

10 hours ago

Bobal y Mas Déjate sorprender !!!

II Salón D.O. Utiel -Requena en Madrid !!!

Queridos lectores, os comento que este lunes 3 de noviembre de 2014 he asistido a una feria de vinos españoles, ¡esta vez Denominación **Utiel Requena** – "**Bobal y más!** Primero les comento algunos rasgos generales sobre la zona y características de su cepa autóctona para que puedan valorar mejor la nota que les relato. Utiel de Requena es una denominación de origen de España, la cual pertenece a la zona oeste de la provincia de Valencia.

Su tradición vinícola se remonta al siglo VII a. C. Está asentada en una meseta. Regada por el río Magro.

Con predominación de suelos arcillosos.

"Realmente la tradición es de más de 2000 mil años. Por otro lado, son los siglos XII al XVIII., desde la época medieval en que se encuentran las primeras referencias documentales escritas sobre la vid y el vino, como es el caso del Fuero de Requena concedido por Alfonso X El Sabio en el año 1265, en el que se establece la figura de los guardianes de las viñas. Del mismo modo se recogen normas en las Cuartas Ordenanzas de la Villa de Utiel, del año 1514, donde se penalizaban los daños por la entrada de ganado en las viñas. La uva autóctona, Bobal, ya era conocida en el siglo XV. Desde la Reconquista y hasta mediados del siglo XVIII se produce un aumento paulatino del viñedo y de la producción. "

Hablando más sobre la zona y su uva autóctona, la Bobal, puedo contarles que es una uva tinta y austera algo rústica según mi opinión. Con una gran ventaja, ya que son resistentes a las plagas. Con hojas de gran tamaño y hollejo grueso. Su gran potencial está en los vinos de guarda, por su estructura.

De origen Valenciano, Es la segunda variedad tinta de España por el número de hectáreas plantadas.

Una vez comentado algo de historia y características de la zona, decirles que ir a este Salón de Bobal en Madrid ha sido extraordinario, pues he tenido la oportunidad de estar ante una gran variedad de bodegas cada una de ellas con su propia identidad.

Catar vinos 100% Bobal o simplemente vinos varietales de la zona ha sido una gran experiencia sensorial que no me esperaba.

En mi opinión es una denominación de origen en expansión y muy bien trabajada, que seguirá dando sorpresas en España y el mundo. Su consejo regulador es muy consienzudo y vigilante de cómo deben ser las características de sus vinos.

Es una denominación de Vinos muy elegantes y finos al tiempo que carnosos y gastronómicos. Incluso complejos. Son del tipo de vinos que nos ponen a pensar, tal como dice **Alexander Dumas**: «El vino

es la parte intelectual de una comida. Las carnes y legumbres no son más que la parte material».

Estoy de acuerdo con Dumas.



[[http://3.bp.blogspot.com/-T-](http://3.bp.blogspot.com/-T-fR0pdPGh0/VFITD0XIGkI/AAAAAAAAIzU/IOuFNG6jRSo/s1600/WP_20141104_01_18_49_Pro.jpg)

[fR0pdPGh0/VFITD0XIGkI/AAAAAAAAIzU/IOuFNG6jRSo/s1600/WP_20141104_01_18_49_Pro.jpg](http://3.bp.blogspot.com/-T-fR0pdPGh0/VFITD0XIGkI/AAAAAAAAIzU/IOuFNG6jRSo/s1600/WP_20141104_01_18_49_Pro.jpg)]

Inicio La Cata

En mi humilde opinión, los siguientes que a continuación les menciono fueron los que más me sorprendieron:

Pasión de Bobal, 100% Bobal Sierra Norte Bodega



[[http://4.bp.blogspot.com/-](http://4.bp.blogspot.com/-YCoKtEop0J8/VFIRxmxLfyl/AAAAAAAAIyE/eL5U8I4MhyA/s1600/P1060997.JPG)

[YCoKtEop0J8/VFIRxmxLfyl/AAAAAAAAIyE/eL5U8I4MhyA/s1600/P1060997.JPG](http://4.bp.blogspot.com/-YCoKtEop0J8/VFIRxmxLfyl/AAAAAAAAIyE/eL5U8I4MhyA/s1600/P1060997.JPG)]

Me encantó su color rojo picón, en nariz frutas en boca ahumado, especiado, tostados. Goloso. Fascinante!

Cerrogallina Bobal 2011



[[http://2.bp.blogspot.com/-](http://2.bp.blogspot.com/-NHR0bKqSaHA/VFIR6uymael/AAAAAAAAIyM/VxvMYuJofVM/s1600/P1060994.JPG)

[NHR0bKqSaHA/VFIR6uymael/AAAAAAAAIyM/VxvMYuJofVM/s1600/P1060994.JPG](http://2.bp.blogspot.com/-NHR0bKqSaHA/VFIR6uymael/AAAAAAAAIyM/VxvMYuJofVM/s1600/P1060994.JPG)]

Impresionante!

Vino Tinto elaborado con uva Bobal procedente de un solo viñedo con cepas viejas, de más de 90 años de edad (un auténtico hito). Una Bobal muy bien trabajada. En mi opinión de aficionada, aprecié notas de grosella, con unos delicados tostados y especiados en nariz. En boca Fresco, untuoso y en magnífico equilibrio.

