



Valencia, 25 de noviembre de 2011

La Escuela de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural distingue el mérito y la excelencia de Bodega Mustiguillo con el premio “Terroir”

- **Carlos Falcó, Marqués de Griñón, destaca que, más que clima, suelo o variedad de uva, el elemento que determina la personalidad de un vino es cada una de las decisiones que el enólogo toma para elaborarlo**
- **La primera edición del premio “Terroir” concede el galardón a esta bodega por la realización del primer vino de pago de la Comunidad Valenciana con la variedad autóctona Bobal**

La Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN), de la Universitat Politècnica de València (UPV) ha distinguido el mérito y la excelencia de más de 10 años de trabajo de Bodega Mustiguillo otorgándole el premio “Terroir”, en su primera edición. La decisión del jurado ha sido unánime ya que se trata de la primera bodega de la Comunidad Valenciana y el Mediterráneo Español que ha realizado un vino de pago con la variedad autóctona Bobal de forma pionera.

En el acto, que estuvo presidido por el Rector de la Universitat Politècnica de València (UPV), Juan Julià, el Director de la ETSIAMN, Nemesio Fernández, presentó a Carlos Falcó, Marqués de Griñón y presidente de la asociación Grandes Pagos de España (GPE) como uno de los enólogos pioneros en introducir vinos de calidad y aportar I+D+i al mundo de las bodegas españolas.

Vinos con personalidad

Por su parte, Carlos Falcó destacó en la conferencia ‘El concepto de terroir y su importancia en la viticultura actual’ como, más que clima, suelo o variedad de uva, el elemento que determina la personalidad de un vino “es cada una de las decisiones que el enólogo toma para elaborarlo. Desde cuándo podar, cómo regar un viñedo hasta qué podar o cuándo recoger la uva”.

En este mismo sentido, recordó el origen de los vinos de pago que provienen de la palabra “*pagus*”: finca o distrito- y subrayó que, pese a la tradición de este tipo de vinos, es defensor de aplicar las nuevas tecnologías en el proceso de elaboración vitícola.

Tras la conferencia, el Rector de la UPV, felicitó a Bodega Mustiguillo y al artífice de su vino de Pago, Antonio Sarrión, por ser ejemplo de “*mérito y excelencia*”. Juan Julià recordó que el vino “*es algo más que una bebida ya que forma parte de la cultura del Mare Nostrum*”.

Grandes Pagos de España

Los orígenes de Grandes Pagos de España se remontan al año 2000, cuando un grupo de productores de vinos de Pago de las dos Castillas se unió en una asociación sin ánimo de lucro, que se transformó en 2003 en Grandes Pagos de España para responder al interés de muchos colegas de otras zonas, en dar a conocer y promover este concepto de calidad.



Estos productors se caracteritzen per tenir viñedo y bodega dentro de una misma propiedad, además de reunir una serie de requisitos de elaboración y niveles de calidad que equivalen, más o menos, a lo que los franceses conocen como los “Grand Crus”, es decir, los mejores, los más exclusivos.

En la actualidad, GPE está formada por 25 bodegas que han apostado por la calidad, por buscar la expresión del *terroir* o terruño donde están plantadas sus viñas y por ofrecer unos vinos de primer orden.

La asociación GPE recoge en sus estatutos, para admitir a nuevos socios, varios requisitos entre los que se incluyen, que el vino proceda de un Pago excepcional, que la bodega haya alcanzado una notoriedad demostrable, y al menos 5 años de prestigio en el mercado y altas puntuaciones en guías nacionales e internacionales. La bodega debe superar una inspección previa meticulosa por parte del comité de auditoría técnica y superar una cata vertical por parte de la junta general de la asociación.

L'Escola d'Enginyeria Agronòmica i del Mitjà Natural distingeix el mèrit i l'excel·lència de Celler Mustiguillo amb el premi “Terroir”

• Carlos Falcó, Marquès de Griñón, destaca que, més que clima, sòl o varietat de raïm, l'element que determina la personalitat d'un vi és cadascuna de les decisions que el enòleg presa per a elaborar-lo

• La primera edició del premi “Terroir” concedeix el guardó a aquest celler per la realització del primer vi de pagament de la Comunitat Valenciana amb la varietat autòctona Bobal

L'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agronòmica i del Mitjà Natural (ETSIAMN), de la Universitat Politècnica de València (UPV) ha distingit el mèrit i l'excel·lència de més de 10 anys de treball de Celler Mustiguillo atorgant-li el premi “Terroir”, en la seva primera edició. La decisió del jurat ha estat unànime ja que es tracta del primer celler de la Comunitat Valenciana i el Mediterrani Espanyol que ha realitzat un vi de pagament amb la varietat autòctona Bobal de forma pioner.

En l'acte, que va estar presidit pel rector de la Universitat Politècnica de València (UPV), Juan Julià, el Director de la ETSIAMN, Nemesio Fernández, va presentar a Carlos Falcó, Marquès de Griñón i president de l'associació Grans Pagaments d'Espanya (GPE) com un dels enòleg pioners a introduir vins de qualitat i aportar I+D+i al món dels cellers espanyols.

Vins amb personalitat

Per la seva banda, Carlos Falcó va destacar en la conferència ‘El concepte de *terroir i la seva importància en la viticultura actual’ com, més que clima, sòl o varietat de raïm, l'element que determina la personalitat d'un vi “és cadascuna de les decisions que el enòleg per a elaborar-lo. Des de quan podar, com regar un vinyer fins a quan recollir el raïm”.

En aquest mateix sentit, va recordar el origen dels vins de pagament que provenen de la paraula “pagus”- finca o districte- i va subratllar que, malgrat la tradició d'aquest tipus de vins, és defensor d'aplicar les noves tecnologies en el procés d'elaboració vitícola.



Després de la conferència, el Rector de la UPV, va felicitar a Celler Mustiguillo i a l'artífex del seu vi de Pagament, Antonio Sarrión, per ser exemple de "mèrit i excel·lència". Juan Julià va recordar que el vi "és una mica més que una beguda" ja que "forma part de la cultura del Mare Nostrum".

Grans Pagaments d'Espanya

Els orígens de Grans Pagaments d'Espanya es remunten a l'any 2000, quan un grup de productors de vins de Pagament de les dues Castillas es va unir en una associació sense ànim de lucre, que es va transformar en 2003 en Grans Pagaments d'Espanya per a respondre a l'interès de molts col·legues d'altres zones, a donar a conèixer i promoure aquest concepte de qualitat.

Aquests productors es caracteritzen per tenir vinyer i celler dintre d'una mateixa propietat, a més de reunir una sèrie de requisits d'elaboració i nivells de qualitat que equivalen, més o menys, al que els francesos coneixen com els "Gran Creu", és a dir, els millors, els més exclusius.

En l'actualitat, GPE està formada per 25 cellers que han apostat per la qualitat, per buscar l'expressió del terroir o terror on estan plantades les seves vinyes i per oferir uns vins de primer ordre.

L'associació GPE recull en els seus estatuts, per a admetre a nous socis, diversos requisits entre els quals s'inclouen, que el vi procedeixi d'un Pagament excepcional, que el celler hagi arribat a una notorietat demostrable, i almenys 5 anys de prestigi en el mercat i altes puntuacions en guies nacionals i internacionals. El celler ha de superar una inspecció prèvia meticulosa per part del comitè d'auditoria tècnica i superar una cata vertical per part de la junta general de l'associació.

Datos de contacto: Entidad: Universitat Politècnica de València/ETSIAMN **Anexos:**
Correo electrónico: prensa@upvnet.upv.es
Teléfono: 96 3877001