

# Vinicultura

N.2 - 2019  
TARDOR OTOÑO AUTUMN

Valencià Castellano English



**La vinya, en l'ADN  
del paisatge  
valencià**

**RAFAEL POVEDA, enòleg:  
“Hem tornat al fondello el prestigi d'èpoques passades”**



# Sumari

## Sumario

## Contents

### Entre vinyes



**6** L'Estanquer, un projecte fet per joves amb memòria i futur / **L'Estanquer, un proyecto hecho por jóvenes con memoria y futuro** / L'Estanquer, a project carried out by young people with memory and future

Alba Saura

Casa Los Frailes. Una aposta per la tornada als orígens / **Casa Los Frailes. Una apuesta por la vuelta a los orígenes** / Casa Los Frailes. A bet on coming back to origins

Almudena Iglesias

Bodega Las Virtudes. Passió per Villena / **Bodega Las Virtudes. Pasión por Villena** / Bodega Las Virtudes. Passion for Villena

Almudena Iglesias

**18** Entrevista a Rafael Poveda, enòleg / **Entrevista a Rafael Poveda, enólogo** / Interview with Rafael Poveda, oenologist  
Ana Bellido i Rubio

### Petjades



**26** La Vall d'Albaida és vinya. Quatre motius per a fotografiar-la  
**La Vall d'Albaida es viña. Cuatro motivos para fotografiarla**  
La Vall d'Albaida is vineyard. Four reasons to photograph it  
Xavier Mollà

**33** Recuperant varietats de raïm antigues a la Comunitat Valenciana / **Recuperando variedades de uva antiguas en la Comunidad Valenciana** / Recovering old grape varieties in the Valencian Community  
Carmina Gisbert

### Veremarts



**40** Un fonedoll per al rei / **Un fondillón para el rey** / One Fondillón for the king  
Fran Ruvira

**44** Brindem per la Generació del 27, *El telegrama*, Equip Crònica / **Brindemos por la Generación del 27, El telegrama, Equipo Crónica** / A toast to the Generation of '27, *The Telegram*, Equipo Crónica  
Núria Gregori i Sebastià

**46** Vi de Valor / **Vino de Valor** / Wine of Valor  
Joan Borja i Sanz

### Experiències



**60** Recuperar la memòria vitivinícola del Baix Maestrat / **Recuperar la memoria vitivinícola de El Baix Maestrat** / Recovering the viticulture memory from El Baix Maestrat  
Núria Gregori i Sebastià

**63** Rere les línies de calç de Fontanars dels Alforins / **Tras las líneas de cal de Fontanars dels Alforins** / Following lines of lime from Fontanars dels Alforins  
Sixto Ferrero

**66** La fira de Cocentaina a l'edat mitjana / **La feria de Cocentaina en la edad media** / Cocentaina fair at Middle Ages  
Frederic Aparisi

#### EDITOR

Edicions Diari La Veu Coop. V.

#### PRESIDENT

Moisès Vizcaino

#### DIRECTOR

Salva Almenar

#### COORDINADORA

Núria Gregori Sebastià

#### IL·LUSTRADORS

Anna Moner  
Sebastià Carratalà

#### DISENYADORA I MAQUETADORA

Isabel Còcera

#### COORDINADORA PUBLICITAT

Neus Ventura

#### CORRECTORES I TRADUCTORES

Marta Carrió  
Raquel Sanchis  
Sara Pérez

#### RESPONSABLE D'ADMINISTRACIÓ

Elisa González Arau

[www.vicultura.com](http://www.vicultura.com)  
[publicitat@vicultura.com](mailto:publicitat@vicultura.com)  
[revista@vicultura.com](mailto:revista@vicultura.com)

Facebook: @vicultura

Twitter: @vicultura

Instagram: @vicultura

Dip. Leg.: V1680-2019

Preu: 5€

Adreça: C. Hospital, 2-7 pta. 4  
46001 València - T. 962 735 060

### El tast



**52** Tast de vins / **Cata de vinos** / Wine tasting

FASCV

**56** Oli d'oliveres mil·lenàries: un pont entre el passat i el present / **Aceite de olivos milenarios: un puente entre el pasado y el presente** / Oil from millenary olive trees: a bridge between past and present  
Núria Gregori i Sebastià

Amb la col·laboració de la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport

SEMPRE  
TEUA

La teua llengua!

Amb el suport:

CEP  
S.L.  
Construcciones Eléctricas Peña  
[www.cepsl.es](http://www.cepsl.es)



# Anna Moner i Sebastià Carratalà, il·lustradors de Vicultura

## Ilustradores de Vicultura Vicultura illustrators



Les il·lustracions de **Vicultura** són obra de l'equip format per Anna Moner (Vila-real, la Plana Baixa) i Sebastià Carratalà (la Vilavella, la Plana Baixa), artistes plàstics i escriptors a qui **Vicultura** els ha confiat la part més visual de la revista, la que sedueix el lector des de la seua portada. Unes il·lustracions que són una declaració d'intencions, una mostra de la ferma apostea de **Vicultura** pels vins valencians, però també per l'art, la història i la cultura.

