

## DE FINDE | Cinco Barricas

**WIKIPAELLA DESVELA EL ADN DE LA PAELLA.** Tras el estudio realizado por Wikipaella sobre la auténtica receta de la paella valenciana el próximo lunes se darán a conocer conclusiones en el restaurante Alma del Temple. Wikipaella ha realizado un exhaustivo trabajo de campo en busca de los ingredientes más utilizados para cocinar la tradicional paella valenciana y despeja una de las grandes incógnitas de nuestro plato estrella. ¿Existe una única receta de la paella valenciana?



# 'Territorio Bobal': oportunidad para los vinos Utiel-Requena

El Consejo Regulador organiza su **XVII jornadas** sobre 'Evolución y Patrimonio Vitivinícola' de esta denominación

**JAIME NICOLAU-@5Barricas**  
El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena ha celebrado esta semana en su sede, la Bodega Redonda, la XVII Jornada 'Evolución y Patrimonio Vitivinícola de la DO Utiel-Requena'. En la apertura, el presidente de la Denominación de Origen, José Luis Robredo, destacaba el esfuerzo de la

institución y de las bodegas y cooperativas inscritas en dar a conocer las bondades de los vinos de la zona, dentro y fuera de España. El primer ponente, Agustín Herrero, subdirector general de Cooperativas Agroalimentarias de España, lleva trabajando en el mundo de las cooperativas desde 1990. Explicaba la Ley para la

mejora de la cadena alimentaria y sus implicaciones para el sector vitivinícola. Herrero señalaba que es «preciso establecer normas entre los operadores comerciales que forman parte de la cadena alimentaria: productores agrarios, industria y distribución». Porque este es un sector «muy importante», y el objetivo

de la ley es «evitar los abusos en las relaciones comerciales». Herrero también daba unas pinceladas sobre la Interprofesional y la Ley de Integración Cooperativa, que fomenta la agrupación comercial de las cooperativas y que sirve «para mejorar la renta de los productores integrados en el mercado y crear estructuras potentes», según el Subdirector General.

A continuación, llegaba el turno de presentación de 'Territorio Bobal: Una oportunidad para los vinos Utiel-Requena'. Sobre la mesa, Carmen Pérez, Directora del Instituto Valenciano de Restauración de Bienes Culturales, Asunción Martínez, arqueóloga municipal del Ayuntamiento de Requena, y Cruz López García, Agente de Desarrollo Comarcal de la Mancomunidad del Interior Tierra del Vino, desgranaban el proyecto de candidatura a la Unesco de Paisaje Cultural de la Vid y el Vino para el patrimonio vitivinícola de Utiel-Requena. El valor de este territorio, con más de 2.700 años de historia del vino, está fundado en los criterios de «antigüedad, variedad y continuidad».

Siguiendo la estela de la puesta en valor del patrimonio propio, los asistentes escuchaban atentamente a José Luis Pérez Verdú, biólogo, docente, comunicador y co-impulsor de la renovación del Priorat. Verdú animaba a los más de 150 asistentes, entre los que había representantes de todo el espectro del mundo del vino, a «evolucionar, experimentar y crear en el proyecto de uno mismo y de su tierra». Como ejemplo de «apuesta por el territorio», comentaba cómo se ha desarrollado el salto cualitativo en los vinos del Priorat. Destacaba también la necesidad de pagar al viticultor un precio sostenible para que sea posible el relevo generacional en la viticultura local.

Durante el acto de clausura, el presidente de la DO Utiel-Requena estuvo acompañado de Alfredo González, Secretario Autonómico de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, quien dedicaba unas emotivas palabras de agradecimiento al público presente en este acto.

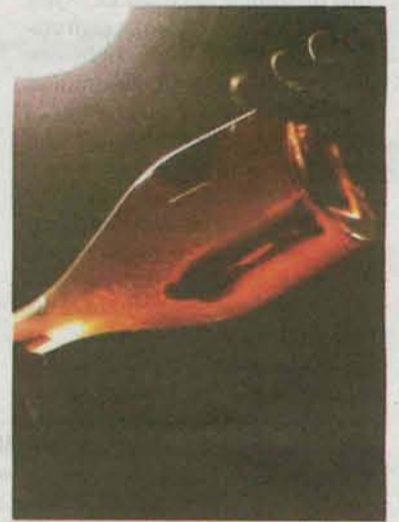


## DOMINIO DE LA VEGA

# Entre los '50 Great Cavas' del mundo

La última edición de la guía '50 Great Cavas' ha premiado con una medalla de oro al cava Brut Reserva Especial de Dominio de la Vega. El jurado, que ha destacado su armonía y perfecto balance, le ha otorgado un total de 96 puntos convirtiéndolo así en el mejor cava de su categoría. Otro cava de la bodega, el cava Artemayor, ha sido también distinguido en esta cuarta edición con una medalla de plata alcanzando 93 puntos.

La lista '50 Great Cavas', que elabora la web 'Wine Pleasures', premia los mejores cavas elaborados en España que son evaluados a través de una cata ciega donde se valoran aspectos como el color, las burbujas, acidez o aromas entre otras características. Esta publicación es un referente en el mundo del cava a nivel mundial y proporciona información



de calidad a través de sus catas profesionales.

Los cavas de Dominio de la Vega cuentan con numerosos reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional. El cava Brut Reserva Especial, Mejor Cava de España en 2003 por Enoforum y 90 puntos Robert Parker, cuenta con una medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas (2012), Medalla de Oro en '50 Great Sparkling Wines' y Medalla de Bronce en 2013 de los Decanter World Wine Awards. Por su parte el cava Artemayor es también medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruselas (2012). Ambos cavas cuentan con elevadas puntuaciones en las principales guías como la Guía Peñín (89 Reserva Especial y 92 Artemayor), reconocimientos a los que se une la reciente valoración en la guía '50 Great Cavas'.