

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872



Los vinos de Bobal elaborados en el ámbito de la DOP Utiel-Requena han protagonizado un evento promocional en New York. LEVANTE-EMV

La DOP Utiel-Requena «cruza el charco» con sus vinos de Bobal

► El organismo organiza por primera vez un evento para promocionar sus caldos fuera de España

VICENTE MORCILLO REQUENA

El salón Double Tree del hotel Hilton Metropolitan de la ciudad estadounidense de Nueva York ha acogido esta semana el primer evento promocional organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena fuera de España. El evento, dividido en dos partes, ha contado con la asistencia de más de un centenar de profesionales del sector del vino en Estados Unidos (importadores, distribuidores, sumilleres y periodistas especializados), que han tenido la oportunidad de descubrir las elaboraciones de once de las bodegas más representativas de esta región vitivinícola (Aranleón, Bodegas Iranzo, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Vinícola Requenense, Primum Bobal, Cheru-

bino Valsangiacomo, Pago de Tharsys, Coñas, Cerrogallina y bodegas Murviedro).

El evento arrancó el pasado martes con el seminario «Unveiling Bobal», que ha sido impartido por la presidenta de QWWine-Experts, Nora Favelukes, y el periodista especializado en vinos Brian Freedman. En esta primera parte ha tenido lugar también una cata magistral en la que se ha desarrollado la historia de Utiel-Requena y de su uva autóctona Bobal a través de sus vinos.

Tras esta cata de «bobales» dirigida a profesionales, el evento se transformó en un «show room» de vinos en el que las once bodegas participantes han tenido la posibilidad de entablar relaciones comerciales con profesionales del sector del vino neoyorkinos. En este sentido, el pre-

sidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, José Luis Robredo, ha afirmado tras la celebración de este evento promocional que «ha sido una experiencia totalmente positiva para el colectivo y supone un acierto y un inicio de contactos con excelentes perspectivas para seguir creciendo».

Por su parte, Nora Favelukes ha incidido en que la presentación «ha sido un bonito comienzo de los vinos de Bobal en Nueva York y supone una primera piedra fundamental». Favelukes ha añadido que «siento en la piel que tienen aquí un futuro extraordinario, por la calidad de los vinos, la ventajosa relación calidad-precio y la calidad humana de las personas que trabajan en las bodegas que hoy nos han acompañado».

La DOP Valencia promocionará sus vinos en el Mercado de Colón

V. MORCILLO VALENCIA

En su apuesta por acercarse al consumidor final y fomentar el consumo de sus vinos, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia celebra del 6 y 8 de marzo un evento en el Mercado de Colón de Valencia en el que estarán presentes las bodegas más representativas de este organismo.

La iniciativa se enmarca dentro de la cam-

paña promocional que la DOP Valencia va a poner en marcha para potenciar la imagen de calidad de sus vinos e incentivar su consumo, y en la que se contemplan diversas acciones en la capital, así como en otros municipios de la provincia, en los que se darán a conocer las excelencias de sus vinos.

De este modo, la campaña arranca con la celebración de este evento, en uno de los lugares más emblemáticos del centro de nue-



Mercado de Colón. CUESTIÓN DE GUSTO

tra ciudad, como es el Mercado de Colón, aprovechando la gran afluencia de público por el inicio de las fiestas falleras.

En Botella

ACTUALIDAD

Experiencia Verema reúne a 3.000 invitados en Las Arenas

► Cerca de 3.000 personas han participado durante el pasado fin de semana en la Experiencia Verema, un evento enológico de ámbito estatal organizado por Verema.com en el hotel Las Arenas de Valencia con la participación de más de 80 bodegas de toda España. El show room de bodegas celebrado en la jornada inaugural fue la actividad más multitudinaria. Durante la jornada del sábado se realizaron diversas catas y se celebró la entrega de los premios Verema 2014, elegidos por los usuarios de la web, que este año han recaído en bodega Rafael Palacios, bodegas Luis cañas, Sara Pérez, Marqués de Riscal 150 aniversario Gran Reserva 2004, Viña Tondonia blanco Reserva 1999, Muga rosado 2013, Palo Cortado de Añada González Byass 1982, Secret del Priorat 2011, Gramona Imperial Gran Reserva 2008, Oro Bailén Reserva Familiar, restaurante El Bohío, copas Riedel y Jamón Ibérico Extreme.



ACTIVIDADES

La DOP Alicante organiza un ciclo de cata de aceites

► El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante acogerá durante los tres primeros lunes de marzo un ciclo de catas de aceite de oliva virgen extra (AOVE) impartidas por el especialista Gonzalo Estela Pastor. Estela impartirá los conocimientos básicos, de forma combinada, atractiva y con un trato especial hacia los aceites alicantinos, para que el alumno ya introducido confirme sus habilidades o, en caso de meros conocedores, se introduzcan en el mundo de las sensaciones del aceite de oliva. Con esta iniciativa, el Consejo Regulador de la DOP Alicante quiere tratar de mejorar la formación en todos los aspectos de los productos de calidad de Alicante que necesitan revalorizarse.



Somos variedad.

Pide vinos de la D.O. Valencia.