L'equip de creadors Moner-Carratalà treballa de forma conjunta des de finals de la dècada dels 80 i ha exposat la seua obra en centres i museus de Castelló de la Plana, València, Madrid, Sevilla, Ceret, Bordeus, Nantes i París, entre altres ciutats. Amb una de les seues últimes propostes, *Els cossos agreditx*, han recorregut gairebé tot el territori valencià amb gran èxit i es plantegen ara les seues il·lustracions per a **Vicultura** com una manera d'anar una miqueta més enllà, com una prolongació de l'estudi dels cossos fins a arribar al paisatge. Un paisatge que ja no és verge, una natura que ha deixat de ser salvatge per a ser modificada per les passes d'homes i de dones que han treballat la terra, que han solcat els seus camins amb objectius diferents i que han acabat domesticant el paisatge.

Un transcorrer d'uns camins, d'uns paisatges, que ens acaben parlant d'una història, perquè l'obra d'Anna i Sebastià difícilment es pot separar del seu altre vessant creatiu, el de narradors d'històries. Unes històries que construixen ara a partir de la tècnica del collage, en la qual utilitzen elements propis de la natura, com ara sorres, fulles i fustes, que són intervinguts per artefactes humans com les cordes, les agulles i els claus, que es barrejen amb el traç suau del grafit. ●

Las ilustraciones de **Vicultura** son obra del equipo formado por Anna Moner (Vila-real, la Plana Baixa) y Sebastià Carratalà (la Vilavella, la Plana Baixa), artistas plásticos y escritores a quienes **Vicultura** les ha confiado la parte más visual de la revista, la que seduce al lector desde su portada. Unas ilustraciones que son una declaración de intenciones, una muestra de la firme apuesta de **Vicultura** por los vinos valencianos, pero también por el arte, la historia y la cultura. El equipo de creadores Moner-Carratalà trabaja de forma conjunta desde finales de la década de los 80 y ha expuesto su obra en centros y museos de Castelló de la Plana, València, Madrid, Sevilla, Ceret, Burdeos, Nantes y París, entre otras ciudades. Con una de sus últimas apuestas, *Els cossos agreditx*, han recorrido casi todo el territorio valenciano con gran éxito y se plantean ahora sus ilustraciones para **Vicultura** como una manera de ir un poco más allá, como una prolongación del estudio de los cuerpos hasta llegar al paisaje. Un paisaje que ya no es virgen, una naturaleza que ha dejado de ser salvaje para ser modificada por los pasos de hombres y de mujeres que han trabajado la tierra, que han labrado sus caminos con objetivos diferentes y que han terminado domesticando el paisaje.

El transcurrir de unos caminos, de unos paisajes, que nos acaban hablando de una historia, porque la obra de Anna y Sebastià difícilmente se puede separar de su otra vertiente creativa, la de narradores de historias. Unas historias que construyen ahora a partir de la técnica del collage, en la cual utilizan elementos propios de la naturaleza, como arenas, hojas y maderas, que son intervenidos por artefactos humanos como las cuerdas, los alfileres y los clavos, que se mezclan con el trazo suave del grafito. ●

The illustrations you can find in **Vicultura** are work of the team formed by Anna Moner (Vila-real, La Plana Baixa) and Sebastià Carratalà (La Vilavella, La Plana Baixa), plastic artists and writers, and **Vicultura** has entrusted to them the most visual part of the magazine, the one which seduces the readers from its cover. Illustrations which are a declaration of intent, an exhibition of the strong bet of **Vicultura** on Valencian wines, but also on art, history and culture.

The creative team Moner-Carratalà works together since the end of the eighties and they exhibited their work in centres and museums from Castelló de la Plana, València, Madrid, Seville, Ceret, Bordeaux, Nantes and Paris, among other cities. With one of their last projects they went all over the territory with a great succeed and they consider their illustrations for **Vicultura** a step forward, as an extension of the study of bodies until the landscape. A landscape that is not unspoilt anymore, a nature that stopped being wild in order to be modified by the steps of men and women who worked land, who ploughed the roads with different purposes and they finally domesticated the landscape.

The pass of roads and landscapes which ends talking about history, because the work of Anna and Sebastià hardly can be divided of their other creative aspect, narrators of stories. Stories they build thanks to the collage technique, in which they use natural elements: sands, leaves, woods..., which are intervened by human tools such as cords, needles and nails, mixed with the soft lines of the pencil sketch. ●

# V Entre vinyes





Canet lo Roig. El Baix Maestrat

# L'Estanquer, un projecte fet per joves amb memòria i futur

**L'Estanquer, un proyecto hecho por jóvenes con memoria y futuro**

**L'Estanquer, a project carried out by young people with memory and future**

Text i fotos: Alba Saura

Una mar de fulles emmarca Canet lo Roig al fons. El verd viu dels ceps en ple estiu es mescla amb el de les oliveres, el cultiu majoritari a la zona, i el color del raïm que comença a madurar. Àngel ens espera impacient. Ja fa una estona que hem quedat per a anar a visitar les seues vinyes. S'han d'acabar de netear els ceps i al celler encara queden hores de feina que no s'acaben mai. "Són les conseqüències del treball familiar als cellers xicotets", diu mentre passegem entre l'ull de llebre, que ja comença a prendre color. El celler L'Estanquer, a Canet lo Roig, a la comarca del Baix Maestrat, és el resultat de l'amor per la terra, la cultura, l'agricultura i la família.

