

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

La Bodega Redonda acoge la XVII jornada técnica de Utiel-Requena

▶ El organismo reunirá a cerca de 200 personas en una iniciativa que cuenta con tres ponencias

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ La Bodega Redonda de Utiel —construcción que alberga la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena— es el escenario en el que se desarrolla durante toda la jornada de hoy, jueves, la decimoséptima edición de las Jornadas Técnicas Vitivinícolas de la DOP Utiel-Requena, un evento que este año se centrará en la evolución y el patrimonio de esta región vinícola.

Alrededor de doscientas personas —viticultores, bodegueros y profesionales del sector del vino— asistirán a una actividad que este año incluye un total de tres ponencias y cuya clausura correrá a cargo del Secretario Autonómico de Agricultura, Alfredo González. Las Jornadas de la DOP Utiel-Requena arrancan a las 9:30 horas con unas palabras de bienvenida a cargo del Presidente del consejo regulador, José Luis Robredo. A continuación, Agustín Herrero, subdirector general de Cooperativas Agroalimentarias de España, pronunciará la conferencia titulada «Ley para la mejora de la cadena alimentaria. Implicaciones para el sector vitivinícola».

Tras una breve pausa, a las 11.15 horas está prevista la mesa redonda sobre «Territorio bobal: Una oportunidad para los vinos de Utiel-Requena», en la que intervendrán Carmen Pérez, directora del Instituto Va-



La última edición de las jornadas reunió a decenas de asistentes. CUESTIÓN DE GUSTO

lenciano de Restauración de Bienes Culturales; Asunción Martínez, arqueóloga municipal del Ayuntamiento de Requena, y Cruz López, agente de Empleo y Desarrollo Comarcal de la Mancomunidad del Interior Tierra del Vino.

El ciclo de conferencias concluirá con la ponencia de José Luis Pérez Verdú, biólogo, docente, comunicador y coimpulsor de la renovación del Priorat, quien expondrá al-

gunas de las claves que han llevado a esta zona vinícola a reubicarse entre las más interesantes de España, con una charla titulada «Apostando por el territorio».

Alfredo González, representante de la Administración valenciana, clausurará, poco antes de las 14 horas, estas jornadas vitivinícolas organizadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.

Los vinos valencianos suman veinte medallas en la última edición del Bioweinpreis

V. M. F. VALENCIA

■ Un total de veinte vinos producidos en el ámbito de la Comunitat Valenciana han sido galardonados en la última edición del certamen internacional Bioweinpreis, el único concurso de vinos ecológicos autorizado por la Unión Europea que se realiza con el sistema PAR System, que tiene en cuenta producto, análisis y rango, y que se ha celebrado hace apenas unos días en Alemania con la participación de más de setecientos vinos de veinte países distintos.

La Denominación de Origen Protegida Valencia ha sido la zona productora más laureada, con un total de diez reconocimientos, mientras que la bodega más premiada ha sido Pago Casa Gran, con siete medallas (cinco de oro y dos de plata), con lo que reciben galardón la práctica totalidad de los vinos que elabora el equipo de Carlos Laso. La compañía con sede en Utiel bodegas Palmera vuelve a ser la que obtiene mejores resultados, ya que ha logrado la única medalla Gran Oro

para vinos valencianos con su tinto L'Angelet. Esta misma compañía suma además una medalla de oro con su rosado Palmera.

Los Frailes (tres medallas de oro) y Chozas Carrascal (tres medallas de plata) son otras de las compañías vinícolas que aparecen en el cuadro de honor del certamen junto a Proexa (una medalla de oro y otras de plata), VivoLoVin Eigenmarke (una medalla de plata) y Unión Vinícola del Este (una medalla de plata).

En botella

GASTRONOMÍA

Torres celebra los 60 años de Sangre de Toro

▶ En 1954 bodegas Torres lanza al mercado su primer vino embotellado, Sangre de Toro, con el que Miguel Torres Carbó —tercera generación de esta saga de vinateros— comenzaba a forjar el sueño de crear vinos «conocidos y reconocidos por su calidad en todo el mundo», según reza en la etiqueta del vino. Marca de referencia en España, Sangre de Toro se consolidó con rapidez en todo el mundo, estando presente en más de cien países y adecuando sus matices y cualidades continuamente para adaptarse a las tendencias y gustos de los consumidores. Para celebrar los 60 años de la primera vendimia de este mítico vino, Torres acaba de lanzar la nueva añada con una imagen renovada, sobria y elegante inspirada en los orígenes de este tinto.



ENOTURISMO

El «VinoBus» de la Ruta del Vino regresa a la carretera

▶ La Rita del Vino Utiel-Requena fletará este sábado el segundo «VinoBus» programado para este verano. Con salida desde la calle Xàtiva de Valencia, el autobús visitará la bodega Vera de Estenas, el museo de la Bodega Redonda y el restaurante El Vegano de Utiel. La excursión tiene una duración aproximada de ocho horas, incluye comida típica y tiene un precio de 49 euros. Más información, en www.rutavino.com.

