasta hoy Roberto tenía el título de excelente anfitrión de La Firma, pero quizás haya nacido una estrella...

Jorge Caus nos cuenta el enorme crecimiento que ha experimentado en los últimos años la Cooperativa La Viña. Ubicada en La Font de la Figuera, el actual equipo de gestión que lleva ya unas cuantas 'añadas' al frente del proyecto, inyectó en el ADN la esencia de la búsqueda de la calidad, intentando cerrar el círculo que permita que los agricultores perciban un reconocimiento justo a su trabajo. Un modelo que han sabido llevar hasta el extremo, consiguiendo ser un ejemplo de éxito en el modelo cooperativo. Un éxito que no hubiera sido posible sin su alianza con Anecoop, que ha empujado enormemente la expansión comercial de la bodega. Hoy sus vinos son referencia obligada en la Comunitat Valenciana, pero llegan hasta casi un centenar de países.

El olor que llega de la cocina va indicando que es hora de ir a la mesa. Roberto y Jorge toman posiciones para recibir el steak tartar de wagyū con foie, que tiene una pintaza excepcional y una textura que ya amenaza con hacer saltar



LA FIRMA
Roberto y Marisa son el alma de este restaurante ubicado en el centro de Valencia (Grabador Esteve). Sus raíces asturleonesas se fusionan con el producto local. Una apuesta segura.



JORGE CAUS
El enólogo. Es el director técnico de La Viña. Sus vinos, especialmente Venta del Puerto N°12, se han convertido en referencia obligada del sector vitivinícola valenciano.

alguna lágrima de emoción. Para este plato Jorge Caus ha elegido Escribanos, una potencia de fruta sin máscaras. Un vino elegante, sutil, mediterráneo y en el que la variedad monastrell de cepas viejas se expresa con majestuosidad. Roberto, que vive con pasión el mundo del vino con el afán de convertir la estancia en La Firma en un placer absoluto, no conocía esta referencia y muestra su admiración por la elección del enólogo. Para empezar no ha estado nada mal.

Llega el guiso. Marisa se atreve con una receta de rabo de toro que le enseñó su abuela y que replica al milímetro guardando para sí algún toque secreto. Roberto habla del siguiente vino, el Venta del Puerto N°12, situándolo como un valor seguro para los profesionales de la sala. Toma la palabra Jorge para indicar que estamos ante un coupage de cuatro variedades con un paso de 12 meses por barrica, nueva y de la mayor calidad. Con este vino han conseguido estabilizar un nivel de calidad excepcional que, unido a su enorme relación calidad-precio, lo convierten en una de las apuestas ganadoras entre los vinos valencianos. Plato y copa brillan a partes iguales. Uno ensalza al otro elevando sus bondades. No hay vencedores, hay compañeros de armonía que conforman un todo único. Copas al aire y brindis al sol.

Hay proyectos que respiran alma y pasión. Roberto y Marisa han logrado que sus clientes 'coman en casa', pues así consideran a La Firma. Jorge y su equipo han hecho que Venta del Puerto N°12 sea ya un trocito de todos los valencianos. León y Valencia, La Font y Asturias. Cuando el corazón va por delante, el éxito llega queridos





LA ARMONÍA
Carne para tintos excepcionales
Abre fuego un steak tartar de wagyū para el que Jorge Caus propone Los Escribanos, uno de los vinos más especiales de la bodega. Fruta potente sin maquillajes. Le sigue el rabo de toro, que el enólogo empareja con Venta del Puerto N°12, una garantía absoluta con un elegante tinto que lleva años siendo un auténtico *best seller* de los vinos valencianos.



LOS FOGONES
Marisa García lleva el mando en los fogones. Platos de cuchara y carnes excepcionales son la base de una carta con muchas más opciones.



LA SALA
Roberto Pedrosa es la profesionalidad en el comedor llevada al extremo. Atención y hospitalidad para que el cliente se sienta como en casa.





FILOSOFÍA
de tradición es lo que comparten los vinos de Javi Revert, que mira lo autóctono, y la cocina 'japo' con producto local de Nozomi.

Una fusión asiático-valenciana

Los vinos de Javi Revert engalanaron los salones de Nozomi y acompañaron, a la perfección, los platos que José Miguel Herrera y Nuria Morell decidieron elaborar. Una suma de estilos y tradiciones que dio como resultado una combinación que roza con los dedos la excelencia

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ, PAULA JIMÉNEZ Y FERNANDO MURAD**

5 DE AGOSTO Visitar Nozomi, en pleno barrio de Ruzafa, es escapar de la realidad y de la cultura del viejo continente para teletransportarse, en un abrir y cerrar de ojos, a Japón. Una experiencia en la que la cultura asiática se respira desde que atraviesas sus puertas y observas la pasión con la que sus fundadores, **Nuria Morell** y **José Miguel Herrera**, impregnan cada uno de los rincones de este local de fantasía.

En 2007 iniciaron su travesía en el mundo del sushi, en el barrio del Carmen. Tras ocho años maravillando al público con sus platos e innovaciones, decidieron seguir transmitiendo su pasión e ilusión por la cultura y gastronomía japonesa en **Nozomi Sushi Bar**, 'un proyecto personal que significa, literalmente, la ilusión de un sueño cumplido'.

De la mano de Nuria florecieron unos platos que, posteriormente, crearon una perfecta armonía con los vinos de **Javi Revert**, el famoso enólogo y viticultor de La Font de la Figuera. Su pequeño proyecto se basa en recuperar antiguos parajes de plantación, laderas de orientación norte en las que poder cultivar variedades tradicionales de la zona. Su pasión por el mundo del vino está intrínseca, desde su nacimiento. Sus abuelos, tanto por parte de madre, como de padre, ya eran propietarios de pequeñas bodegas donde elaboraban sus propios productos. Entre risas y desde la sinceridad, nos cuenta que no se acuerda de cómo comenzó su amor por este extenso y complejo universo.

Sus vinos muestran una identidad de zona, cada uno de ellos tiene una historia y buscan expresar un lugar, una añada. Todos los años no son iguales y eso es lo que Javi Revert quiere expresar con cada uno de sus productos.

La primera elaboración que Nuria, habilidosamente, preparó, fue el tartar de salmón. Un plato en el que la maceración del pescado es fundamental. Las especias picantes, junto con el wasabi, la cebolleta y demás detalles, como el sésamo blanco, sirvieron para realizar una excelsa presentación con la que hacer salivar a todos los clientes que tengan la suerte de poder reservar una mesa en Nozomi. Una





COCINA JAPONESA
Nuria Morell prepara, concentrada, uno de los platos más conocidos del famoso Nozomi Sushi Bar.





VITICULTOR
Javi Revert posa, sonriente, con sus vinos. En la mano una botella de Micalet, uno de sus vinos de parcela, característico por su estilo muy mediterráneo.







EXQUISITEZ EN SUS PLATOS
El tartar de salmón, el usuzukuri de dorada y los famosos nigiris de sardina y salmón braseados, fueron los platos elegidos para acompañar los vinos de Javi Revert.

degustación que vendría acompañada con uno de los vinos de Javi Revert que **Jose**, sommelier del establecimiento, seleccionó para el maridaje. En este caso, el elegido fue el **Micalet 2020**, un vino blanco elaborado con trepadell, tortosí y otras variedades blancas, de un solo viñedo portador del mismo nombre y que fue plantado por su bisabuelo, en el año 1948, sobre suelos calcáreos.

Este *coupage* también fue el encargado de armonizar con una de las elaboraciones imprescindibles de la carta de Nozomi Sushi Bar, el usuzukuri de dorada. Un plato en el que la mano de Nuria es clave, puesto que el corte del pescado debe ser extremadamente fino y preciso. Aquí, la salsa de soja, el aceite de trufa blanca y demás detalles, como el sisho morado, también tienen un papel fundamental, aportando sabores diferentes al pescado y satisfaciendo nuestras papilas gustativas con una explosión de texturas y gustos.

De las manos de Nuria también nacerían los dos últimos bocados, los nigiris. De sardina y de salmón braseados. Para ellos salió a la palestra el **Sensal 2020**, un tinto elaborado con garnacha tintorera y uva monastrell cultivadas en un viñedo de 0,8 hectáreas, plantado en el año 1965 a 700 metros de altitud, sobre suelos calizos, frescos y ligeramente arcillosos. Unas características que dan vida a un vino expresivo, jugoso y sincero que destaca por sus aromas a frutas rojas

Micalet



Color: hermoso color dorado de capa baja
Aroma: elegantes aromas a fruta blanca, notas de hinojo y hierbas mediterráneas
Sabor: es voluminoso, con una acidez muy bien integrada, largo y muy agradable



Sensal

Color: intenso color rojo
Aroma: potente aroma a fruta roja madura con notas sutiles de la madera
Sabor: en boca es ágil, fresco y largo



AMOR POR LA COCINA JAPONESA
José Miguel Herrera y Nuria Morell son dos apasionados de esta gastronomía. Su gusto se observa, a simple vista, en todos y cada uno de los detalles de Nozomi Sushi Bar.





Una experiencia gastronómica de raíces con origen Murcia

Rodeado de un espectacular paisaje de viñedos, a tan solo tres kilómetros de Yecla, el Restaurante Barahonda tiene una personalidad tan marcada que lo hace único. Es la apuesta de los hermanos Candela por una cocina diferente, pero con productos locales que hoy es reconocida con un Sol Repsol

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ, PAULA JIMÉNEZ Y FERNANDO MURAD**

22 DE OCTUBRE Ya nos lo adelantaba el símbolo de la bodega, viviríamos una auténtica experiencia gastronómica de raíces con origen Murcia. Bastó con poner un pie en el entorno que envuelve al **Restaurante Barahonda** para empezar a descubrir y disfrutar de los productos murcianos. A tan solo tres kilómetros de Yecla, rodeado de un espectacular paisaje de viñedos y dentro del singular edificio en el que **Bodegas Señorío de Barahonda** da vida a sus vinos, se encuentra este restaurante con una personalidad tan marcada que lo hace único.

Tras un paseo por los cultivos de vid que rodean Bodegas Barahonda subimos al espacioso restaurante en el que nos recibieron **Antonio** y **Alfredo Candela**, impulsores y gerentes del proyecto Barahonda. Un espacio que no estaba planteado en el proyecto inicial pero que ambos hermanos pensaron que era una pena no abrir para que la gente pudiese disfrutar de una experiencia completa. Así, de una forma espontánea y sin pensarlo, nace el Restaurante Barahonda.

Y quién le diría a ellos cuando era tan solo una idea, que hoy se habría convertido en un establecimiento galardonado con uno de los reconocimientos españoles más importantes de la gastronomía española, con un Sol en las *Guías Repsol* 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021. «Es un reconocimiento al trabajo que llevamos realizando desde el primer día. Todos los reconocimientos son bienvenidos, te abren puertas y hace que la gente visite Yecla, visite la bodega y pueda disfrutar de una gran comida», nos aseguró Alfredo Candela.

Desde los inicios tenían algo claro, querían apostar por una cocina diferente a la que había en la zona, pero en la que los productos locales tuvieran mucha presencia en la mesa. Y lo han conseguido. «Intentamos trabajar con productos autóctonos dándoles el sello Barahonda, con una cocina muy singular, distinta y con unas presentaciones muy originales», nos contó Antonio Candela. Cordero segureño, chato murciano o arroz con múgol son algunos de los platos que podemos encontrar en la carta, además acompañados de vinos que nacen de las mismas tierras donde se cimenta el restaurante, consiguiendo crear una auténtica experiencia gastronómica de raíces para descubrir a qué sabe Murcia.