Mentre escoltem la història, canviem d'eszenari i ens aprotem als que sense dubte són els seus ceps més especials. L'avi d'Àngel va plantar les seues vinyes de garnatxa i carinyena blanca i negra farà uns 70 anys. La família va patir la plaga de la fil·loxera, però es va resistir a abandonar el cultiu del raïm, que l'ha via acompanyada durant tota la seu vida. No sabem si premonitoriament, la finca on arrelen eixos ceps quasi centenaris porta per nom La Sort i, amb aquesta única vinya, l'avi i, més tard, el pare, han elaborat vi a granel fins que Àngel, graduat en Història, i la seu germana Eugènia, que ha estudiat Ciències Ambientals a més d'un màster en Tecnologia dels Aliments, van decidir fer-li un gir a la tradició familiar que els ha dut a produir, a dia d'avui, vuit vins embotellats diferents d'alta qualitat i els ha ajudat a estar dins de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Vins de la Terra de Castelló. Juntament amb ells, son pare és la peça que acaba de completar el trencaclosques del celler L'Estanquer.

Un mar de hojas enmarca Canet lo Roig. El verde vivo de las cepas en pleno verano se mezcla con el de los olivos, el cultivo predominante de la zona, y el color de la uva que empieza a madurar. Àngel nos espera impaciente. Hace ya un rato que hemos quedado para ir a visitar sus viñas. Las cepas están a medio limpiar y en la bodega todavía quedan horas de trabajo que no se acaban nunca. "Son las consecuencias del trabajo familiar en las bodegas pequeñas", dice mientras paseamos entre el tempranillo, que ya empieza a coger color. La bodega L'Estanquer, en Canet lo Roig, en la comarca de El Baix Maestrat, es el resultado del amor por la tierra, la cultura, la agricultura y la familia. Mientras escuchamos la historia, cambiamos de escenario y nos acercamos a las que sin duda son sus cepas más especiales. El abuelo de Àngel plantó sus viñedos de garnacha y cariñena blanca y negra hace unos 70 años. La familia sufrió la plaga de la filoxera, pero se resistió a abandonar el cultivo de la uva, que la había acompañado a lo largo de toda su vida. No sabemos si premonitoriamente, la finca donde enraízan estas cepas casi centenarias lleva por nombre La Sort (La Suerte) y, con este único viñedo, el abuelo y, más tarde, el padre, han elaborado vino a granel hasta que Àngel, graduado en Historia, y su hermana Eugènia, que ha estudiado Ciencias Ambientales además de un máster en Tecnología de los Alimentos, decidieron darle

An ocean of leaves surrounds Canet lo Roig. The intense green of the vineyards in summer is mixed with the green of the olive trees, the main crop of the area, and the colour of the grapes that are beginning to ripen. Àngel is waiting for us impatiently. It has been a while since we have arranged with him in order to visit his vineyards. The vines need to be pruned and there is endless work in the winery. "These are the consequences of family work in small wineries", he says while we walk through the Tempranillo vineyards, which are starting to change the colour. The winery L'Estanquer, in Canet lo Roig, in the region of El Baix Maestrat, is the result of the love for land, culture, agriculture and family. While we are listening to the story, we change the scene and we approach to their most special vines. Àngel's grandparent planted Grenache and red and white Carignan in their vineyards 70 years ago. The family suffered the phylloxera, but they resisted leaving grape farming, which had always been with them. We do not know if, as a premonition, the field where these vines are rooted is called La Sort (The Luck) and, only with this vine, his grandparent and then his father produced wine in bulk until Àngel, graduate in History, and his sister Eugènia, who studied the Environmental Sciences degree



Treballen en secà, ja que així la dolçor de la fruita és molt superior i també el seu sabor. La producció, a més a més, és ecològica i tot el procés d'elaboració del vi és completament artesanal. La primera casa on van començar a elaborar vi era del seu besavi per part de pare, un antic estanc. D'ací que al poble es coneix la família amb el malnom d'Els Estanquers, un nom que han decidit mantenir perquè, segons explica Àngel, "representa les nostres arrels". La casa on l'elaboren ara és de la seua besàvia materna, un antic celler de la família d'Els Xiulits, i encara fan servir la forma tradicional de treballar. El raïm entra per la porta principal, que s'obri de bat a bat per a deixar entrar els centenars de quilos de fruita que es pugen al primer pis. Allà s'elabora el vi, que descansa en diferents dipòsits. Una vegada superada la primera part del procés, el vi baixa a la planta principal per precipitació, amb "intervenció mínima, sense molestar-lo", com diu Àngel. El següent pas és ja l'embotellat i, després, l'etiquetatge; també manuals. "La nostra intenció és treure la màxima expressió de cada varietat de raïm i fem cada vi pensant en això. A més, intentem que la intervenció al celler siga la mínima i l'addició de productes, també."

