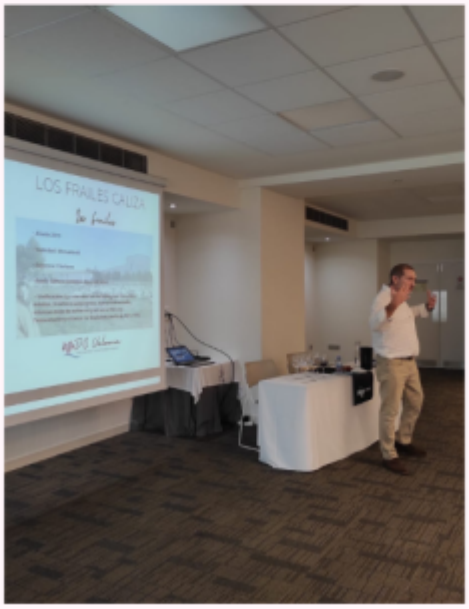
Gran acogida de los vinos de la DO Valencia en Bilbao

jueves 25 de noviembre de 2021

ESCRITO POR CR VINOS DOP VALENCIA







Cerca de medio centenar de profesionales de la distribución, sumilleres, prensa especializada y aficionados al vino de Bilbao, han podido conocer más de cerca la personalidad y diversidad que caracterizan a los vinos de la DO Valencia, en el evento Experiencia Verema, celebrado esta semana, en este municipio del norte de España.

Se trata de la primera vez que la DO Valencia viaja a Bilbao para presentar sus vinos en esta gran cita enológica, que ha tenido una excelente acogida y ha suscitado un gran interés por parte de los profesionales de la hostelería. Durante la presentación los asistentes tuvieron la oportunidad de disfrutar de una selección de 7 vinos, en la cata impartida por el enólogo y técnico de la DO Valencia, Chema G. de La Cuadra.

La cata comenzó con el blanco Beberás de la Copa de tu hermana 2019, de Filoxera & Cia, vino ecológico elaborado a partir de parcelas seleccionadas de Macabeo Monastrell, Verdil y Malvasía, y criado sobre lías; El Negre 2019 de Vinya Alforí, fue el siguiente vino que se presentó. Un blanco de la variedad Macabeo, que destaca por su peculiaridad en el proceso de elaboración, ya que se realiza como si se tratara de un tinto.

A continuación se cató el rosado Impromptu 2020, de Hispano Suizas, un vino de guarda elaborado íntegramente con uvas de Pinot Noir, de estilo moderno, muy reconocido por la prensa especializada que no deja de sorprender.

Turno para los tintos, el primero Los Frailes caliza 2019, de Casa Los Frailes, vino de Monastrell procedente de una agricultura ecológica de secano, ecológica y biodinámica; Le siguió Falcata Arena 2019, de Pago Casa Gran, un tinto de Tintorera, con un crianza de 12 meses en barrica de fudre y barricas de roble francés, un vino que también suma numerosos reconocimientos internacionales.

Cerámic 2019, el nuevo vinode Bodegas Gandía, cerró la cata de tintos. Elaborado con uvas de Monastrell, la bodega valenciana vuelve al origen con este tinto, y recupera la utilización de las tinajas de cerámica, en combinación con la crianza en barricas de roble.

Cuva Vella, moscatel Vintatge 1980, elaborada por la centenaria bodega valenciana Valsangiacomo puso el punto y final a la cata. Una joya enológica, que sigue conquistando a la crítica más influyente

La presentación de Bilbao forma parte de la apuesta que la DO Valencia está llevando a cabo en los últimos años, con la finalidad de fomentar el conocimiento de sus vinos y buscar una mayor penetración en el mercado nacional, a través del sector profesional.

Cabe recordar que junto a Bilbao, los vinos de Valencia han estado presentes en las Experiencias Verema celebradas en otros puntos de la geografía española como son: Málaga y Madrid.