Pero si hay algo por lo que también destaca el Restaurante Barahonda es la profesionalidad del personal, jóvenes con una larga experiencia y prestigio en la hostelería y la restauración a nivel nacional. Tras la charla con los hermanos, la experiencia gastronómica continuó con sus tres chefs presentándonos tres platos





ARMONÍA DE RAÍCES
Los hermanos Antonio y Alfredo Candela disfrutaron de una armonía con origen Murcia. Ana Sánchez, sumiller del Restaurante Barahonda, fue la encargada de armonizar sus excelentes vinos con sus platos murcianos.





ENTRE VIÑEDOS
El Restaurante Barahonda es espacioso y confortable, con un diseño moderno y unas vistas espectaculares a los viñedos donde nacen los vinos Barahonda. Un lugar donde vivir una auténtica experiencia enogastronómica.

Barahonda blanco organic



Aroma: intenso a frutas
Boca: es fresco con sensaciones florales y un largo final equilibrado y con buena acidez

diferentes que posteriormente **Ana Sánchez**, la sumiller, armonizó con dos vinos de Bodegas Barahonda.

El primer plato lo elaboró **Alejandro Ibáñez**, un entrante que tienen actualmente en carta: la royal de cebolla con huevas de esturión. Está elaborada con una base de cebolla caramelizada, una royal que hacen con esa cebolla caramelizada, nata y cuajada, y encima un velo del caldo tostado de la propia cebolla. Un plato que el chef termina poniendo unas huevas de esturión para aportar salinidad y con una flor de ajo. El siguiente plato vino de la mano de **Luis Ortiz**, un arroz de caldero con velo y tartar de gamba roja. Está hecho con un fondo reducido de pescado a punto de sal, con una marmolada de gamba roja, una quenelle de tartar de gamba roja también, unos puntitos de emulsión de limón con ajo y, para terminar, unas gotas de limón y un poco de cebollino.

Ambos platos maridados con **Barahonda blanco**, un *coupage* de verdejo y sauvignon blanc de la añada 2020. Un afrutado que «tiene un punto ácido que le va fenomenal a los platos», según Antonio, y que para Alfredo «marida de maravilla».

El último plato lo elaboró **Juan Azorín**, Chari a la 'Murcianita pibil' con pisto murciano. Es una cochinita pibil traída al mediterráneo. Está elaborada con especias mediterráneas y cocinada, en vez de con hoja de plátano, con hoja de parra. Una carne que va con la salsa elaborada con los huesos de los chatos y que va acompañada de un pisto tradicional murciano. Un plato que acompañaron con







ORIGEN MURCIA
Los productos locales son los protagonistas de los platos que se elaboran en el Restaurante Barahonda.



PRESTIGIO
Barahonda destaca por la profesionalidad de su personal, joven pero con una larga experiencia y prestigio en el sector a nivel nacional.



Summum Monastrell

Aroma: intenso a frutas confitadas y suaves tostados
Boca: con un amplio cuerpo carnoso y estructurado, con un fondo goloso y amable, envolvente y persistente

uno de los vinos más representativos de la zona, el **Summum**. Es un 100 % monastrell de la parte norte de Yecla con «una nariz muy intensa y limpia», afirmaba Antonio. Un vino que es Yecla auténtica, monastrell auténtica, según los hermanos.

Así fue nuestra experiencia gastronómica en el Restaurante Barahonda. Un día en el que conectamos con las raíces murcianas, con su proyecto y con la pasión con la que trabajan las personas que hay detrás. Una experiencia que puede ser del todo redonda si se combina con el enoturismo que tienen activo en las Bodegas Señorío de Barahonda



Vámonos de vinos

El mundo del vino tiene muchos puntos de conexión con el cliente final. El lineal de un supermercado, la venta online o la mesa de un restaurante son algunos de ellos. Pero el encanto de visitar un establecimiento especializado, con alma y en el que el personal nos atiende con una vocación innata es muy enriquecedor. Recorremos algunos de estos establecimientos para rendir homenaje a un sector que ha padecido mucho durante el último año y medio pero cuya resiliencia está fuera de dudas. Momentos especiales a los dos lados de un mostrador.

180 BODEGAS BAVIERA. Tradición con sabor a siglo XXI

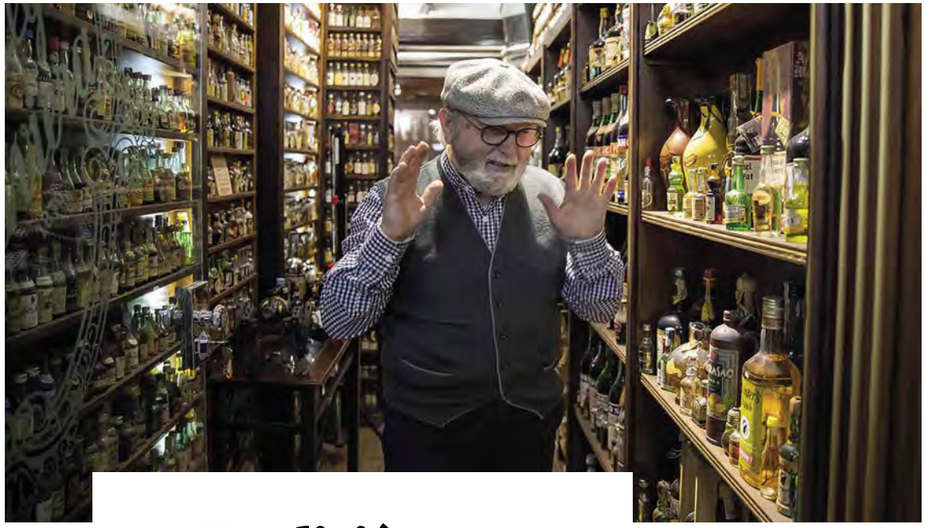
182 LEBLOSEN. Un viaje por el mundo del vino y por la historia de 'Las Añadas'

184 NAVARRO BODEGUERO. Tradición de generación en generación

186 ORIGINAL CV. Un lugar lleno de tesoros valencianos

188 BESCUIT. 400 referencias en siete metros cuadrados

190 ANTIGA BODEGA BIOSCA. El paso del tiempo cobra valor en Antiga Bodega Biosca



VICENTE GABARDA **En la bella calle Corretgeria** de Valencia, entre estrechos pasillos de miles de botellas, espera este profesional del vino. MARGA FERRER

Tradición con sabor a siglo XXI

TEXTO **OLGA BRIASCO**
VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

14 DE MAYO En medio de ese entramado de calles estrechas que recorren el casco antiguo de València y donde apenas entra la luz del sol, una puerta de madera transporta a aquellas destilerías y licorerías que proliferaban antaño. La descubres gracias al escudo colocado en un lateral de la fachada publicitando sus especialidades —Aceites puros de oliva, Vinos y coñacs jerezanos, Vinos finos de mesa, y rancios y de Málaga para enfermos—. Allí, en el número 40 de la calle Corretgeria y bajo el rótulo **Bodegas Baviera**, el Miguelete se alza majestuoso, ajeno al gran tesoro que vigila desde hace 151 años. Un paso más y la música clásica apaga el bullicio de la ciudad y llena de vida las estanterías en las que las etiquetas, formas y colores del vino pintan la bodega.

Su alma mater, **Vicente Gabarda**, revisa unas notas en una diminuta mesa repleta de papeles y una vieja calculadora. Una luz tenue le ilumina y está enmarcado por estanterías repletas de botellas, fotos antiguas y a su izquierda una decena de barriles que sirven a granel vermut de reserva, mistela de uva pasificada y moscatel de Valencia. «Todavía hay clientes que vienen con sus botellas para que se las rellenemos», comenta. En su pequeño rincón huele más a madera húmeda y a tradición. Es la esencia de Bodegas Baviera, ese establecimiento de aceites, vinos y licores a granel que su familia adquirió en 1870. Desde entonces, sus puertas siempre han estado abiertas.

Ese pasado se adentra al presente a través de las 1200 referencias que hay en la tienda y que, semanalmente, son actualizadas para sorprender a la clientela. «En estos tiempos hemos reducido la venta del vino pero ha aumentado la exigencia de la clientela, que busca referencias actuales y singulares», comenta Gabarda destacando la gran labor de los enólogos. También ensalza la recuperación de uvas antiguas: «la merseguera era la uva de los pobres en Villar del Arzobispo y durante un tiempo estuvo defenestrada. Ahora, se está recuperando y dando la oportunidad que se merece». También destaca la mandó, una variedad que Pablo Calatayud (Celler del Roure) está trabajando y que «le falta un poco de recorrido pero lo que he probado me ha gustado».

Al hablar de las bondades de los vinos de la Comunitat Valenciana se le ilumina el rostro, feliz de que «por fin» ocupe el lugar que se merece. Gabarda lleva en el oficio más de 60 años y ha visto la gran evolución que ha tenido el sector: «empezamos vendiendo vinos a granel, siendo la imagen visible de esos caldos que no tenían nombre y apellidos como ahora. Además, había mucha competencia, así que la selección la debíamos hacer muy bien para distinguirnos del resto». Ahora, lamenta, esa competencia «la tienen con los supermercados e hipermercados».

El experto sitúa ese inicio del esplendor del vino con la obligatoriedad del embotellado de los vinos y la regulación de las denominaciones de origen, hito que conllevó una remodelación del local: «En la década de los ochenta cambia todo y tenemos que quitar los barriles y poner estanterías para poner los vinos embotellados». Es también cuando *Falcon Crest* irrumpe en la televisión y «los vinos comienzan a valorarse más».

Más de un siglo de tradición

Tras más de un siglo con las puertas abiertas, explica que el secreto es mantenerse fiel a sus ideales: «seleccionar vinos y aceites legítimos y de primera calidad». Lo aprendió de su padre y ahora es **Cuca**, su hija, quien sigue a pies juntillas el lema. La confianza de la clientela es total, tanto que una persona entra por la puerta con una caja vacía y pregunta: «¿Qué me ofreces?». Un respeto que Cuca se ha ganado con el tiempo y demostrando que entiende de vinos tanto —o más— que su padre ●





ILUSIÓN
Pablo Bacete se sumergió en el mundo del vino gracias al sueño de su padre, Las Añadas de España. Ahora continúa su camino con la tienda y distribuidora Leblosen.

Un viaje por el mundo del vino y por la historia de 'Las Añadas'

TEXTO **MAR LAFUENTE**
VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

25 DE JUNIO Estamos deseando que llegue el momento en el que podamos viajar con total libertad como antes. Mientras tanto y para hacer la espera más amena, nosotros hemos conseguido hacer un viaje muy especial, un viaje por el mundo del vino. A tan solo unos minutos de la ciudad, en Quart de Poblet, está situado **Leblosen**. Es una tienda con una gran diversidad de productos que nos permiten viajar a casi todas las ciudades de España e incluso cruzar las fronteras hasta Francia, Italia o Australia. Un espacio con una historia muy especial detrás, porque es imposible hablar de Leblosen sin mencionar lo que fue uno de los establecimientos más emblemáticos de Valencia como es **Las Añadas de España**.

Pablo Bacete, propietario de Leblosen, ha sido el encargado de guiar nuestro viaje por el mundo del vino, pero antes nos hemos trasladado en el tiempo para conocer los orígenes de Leblosen. Se trata de una tienda con una historia muy especial detrás. Sus inicios se sitúan en 2012 cuando aún estaba abierto lo que era la ilusión de su padre, **José Bacete**, pero sobre todo un lugar que todo aquel que ha puesto un pie no ha podido olvidar: Las Añadas de España. Esta fue «la tienda *gourmet* más bonita de Valencia», así la solía describir José Bacete. Una descripción a la que sus más allegados añadían que consiguió algo más, inaugurar en 1989 lo que para muchos fue durante más de dos décadas «la gran tienda *gourmet* de España».

En un principio Leblosen nació con la idea de ser una sección más del gran proyecto de Las Añadas, una sección en la que se recogerían los vinos con una gama y un precio inferior a lo que el cliente podía encontrar en la emblemática tienda que lideraba su padre. Tras el cierre de este gran proyecto en el 2014, pero guardando su esencia, Leblosen se convirtió en «una pequeña Las Añadas», así lo ha descrito Pablo Bacete. El local sigue manteniendo algunos de los productos del gran proyecto como los vinos, espumosos y destilados, pero lo más importante, mantienen la ilusión y la tenacidad con la que les educó José Bacete.