Àngel i Eugènia Tena Beltrán són valents. Elaborar vuit vins no és una tasca senzilla i menys encara si es fa seguint la seua filosofia de "respecte màxim al producte i mínima invasió". El primer vi que van treure al mercat va ser Lo Roig, acompanyat de La Temptació, els dos vins que ells consideren la gamma alta del celler. Més tard van arribar Xamba, el seu vi rosat, i L'Estanquer negre i blanc. A partir d'aquí, el Xiulit negre i

un giro a la tradición familiar que les ha llevado a producir, a día de hoy, ocho vinos embotellados diferentes de alta calidad y les ha ayudado a estar dentro de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vinos de la Tierra de Castelló. Junto con ellos, su padre es la pieza que acaba de completar el rompecabezas de la bodega L'Estanquer.

Trabajan en secano, ya que así la dulzura de la fruta es mucho superior y también su sabor. La producción, además, es ecológica y todo el proceso de elaboración del vino es completamente artesanal. La primera casa donde empezaron a elaborar vino era de su bisabuelo por parte de padre, un antiguo estanco. De ahí que en el pueblo la familia sea conocida con el apodo de Els Estanquers (Los Estanqueros), un nombre que han decidido mantener porque, según explica Àngel, "representa nuestras raíces". La casa donde lo elaboran ahora es de su abuela materna, una antigua bodega de la familia d'Els Xiulits (Los Silbidos), y todavía trabajan de forma tradicional. La uva entra por la puerta principal, que se abre de par en par para dejar entrar a los centenares de quilos de fruta que se suben al primer piso. Allí se elabora el vino que descansa en diferentes depósitos. Una vez superada la primera parte del proceso, el vino baja a la planta principal por precipitación, con "intervención mínima, sin molestarlo", como dice

and a Food Technology Master's degree, decided to turn the family tradition around. This let them to produce, nowadays, eight high quality bottled wines and helped them to be part of the IGP Vins de la Terra de Castelló. With them, their father is the missing piece of the puzzle of L'Estanquer winery. They work in a non-irrigated land, because fruits are much sweeter and the flavour is better. Moreover, the production is ecological and the whole winemaking process is handmade. The first house where they produced wine was property of their grandfather from their father's side and it was a tobacco shop. So, in town, they are known with the nickname Els Estanquers (The Tobacco-nists), a name they decided to keep because, as Àngel tells us, "it represents our roots". The house where they produce wine now is the one of their grandmother from their mother's side, an old winery of the family of Els Xiulits (The Whistles), and they use the traditional way of working. Grapes come in through the main door, fully open in order to let the hundreds of kilos of fruit come in and put them upstairs. There, they produce wine and put it in different tanks. Once they finish the first part of the process, wine goes downstairs by precipitation, with "minimum intervention,



blanc, en honor a la seua família materna, i L'Estanquer dolç, un vi per a les postres. Comercialitzar-los és un pas encara pendent a Castelló, però es poden comprar a València i a Barcelona. L'objectiu de la família és anar obrint-se camí en el mercat complicat dels vins sabent que compten amb un producte singular i genuí.

En un món cada vegada més globalitzat sovint apareixen, com rajos de sol, projectes compensadors que defensen el valor del localisme com a element diferenciador que aprecia la tradició i la cultura pròpies. Projectes lligats al territori i arrelats al poble que els ha vist néixer i créixer. Tota la vinya està situada al municipi de Canet lo Roig i té una extensió de 4 hectàrees. Són les tres finques de què hem parlat anteriorment: la més vella, d'uns 70 anys, anomenada La Sort, i Els Regalls i Molló Blanc, d'uns 5 anys. Àngel ens conta que de moment no tenen intenció d'aumentar la superfície de vinya i, sabeu què? Hi estem d'acord. La quantitat serà algun dia conseqüència del treball de qualitat i també del reconeixement públic d'aquest treball. Castelló, igual que el Maestrat, és una zona vitivinícola poc coneguda i reconeguda en l'àmbit estatal que necessita persones que creguen en ella com Els Estanquers i suport social perquè els seus vins siguin reconeguts per tot arreu com el que són: vins de qualitat. ●

Àngel. El siguiente paso es ya el embotellado y, después, el etiquetado; también manuales. "Nuestra intención es sacar la máxima expresión de cada variedad de uva y hacemos cada vino pensando en eso. Además, intentamos que la intervención en la bodega sea la mínima y la adición de productos, también."

Àngel y Eugènia Tena Beltrán son valientes. Elaborar ocho vinos no es una tarea sencilla y menos aún si se hace siguiendo su filosofía de "respeto máximo hacia el producto y mínima invasión". El primer vino que sacaron al mercado fue Lo Roig, acompañado de La Temptació; los dos vinos que ellos consideran la gama alta de la bodega. Más tarde llegaron Xamba, su vino rosado, y L'Estanquer negro y blanco. A partir de ahí, el Xiulit negro y blanco, en honor a su familia materna, y L'Estanquer, dulce, un vino para el postre. Comercializarlos es un paso todavía pendiente en Castelló, pero se pueden comprar en València y en Barcelona. El objetivo de la familia es ir abriéndose camino en el mercado complicado de los vinos sabiendo que cuentan con un producto singular y genuino.

En un mundo cada vez más globalizado suelen aparecer, como rayos de sol, proyectos compensadores que defienden el valor del localismo como un elemento diferenciador que valora la tradición y la cultura propias. Proyectos ligados al territorio y enraizados al pueblo que los ha

without bothering it", as Àngel says. Next step is bottling and, later, labelling: both handmade too. "Our intention is to achieve the maximum expression of each grape variety and we make each wine thinking about it. Moreover, we try to make the minimum intervention and also the minimum addition of product."

