

# elsumiller.com

Revista Digital elSumiller.com nº 95. Año 8, Mayo 2012



## 50 Top del Mundo

**Joan Roca**  
**Elena Arzac**  
**Paco Morales**

## Premios Bacchus

**Cocina Vietnamita**  
**Guías 2012**

Foto: Joan Roca

## Noticias

### La Semana Vitivinícola **La Guía de Vinos 2012** **La Semana Vitivinícola**

La publicación, de carácter anual, es pionera en ordenar los vinos catados según la variedad mayoritaria en su elaboración **La Semana Vitivinícola**, revista decana del sector en España dirigida por **Salvador Manjón**, ha lanzado ya al mercado su **Guía de Vinos 2012**, en la que se han catado, puntuado y organizado más de 1.600 referencias. Una de las principales novedades de esta edición es que los comentarios de cata se ofrecen también traducidos al inglés; de esta manera, se ofrece una herramienta diferente en el actual mercado editorial. El responsable de realizar las catas ha sido el periodista especializado **Antonio Casado**.

La obra incluye vinos de **47 variedades de vitis vinifera** diferentes y aceites de oliva virgen extra de **5 variedades de aceituna**. La publicación recoge referencias vinicas de 67 DD.OO. e indicaciones geográficas de España.

Por procedencia, la D.O.Ca. Rioja es la más representada, con 249 vinos. Por su parte, la Comunidad Valenciana aporta 150 vinos (58 de la D.O. Valencia, 53 de la D.O. Alicante, 37 de la D.O. Utiel-Requena, un vino de Pago y una referencia del V.T. Castellón). Además, **la Guía de Vinos 2012 de La Semana Vitivinícola** es la única que recoge en sus catas vinos de la última cosecha.

El vino mejor valorado ha sido el **Cims de Porrera Classic Carinyena 2007**, de la bodega Cims de Porrera (D.O.Ca. Priorat), con 98 puntos, elaborado con Mazuelo.

Con 97 puntos se sitúan los vinos **Blecua 2005** (Blecua, D.O. Somontano, Gamacha), **Dalmau 2007** (Marqués de Murrieta, D.O.Ca. Rioja, Tempranillo), **Impromptu 2010** (Bodegas Hispano+Suizas, D.O. Utiel-Requena, Sauvignon Blanc) y **XXV Aniversari Festival Castell Peralada 2007** (Castillo Peralada Vinos y Cava, D.O. Empordà, Cabernet Sauvignon).

Los mejores aceites de esta edición han sido, ambos con 92 puntos, **Javier Ochoa Arbequina** (Bodegas Ochoa, D.O. Navarra, Arbequina) y **Señoríos de Rellou Coupage** (Señoríos de Rellou, Changlot Real, Manzanilla y Alfafara).



- 1.600** vinos catados y puntuados.
- 428** bodegas con sus datos de contacto y enólogo responsable.
- 47** variedades de vid.
- 5** variedades de aceituna.
- 67** regiones vinícolas representadas.
- 16** aceites catados y puntuados.
- 352** páginas.

La guía se puede conseguir en el teléfono 963 749 500 y en el correo [semanavi@sevi.net](mailto:semanavi@sevi.net), por 10 euros más gastos de envío.

## Cuaderno de Cata

Nacho Cotterón,  
 Sumiller Internacional,  
 JMÁster Nacional Enología y Jurado Mundial.



### AOVE Señoríos de Relleu Coupage

Arbequina, Changlot Real, Alfafara, Manzanilla Villalonga y Blanqueta. Almazara Señoríos de Relleu, Relléu, Alicante.

[www.senoriosderelleu.com](http://www.senoriosderelleu.com) 50 cl.

**PVP: 10,00 €**

Conozco bien la almazara y el campo, he estado varias veces en Señoríos de Relléu, entre otras "excusas" para grabar el programa de TV [elsumiller.com](http://elsumiller.com) para Información TV. La preparación de su hacedor, Hugo Quintanilla, ingeniero Agrónomo y de Montes y de su mano derecha, Antonio Palacios, gestor y marketiniano serio y con la cabeza bien estructurada, unido al magnífico olivar donde desde las Arbequinas, a las Changlot Real, Alfafarenca o Alfafara, Manzanilla Villalonga o Blanqueta, con árboles mix desde los casi milenarios a los de nuevo cuño y el inmediato transporte a la almazara, extracción en frío... conforman un magnífico AOVE.

Les faltaba el diseño, el packaging y lo han conseguido con nota al obtener el reconocimiento en el Salón Internacional del Gourmet con la botella de aluminio diseñada por Paula Alenda. Los premios en Terra Olivo o Los Ángeles dan fe del nivel alcanzado en poco tiempo.

Los matices verdosos, la profundidad de las notas vegetales, alcachofa, heno verde recién segado, planta de tomate raf, manzana, almendra cruda... abren paso a una boca de aromas intensos, frutada, levemente picante y amargosa, con la fruta y los recuerdos florales presentes, pero, fundamentalmente elegante y con una enorme calidad.

**Nuestra puntuación: 9,20/10 puntos.**



### Impromptu 2010

Sauvignon blanc. Bodegas Hispano + Suizas. DO Utiel Requena.

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

**PVP: 18.00 €**

Es curioso, caté esta botella con unos amigos a los que no les gusta el vino blanco. Teníamos también un buen Pomerol, un Languedoc y un Ribera del Duero reserva 2004. Incluído mi amigo Alain, francés de París, todos reconocieron que era uno de los mejores blancos que habían probado. Y disfrutaron con las dos, escasas, copas de Impromptu.

Realmente sorprende. Hay equilibrio, elegancia, fruta en armonía con la crianza, cremosidad en boca, peso de vino y perfecta acidez, con una largura de sensaciones que mantiene el recuerdo y las buenas vibraciones mucho tiempo. Es un gran vino. O mejor, un vino grande. El trabajo serio y concienzudo en bodega de la mano de uno de los grandes enólogos españoles, **Pablo Ossorio** y la labor de campo, la viticultura y la selección de la uva, puede catar la de la añada 2011 en bodega, han dado su fruto.

**Nuestra puntuación: 9,70/10 puntos.**