Con la emoción a flor de piel tras recordar lo que supuso para la sociedad valenciana Las Añadas de España, decidimos comenzar nuestro viaje por el mundo del vino que se hace posible gracias a la gran diversidad de productos que se pueden encontrar en Leblosen. El recorrido, como no podía ser de otra forma, lo comenzamos en nuestra tierra, en la zona donde nos trasladamos a los viñedos valencianos.

«Los vinos valencianos son los principales, no es la gama más extensa, pero sí a la que más cariño tenemos», expresó Pablo Bacete. Desde que empezaron su aventura en el mundo del vino han visto cómo han ido evolucionando los productos de la *terreta*, él mismo nos aseguró que lo que podemos encontrar o estamos viviendo ahora «no tiene nada que ver con lo que se hacía hace 25 años. Estamos viviendo una etapa muy bonita con muchos bodegueros, enólogos, viñadores y la verdad es que ilusiona tener aquí a gente que está empujando los vinos que nacen en la Comunitat Valenciana».

El viaje continuó por nuestras tierras, en Utiel-Requena «donde la bobal es la uva principal y hace mucho tiempo era solo para grandes kilos», nos cuenta Pablo Bacete. A esto le ha añadido que es un lugar donde «se están haciendo cosas muy bonitas y proyectos que nunca nos habríamos imaginado que podríamos encontrar». Un territorio que está consiguiendo que la bobal haya cambiado hasta convertirse en lo que se ha convertido ahora ●





EXCLUSIVIDAD EN SUS ESTANTES
David Navarro, actual propietario de la icónica tienda, es un auténtico apasionado de los vinos y demás brebajes de alta graduación. Por ello, en sus estanterías, puedes encontrar joyas de elevado valor.

Tradición de generación en generación

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ**
VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

18 DE JUNIO La ciudad de Valencia esconde entre sus calles lugares magníficos donde perderse. Rincones en los que, al menos durante un rato, detenerse debería ser una obligación. Es el caso de **Navarro Bodeguero**. Situada en la avenida Cardenal Benlloch 100, a escasos metros de Blasco Ibáñez y con una inconfundible fachada de cerámica en tonos sepia, adornada con motivos florales y vegetales, guarda el encanto clásico de una tienda de barrio. En ella, los vinos, cavas, champagnes, licores y demás brebajes de alta graduación cobran vida cuando su propietario, **David Navarro**, habla de ellos.

Fue fundada, en 1960, por **Vicente Navarro**. La historia cobra un mayor sentido cuando eres conocedor de que este nació en una bodega en Campo de Criptana, Ciudad Real. El mundo del vino estaba en su ADN y, por ende, la profesión también. 61 años después, la tercera generación es la que se encuentra al frente de este enigmático local. Navarro Bodeguero tiene como filosofía principal ofrecer productos de calidad con un trato cercano y de proximidad. Entre sus clientes no solo encontramos a la gente del barrio, sino también extranjeros que buscan productos especiales o restaurantes de la ciudad de Valencia.

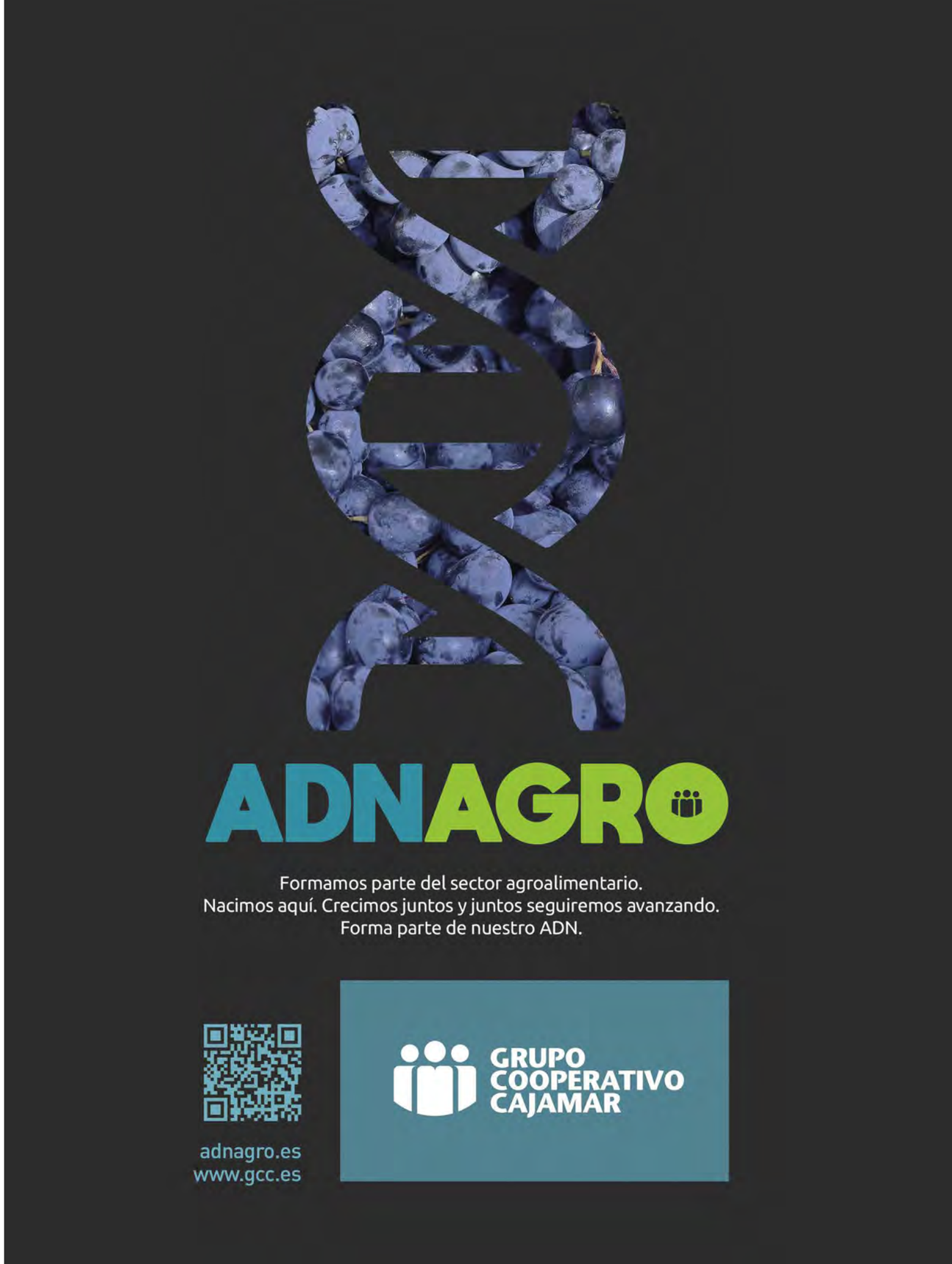
Entre sus numerosas estanterías encontramos un sinfín de productos. Principalmente reinan los españoles, aunque también podemos encontrar elaboraciones de otras regiones del mundo. Amante del whisky y del buen bourbon, David Navarro nos cuenta innumerables detalles y características de las joyas que podemos encontrar en su tienda. Desde un The Macallan Oscuro, hasta un Laphroaig de 25 años. Destilados aptos para los paladares más exigentes. Las ginebras, los vodkas y los rones son los encargados de flanquear a estas bebidas espirituosas.

En los años ochenta, fue su padre el encargado de colocar en la tienda una estantería encargada de albergar, única y exclusivamente, vinos valencianos. Una auténtica epopeya debido a la dificultad de encontrar, en aquella época, elaboraciones de la tierra embotelladas.

Conocedor de todos y cada uno de los vinos que tiene en su local, hace especial hincapié en los vinos valencianos, principalmente en los rosados, puesto que ya nos acercamos a la época estival y ya empiezan a apetecer esas elaboraciones tan frescas. Por ello, decidimos catar tres de estos productos: Ciento Volando, de Bodegas Fernández Pons y Los Frailes rosado monastrell, de Bodegas los Frailes por parte de la DO Valencia. De la DO Utiel-Requena se escogió un Aula Bobal Rosado, de Bodegas Coviñas, un vino con delicados aromas frutales a fresas y frambuesas, perfecto para maridar con pastas o arroces. De color asalmonado y aterciopelado, estos fueron los encargados de protagonizar una cata pensada para esos días de playa, donde el sol comienza a enrojecer y dorar nuestras pieles, el calor nos deshidrata y necesitamos refrescarnos, con urgencia, en cualquier bar que se encuentre a orillas del mar.

Tras un año más que complicado, David Navarro ha sabido virar a la perfección su idea de negocio. Gracias a su tienda online, Navarro Bodeguero, buscó cambiar la idea de consumo para así poder seguir llenando las neveras y cavas de sus clientes. En ella se pueden encontrar, exactamente, los mismos productos que existen en su local, dando, de este modo, unas mayores facilidades a todos aquellos que se encuentren más reticentes a la hora de salir de casa.

En el trasfondo de la tienda nos muestra sus productos *premium*. Vinos de guarda blancos y tintos dignos de ser los buques insignia de cualquier bodega que se precie ●





ESFUERZO, TRABAJO Y GANAS
Isabel Reig es el alma de Original CV, una tienda de productos exclusivamente valencianos que ha hecho su sueño realidad.

Un lugar lleno de tesoros valencianos

TEXTO **MAR LAFUENTE**
VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

9 DE JULIO Hay un punto en el centro de Valencia que grita Mediterráneo. Es uno de los edificios modernistas más emblemáticos de la ciudad y que guarda todos los productos frescos de la huerta. Una visita obligada para aquel que pone un pie en Valencia. Provoca infinidad de sensaciones en nuestros sentidos, un espacio que huele y sabe a Mediterráneo, el Mercado Central. Pero la experiencia gastronómica no acaba aquí, cuando sales de sus puertas te topas con una tienda muy especial, con **Original CV**. Es un lugar lleno de tesoros valencianos: productos autóctonos, de calidad y exclusivamente de la Comunitat Valenciana.

Enfrente del gran embajador del producto fresco, **Isabel Reig**, sumiller y propietaria de Original CV, nos abrió las puertas de su tienda donde actualmente se pueden encontrar más de 2000 referencias de la Comunitat. Y es que es imposible hablar de Original CV sin nombrarla a ella, el alma del proyecto.

La joven estudió Administración y Dirección de Empresas, siempre ha tenido claro que quería montarse su propio negocio y, desde su infancia, quería conocer más los productos que nacen de las tierras valencianas. Cuando viajaba veía que cualquier parte de España tenía una tienda con productos exclusivos de la tierra, pero asegura que «en Valencia no había ningún sitio en el que poder encontrar todo lo bueno que tenemos bajo un mismo paraguas». Desde entonces la idea de proyecto de futuro iba cogiendo forma y se puso manos a la obra: crear una tienda donde encontrar productos únicamente valencianos.

«Lo primero que hice fue dedicarme mucho a la investigación. Visité todas las comarcas y a cada uno de los productores que tenemos aquí», nos contó Isabel. Empezaron con 500 productores y no han parado de crecer, a día de hoy trabajan con más de 2000. Mientras se dedicaba a conocer los productos y las personas que hay detrás, decidió estudiar sumillería en la Escuela de Catas de Alicante para poder recomendar profesionalmente al futuro cliente y cumplir su sueño con los mejores conocimientos. Al acabar llegó el momento, en 2010 decidió lanzarse y emprender creando la marca Original CV con la que pone en valor el origen y la Comunitat Valenciana.