Arte Mayor Dominio de La Vega



[http://1.bp.blogspot.com/-Vdk7y_Xts0M/VFISB-iDK5I/AAAAAAAAIyU/SasFCdYABIQ/s1600/P1060981.JPG]

Elaborado con Bobal de tres añadas distintas, 2007, 2008 y 2009, según me contaron en la Feria. Brillante, intenso, inmenso diría yo! Suave, afrutado equilibrado. Maravilloso, tanto en nariz como en boca. No deja indiferente!

Las 2 ces, Chozas de Carrascal



[<http://3.bp.blogspot.com/-0OmaPet-Zi4/VFISihCWN1I/AAAAAAAAIyc/fmiPWnN37Ao/s1600/P1060972.JPG>]

Corresponden a un coupage (lo cual es un término francés que define la práctica de mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar sus cualidades o complementar con las cualidades de unos los defectos de otros) de Bobal (51%), Syrah (10%), Tempranillo (39%). De este vino yo resaltaría su gran Color y su generosidad en boca (es explosivo!), ahumado y fresco. Sentí que lo comería con todo, lo noté gastronómico. ¿Por qué? porque se marida con todo tipo de comidas.

Cava de Chozas de Carrascal



[http://3.bp.blogspot.com/-0ooFeiv_ba0/VFISPbsLMFI/AAAAAAAAIyk/-46dXuI3Qr0/s1600/P1060969.JPG]

Chardonnay y Macabeo. Amarillo muy brillante. Delicado en nariz son notas a bollería o pastelería. Fresco, fino elegante y con gran presencia en boca.

Bo (no, no es un error, es equivalente en valencia a «bueno»)



[http://3.bp.blogspot.com/-IF6rimSNKAA/VFISU031e3I/AAAAAAAAIys/bXzDjN3_Kf8/s1600/P1060964.JPG]

DO Utiel Requena 100% Boba. En nariz, es salvaje, intenso; en boca sabroso y muy agradable, con una gran presencia. Tiene unos toques herbáceos que me recuerdan cuando llueve y a lluvia impregnan el césped o las yerbas del bosque.

Vera de Estenas 2013



[<http://2.bp.blogspot.com/-S3JoJffhkrU/VFISbSmAzJI/AAAAAAAAIy0/nRNolGU6-6c/s1600/P1060955.JPG>]

Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. En nariz me pareció completo y con balsámicos. En boca Potente, complejo y goloso.

Pago de Tharsis Carlota Suria Reserva 2007 Utiel Requena



[<http://3.bp.blogspot.com/-X1c1NeVJuS8/VFISk43b5NI/AAAAAAAAIy8/tJlc0Jg-1HM/s1600/P1060993.JPG>]

Cabernet Franc y Tempranillo, Potente, estructurado, complejo, con mucho cuerpo y muy equilibrado.



[[http://4.bp.blogspot.com/-](http://4.bp.blogspot.com/-tGI62dOt08Y/VFISStwISGQI/AAAAAAAAIzE/f8q4bRCYvww/s1600/P1060978.JPG)

[tGI62dOt08Y/VFISStwISGQI/AAAAAAAAIzE/f8q4bRCYvww/s1600/P1060978.JPG](http://4.bp.blogspot.com/-tGI62dOt08Y/VFISStwISGQI/AAAAAAAAIzE/f8q4bRCYvww/s1600/P1060978.JPG)]

No cabe duda de que el Vino es vida! Y menos duda de que España es una enorme cantera de buenos vinos y además excelente relación calidad precio. Os invito una vez mas a que se interesen por conocer este mundo que no los dejará indiferente.

Cada vino nos aporta sensaciones distintas cada vino es un mundo de aromas, color y sabor. Celebremos la vida con vino con buen Vino.

Deslumbrada por la cepa Bobal! apostemos por la variedad!. Bien **Utiel Requena**, demuestran que están pisando firme y eso se nota en sus vinos.

Esteremos pendientes de sus novedades.

Este gran escaparate de vinos Bobal DO Utiel Requena fue organizado por **Enrique Calduch**. ¡Felicidades equipo! Sin duda un acierto, gracias por acercarnos a todos los que amamos el Vino a conocerlo más en toda su variedad.



[[http://2.bp.blogspot.com/-](http://2.bp.blogspot.com/-ET1pAX4xnEA/VFIS7IVJWOI/AAAAAAAAIzM/cc10otDwkyw/s1600/P1060974.JPG)

[ET1pAX4xnEA/VFIS7IVJWOI/AAAAAAAAIzM/cc10otDwkyw/s1600/P1060974.JPG](http://2.bp.blogspot.com/-ET1pAX4xnEA/VFIS7IVJWOI/AAAAAAAAIzM/cc10otDwkyw/s1600/P1060974.JPG)]

Familia Chozas Carrascal

Salí del Salón enriquecida de haber tenido contacto con tantas bodegas de esa zona de España al tiempo que conmovida por el gran trabajo que están haciendo por su vid. Esa vid que nos acerca que nos mueve mientras agitamos nuestra copa a oler, a catar y a comentar lo que nos ofrece noblemente la vid con la persona que tenemos al lado o atrás y es que el vino nos hace más sociables como bien dice **Brassens**: "El mejor vino no es necesariamente el más caro, sino el que se comparte".

No en vano dice **Pasteur** "Un vino es la más sana e higiénica de las bebidas"

Es una realidad que satisface nuestra imaginación y sensaciones.

Gracias por estar ahí

Besos

Hoss

Contacto:

Queridilla@yahoo.com

Publicado 10 hours ago por [queridillahos](#)

Añadir un comentario

Introduce tu comentario...

Comentar como: Cuenta de Goc ▼

Publicar

Vista previa