

Marqués de Valdeuza presenta su aceite de última generación Fruto de un pago familiar de características excepcionales

Acaba de salir al mercado el aceite de oliva virgen-extra Marqués de Valdeuza, un zumo de las mejores aceitunas arbequina, picual, hojiblanca y morisca. Se trata de un aceite de pago familiar procedente de los olivos situados en la finca "Perales de Miraflores" en las proximidades de la localidad extremeña de Mérida. Elaborado con arreglo a métodos agrícolas respetuosos con el medio ambiente, la elaboración del aceite de pago familiar Marqués de Valdeuza cuenta con el asesoramiento del prestigioso experto Cristino Lobillo Ríos.



D.O. Jamón de Huelva como Organismo de Inspección Primera D.O. del ibérico que logra esta autorización

La Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgó el pasado mes de abril al C.R. de la D.O. Jamón de Huelva su autorización como Organismo de Inspección, convirtiéndola en la primera D.O. del Ibérico en con-

seguirlo. Así, la denominación ha visto recompensado su esfuerzo desarrollado desde 1995 por los ganaderos, mataderos y salas de despiece, secaderos y bodegas inscritas que voluntariamente decidieron someterse a los controles de calidad Jamón de Huelva.

Presente y Futuro de la D.O. La Mancha Charlas dentro del I Encuentro con los vinos de Noblejas

La localidad toledana de Noblejas, cogió el pasado mes de mayo el Primer Encuentro con los vinos de Noblejas, cuyo programa arrancó el 31 de abril y se prolongó durante todo el fin de semana. Los asistentes pudieron disfrutar de diversas actividades enológicas, visitas guiadas por las bodegas de la localidad y charlas en torno al vino. Precisamente, el responsable de Comunicación del Consejo de la D.O. La Mancha, Ángel Ortega, ofreció una breve charla sobre el "Presente y el Futuro de la D.O. La Mancha", en la que se hizo un repaso de la situación de esta Denominación. Por último, Custodio López Zamarra ofreció una cata comentada de los vinos de las bodegas noblejanas.

Entrega de distinciones de la D.O. Valencia Reconocimiento por la promoción de sus vinos

El C.R. de la D.O. Valencia se reunió como cada año para abordar diversas cuestiones de actualidad para el sector vitivinícola valenciano como son la reestructuración y regularización del viñedo, la Ley del Vino de la Comunidad Valencia y la comercialización exterior e interior de la Denominación. El encuentro se cerró con la entrega de distinciones que el Consejo concede anualmente a diversas personas relacionadas con el sector vitivinícola.



II Feria de vino de la D.O. Toro (VINTORO) La ciudad de Toro acogió del 24 al 26 de abril esta feria

Por segundo año consecutivo la ciudad de Toro, Zamora, acogió VINTORO, la feria de los vinos de la D.O. Toro. Veintidós bodegas pertenecientes a esta flamante denominación nos presentaron sus vinos más interesantes y las novedades de cara a este año. Además durante la feria se realizó, a cargo de enólogos y profesionales del sector, la cata de calificación de añada. La conclusión, la cosecha 2003 en Toro ha resultado Excelente. VINTORO demuestra el excepcional estado de salud de los vinos de Toro, que en muy pocos años se han situado en el pelotón de cabeza de los mejores vinos elaborados en España. Pudimos probar en el claustro toresano que acogió esta feria los vinos de Viña Bajoz, su joven 2003 y su Gran Bajoz Viñas Viejas, dos clásicos ya de los nuevos Toro. Fariña nos sorprendió con un rosado realmente interesante y corroboró su calidad con su Gran Colegiata Reserva 1999. Frutos Villar, por

su parte, nos presentó su Muruve Élite y el Gran Muruve, mientras que Bodegas Sobreño nos enamoró con su excelente Finca Sobreño Selección Especial 1999. Bodegas y Viñedos Villaester, pertenecientes al Grupo La Navarra, presentaron en VINTORO sus Villaester 2001 y el Taurus Roble 2002. Nos llamó la atención así mismo el rosado Cantadal y La Garona 2001, ambos de Estancia Piedra, los Cyan (Crianza 2001 y el Gran Vendimia Seleccionada Reserva 2000) de B. Garanza y los Albar de J. & F. Lurton (2001 y Excelencia 2000). Toro se ha sumado a las nuevas elaboraciones y lo está haciendo realmente bien, cosecha premios (Francisco Casas, por ejemplo, nos ofreció el Camparrón Crianza 1999 con el que ganó el zarzillo de plata) e investiga para seguir mejorando, como Vega Saucó que ha mezclado la clásica Tinta de Toro con Garnacha en vinos como el Wences o Strabon.