En este primer año lanzó la tienda online, pero ella lo que quería era montar un comercio para poder estar en contacto con la gente, explicarles los productos, hablar sobre las variedades o las comarcas. Algo que pudo dar forma en 2011 cuando abrió la tienda de la estación Joaquín Sorolla. Un local que le permitió ver el gran interés que su proyecto generaba en los clientes.

Un año después, su sueño empezaba a hacerse cada vez más realidad con la apertura de una segunda tienda. En esta ocasión, era el local en el que ella quería montar su negocio durante sus años universitarios, la tienda de Plaza del Mercado, 35, o más conocida como la antigua 'Farmacia Cañizares'. Todas las mañanas de camino a la universidad pasaba por esta esquina pensando en que ese sitio sería el lugar perfecto para lo que tenía en mente. Años después, se ha convertido en una realidad.

Actualmente esa esquina es Original CV, una tienda que entre sus artesonados y molduras de madera maciza guarda una gran variedad de productos artesanales de la *terreta*. Desde conservas, patés, mermeladas, mieles, quesos, embutidos, arroces, turrones, aceites, productos muy típicos como el agua de Valencia, la horchata... Y, sobre todo, más de 200 referencias de vino valenciano. Un lugar que tiene por bandera la defensa del producto autóctono de primera calidad y de sus productores.

Como todos, con la llegada de la pandemia han tenido que reinventarse y adaptarse a las situaciones que se nos han ido poniendo en el camino ●

FINCA SAN BLAS

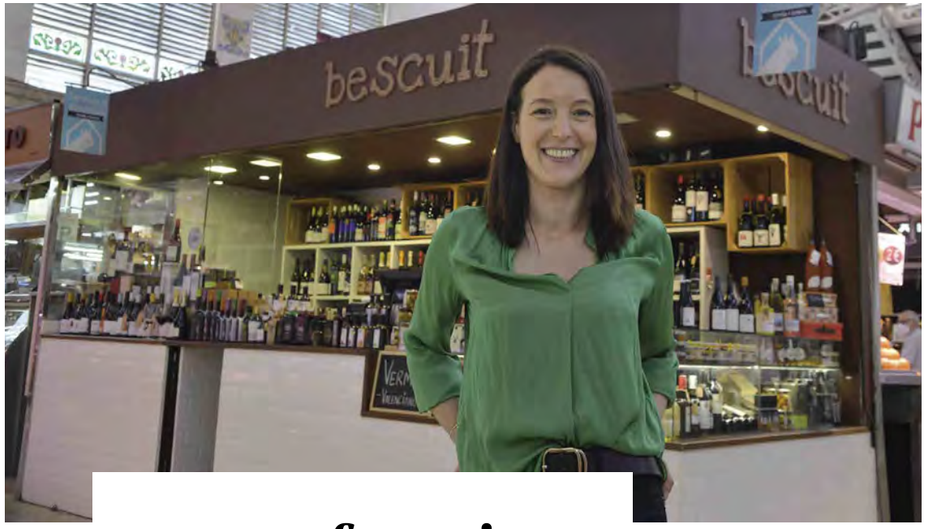
Los 5 sentidos del vino

Desde el punto más alto de la finca, ante nuestros ojos un mosaico de colores. Una tierra agradecida que se impregna de sabor y que transmite su esencia para dotar al vino de carácter y personalidad. Nuestro vino es el resultado del entorno, heredero de una riqueza natural única, de una finca que es mucho más que viñedos.

Accede al vídeo de
Los 5 sentidos de Finca San Blas



Partida San Blas s/n · 46340 Requena (Valencia) · www.fincasanblas.com



MARÍA AMOR
es el alma de Bescuit una pequeña, pero bien aprovechada tienda de siete metros cuadrados en el Mercat Central.

400 referencias en siete metros cuadrados

TEXTO **PEDRO R. ARIAS**
VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

23 DE JULIO Los mercados son uno de los mayores espectáculos gastronómicos que existen, pero algunos como el **Mercat Central de València** son verdaderas joyas. Inaugurado en 1928 es hoy uno de los lugares más visitados de la capital del Turia y el mayor mercado de producto fresco de Europa. Nos adentramos por los más de sesenta puestos del considerado epicentro de la cocina valenciana con la intención de que conozcas **Bescuit**, una tienda especializada en vinos y productos artesanales valencianos.

La idea de crear Bescuit nace en el año 2014 de la mano de su alma mater, **María Amor García**, tras echar en falta una tienda especializada en vinos y licores valencianos en el histórico Mercat Central. Convertido siete años después en uno de los escaparates, tanto a nivel nacional como internacional, más importantes para las bodegas procedentes de diferentes puntos de la Comunitat Valenciana. «Estar situados en pleno Mercado Central es enriquecedor y un verdadero privilegio, ya que al tener tan cerca puestos de quesos, carnes, verduras... nos permite recomendar a cada cliente el vino perfecto para maridar ese plato que ha venido a comprar», recalca María.

En los apenas siete metros cuadrados de Bescuit podemos encontrar una amplia colección de elaboraciones artesanales, mermeladas, vermuts, licores, vinagres, aceites valencianos... Y, sobre todo, más de 400 referencias de bodegas, principalmente valencianas, pero también asentadas por toda España. María señala que es su corazón la principal herramienta que termina empleando para seleccionar los productos que ofrece a sus clientes, siempre intentando huir de lo comercial. «Ofrezco todos los productos que a mí me gusta consumir. Desde el vino o el vermut que bebería hasta el aceite que utilizaría en mi ensalada. No vendo nada que en mi casa no tenga o en lo que no crea».

El amor de María por su tierra se encuentra reflejado en las 250 referencias de bodegas de la Comunitat Valenciana que decoran su mostrador. Una importante colección que supone una apuesta clara por la promoción del vino de la *terreta* y que fue reconocida, en 2018, por la propia DO Valencia otorgando a Bescuit el premio a la Mejor Tienda Especializada en Vino Valenciano. «Dar a conocer los productos de nuestra zona hace que nuestros vinos tengan el valor que merecen y permite que nuestros clientes sientan y disfruten como nos gustaría a nosotros», cuenta María.

Respecto a la trayectoria del vino valenciano, María señala el importante auge en el que se encuentra en estos momentos, tras observar su evolución desde la apertura de su tienda hace siete años. «Gracias a grandes proyectos, como Toni Sarrión, Pablo Calatayud o Javi Revert, y a otros chiquititos muy chulos impulsados, principalmente, por gente joven que ha sabido aportar una visión diferente al sector, elaborando vinos más frescos y mediterráneos, capaces de atraer a un público más neófito, el vino valenciano vive un excelente momento». Mientras que otra de las claves que resalta de esta buena evolución son las fantásticas particularidades que reúnen el terruño y la climatología en las que se crían las viñas valencianas.

Con la intención de demostrarnos las reconocidas bondades de nuestro vino, María nos descorchó un Pela Roques 2019, una de las novedades más interesantes que ha llegado recientemente al mercado desde Bodegas Mustiguillo. Este monovarietal de syrah de edición limitada resalta por su gran frescura en boca y por su aroma sorprendente e intenso que entremezcla notas minerales de fruta roja con monte bajo, tomillo y arpillera ●



RainGin, una ginebra inspirada en la naturaleza

RainGin es una ginebra revolucionaria en el mercado por su carácter único: es la primera London Gin 100% orgánica.

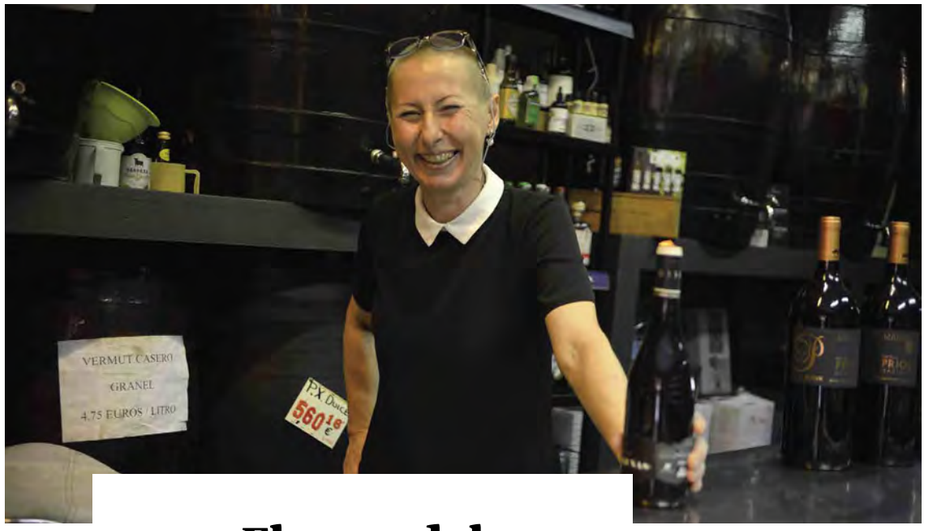
Además de las bayas de enebro, esta ginebra está aromatizada con cáscara de limón, raíz de angélica, semilla de coriandro y pimienta blanca. Todos los botánicos son de origen ecológico con certificado. El agua de las montañas de Sierra Nevada le aporta pureza, frescura y elegancia.

Su nombre tiene mucho que ver con su vocación de convertirse en un sorbo de conexión con la naturaleza, representada por la lluvia. Os invitamos a probar la ginebra que cae del cielo.



40% vol / 700 ml

nginvlc.com



ELISA VIDAL **ha regresado a Valencia** tras 20 años de experiencia para recuperar un espacio con historia.

El paso del tiempo cobra valor en Antiga Bodega Biosca

TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ**
VÍDEO **FERNANDO MURAD / PAULA JIMÉNEZ**

15 DE OCTUBRE Cuatro generaciones, un cierre y una nueva apertura configuran las etapas de **Antiga Bodega Biosca**: un proyecto que se ha convertido en patrimonio histórico. Subimos la persiana metálica con nuestra anfitriona y nos adentramos en un escenario que desprende intriga por los cuatro costados. Una visita y muchas declaraciones reveladoras. Al frente **Elisa Vidal**, con más de 20 años de experiencia. Es martes, como cada mañana el barrio comienza a despertar. Hemos quedado con ella a primera hora para asegurarnos de que nadie interrumpirá nuestra visita. Aunque sí que lo hace, y no es una figura cualquiera. Escuchamos de fondo una voz femenina: es su madre, que como cada mañana pasa a comprobar que todo está «en orden». Natural, sin provocarlo ni evitarlo, es un día más en la bodega.

Mucho antes de regentar esta bodega, ella «ya había entrado en el mundo del vino y de las ginebras». Tanto es así, que con 19 años era barman profesional. Llegó hasta Biosca para darle una segunda vida por su estrecha relación de amistad con una antigua familiar del negocio. La bodega cerró en 2019 y un año después, recién llegada de Berlín y con la idea de abrir una escuela de coctelería, acabó liderando un espacio con «alcoholes muy especiales y vinos de autor para un cliente más selectivo que busca vinos que le digan algo». Ella, nervio puro y emoción en cada gesto, detentan su carácter ambicioso y justifican el ajetreo de su vida.

La primera cuestión que abordamos son las referencias que tiene expuestas. Teniendo en cuenta que nació «con un chupete de mistela», aconsejarte por sus gustos es triunfo seguro. Sus raíces bielorrusas pueden tener algo que ver y es que «curaba las anginas con vodka». Curiosa y trotamundos, Vidal ha recorrido destinos tan dispares como Sudáfrica o Estados Unidos. Todos ellos le han permitido abrir su mente y forjar una larga trayectoria de experiencias que se reúnen hoy en un local de Ruzafa. Y precisamente todo este bagaje y la formación que ha ido adquiriendo conforman esa madurez que quiere enseñar a sus alumnos con los cursos de coctelería, en los talleres y las catas. Esos que se imparten en su «parte favorita de la bodega», la parte más secreta del local.