Àngel and Eugènia Tena Beltán are brave. To make eight wines is not an easy job and much less following their philosophy of "maximum respect of the product and minimum invasion". The first wine they launched onto the market was Lo Roig, together with La Temptació, their top wines. Later, Xamba arrived, their rosé, and red and white L'Estanquer too. Since then, red and white Xiulit, in honour of their mother's side family, and the sweet L'Estanquer, a dessert wine. Commercialising them is a pending issue in Castelló, but you can buy them in València and in Barcelona. The family objective is to make their way in the difficult market of wine, knowing they have a singular and genuine product.

In a more and more globalised world often appear, such as rays of sunshine, compensative projects that defend the value of localism as a differentiating element that values tradition and culture. Projects which are bound to territory and to the town which saw them

 **L'Estanquer ha fet un gir a la tradició familiar i actualment embotella 8 vins**

 **L'Estanquer ha dado un giro a la tradición familiar y actualmente embotella 8 vinos**

 **L'Estanquer turned around family tradition and currently it bottles 8 wines**

visto nacer y crecer. Toda la viña está situada en el municipio de Canet lo Roig y tiene una extensión de 4 hectáreas. Son las tres fincas de las que hemos hablado anteriormente: la más vieja, de unos 70 años, llamada La Sort, y Els Regalls y Molló Blanc. Àngel nos cuenta que de momento no tienen intención de aumentar la superficie de viña y, ¿sabéis qué? Estamos de acuerdo. La cantidad será algún día consecuencia del trabajo de calidad y también del reconocimiento público de este trabajo. Castelló, igual que El Maestrat, es una zona vitivinícola poco conocida y reconocida en el ámbito estatal que necesita personas que crean en ella como Els Estanquers y apoyo social para que sus vinos sean reconocidos en todo el mundo como lo que son: vinos de calidad. ●

born and grow. All the vineyards are located at Canet lo Roig town and have a range of 4 hectares. They are the three plantations we mentioned before: the oldest, which is over 70 years old, called La Sort, and Els Regalls and Molló Blanc, which are over 5 years old. Àngel tells us that, for the moment, they have no intention of increasing the vineyards surface and, do you know what? We agree. Someday, quantity will be consequence of quality work and public acknowledgement of that work. Castelló, such as El Maestrat, is a viticulture area known and recognised in the state level which needs people who believe in it as Els Estanquers do and social support in order to give to their wines recognition everywhere for what they are: quality wines. ●



## L'Estanquer

**Fase visual:** vi de color roig intens.

**Fase olfactiva:** profunds aromes a fruita roja, gerds i cireres.

**Fase gustativa:** trobem la intensitat en el seu sabor.

**Varietats:** 100% de raïm varietat garnatxa negra.

**Graduació:** 14%.

**Criança:** 6 mesos d'envejlliment en barrica de roure francés que li aporten el toc just de fusta, saborós i perfilat.

**Fase visual:** vino de color rojo intenso.

**Fase olfativa:** profundos aromas a fruta roja, frambojas y cerezas.

**Fase gustativa:** encontramos la intensidad en su sabor.

**Variedades:** 100% de uva variedad garnacha negra.

**Graduación:** 14%.

**Crianza:** 6 meses de envejecimiento en barrica de roble francés que le aportan el toque justo de madera, sabroso y perfilado.

**Visual stage:** Intense red colour.

**Olfactive stage:** Deep bouquets of red fruits, raspberries and cherries.

**Gustative stage:** We find intensity in its flavour.

**Varieties:** 100% Black Grenache.

**Alcohol content:** 14%.

**Ageing:** 6 months in French oak barrel, which give to it the precise touch of wood. Tasty and defined.



## Lo Roig

**Fase visual:** el vi mostra un color roig picota amb tonalitats tirant a marró.

**Fase olfactiva:** hi trobem aromes terciaris a cuir, fulla de tabac, fruita confitada, anís i toffee.

**Fase gustativa:** entrada fresca i lleugera, molt saborós amb la fruita fresca però deixant pinzellades de dolçor al final del recorregut.

**Varietats:** merlot i garnatxa negra al 60% i al 40%, respectivament. **Graduació:** 14%.

**Criança:** 13 meses d'envejlliment en barrica de roure francés que li aporten el seu característic sabor rodó i carnós.



**Fase visual:** el vino muestra un color rojo picota con tonalidades tirando a marrón.

**Fase olfativa:** encontramos aromas terciarios a cuero, hoja de tabaco, fruta confitada, anís y toffee.

**Fase gustativa:** entrada fresca y ligera, muy sabroso con la fruta fresca pero dejando pinzeladas de dulzor al final del recorrido.

**Varietades:** merlot y garnacha negra al 60% i al 40%, respectivamente. **Graduación:** 14%.

**Crianza:** 13 meses de envejecimiento en barrica de roble francés que le aportan su característico sabor redondo y carnoso.

**Visual stage:** Cherry red with brown tones. **Olfactive stage:**

We find tertiary aromas of leather, tobacco leaf, sugared fruit, anise and toffee. **Gustative stage:** Fresh and light entrance in mouth, very tasty with fresh fruit but leaving sweet touches at the end. **Varieties:** 60% Merlot, 40% Black Grenache.

