

# Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



**Levante**  
EL MERCANTIL VALENCIANO  
Diario fundado en 1872

## La primavera del vino valenciano

► Bodegas y organismos han programado interesantes eventos de carácter social durante las próximas semanas para divulgar entre los consumidores la excelencia de sus elaboraciones

VICENTE MORCILLO VALENCIA

El empeño del sector del vino valenciano por conquistar definitivamente el mercado local tendrá uno de sus momentos álgidos entre el 30 de mayo y el 16 de junio con una sucesión de eventos de marcado carácter social que tendrán como escenario algunos de los emplazamientos más emblemáticos de la Comunitat Valenciana y como protagonista los mejores vinos, cavas y espumosos que se producen en la región.

La primera en mover ficha será la Asociación para la Promoción de los Productos Agroalimentarios de Calidad de la Comunitat Valenciana (Proava), que ha organizado una «Sesión de Cavas y Vinos Espumosos» que se celebrará en las instalaciones de High Cube (junto al edificio Veles e Vents). La actividad está programada para el viernes 30 de mayo y contará con la participación de los principales productores de cavas y espumosos. Además, durante el evento se darán a conocer los galardonados en el concurso de cavas y espumosos que ha organizado Proava con motivo de esta iniciativa.

Una semana después, el 6 de junio, el hotel Las Arenas acogerá la nueva iniciativa de la DOP Utiel-Requena para fomentar el consumo de sus vinos entre los valencianos. Bajo el título genérico de «Placer Bobal», decenas de bodegas amparadas por el citado organismo mostrarán a profesionales y aficionados las últimas elaboraciones con uvas del varietal más representativo de la



El Veles e Vents acoge en junio un evento organizado por la DOP Valencia. MARGA FERRER

zona y el resto de vinos que se producen actualmente en esta región vinícola en un certamen que incluirá diversas actividades paralelas.

Solo tres días después, el lunes 9 de junio, se celebrará en el Museo Arqueológico Provincial de Alicante (MARQ) la octava edición del Winecanting Summer Festival, un evento que sirve como puesta de largo para las nuevas añadas de los vinos producidos al amparo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

El calendario de eventos organizados esta misma primavera para promocionar los vinos valencianos se completará el 16 de junio con el décimo aniversario de la «Noche del Vino de la DOP Valencia», que este año conmemora sus diez primeros años cambiando su habitual emplazamiento del Jardín Botánico por el escenario del emblemático Veles e Vents y que volverá a congregarse en un único recinto toda la diversidad de vinos que actualmente se producen bajo el sello de la DOP Valencia.

## Crece un 20 % el número de matrículas en los cursos de cata de la DOP Valencia

V. MORCILLO VALENCIA

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

En los dos cursos ofertados por el colectivo, los asistentes han podido aprender y perfeccionar sus conocimientos en materia del vino, con temas como la Metodolo-

gía de Cata, Tipos de vino, Geografía vitivinícola, Servicio y conservación de los vinos, etc.

Dada la excelente acogida que han tenido los cursos ofertados este año, estas actividades formativas se retomarán a partir del próximo mes de septiembre.

En este sentido, Cosme Gutiérrez, presidente del Consejo Regulador de la DOP Valencia, ha explicado que «el apoyo de los medios de comunicación y las redes socia-

les han sido fundamentales para la difusión de estos cursos, con el fin de llegar al máximo número de personas».

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

### En Botella

#### ACTUALIDAD

### Chozas Carrascal estrena nuevas añadas

► Bodegas Chozas Carrascal acaba de presentar las nuevas añadas de algunos de sus vinos más representativos. Así, la bodega con sede en Requena ya ha puesto en el mercado la versión 2013 del blanco Las Tres y el rosado Las Cuatro, ambos contraetiquetados con el sello de «DO Vino de Pago Chozas Carrascal». La bodega también ha lanzado ya la añada 2013 del blanco Las Dos Ces y la añada 2012 del cava Chozas, y durante la próxima semana saldrán de la bodega las primeras botellas de Las Dos Ces tinto 2012. Hasta finales de este año no verá la luz la versión 2013 de su tinto más exclusivo: Cabernet F.

#### CULTURA

### Los Utiel-Requena brindan por la ópera en los cines Lys

► Los vinos de la DOP Utiel-Requena estarán presentes en la proyección de la ópera Nabucco en los cines Lys de Valencia que tendrá lugar el próximo domingo 11 de mayo con motivo del Día Internacional de la Ópera. Se trata de una grabación de la Royal Opera House de Londres con coproducción de la Scala de Milán y protagonizada por Plácido Domingo para cuya proyección ya se han vendido más de un millar de localidades de forma anticipada. Los asistentes tendrán la oportunidad de degustar algunos de los mejores vinos de la DOP Utiel-Requena durante el intermedio de la ópera.

#### ACTIVIDADES

### Bodega Elfesu presenta sus caldos en el CC Ademuz

► La bodega Elfesu, amparada por la DOP Valencia, será la protagonista de un nuevo capítulo del XIV Ciclo de Catas de Hipercor, una iniciativa que se desarrolla durante toda la campaña en las instalaciones del Centro Comercial Ademuz de Valencia y en la que participan algunas de las bodegas más representativas de la Comunitat Valenciana. El enólogo Félix Cruz será el encargado de dirigir una cata en la que se degustarán los vinos Viña Belmar crianza, Viña Belmar reserva y Aljub. La cata comentada tendrá lugar en la sala de actividades del mencionado centro comercial el próximo sábado 10 de mayo a partir de las 11 horas.

**AULA** de autor

www.covinas.com