En sus baldas tienen cabida vinos «de diseño» y vinos de «expresión», pero prefiere los segundos. Esos que «cuando los pruebas sientes algo más que belleza, notas un poco de alma, te ponen los pelos de punta y son difícilmente olvidados». El motivo: para nuestra protagonista «todo lo que está relacionado con el alcohol debe tener un anclaje emocional». Vidal sigue buscando nuevas referencias con uvas autóctonas porque «admira el trabajo que hay detrás y quiere darle el reconocimiento que necesitan». Destaca, por ejemplo, la botella alicantina Senia elaborada con la variedad garnacha tintorera.

Si algo ha quedado claro, es que en esta historia todo tiene un por qué. «Siempre he tenido un amor por lo que es la transformación y por eso mi idea ha nacido con los destilados. Me parecía mágico que un producto que apestaba y estaba fermentado fuera destilado y de él se pudiera extraer algo tan fino como un whisky o un ron». En una crónica donde los acontecimientos están tan marcados por el tiempo, no podíamos dejar pasar alto su importancia en el mundo del vino. Y es que otra de las lecciones que nos deja Vidal tiene que ver precisamente con esto. «Valorar el tiempo es fundamental para alguien que se dedica a esto. Porque en los tres años que está el whisky esperando en una estantería, en tu vida pasan muchas cosas» ●



ENLACE AL ARTÍCULO
Escanea el código desde la cámara de tu smartphone.

ENLACE CON **VÍDEO**

Novedades del año

Durante el ejercicio 2021 las firmas bodegueras han ido presentando referencias completamente nuevas. En un ejercicio como el que llevamos en el que muchos de esos estrenos han tenido que ser online, con aforo reducido, o sencillamente no se han producido, queremos darles el escaparate que merecen. En las siguientes páginas recorremos por orden cronológico cómo se han ido sucediendo estos estrenos, con un código QR que lleva a la versión más completa del mismo.



AULA ■ GRUPO COVIÑAS
● DO UTIEL-REQUENA

El alma de 3 000 vidas dedicadas a la viña

15 DE DICIEMBRE Grupo Coviñas presenta su nueva gama AULA, pensada para el canal Horeca, con la que pretende marcar un punto de inflexión en la trayectoria de un grupo vinícola que engloba 10 cooperativas y reúne a 3 000 familias en torno al vino. El 2020 ha marcado el inicio de una nueva década, con la que espera conquistar un sector, el hostelero, desde el convencimiento de que renacerá con fuerza para hacernos disfrutar de nuestros excelentes vinos y gastronomía.



LA FINCA 1783 ■ LA CASA DE LAS VIDES
● DO VALENCIA

La heroica batalla de la viña entre las piedras

15 DE ENERO La Finca 1783, es el homenaje de La Casa de las Vides (DOP Valencia) a su finca Corral del Galtero, y los suelos de Tap: rocas calizas que alcanzan los dos metros en las que se asienta Agullent. Una lucha épica que las cepas de syrah y petit verdot, como otras variedades plantadas en la finca, entablan con la dureza del suelo. El resultado es un vino marcadamente mineral y redondo que mejorará en botella.



SENIA ■ CELLER DEL MINIFUNDI
● GARNACHA TINTORERA 2019

Los vinos francos de un soñador en tiempos revueltos

4 DE FEBRERO A partir de hoy Senia es también el nombre de una saga de vinos que representa una metáfora de la suma de cosas y el trabajo bien hecho en equipo. Juan Cascant imprime a su proyecto personal de Celler del Minifundi, el resultado de dos nuevos vinos que Juan añade a su portfolio. Senia Negre proviene de dos medios campos de garnacha tintorera. Senia Blanc rinde homenaje a la malvasía, una casta casi desaparecida cuando era una de las reinas blancas.



LES DANSES ■ CELLER DEL ROURE
● DO VALENCIA

La mágica danza de las burbujas del 'profeta de la mandó'

8 DE ENERO Pablo Calatayud se atrevió con la saga Les Filles d'Amàlia, un homenaje a su madre. El primero fue Les Prunes, un 'blanc de mandó' de maravilloso color rosa pálido que es pura fruta y pura vida. Un blanco con alma de tinto, por su elaboración. Pero la obra no estaba completa. El homenaje a Les Filles d'Amàlia escondía otro 'blanc de mandó', también rosado, en este caso un espumoso por el método ancestral, Les Danses.



SYRAH ■ MAS DE RANDER
● IGP CASTELLÓ

El primer vino ecológico criado en tierras castellonenses

27 DE ENERO Mas de Rander, una bodega de referencia de la Indicación Geográfica Protegida de Castelló, anuncia el nacimiento de Syrah 2019: el primer vino de la provincia valenciana con la certificación oficial de vino en conversión a la agricultura ecológica. Un tinto joven caracterizado por su sutileza en nariz con matices de cerezas negras con un leve punto de hinojo. En boca es largo y equilibrado, con taninos aterciopelados terminándose con tonos muy agradables de regaliz.



NEBLA ■ VICENTE GANDÍA
● VERDEJO 2020

Vicente Gandía lanza el primer verdejo 'rosa' del mundo

4 DE FEBRERO Bodegas Vicente Gandía amplió su gama de la marca Nebla, con la que ya elabora un verdejo blanco, con el lanzamiento de una nueva referencia: Nebla Verdejo Rosé. Un vino totalmente innovador: es el único verdejo rosado del mercado. Las uvas de este vino proceden de unas parcelas a orillas del río Cabriel, entre tierras manchegas y valencianas. Unas plantaciones de uva verdejo injertadas sobre viñas antiguas de la variedad garnacha.



PAQUITA MUT ■ LES FRESES ● DO ALICANTE

El bonito homenaje de Les Freses a los abuelos

26 DE FEBRERO La bodega alicantina, situada en Jesús Pobre, cuenta con dos hectáreas y media de moscatel de 65 años. Hasta hace un par de años todo lo que salía de aquí se iba al *coupage* de Les Freses, pero comenzaron a vinificarlo por separado. De sus viñas viejas de moscatel nace un nuevo vino que reencarna a la abuela de Mara Bañó, Paquita Mut. Un homenaje que también quiere apelar al esfuerzo de todos nuestros antepasados.



PIEZA LA MOZA ■ BALDOVAR 923 ● DO VALENCIA

El nuevo rosado de Baldovar 923

5 DE ABRIL Baldovar 923, bodega ubicada en Alpuente (Alto Turia), se ha lanzado al mercado de rosados con una nueva referencia: Pieza La Moza, un vino mediterráneo de tempranillo y bobal. Se trata de un singular vino rosado que «responde a la inquietud de llevar los campos de tempranillo a un nivel de placer más intenso del que esta variedad nos ofrecía vinificado en tinto», según explica Nito Alegre, director de la bodega.



VIVIDORA ■ BODEGAS ARRÁEZ ● DO UTIEL-REQUENA

De los creadores de Mala Vida... Libertad Sarmiento la 'Vividora'

12 DE MARZO Arráez incorporó el pasado marzo la primera mujer a su particular familia Canalla: Libertad Sarmiento, la 'Vividora'. Esta edición especial, 100% bobal de la DOP Utiel-Requena, es un homenaje a todas las mujeres que han sabido sacarle a la vida ese jugo tan preciado que solo unas pocas han alcanzado a saborear. El diseño es una obra gráfica de la artista Julieta Xlf, inspirado en la etiqueta 'Vividor', del ilustrador Paco Tuercas.



CLOTÀS A ■ BODEGA FLORS ● IGP CASTELLÓ

La nueva creación de Vicente Flors

4 DE MAYO Bodega Flors nos sorprende una vez más, esta vez con Clotàs A: un *orange wine* que nace a partir de la unión del reconocido maestro Vicente Flors y su enóloga Alma Nebot. Una edición limitada de apenas 100 botellas que a pocos días de salir se encuentra prácticamente agotada. Un macabeo ambarino con alma de blanco elaborado a partir de uvas cultivadas en terrenos de secano areno-gravosa, situados a las faldas del Penyagolosa, en el municipio de Les Useres (Castelló).



FLOR MALVÉS ■ FINCA COLLADO ● DO ALICANTE

Finca Collado apuesta por los vinos ancestrales con su nuevo 'Flor Malvés'

10 DE MARZO Finca Collado nace con el objetivo de recuperar la cultura del vino que se había perdido en Alicante. Es por ello que la manera de elaborar sus referencias es muy especial: aprovechando la cultura anterior, integrándose en ella y aplicando esos conocimientos que han ido mejorando con el tiempo, pero siempre sin perder el origen. Así nace 'Flor Malvés', una novedad recién lanzada y que pertenece a la línea de sus vinos ancestrales.



COSTA ALICANTE ■ BODEGAS PINOSO ● DO ALICANTE

Sorpréndete con 'Costa Alicante', la gama más divertida de Bodegas Pinoso

12 DE MAYO Pinoso ha presentado su gama más divertida y alocada hasta la fecha: 'Costa Alicante'. Tras nueve meses en un cajón, su flamante apuesta pone en valor el estilo mediterráneo a través de sus sabores, su nombre y, sobre todo, sus etiquetas termocromáticas que han sido galardonadas con el premio 'Packaging of the World' por la Asociación de Marketing Mundial, como uno de los mejores diseños de etiquetas de vino 2020.



ALBARIÑO ■ BODEGAS HISPANO+SUIZAS ● DO VALENCIA

H+S revienta la banca con el primer albariño 'made in Valencia'

20 DE MAYO Hace tiempo que Hispano Suizas decidió apostar por castas autóctonas de su privilegiado enclave en Requena y por otras variedades como la pinot noir, que 'acunan' mundialmente los mejores vinos del mundo. Pablo Ossorio y Rafa Navarro han vuelto a dar una vuelta de tuerca a la innovación en los vinos españoles con Finca Casa Julia, el primer albariño Mediterráneo con el sello de la DOP Valencia.



PASAMONTE ■ BODEGAS VEGALFARO ● DO UTIEL-REQUENA

Pasamonte de Vegalfaro: 'Mr. Tintorera' regresa a lo grande

27 DE MAYO El Pasamonte Garnacha Tintorera 2018 ha vuelto por la puerta grande, con el galardón al mejor tinto español ecológico en los premios BioweinPreis. Ha recibido 96 puntos, lo que supone una calificación 'Top Gold', la máxima que otorga este célebre concurso alemán que basa su prestigio en sus catas 'infalibles' basado en el sistema PAR. Un vino que obtuvo hace 15 años 90 puntos del conocido Robert Parker.



RAFAEL CAÑIZARES ■ BODEGAS VOLVER ● DO ALICANTE

Rafael Cañizares pone su alma en su nueva joya blanca

8 DE JUNIO Tras numerosos vinos bajo sus espaldas, Rafael Cañizares (Las Mesas, Cuenca, 1967), alma mater de Bodegas Volver, ha decidido lanzar un vino a su semejanza. Se trata de la primera añada de un sauvignon blanc de gran volumen y potente aroma con sello de calidad DOP Alicante. Una joya blanca nacida en viñedos cultivados en pleno interior de la provincia alicantina. Un vino de corte moderno, muy limpio, estructurado, goloso y de marcada potencia frutal.







BAHÍA DE DÉNIA ■ BODEGAS XALÓ ● DO ALICANTE

La calidad elevada a la exclusividad con el nuevo Bahía de Dénia

16 DE JUNIO Los vinos de Bodegas Xaló han sido reconocidos en numerosas ocasiones, pero sin duda el vino más emblemático es el Bahía de Dénia. Un vino que ha conseguido reflejar la esencia de la Marina Alta con la variedad autóctona moscatel y cuya serie han ampliado con el nuevo Bahía de Dénia Fermentado en Barrica. Como resultado, un blanco seco que se convierte en una versión única con una edición especial y limitada a 1500 botellas.