**Alcohol content:** 14%. **Ageing:** 13 months in French oak barrels which give its characteristic round and thick flavour.

# Tast de vins

## Cata de vinos Wine tasting

### ANCESTRAL ROSADO Bodegas Vegamar

Sommelier: Elizabeth Bravo

**Varietats:** 100% merlot.

**Fase visual:** Color rosa pàlid amb reflexos salmó.

**Fase olfactiva:** Aroma intens. Destaquen els aromes a fruits roigs i les notes làcties i cítriques.

**Fase gustativa:** L'entrada en boca és agradable, com una bombolla fina i integrada que es percep en la boca com si fos crema, tot deixant un paladar vellutat. Un estil provençal exquisit amb un marcat caràcter mediterrani present en la seua acidesa; molt fresc i amb una acidesa molt viva que neteja el paladar i deixa pas a un llarg recorregut.

**Graduació alcohòlica:** 11%.

**Criança:** Més de 4 mesos sobre sogalls i degollament en calent.

**Variedades:** 100% merlot

**Fase visual:** Color rosa pálido con reflejos salmón.

**Fase olfativa:** Nariz muy intensa. Destacan los aromas a frutos rojos y las notas lácteas y cítricas.

**Fase gustativa:** Entrada en boca agradable, como una burbuja fina e integrada que se percibe en boca como crema, dejando un paladar aterciopelado. Un estilo provenzal exquisito con un marcado carácter mediterráneo presente en su acidez; muy fresco y con una acidez muy viva que limpia el paladar y deja paso a un largo recorrido.

**Graduación alcohólica:** 11%.

**Crianza:** Más de 4 meses sobre leías y degüelle en caliente.



**Varieties:** 100% Merlot.

**Visual stage:** Pale pink with salmon highlights.

**Olfactive stage:** Very intense nose, red fruit aromas and dairy and citric notes stand out.

**Gustative stage:** Nice attack in mouth, fine and integrated sparkle perceived as a cream in mouth, leaving a velvety palate. Exquisite Provencal style with a noticeable Mediterranean personality in its acidity; very fresh with an intense acidity which cleans the palate and gives way to a long taste.

**Alcohol content:** 11%.

**Ageing:** More than 4 months with the lees and warm disgorging.

### BLANC D'ENGUERA 2018 Bodegas Enguera

Sommelier: Paco Guillen Aguirre

**Varietats:** 70% vedriell, 10% viognier, 10% chardonnay i 10% sauvignon blanc.

**Fase visual:** Límpid, brillant i cristal·lí; de color groc pallós i amb reflexos verdosos.

**Fase olfactiva:** Aroma a flors blanques i fruites verdes, com ara la poma i la pera.

**Fase gustativa:** Pas elegant, frescor, bona acidesa, untós i amb pes. Molt equilibrat.

**Graduació alcohòlica:** 12,5%.

**Criança:** 2 mesos en barrica nova de roure francés.

**Variedades:** 70% verdil, 10% viognier, 10% chardonnay y 10% sauvignon blanc.

**Fase visual:** Límpido, brillante y cristalino; de color amarillo pajizo y con reflejos verdosos.

**Fase olfativa:** Aroma a flores blancas y frutas verdes, como por ejemplo la manzana y la pera.

**Fase gustativa:** Paso elegante, frescura, buena acidez, untoso y con peso. Muy equilibrado.

**Graduación alcohólica:** 12,5%.

**Crianza:** 2 meses en barrica nueva de roble francés.



**Varieties:** 70% Verdil, 10% Viognier, 10% Chardonnay and 10% Sauvignon Blanc.

**Visual stage:** Limpid, bright and crystalline; straw yellow coloured and green highlights.

**Olfactive stage:** Floral aromas of white flowers and fruity aromas of green fruits, such as apple and pear.

**Gustative stage:** Elegant taste, freshness, good acidity, oiliness, with weight. Very balanced.

**Alcohol content:** 12,5%.

**Ageing:** 2 months in new oak French barrels.

## CATERINA 2016

Bodega Santa Catalina de Mañán

Sommelier: Juan Francisco Gallego

**Varietats:** 100% monestrell.

**Fase visual:** Bonic color roig picota amb matís granat de capa alta, brillant i net en la copa.

**Fase olfactiva:** Fragant, floral amb notes de violetes i de fruites d'un bosc de groselles negres i prunes amb fons de pi, garrofers i notes de criança noble a tabac i cedre.

**Fase gustativa:** Amable, amb una frescor que acompaña el recorregut del vi per la boca i nequilibra la gran potència i els tanins. Final llarg que ens porta a la muntanya mediterrània.

**Graduació alcohòlica:** 14%.

**Criança:** 12 mesos en barriques de roure americà i francès. 6 mesos en botella.



**Variedades:** 100% monastrell.

**Fase visual:** Bonito color rojo picota con matiz granate de capa alta, brillante y limpio en la copa.

**Fase olfativa:** Fragante, floral con notas de violetas y frutal de un bosque de grosellas negras y ciruelas con fondo de pino, algarrobos y notas de crianza noble a tabaco y cedro.

