

## Amb la qualitat per davant

200.000 botelles de cava en la primera campanya mostren l'empenta amb què ha entrat en el mercat Marqués de Estivella, una nova marca de cava que, des del Camp de Morvedre, aspira a conquerir, amb la qualitat per davant, un tros considerable d'un pastís molt disputat.

Pasqual L. Pla

**F**undada fa només tres anys, l'empresa Vinos Naturales Valencianos, S.A., ha entrat amb força en el difícil món del cava i dels vins de qualitat. Joan C. Martín, un dels màxims especialistes valencians en vins, s'ha posat al capdavant d'una empresa on 48 socis, 44 dels quals són del país, han fet una inversió inicial de més de 300 milions de pessetes. El més destacat d'aquest grup d'accionistes és que la major part d'ells procedeixen del camp de les professions liberals, però també hi ha inversions generades pel sector

citrícola, especialment a l'Horta Sud, que han revertit en aquest projecte empresarial que té la seu a Estivella, en la comarca del Camp de Morvedre.

En aquesta primera campanya, sota la marca Marqués de Estivella, s'han venut més de 200.000 botelles de les tres varietats de cava que comercialitzen, brut, sec i semisec, especialment al País Valencià. Segons una valoració del director gerent, Joan C. Martín, «aquest primer exercici és satisfactori, més que pel volum de vendes, per la qualitat del producte que hem aconseguit».

Les instal·lacions on es cria aquest

vi amb el mètode *champenoise* estan en la línia tecnològica més avançada del mercat i els diferents equipaments del procés d'elaboració del cava han estat adquirits a Itàlia i al Penedès en funció del nivell exigent personalment per Joan C. Martín, un teòric que ha aconseguit en aquest cas veure materialitzats els seus plantejaments en la producció d'un vi. Així mateix, i per supervisar tot el procés d'elaboració d'aquest nou cava s'hi ha incorporat com a directora tècnica l'enòloga Esperanza Rincón, formada a la prestigiosa Escola d'Enologia de Requena, en la comarca vitivinícola



Joan C. Martín, director gerent. Equips italians per a un cava valencià.

més important del País Valencià.

Pel que fa al futur, Vinos Naturales de Valencia, S.A., que ara compra en la comarca del Camp de Túria el raïm que utilitza en l'elaboració del cava: 85% de Macabeu i Xarel·lo i 15% de Parellada, té previst adquirir a la vora dels cellers 10 Ha de terra de vinya per a conrear allí mateix els ceps d'on s'extraurà posteriorment el vi i controlar-ne absolutament les característiques i la qualitat.

Cal destacar, finalment, els cellers, sis galeries en dos pisos on el vi reposa en perfectes condicions tot esperant que el temps faça el seu treball silenciós. □