COR SALVATGE ■ CLOS COR VÍ ● DO VALENCIA

El verdil de corazón salvaje de Clos Cor Ví

25 DE JUNIO Clos Cor Ví estrena su nuevo vino CorSalvatge, un nombre que adelanta y muestra las intenciones de la referencia que la bodega acaba de lanzar. Su imagen, un duende con corazón libre, es la antesala de lo que Luis Corbí, propietario de la bodega, quiere expresar en su vino CorSalvatge 2020. Este nuevo vino, elaborado con la variedad blanca verdil es un punto y aparte en la elaboración de blancos para esta bodega valenciana.



GENÉTICAMENTE REBELDES
■ BODEGA SIERRA NORTE ● DO UTIEL-REQUENA

Sierra Norte presenta sus vinos más solidarios

13 DE JULIO Genéticamente Rebeldes es la marca de vinos solidarios que la casa valenciana Bodega Sierra Norte ha elaborado para colaborar con Fundación Asindown y ya está en el mercado. Un porcentaje de los beneficios de este vino se destinará al proyecto, 'La mare que va', un espacio en La Marina de Valencia que ofrecerá formación en hostelería y restauración a personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual para contribuir a su integración social y laboral.







VERMUT LUIS XIV
■ COLECCIÓN DE TONELES CENTENARIOS

El vermut que nace en los mismos toneles centenarios que el Fondillón

21 DE JULIO La Compañía 'Colección de Toneles Centenarios' recuperó en 2015 la sala de barricas de bodegas Ferrero en la que permanecieron 25 viejas barricas durante más de 60 años. De estos toneles centenarios nació el vino alicantino más reputado y famoso, el fondillón. Ahora, este proyecto continúa rescatando tradiciones como la hora del vermut con un producto diferente, elaborado con vino viejo, que destaca por su profundidad y complejidad, el Vermut Luis XIV.



MISSATGE ■ COOPERATIVA DE MOIXENT
● DO VALENCIA

El vino más especial de Sant Pere

21 DE JULIO La Cooperativa Sant Pere de Moixent ha lanzado al mercado su vino Missatge, una antigua marca de vino que recupera, con una nueva presentación que te invita a dedicar tu mensaje más especial. Y es que la nueva imagen del Missatge, «viene acompañada de un rotulador permanente, con él podrás escribir tu dedicatoria en la etiqueta de la botella para ocasiones especiales», según explica el presidente de la Cooperativa, Ramón Rodríguez Vázquez.



CERÀMIC ■ VICENTE GANDÍA ● DO VALENCIA

Monastrell y arcilla para abrazar las raíces

16 DE SEPTIEMBRE Vicente Gandía ha vuelto al origen con una elaboración que recupera la utilización de las tinajas de cerámica en combinación con la crianza en barricas de roble. Se trata del nuevo Ceràmic Monastrell criado en tinaja, elaborado por el prestigioso enólogo Pepe Hidalgo, director técnico de la bodega. Como resultado un monovarietal elegante, con la monastrell de viñedos de La Algueña como clara protagonista, pero con una sedosidad excepcional y una boca tremendamente golosa.



NORANTA ■ BODEGAS DANIEL BELDA
● DO VALENCIA

El 'padre espiritual' de Terres dels Alforins cumple 90

1 DE OCTUBRE Daniel Belda ha presentado Noranta, el vino que rinde homenaje a los 90 años de la bodega que lleva el apellido de su familia. Dani es el padre espiritual de Terres dels Alforins, encargado de plantar una semilla que siguieron otros de la talla de Pablo Calatayud o Rafa Cambra, que sienten por él tremenda admiración. Él fue el primero en apostar por el potencial de la zona que algunos bautizaron como 'la Toscana Valenciana'.



PAZO TORRE PENELAS ■ BODEGAS TORRES
● DO RÍAS BAIXAS

Torres lanza un albariño que nace en un pazo y reposa en granito

14 DE OCTUBRE Pazo Torre Penelas, el proyecto vitivinícola de Familia Torres en Rías Baixas, presenta su primer vino, Blanco Granito, de la añada 2019. Blanco por tratarse de un albariño cultivado íntegramente en el pazo, y Granito por ser el primer vino vinificado y criado en depósitos de granito, la roca predominante, y casi exclusiva, en la denominación de origen gallega. Un vino que rememora el esplendor de este histórico pazo y su vocación vitivinícola.



PELA ROQUES ■ BODEGA MUSTIGUILLO
● SYRAH

El bello syrah nacido de suelos jurásicos que fueron lodo marino

04 DE NOVIEMBRE A los pies del Pico del Tejo queda Conejeros, la parcela de algo más de tres hectáreas de la que nace el último de los vinos de finca que ha llegado al porfolio de Mustiguillo, Pela Roques. Se trata de una preciosa parcela en la que es feliz la viña de syrah. En ella se pueden apreciar fácilmente fósiles con millones de años, que son capaces de contar la historia de esos suelos por sí mismos. El vino es reflejo de esos suelos que fueron lodo marino.







ENSAMBLAJE CLANDESTINO
■ BODEGAS IRANZO ● DO UTIEL-REQUENA

El sutil tinto 'cocinado' por los hosteleros

11 DE NOVIEMBRE Un proyecto que nació como un reto: tenía que ser un vino 'cocinado' por los hosteleros. El resultado un brillante *coupage* de tempranillo, cabernet sauvignon, garnacha y bobal. Las dos primeras de parcelas con más de 35 años muy seleccionados. La garnacha de una ladera pobre que recoge poca agua y ofrece una enorme calidad. Y el bobal de esas maravillosas viñas viejas. Un tinto sutil y elegante. Se han elaborado poco más de 3900 botellas.



CAÑADA LA TORRE
■ BODEGAS MURVIEDRO ● DO VALENCIA

Apuesta por la riqueza de sus parcelas

11 DE NOVIEMBRE Bodegas Murviedro ha dado un nuevo paso en su proyecto de dar protagonismo a las parcelas especiales con dos nuevos 'Vinos de Parcela', el blanco Cañada La Torre Malvasía y el tinto CV05 Cabernet Sauvignon, acompañados de la nueva añada de Vallejo Avenas Chardonnay. Además, uno de ellos Cañada La Torre, acaba de conseguir su primer trofeo internacional, una Medalla de ORO nada menos que en el prestigioso concurso Berliner Wein Trophy.



DELMORO ■ LA COMARCAL ● DO VALENCIA

El blanco 'de pueblo' que es una explosión de mineralidad

17 DE NOVIEMBRE Javi Revert y Víctor Marqués siguen tomando las curvas de La Comarcal en busca de parcelas especiales que merezcan ser embotelladas. Ahora completan su familia de Delmoro tinto, Carmen y Lafont, con Delmoro blanco, un 'vino de pueblo' que es fiel reflejo de los suelos calcáreos y arcillosos en los que crecen las viñas viejas de las autóctonas merseguera y tardana, a las que acompaña de una manera sutil la clásica chardonnay.



CAVA PASIÓN
■ BODEGA SIERRA NORTE ● DO CAVA

Sutileza y elegancia para el nuevo cava rosado de Sierra Norte

19 DE NOVIEMBRE La bodega valenciana Sierra Norte ha ampliado su oferta de cavas ecológicos y veganos con la incorporación de Pasión Cuvée Brut Rosado. Se trata del primer cava rosado que elabora y que viene a completar la gama 'Pasión Cuvée' que ya cuenta con otros dos cavas, Brut Nature y Brut Nature reserva. Para la elaboración de este rosé de la familia Pasión se han elegido las variedades pinot noir y garnacha.



TEMPRANILLO ■ CASA TURÚS
● DO VALENCIA

Pareja de ases para el Proyecto Origen

21 DE NOVIEMBRE Casa Turús ya tiene su pareja de ases. Si hace un año llegaba el primer vino de 'Proyecto Origen', que apuesta por el desarrollo del territorio buscando la esencia del ser humano, ahora se completa la primera pareja de ases con Casa Turús Tempranillo. Un gran vino que demuestra que esta variedad arraigada a la historia ofrece en tierras valencianas vinos tan bonitos e importantes como en el resto de España.



Nº 1 ■ DOMINIO DE LA VEGA
● DO CAVA

Dominio de la Vega, todo al verde

23 DE NOVIEMBRE Dominio de la Vega ha presentado su proyecto para una transición verde con el objetivo de que toda la comarca, especialmente los viticultores, comiencen esta andadura junto a la bodega para promover un desarrollo económico social respetuoso con el medio ambiente. El estreno va acompañado de un cambio en la imagen corporativa y el lanzamiento de los cuatro primeros productos: el cava Nº1, el Rosado de Fermín, el Blanco de María y el Tinto de Abel.



La selección de 5barricas

Se acercan fechas repletas de momentos muy especiales para disfrutar en familia, con amigos o sencillamente en pareja. Les proponemos un recorrido por tipología de vino en el que van a encontrar recomendaciones que ofrecen para nosotros todas las garantías. A la vez es un recorrido por todas las zonas productoras que conocemos bien. Hay momentos y gustos diferentes, por lo que vamos de tintos, blancos, rosados, cavas, vermuts, dulces y productos especiales, con notables referencias para facilitar la elección. No son todos los que están, pero todos los que están son.

TINTOS



Los Escribanos

Un proyecto de mucho calado para poner en valor la viticultura de calidad.

VINOS DE LA VIÑA

DO VALENCIA



Venta del Puerto Nº 12

El incombustible *best seller* que garantiza el éxito.

VINOS DE LA VIÑA

DO VALENCIA



Los Arráez Arcos

Homenaje al pasado con una casta autotóctona que hoy rejuvenece.

BODEGAS ARRÁEZ

DO VALENCIA



Clos d'Esgarracordes

Toda la esencia de un proyecto mágico, en una botella.

BARÓN D'ALBA

IGP CASTELLÓ



Maduresa

El viejo rockero que mostró el camino y sigue siendo impresionante.

CELLER DEL ROURE

DO VALENCIA



Las Ocho

Toda la expresión de una finca única en un tinto que ya es un gran clásico.

CHOZAS CARRASCAL

DOP CHOZAS CARRASCAL



Maloco

Un buen estreno con el primer acercamiento a la bobal de la bodega.

FINCA COR VÍ

DO VALENCIA



Isidra

Un homenaje en forma de excepcional tinto a una mujer de carácter.

CLOS DE LÔM

DO VALENCIA



Adnos

Genial interpretación del trabajo del agricultor mimando las viñas viejas de bobal.

GRUPO COVIÑAS

DO UTIEL-REQUENA



Bobos

Hispano Suizas eleva a la máxima expresión la casta autóctona.

BODEGAS HISPANO+SUIZAS

DO UTIEL-REQUENA



Henri Marc Syrah

Una excelente relación calidad-precio para un vino muy laureado.

LA BARONÍA DE TURÍS

DO VALENCIA



1771

El tremendo monastrell con el que Los Frailes rinde homenaje a su origen.

CASA LOS FRAILES

DO VALENCIA



La Casa de la Seda

Murviedro y sus viñas viejas miran al pasado con suma elegancia.

BODEGAS MURVIEDRO

DO UTIEL-REQUENA



Finca Terrerazo

El excepcional bobal con el que Toni Sarrión cambió la historia de una comarca.

BODEGA MUSTIGUILLO

DOP EL TERRERAZO



Minimum

Elegancia suprema con el sello Rafa Cambra, para deleitarse en cada trago.

RAFAEL CAMBRA

DO VALENCIA



La Forcallà de Antonia

Una de las uvas autóctonas que el pasante de vinos salvó de la extinción.

RAFAEL CAMBRA

DO VALENCIA



Cerro Bercial, Ladera Los Cantos

El absoluto respeto al territorio en una copa de extrema elegancia.

BODEGA SIERRA NORTE

DO UTIEL-REQUENA



Bobal de San Juan

El tinto de viñas viejas de bobal acunado por los depósitos de cemento.

BODEGA VALSANGIACOMO

DO UTIEL-REQUENA



La Perdición

Una copa y habrás caído atrapado en su embrujo para siempre.