**Fase gustativa:** Amable, con una frescura que acompaña el recorrido en boca del vino y equilibra su gran potencia y tanino. Final largo que nos lleva al monte mediterráneo.

**Graduación alcohólica:** 14%.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble americano y francés. 6 meses en botella.

**Varieties:** 100% Mourvedre.

**Visual stage:** Beautiful picota cherry red with a high layer claret hint, bright and clean in the wineglass.

**Olfactive stage:** Fragrant, floral with notes of violets; fruity of a blackcurrant forest and prunes with a pine and carob background, and notes of tobacco and cedar noble ageing.

**Gustative stage:** Kind, with a freshness which accompanies the wine in mouth and balances its big power and tannin. Long end that brings us to the Mediterranean forest.

**Alcohol content:** 14%.

**Ageing:** 12 months in American and French oak barrels. 6 months in bottle.

## CERRO TOCÓN BRUT RESERVA 2015

### BLANC DE NORIS

Bodega Dominio de la Vega

Sommelier: María Luisa Martín Tejera

**Varietats:** 100% pinot negre.

**Fase visual:** D'aspecte lípid i brillant, color groc daurat amb lleugeres tonalitats d'evolució típiques de varietats negres i matisos assalmonats. En copa, finíssim rosari de bombolles tornassolades que expiren en la superficie formant una corona.

**Fase olfactiva:** Intens, fi i elegant al nas. Amb aromes florals de violetes sobre un fons de fruita dós i alguns cítrics i minerals.

**Fase gustativa:** L'entrada en boca és amable, amb un pas dens i sedós, de bon volum i ampli recorregut. Carbònic perfectament integrat, formant una mousse, i de final molt fresc i amb correcta acidesa.

**Graduació alcohòlica:** 12%.

**Criança:** Amb un mínim de 36 mesos sobre segalls. Es degolla sobre demanda.

**Variedades:** 100% pinot noir.

**Fase visual:** De aspecto límpido y brillante, color amarillo dorado con ligeros tonos de evolución típicos de variedades tintas y matices asalmonados. En copa, finísimo rosario de burbujas tornasoladas que exipran en la superficie formando corona.

**Fase olfativa:** Intenso, fino y elegante en nariz. Con aromas florales de violetas sobre un fondo de fruta de hueso y algo cítrico y mineral.

**Fase gustativa:** Entrada en boca amable con paso denso y sedoso, de buen volumen y amplio recorrido. Carbónico perfectamente integrado, formando una mousse, de final muy fresco y correcta acidiza.

**Graduación alcohólica:** 12%.

**Crianza:** Con un mínimo de 36 meses sobre lees. Se degüella sobre pedido.



**Varieties:** 100% Pinot Noir.

**Visual stage:** Limpid and bright appearance, golden yellow with typical of red varieties light tones of evolution, salmon coloured hints. In the wineglass, so fine rosary of iridescent sparkles which expire in the surface forming a crown.

**Olfactive stage:** Intense, fine and elegant in nose, floral aromas of violets on a background of stone fruit, a bit citric and mineral.

**Gustative stage:** Kind attack in mouth with thick, silky and wide taste, with good volume. Perfectly integrated carbonic, forming a mousse, with a very fresh end and correct acidity.

**Alcoholic content:** 12%.

**Ageing:** With a minimum of 36 months with lees, disgorging upon request.



# Apunts

## Federació d'Enoturisme de la Comunitat Valenciana

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

De la unió de les rutes del vi d'Alacant, Castelló i Utiel-Requena sorgeix aquesta tardor la Federació d'Enoturisme de la Comunitat Valenciana, un organisme per a promocionar la cultura del vi i l'enoturisme al territori valencià. Amb el suport de la Generalitat Valenciana, la federació ha elaborat i publicat un catàleg amb més de 50 propostes per a gaudir de l'enotardor, amb la qual es proposa una oferta conjunta d'experiències singulars que valoren l'important patrimoni enològic de la regió i amb la qual es pretén convertir l'enoturisme en motor econòmic per a les empreses relacionades amb el turisme rural.



De la unión de las rutas del vino de Alicante, Castellón y Utiel-Requena surge este otoño la Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana, un organismo para promocionar la cultura del vino y el enoturismo en el territorio valenciano. Con el apoyo de la Generalitat Valenciana, la federación ha elaborado y publicado un catálogo con más de 50 propuestas para disfrutar del enotardor, con el que se propone una oferta conjunta de experiencias singulares que valoran el importante patrimonio enológico de la región y con el que se pretende convertir el enoturismo en motor económico para las empresas relacionadas con el turismo rural.

From joining together the wine routes of Alacant, Castelló and Utiel-Requena, the Federació d'Enoturisme de la Comunitat Valenciana is born this autumn, an organism for promoting wine culture and enotourism in the Valencian territory. With the support of the Generalitat Valenciana, the Federació made and published a catalogue with more than 50 suggestions in order to enjoy the *enotardor* (eno-autumn), in which they suggest an offer of singular experiences which value the important oenological heritage of the region and in which they propose to make enotourism an economic driver for business related to rural tourism.

## Vermador Crianza, Bodegas Pinoso

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

Bodegas Pinoso amplia la seu gamma Vermador amb un criançà 100% monestrell amb 6 mesos en barriques franceses.

