

# Enológica Oleana elabora la primera sidra 100% valenciana

V. MORCILLO SINARCAS

■ Fieles a su afán de crear productos de carácter único basados en la investigación y la defensa de los productos autóctonos, la compañía vitícola Enológica Oleana, con sede en el término municipal de Sinarcas, acaba de poner en el mercado la primera sidra cien por cien valenciana, un producto elaborado a partir de manzanas de la variedad Esperiega o Pedriega — también conocida como manzana helada y considerada por su textura y sabor como la reina de las manzanas—, autóctona de la zona del Rincón de Ademuz, cuyo cultivo estaba comenzando a diluirse en la citada zona.

El enólogo Sebastián Mancebo, gerente de Enológica Oleana, ha vuelto a cristalizar un proyecto en el que pocos creían y que pone de manifiesto las cualidades de esta manzana valenciana. Todo el proceso de elaboración se ha realizado en las instalaciones de la compañía en Sinarcas.

El desarrollo del proyecto se inició hace algunos años con unas primeras pruebas de elaboración que fueron encaminando a Mancebo hacia un producto que ahora ve la luz. Según el enólogo, formado en la prestigiosa escuela de Requena, «buscábamos un producto que reflejase la esencia y el buen hacer de los productores de manzanas del Rincón de Ademuz. Ade-

más, queríamos que se tratase de un producto que no fuese comparable con ninguna de las sidras que se elaboran en el norte de España, y después de varios años de pruebas y ensayos creo que lo hemos conseguido».

Para Mancebo, esta iniciativa «puede ser la vía de escape para la deprimida economía agrícola de la comarca del Rincón de Ademuz, aunque todavía tendrá que pasar tiempo para que este tipo de bebidas permitan a los agricultores plantearse nuevas formas de negocio». Aunque el primer paso ya está dado, ahora lo importante es «que la sidra tenga una buena acogida entre los consumidores. A partir de ahí tendremos que plantearnos nuevas políticas de comercialización, pero siempre manteniendo la filosofía de Enológica Oleana, que pasa por crear productos de características singulares».

La primera sidra cien por cien valenciana se comercializará a partir de este sábado 15 de septiembre y podrá encon-



trarse en algunas tiendas especializadas en vinos y otras bebidas de Valencia. La nueva sidra entrará a formar parte de la línea de caldos Marsilea — término que procede de *Marsilea Cuadrifolia*, denominación científica del trébol de cuatro hojas—, sello con el que se comercializan algunos de los vinos y espumosos más singulares de la Comunitat Valenciana, como el blanco Gewurztraminer, los monovarietales de Merlot, Syrah y Bobal (éste último en dos versiones: joven y barrica), el plurivarietal Marsilea Fusión y el espumoso blanco e Bobal Marsilea Brut.

Junto a estas referencias, la bodega, que en su día decidió no someterse a las pautas de ninguna denominación de origen para poder dar rienda suelta a sus retos enológicos, elabora dos vinos de aguja comercializados bajo el sello Albiar. Se trata de un blanco elaborado con uvas de la variedad Verdejo cultivadas en la propiedad y un rosado construido a partir de una selección de uvas de la variedad autóctona Bobal.

LEVANTE EMV Jueves 13/9/2012