Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA

Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

Los otros «Bobales»

▶ Con un potencial de producción casi ilimitado, enólogos y bodegueros de la comarca Requena-Utiel siguen apostando por la diferenciación como argumento para conquistar al consumidor

VICENTE M. REQUENA

■ Durante años, la DOP Utiel-Requena ha contado con un tesoro que, aunque a la vista de todo el mundo, parecía escondido para los consumidores. La uva Bobal —que actualmente representa el 75% de la extensión de viñedo de esta región vitivinícola— ha sido durante demasiados años un actor secundario, de reparto, entre un elenco de variedades de uva que, apoyadas por buenas elaboraciones y eficaces campañas de marketing, se ganaban añada tras añada el respeto de los aficionados al mundo del vino.

Por fortuna, esa situación ha cambiado, y hoy la Bobal es una uva respetable y respetada tanto por el sector profesional (viticultores y enólogos han sabido adaptar sus métodos a las cualidades de esta uva) como por los consumidores, que comienzan a decantarse de manera cada vez más mayoritaria hacia tintos hechos con esta casta.

Más allá de los tradicionales jóvenes y crianzas elaborados con esta uva (bien sea de manera exclusiva o acompañada de otras castas), algunos enólogos y bodegueros han buscado una mayor diferenciación para sus vinos de Bobal, recurriendo a métodos, sistemas y técnicas en campo y bodega que permiten aportar un valor añadido a sus vinos. Un buen ejemplo es el tinto **Cerrogallina** (bodegas CerroGallina), vino elaborado en Campo Arcís bajo el asesoramiento de José Hidalgo que se argumenta en una pequeña parcela de cepas de Bobal casi centenarias sometidas a un alto estrés hídrico para minimizar su producción de uva y obtener racimos de mayor concentración.

Volcado sobre el viñedo también se produce el **Finca Terrerazo** (bodegas Mustiguillo), un vino de Bobal que nace de la viticultura de precisión que Toni Sarrión aplica a sus cultivos para obtener unos racimos que poco tienen que ver con los que habitualmente produce esta variedad en condiciones normales.

La diferenciación a partir del terruño es notable en el **Arte Mayor,** un vino elaborado por Dani Expósito en Dominio de la Vega que se produce a partir de tres añadas diferentes —con distinto grado de crianza en roble— de una misma parcela de viejos viñedos cultivados en secano.

Las nuevas tecnologías al servicio de la enología juegan un papel fundamental en **Al Vent** (Grupo Coviñas), donde Diego Morcillo recurre a dos técnicas de elaboración basadas en el contraste de temperatura para fijar aromas y sabores.

Por su parte, **Bobos** (Hispano+Suizas) muestra el lado más «cosmopolita» de la uva con un vino que conjuga la viticultura de Rafa Navarro y la enología de Pablo Ossorio. Uno de los últimos en incorporarse a esta colección de originales Bobales de nuevo cuño ha sido **Caprasia** (Vegalfaro), un tinto con el que Rodolfo Valiente se adentra en el mundo de la crianza en ánforas de terracota.

Son buenos ejemplos de la nueva realidad de la versátil Bobal, pero no los únicos. Etiquetas como Pelio Bobal, Sentencia, Olivastro, Duque de Arcas (uno de los primeros vinos que la DOP Utiel-Requena ha contraetiquetado con el nuevo sello de calidad «Bobal Alta Expresión») o Exuperio representan una nueva manera de entender la viticultura y la enología en la que lo importante es adaptar los métodos de cultivo y elaboración a las cualidades de la uva.

En Botella

ACTIVIDADES
«Ocho vinos, ocho conciertos» en Chozas Carrascal

▶ La BBTeca y Chozas Carrascal acaban de presentar una iniciativa que conjuga vino, música y enoturismo. Bajo el título «Ocho vinos, ocho conciertos», a partir de este próximo domingo se desarrollarán una serie de conciertos en las instalaciones de la bodega, en e término municipal de Requena. El primer concierto tendrá lugar en la sala de barricas el domingo 15 de febrero a las 12 horas con la actuación de la soprano Begoña Martínez y el pianista Jesús Debón, que interpretarán canciones de las comedias musicales americanas de los años 20 y 30 bajo el título genérico «Anything goes...». Más información y reserva de plazas llamando al teléfono 96 193 07 08.

ACTUALIDAD
Bocopa lanza la nueva añada del Laudum Chardonnay

▶ Bodegas Bocopa acaba de lanzar esta semana la nueva añada 2014 de su vino blanco fermentado en barrica Laudum Chardonnay, un vino que estaba totalmente agotado desde antes de Junio del 2014 y sale ahora al mercado con mucha expectación después de haber permanecido en barricas de roble Allier. Con una serie de 25.000 botellas, es un vino elaborado a partir de uvas vendimiadas por la noche para evitar oxidaciones y potenciar su carga aromática.

El concurso de aceites de oliva «Ciudad de Utiel» alcanza su vigésima convocatoria

V. M. F. REQUENA

■ El ayuntamiento de Utiel y la empresa Aceites de las Heras acaban de poner en marcha una nueva edición —y ya van veinte— del concurso de aceite de oliva virgen extra de la Comunitat Valenciana «Ciudad de Utiel», un certamen que cuenta con la colaboración de la Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua y el Panel de Catas de Aceite de Oliva de la Comunitat Valenciana; y que se ha convocado para el próximo 15 de mayo.

El concurso de aceite de oliva virgen extra (AOVE) «Ciudad de Utiel» se celebró por primera vez hace dos décadas con el objetivo de medir el nivel de los aceites valencianos y poner en valor su consumo. Veinte años después, el certamen goza de una merecida buena reputación, tanto por el alto nivel de las muestras inscritas en cada convocatoria como por el alto grado de exigencia del comité de cata. Este año, en el que junto al citado certamen se disputa el noveno concurso de aceites de oliva vírgenes ecológicos, se ha establecido un calendario que se abrirá el próximo nueve de marzo con el comienzo del periodo de inscripción y recepción de muestras, que concluirá el 30 de marzo. Como viene siendo habitual en las últimas ediciones del concurso, los organizadores han establecido tres galardones (primer, segundo y tercer premio) en la categoría general (AOVE). Además, se otorgarán dos premios especiales: el premio especial al mejor aceite de oliva virgen extra amparado por el sello de la DOP Aceites de la Comunitat Valenciana y el premio especial al mejor aceite de oliva virgen extra ecológico.

Foto de familia de una reciente entrega de premios del concurso «Ciudad de Utiel». CdeG

El Concurso de AOVE «Ciudad de Utiel» está abierto a la participación de todas aquellas empresas aceiteras que tengan su sede en el ámbito de a Comunitat Valenciana. Los organizadores solamente admitirán a concurso aquellas muestras que, acreditadas que han sido elaboradas a partir de aceitunas procedentes de la Comunitat Valenciana, forman parte de un lote homogéneo de, al menos, mil litros.