

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

La Bobal vuelve a Madrid

▶ Casi un millar de personas asisten al evento organizado por la DOP Utiel-Requena el pasado lunes

V. M. F. REQUENA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena celebró el pasado lunes la segunda edición del «Salón de la Bobal en Madrid», un evento promocional en el que estuvieron presentes 16 bodegas adscritas a la Denominación de Origen: Coviñas, Bobal de San Juan, Cueva, Hispano+Suizas, Latorre Agrovícola, Murviedro, Bodegas Utielanas, Cerrogallina, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Finca San Blas, Pago de Tharsys, Sierra Norte, Unión Vinícola del Este, Vera de Estenas y Vicente Gandía. El acto volvió a revelarse como todo un éxito de convocatoria, y cerca de un millar de profesionales del sector y aficionados a la cultura del vino se acercaron al salón Granados del céntrico hotel Intercontinental para descubrir las nuevas propuestas enológicas.

Nada más finalizar este show room, el presidente del Consejo Regulador, José Luis Robredo, destacó «el alto nivel de los visitantes que este año han acudido a la cita con los vinos de Bobal. La presencia de importantes distribuidores, restauradores, sumilleres y periodistas especializados deja a las claras que el público madrileño ya empieza a reconocer y valorar las características de los vinos elaborados con nuestra variedad autóctona, lo que nos anima a repetir este tipo de iniciativas durante la próxima campaña».

Las declaraciones de Robredo coinciden con las sensaciones de los bodegueros, satisfechos y sorprendidos por el alto interés que ha mostrado el consumidor madrileño por estos vinos.



Los vinos de Bobal volvieron a protagonizar un evento en Madrid. CUESTIÓN DE GUSTO

ASOCIACIÓN DE ELABORADORES DEL CAVA DE REQUENA



La Feria del Cava Valenciano ya tiene nuevas fechas

▶ La segunda edición de la Feria del Cava Valenciano ya tiene fechas definitivas para su celebración. El evento, organizado por la Asociación de Elaboradores del Cava de Requena, se celebrará en el Mercado de Colón de Valencia los días 21, 22 y 23 de noviembre. Este año el certamen contará con

una participación de doce bodegas, y se incrementarán las actividades paralelas, dando especial protagonismo a la gastronomía de autor maridada con los cavas producidos en el término municipal de Requena. Por otra parte, el colectivo ha salido de manera satisfactoria su promoción en Madrid, donde media docena de bodegas elaboradoras han reunido a un selecto grupo de periodistas especializados para ofrecer una cata comentada de sus cavas. El acto, celebrado la pasada semana en el hotel Villa Real y estructurado en dos partes perfectamente diferenciadas, sirvió también para acercarse a los principales distribuidores y restauradores madrileños, que tras el evento han mostrado su interés por incorporar en sus catálogos y cartas los cavas producidos por el colectivo. CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

Coviñas inicia los actos para conmemorar su 50 aniversario

VICENTE MORCILLO REQUENA

Con una serie de ponencias que bajo el título «Los retos de las cooperativas para el 2020. Experiencias de éxito» se celebraron en el salón de actos de Coviñas, arrancó el pasado 28 de octubre un ejercicio marcado en rojo en el calendario de esta cooperativa de segundo grado valenciana, ya que la entidad celebra su 50 aniversario.

La jornada técnica, dirigida a los consejeros de las diez cooperativas que integran Coviñas y sus socios, estuvo presidida por el máximo dirigente de la entidad, José Miguel Medina, y contó con la participación del presidente de Grandes Vinos y Viñedos, Antonio Ubide; el director de Oviso, Juan Carlos Pozo; y el subdirector general de la Confederación de Cooperativas

Agroalimentarias de España, Agustín Herrero. Las conferencias fueron clausuradas por el director general de Coviñas, José Ignacio Pérez, quien desarrolló una ponencia titulada «Todo se puede hacer sumando».

Hasta el próximo mes de septiembre, Coviñas celebrará varias actividades para conmemorar los 50 años de su fundación. La entidad ha presentado un nuevo logotipo, y ha programado un encuentro con profesionales del sector este mes de noviembre. Además, tiene previsto presentar un nuevo vino y organizar eventos sociales en diversos emplazamientos.

En Botella

ACTUALIDAD

Peñín sitúa a Gandía como mejor bodega por RCP

▶ La prestigiosa Guía Peñín ha calificado en su última edición a Vicente Gandía como la mejor bodega de toda España, en función de su excelente relación calidad-precio (RCP). Así lo han acreditado los 25 vinos de esta bodega valenciana —recientemente situada entre las 50 mejores bodegas de todo el mundo por la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores del vino— a los que Peñín ha otorgado cinco estrellas, máxima calificación utilizada para premiar la excelencia en la relación calidad-precio, diez más de cuantos obtuvieron esta distinción en la edición del pasado año.

PRODUCTO

Bocopa vendimia las uvas de Monastrell para su Fondillón

▶ La grave sequía ha hecho posible la vendimia especial de un nuevo Fondillón en los viñedos de Bocopa en la localidad alicantina de Castalla, convirtiendo lo que para muchos es un grave problema en una gran oportunidad. Tras un mes de octubre de mucho calor y haber vivido un clima atípico, en Bocopa han seguido la evolución de unos viñedos de Monastrell que han madurado hasta casi la pasificación, con uvas extraordinariamente sanas y con más de 17 grados de azúcar que son idóneas para realizar este vino histórico. Finalizada esta vendimia especial, ha pasado a proceso de estudio por sus enólogos antes de iniciar la auténtica crianza del Fondillón, de al menos 10 años, en barricas de roble de 500 litros.

ACTIVIDADES

Vegamar Selección programa cuatro cursos de cata

▶ La tienda Vegamar Selección (C/ Colón, 37 de Valencia) ha programado diversas actividades para este mes de noviembre. Esta misma tarde se celebra un curso de iniciación a la cata de vinos blancos que se repetirá el próximo sábado 15 a las 12,00 horas. El jueves 20 a las 20,00 horas y el sábado 29 a las 12,00 horas el curso de iniciación a la cata estará centrado en los vinos tintos. Los talleres de Vegamar Selección de noviembre tienen una duración de dos horas e incluyen degustación de productos gourmet. Más información y reservas en el 960 110 110.