COOPERATIVA DE VIVER

IGP CASTELLÓ



Clotàs E

Cepas muy viejas de embolicaire (trepat) mimadas con sumo gusto.

BODEGA VICENTE FLORS

IGP CASTELLÓ



Mas La Plana

La máxima expresión de un terruño de una firma que es referencia obligada.

FAMILIA TORRES

DO PENEDÈS



Viento sobre la piel

El bello poema a la tradición vinícola que hoy recupera Viver.

COOPERATIVA DE VIVER

IGP CASTELLÓ



Manzán

Nacido en un paraje mágico al que te traslada en cada trago.

BODEGA CASA LO ALTO

DO VALENCIA



Sensal

La mágica interpretación de Javi Revert de un vino del pueblo.

JAVI REVERT

DO VALENCIA



Delmoro

Elegante, fresco y vibrante, un tinto con el que te vas a divertir.

LA COMARCAL

DO VALENCIA



Summum

La monastrell que destila elegancia y carácter en cada copa.

BODEGAS BARAHONDA

DO YECLA



Nodus Tinto de Autor

Una apuesta ganadora con un vino que siempre debería estar en tu bodega.

BODEGAS NODUS

DO UTIEL-REQUENA



La Senda del Caballo

La riqueza de la parcela es su pobreza... cantan las viñas de bobal.

FINCA SAN BLAS

DO UTIEL-REQUENA



Bobal Negro

Explosión de potencia en una obra magistral de Pepe Hidalgo.

VICENTE GANDÍA

DO UTIEL-REQUENA



Gurgu Jove de Trellat

Un brindis desde Gorga por esos jóvenes con mucho que aportar.

CELLER GURGU

MONASTRELL, CABERNET, SYRAH 2017



La Finca 1783

El vino nacido entre las piedras de tap a los pies de las montañas.

LA CASA DE LAS VIDES

DO VALENCIA



Los Pinos 0%

Un clásico de altura de una de las pioneras en agricultura ecológica en España.

BODEGAS LOS PINOS

DO VALENCIA



Pago de los Balagueses Syrah

La 'ópera prima' del enorme enólogo Rodolfo Valiente, que tiene a la crítica a sus pies.

BODEGAS VEGALFARO

DOP PAGO DE LOS BALAGUESES



Roques Negres

El elegante syrah que nace de las piedras en el Pla de Les Useres.

BODEGAS EL MOLLET

IGP CASTELLÓ



Món

Elegancia y sutileza extrema de un bobal de viñas centenarias.

BODEGA MONTESANCO

DO UTIEL-REQUENA



Bobal en Calma

El tiempo, en el mundo del vino, es garantía de un producto brillante.

DOMINIO DE LA VEGA

DO UTIEL-REQUENA

Tintos
Pinos
Bodegas

Una historia de **casi 160 años** *hace que podamos hacer unos vinos completamente excepcionales*

91 Robert Parker
Brote Tinto





Giró de Abargues

La giró convertida en pura poesía por Pepe Mendoza, un enólogo de época.

CASA AGRÍCOLA PEPE MENDOZA

DO ALICANTE



La Mujer Caballo Azul

La casta arco, que enloquece a la crítica, elaborada con el máximo de los respetos.

FIL·LOXERA & CÍA

DO VALENCIA



Rojo y Negro

Felipe Gutiérrez de la Vega lleva años tratando con mimo a la giró.

BODEGAS GUTIÉRREZ DE LA VEGA



Lo Necesario

Bobal puro, maduro e intenso, que habla de su origen en cada sorbo.

BODEGA FERNÁNDEZ PONS

DO VALENCIA



Pasiego de Autor

El excepcional tinto nacido de un proceso totalmente artesanal.

BODEGAS PASIEGO

DO UTIEL-REQUENA



Aliats

La combinación de marselán y monastrell que rinde homenaje a un proyecto brillante.

BODEGAS ENGUERA

DO VALENCIA



Huella de Garnacha

El viñedo de montaña que recibe el influjo del Mediterráneo.

VEGAMAR

DO VALENCIA



Gémina Finca La Cabra

El tinto que rinde homenaje a la monastrell y a la Jumilla romana.

BODEGAS BSI

DO JUMILLA

BLANCOS



Los Arráez Verdil

El homenaje de Toni Arráez al pasado de la mano una variedad histórica.

BODEGAS ARRÁEZ

DO VALENCIA



Cimera

El blanco gastronómico que se sienta en las grandes mesas españolas.

CLOS COR VÍ

DO VALENCIA



Aliats

El homenaje a los murciélagos con la arrolladora verdil de Enguera.

BODEGAS ENGUERA

DO VALENCIA



Blanc d'Enguera Original

El excepcional blanco mediterráneo que se ha convertido en *best seller*.

BODEGAS ENGUERA

DO VALENCIA

SINCE 1963 JEAN LEON
A MAN A TIME A WINE



LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE UN TERROIR QUE NOS HACE ÚNICOS.

Vinos ecológicos del Penedès con la certificación de **Vi de Finca** que avala su singularidad y calidad.

@jeanleon1963
WWW.JEANLEON.COM
ES-ECO-019-CT
Agricultura UE
WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



Impromptu Sauvignon Blanc

El blanco de guarda que se mantiene entre los grandes de España.

BODEGAS HISPANO+SUIZAS

DO UTIEL-REQUENA



Son 2 días

La moscatel más explosiva para ser disfrutada en cada momento.

BARONÍA DE TURÍS

DO VALENCIA



Vallejo Avenas

Una parcela, una variedad, y un resultado mayúsculo.

BODEGAS MURVIEDRO

DO UTIEL-REQUENA



Finca Calvestra

La merseguera y los suelos de una finca excepcional, en un blanco excelso.

BODEGA MUSTIGUILLO

VINO DE ESPAÑA



Sons de Prades

El chardonnay que nace de las mágicas viñas de Milmanda.

FAMILIA TORRES

DO CONCA DE BARBERÀ



Inverso

La godello también es feliz en el microclima de Siete Aguas.

BODEGA VALSANGIACOMO

DO UTIEL-REQUENA



Huella de Merseguera

La brillante merseguera de las montañas del Alto Turia.

BODEGAS VEGAMAR

DO VALENCIA



Trena

La sutileza de la tardana que nace en el singular paraje de Casa Lo Alto.

BODEGA CASA LO ALTO

DO VALENCIA



Micalet

La obra de Javi Revert que se sitúa en la cima de los blancos del sureste.

JAVI REVERT

DO VALENCIA



Lafont

El vino blanco nacido de las entrañas de la Penya Foradà.

LA COMARCAL VITICULTORES

DO VALENCIA



Bahía de Dénia

Elegancia y espíritu mediterráno con una excelente relación calidad-precio.

BODEGAS XALÓ

DO ALICANTE



Barahonda Blanco Organic

La prueba de que en las tierras yeclanas también habitan grandes blancos.

BODEGAS BARAHONDA

DO YECLA

Vins fets
amb el **cor**,
respectant
als nostres
avantpassats
i abraçant
la **tradició**

*Vinos hechos con el **corazón**, respetando a nuestros **antepasados** y abrazando la **tradición**.*





Casa Turús

El exquisito homenaje a la autóctona malvasía de un proyecto de empaque.

PROYECTO ORIGEN

DO VALENCIA



Bobal Blanco

La innovación de Pepe Hidalgo con este excepcional *blanc de noirs*.

VICENTE GANDÍA

DO UTIEL-REQUENA



Vallblanca

El blanco que mira a las cumbres de las montañas del valle blanco.

LA CASA DE LAS VIDES

DO VALENCIA



Vinya Gigi de Jean Leon

Un chardonnay 'de cine' que nace en una finca que tiene duende.

JEAN LEON

DO PENEDÈS



Món

Máxima elegancia y sutileza para ser fiel al origen.

BODEGA MONTESANCO

DO UTIEL-REQUENA



Nodus Chardonnay

El blanco que se ha convertido en un icono de los vinos del Mediterráneo.

BODEGAS NODUS

DO UTIEL-REQUENA



Pureza

Deja que la viña y la tierra hablen... que diría el enólogo Pepe Mendoza.

CASA AGRÍCOLA PEPE MENDOZA

DO ALICANTE



Ciento Volando

El blanco desenfadado que invita al copeo y el disfrute en buena compañía.

BODEGA FERNÁNDEZ PONS

DO VALENCIA

ROSADOS



Clos d'Esgarracordes

El goloso rosado nacido en el corazón del Plà de Les Useres.

BARÓN D'ALBA

IGP CASTELLÓ



Clos de Lôm Monastrell

Elegancia con un rosa sutil nacido de la autóctona monastrell.

CLOS DE LÔM

DO VALENCIA



Impromptu Rosé

El sutil pinot noir que ha cautivado a la crítica de toda España.

BODEGAS HISPANO+SUIZAS

DO VALENCIA



Audentia Rosé

El rosado perfecto para el copeo de un aperitivo en compañía.

BODEGAS MURVIEDRO

DO VALENCIA





Les Prunes

Un paseo de verano, frescura, sutileza, un homenaje a las mujeres de la familia.

CELLER DEL ROURE

DO VALENCIA



Pasión de Bobal

La fórmula mágica de un rosado de bobal contemporáneo.

BODEGA SIERRA NORTE

DO UTIEL-REQUENA



Malvarrosa

La giró en formato rosado que te acompañará a cualquier hora.

BODEGAS XALÓ

DO VALENCIA



Aula Bobal

La fotografía perfecta del potencial de los rosados en Utiel-Requena.

GRUPO COVIÑAS

DO UTIEL-REQUENA



Bobal de San Juan

Respeto a la casta autóctona en un bello rosado como mandan los cánones.

BODEGA VALSANGIACOMO

DO UTIEL-REQUENA



Juan Gil

El equilibrio perfecto en 'modo *rosé*' de la dupla syrah y petit verdot.

JUAN GIL

DO JUMILLA



Los Frailes Monastrell

Una alegoría a La Provenza con la monastrell por bandera.

CASA LOS FRAILES

DO VALENCIA



Chaval

El cautivador bobal ecológico que no entiende de edades.

BODEGAS NODUS

DO VALENCIA



Huella de Merlot Rosé

El sutil 'piel de cebolla' que agota cada una de sus añadas.

BODEGAS VEGAMAR

DO VALENCIA



Vendimia Nocturna

Un sutil rosado de garnacha que se vendimia a la luz de las estrellas.

PAGO DE THARSYS

DO UTIEL-REQUENA



Caprasia

El ensamblaje perfecto de bobal y merlot... en 'La tierra de las cabras'.