Un vi ecològic i vegà produït amb raïm monestrell seleccionat i veremat a mà d'unes parcelles de més de 40 anys. Vermador Crianza ha estat macerat en tancs d'acer inoxidable durant 10 dies, reposat 6 mesos en barriques de roure francès i afinat 18 mesos en botella. Elaborat amb el màxim respecte cap a la natura i rodejat de la flora i la fauna mediterrània, la nova producció de Bodegas Pinoso adquireix una pureesa sense límits, i busca ser reflex de la natura, on el terreny, la vinya i les mans del vermador amaguen els secrets de la gama.



Bodegas Pinoso amplía su gama Vermador con un crianza 100% monastrell con 6 meses en barricas francesas. Un vino ecológico y vegano producido con uva monastrell seleccionada y vendimiada a mano de unas parcelas con más de 40 años. Veremador Crianza ha sido macerado en tanques de acero inoxidable durante 10 días, reposado 6 meses en barricas de roble francés y afinado 18 meses en botella. Elaborado con el máximo respeto hacia la naturaleza y rodeado de la flora y la fauna mediterránea, la nueva producción de Bodegas Pinoso adquiere una pureza sin límites, y busca ser reflejo de la naturaleza, donde el terreno, la viña y las manos del vendimiador esconden los secretos de la gama.

Bodegas Pinoso increases its range Veremador with a 100% Mourvedre aged for 6 months in French oak barrels. Ecologic and vegan wine produced with selected Mourvedre grapes and handmade harvested in a more than 40 years old plots. Veremador Crianza has been macerated in stainless steel tanks for 10 days, settled 6 months in French oak barrels and refined 18 months in bottle. Made with the maximum respect for nature, surrounded by Mediterranean flora and fauna, the new production of Bodegas Pinoso acquires an unlimited purity, and it looks for being the reflect of the nature, where land, vineyard and the hands of the vintager hide the secrets of the range.



El gastrònom Alfred Martínez ha publicat recentment *Menjar bé a la Marina Alta; Comer bien en la Marina Alta*, en l'edició en castellà. Es tracta d'un llibre-guia que reivindica els productes i els productors del territori diànic i que valora la cuina autòctona, tradicional i creativa de la Marina Alta. Un llibre per a gaudir de la gastronomia que elaboren els millors i més compromesos restauradors de la Marina Alta. I, a més, una publicació imprescindible per a conéixer els productes del territori, com ara l'oli, el vi, la cervesa, el formatge, l'embotit...

## Menjar bé a la Marina Alta

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

El gastrónomo Alfred Martínez ha publicado recientemente *Comer bien en la Marina Alta; Menjar bé a la Marina Alta*, en su edición en valenciano. Se trata de un libro-guía que reivindica los productos y productores del territorio diánico y que pone en valor la cocina autóctona, tradicional y creativa de la Marina Alta. Un libro para disfrutar de la gastronomía que elaboran los mejores y más comprometidos restauradores de la Marina Alta. Y, además, una publicación imprescindible para conocer los productos del territorio, tales como aceites, vinos, cervezas, quesos, embutidos...

The gourmet Alfred Martínez has recently published *Comer bien en la Marina Alta*, in Spanish; *Menjar bé a la Marina Alta*, in Valencian. It is a guide-book which defends products and producers of the 'dianic' territory and points out the value of autochthonous, traditional and creative cuisine from La Marina Alta. A book for enjoying gastronomy made by the best and the most engaged restaurateurs from La Marina Alta. And, besides, an essential publication for knowing products of the territory: oils, wines, beers, cheeses, cold meat...

## Viniterrània

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

Per sisé any consecutiu, aquesta població de la Plana Alta celebra el Festival Viniterrània els dies 1, 2 i 3 de novembre, un festival que està convertint Benlloc en la capital del vi de la província. Viniterrània 2019 conjuma la tradició vitivinícola de la comarca amb la música i la cultura en un festival que pretén servir d'aparador als vins de Benlloc, així com impulsar la localitat com a centre productor i comercialitzador de vi. El festival s'inaugurarà amb la tradicional punxada de la bota, i comptarà amb actuacions musicals, activitats per a públic infantil i un tast comentat de vins blancs de la terra.



Por sexto año consecutivo, esta población de La Plana Alta celebra el Festival Viniterrània los días 1, 2 y 3 de noviembre, un festival que está convirtiendo Benlloc en la capital del vino de la provincia. Viniterrània 2019 combina la tradición vitivinícola de la comarca con la música y la cultura en un festival que pretende servir de escaparate para los vinos de Benlloc, así como impulsar la localidad como centro productor y comercializador de vino. El festival se inaugurará con la tradicional pinchada de la bota, y contará con actuaciones musicales, actividades para el público infantil y una cata comentada de vinos blancos de la tierra.

For the sixth year, this town of La Plana Alta celebrates the festival Viniterrània the 1st, 2nd and 3rd of November, a festival which is making Benlloc the wine capital of the province.

Viniterrània 2019 mixes viticulture tradition of the region with music and culture in a festival which wants to be a showcase of wines from Benlloc, as well as to promote the city as a centre of producing and commercialising wine. The festival will be opened with the traditional *punxada de la bota* (wineskin poking), and it will have musical performances, children activities and a commented tasting of white wines of the land.