BODEGAS VEGALFARO

DO UTIEL-REQUENA

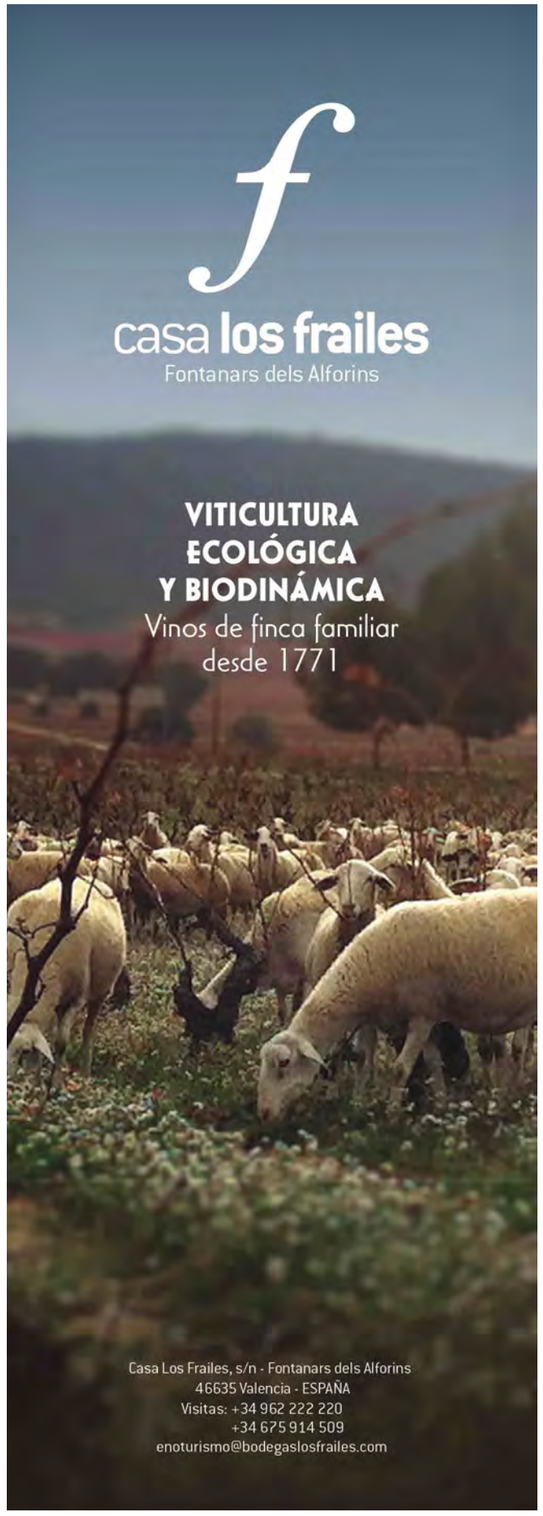


Mírame

Bobal y pinot noir de la mano para dejarte hipnotizado.

DOMINIO DE LA VEGA

DO UTIEL-REQUENA



VERMUTS



Vittore Tinto

El producto valenciano que institucionalizó 'La hora del vermut'.

BODEGA VALSANGIACOMO



Valsangiacomo Reserva

Vittore se viste de gala con la 'versión reserva' para paladares exigentes.

BODEGA VALSANGIACOMO



Vividor

La fórmula original de Don Antonio Arráez Garrigós, fundador de la bodega.

BODEGAS ARRÁEZ



Oh lala!

El aperitivo que nace en las tierras altas de La Serranía valenciana.

BODEGAS VEGAMAR



Descaro Tinto

Descarado, atrevido y lleno de chispa este vermut de bobal.

BODEGAS NODUS



Vall de Gorgos

El vermut de alta expresión nacido en la cuna del moscatel alicantino.

BODEGAS XALÓ



Carmeleta Orange

De la pasión por 'la naranja' este aperitivo elegante y sutil.

LABORATORI CARME



Ciento Volando

Amigos, aperitivo, sol y terraza... momentos inolvidables.

BODEGA FERNÁNDEZ PONS



Vermut Rojo Carmelitano

Hierbas, flores, raíces, frutas, especias y los toneles de envejecimiento.

BODEGAS CARMELITANO



13:30

Sencillamente uno de los vermuts valencianos de garantías.

LA BARONÍA DE TURÍS



Vermut Rojo Artesanal

El vermut murciano con el equilibrio perfecto entre dulzura y amargor.

BODEGAS SILVANO GARCÍA



Vermut Negro

Un proyecto que busca el renacimiento en las costumbres mediterráneas.

CASA MARIOL

MONTESANCO
CRAFTED IN CASA DE LA VIÑA









www.montesanco.com



Les Danses

Las burbujas danzan lentamente al compás que marca Pablo Calatayud.

CELLER DEL ROURE

DO VALENCIA



Roxanne

Nervio, fuerza y *rock and roll* como homenaje a The Police.

CHOZAS CARRASCAL

DO CAVA



Calvestra Brut Nature

Chardonnay y merseguera de una finca mágica, con 60 meses de crianza.

MUSTIGUILLO

VINO DE ESPAÑA



Chozas Carrascal Brut Nature Reserva

Elegancia y sutileza en un cava de burbuja fina y gran expresividad.

CHOZAS CARRASCAL

DO CAVA



Aula Brut Nature

La letra 'A' más recordada del mundo del cava valenciano.

BODEGAS COVIÑAS

DO CAVA



Pago de Tharsys Millésime Rosé

Todo el saber hacer de una firma histórica en un sutil y elegante rosado.

PAGO DE THARSYS

DO CAVA



Enterizo Brut

La alegría de juventud que resulta refrescante para el paladar.

BODEGAS COVIÑAS

DO CAVA



Tantum Ergo Rosé

El *rosé* de pinot noir con aires franceses pero nacido en Requena.

BODEGAS HISPANO+SUIZAS

DO CAVA



Pago de Tharsys Brut Nature

El fantástico cava que suma el efecto recuerdo de un marketing brutal.

PAGO DE THARSYS

DO CAVA





Tantum Ergo

La fórmula magistral que hizo grande al champagne, en versión H+S.

BODEGAS HISPANO+SUIZAS

DO CAVA



Arts de Luna Organic Brut

La bonanza de un clima y una explosión de burbujas ecológicas.

BODEGAS MURVIEDRO

DO CAVA



Pasión Reserva Brut Nature

Las burbujas y el respeto de Pasión en su versión más especial.

BODEGA SIERRA NORTE

DO CAVA

lacomarcal viticultores



Nit del Foc

La frescura de una alegoría a la noche más especial para Valencia.

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

DO CAVA



Lágrima Real Brut Nature

Palabras mayores. Descomunal cava reserva de UVE.

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

DO CAVA



Cerro Tocón

El *blanc de noirs* que presenta toda la sutileza de la pinot noir.

DOMINIO DE LA VEGA

DO CAVA



Vega Medién Eco Rosé

El *best seller* de los cavas rosados elaborados en Requena.

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

DO CAVA



Hoya Cadenas Brut Nature

Frescura y sedosidad para rendir homenaje al origen de todo.

VICENTE GANDÍA

DO CAVA



Tantum Ergo Exclusive

Diez años de crianza para un producto muy especial.

BODEGAS HISPANO+SUIZAS

DO CAVA



DV Reserva Especial

La obra maestra de Dani Expósito es uno de los mejores cavas del mundo.

DOMINIO DE LA VEGA

DO CAVA



DV Authentique

Cuando mirar al origen y la historia significa ser auténtico.

DOMINIO DE LA VEGA

DO CAVA



Ciento Volando

La interpretación de las burbujas del enólogo Diego Fernández Pons.

BODEGA FERNÁNDEZ PONS

DO CAVA



Chardonnay Brut Nature

El chardonnay equilibrado de una firma mítica en el cava valenciano.

TORRE ORIA

DO CAVA



Marevia

Una apuesta a lo grande dibujada por la mezcla de chardonnay y pinot noir.

MAREVIA

DO CAVA



Caprasia

Chardonnay y macabeo en un ensamblaje lleno de frescura y vida.

VEGALFARO

DO CAVA

Les Alcusses
VINS FINS
MOIXENT

BON DIA

BUENOS DIAS



DULCES Y MÁS



Miss Tela

La mistela de moscatel que homenajea a la tradición artesanal del oficio de la seda.

BODEGAS ARRÁEZ

DO VALENCIA



Vall de Xaló giró

El canto más dulce a la tinta autóctona del Valle de Pop.

BODEGAS XALÓ

DO ALICANTE



Verdil de Gel

La magia del vino de reyes interpretado por Enguera con la autóctona verdil.

BODEGAS ENGUERA

DO VALENCIA



Valencian Sun

Álvaro Moliner y La Baronía, unidos en un homenaje a las Fallas.

LA BARONÍA DE TURÍS

DO VALENCIA



Oro Alejandría

El dulce natural que enloquece a la crítica especializada.

BODEGAS VEGAMAR

DO VALENCIA



Riu Rau

La mistela más galardonada de la Comunitat Valenciana.

BODEGAS XALÓ

DO ALICANTE



Casta Diva

Sobran las palabras con un vino de esta solera y trayectoria.

BODEGAS GUTIÉRREZ DE LA VEGA



Cristal·lí

La apuesta más dulce de Vins del Comtat

BODEGAS VINS DEL COMTAT

DO ALICANTE



Julieta

El excepcional canto a una madre elaborado por los hermanos Salón en Sinarcas.

BODEGAS PASIEGO

DO UTIEL-REQUENA



Finca San Blas Dulce

El vino que nace de un hongo para convertirse en tendencia.

FINCA SAN BLAS

DO UTIEL-REQUENA



Domaine Perna Batut

La tipicidad del aroma del muscat de petit grain.

CHOZAS CARRASCAL - DOMAINE DE MONTAHUC

AOC SAINT JEAN DE MINERVOIS

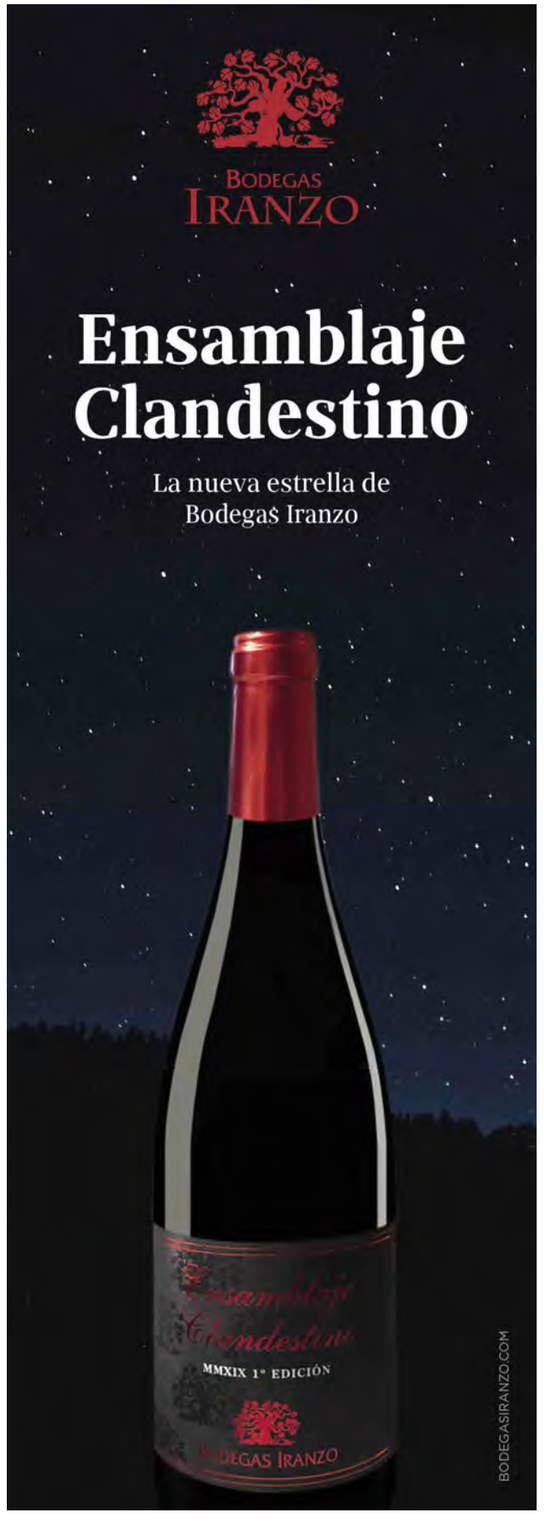


Dolcet de Clotàs

El excepcional dulce natural que nace de la vendimia más tardía.

BODEGAS FLORS

IGP CASTELLÓ





Al pan, pan y al vino, Utiel-Requena.

en PLAN Bien

DO Utiel-Requena. Solo tres palabras que abrazan nueve poblaciones y grandes pasiones: pasión por la tierra, por el trabajo bien hecho, por la vid, por la uva de aquí, la bobal, y por el vino. Rosado, blanco o tinto, joven, crianza, reserva, de autor o de alta expresión. DO Utiel-Requena. Cuatro palabras que definen un mundo: el VINO en mayúsculas.

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

utielrequena.org