

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCADO VALENCIANO
Cada semana los 22 días

Las ventas de nuevos vinos de la DOP Valencia crecen un 26 %

▶ Los nuevos caldos logran el aplauso de los consumidores y animan las cifras de exportación

VICENTE MORCILLO VALENCIA

El consumo de los llamados nuevos vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia (entre los que se encuentran los vinos de aguja, los espumosos y los «Petit Valencia») ha registrado un fuerte crecimiento durante los primeros meses de este 2013, con un incremento en el volumen de ventas del 26% con respecto al mismo periodo del pasado año 2012.

Este dato confirma algo que ya señalaban algunas bodegas valencianas durante los últimos meses sobre la necesidad de crear nuevas tipologías de vinos adaptadas al gusto de los nuevos consumidores de mercados internacionales. Con unas ventas que rozan el millón de botellas, estos nuevos vinos representan una alternativa diferente para aquellos consumidores que buscan unos caldos jóvenes, frescos, fáciles de beber y de menor graduación alcohólica que los convencionales.

Detrás de este crecimiento en las ventas no están sólo los consumidores. Algunas bodegas han apostado decididamente por poblar de productos este segmento del mercado, sobre todo orientándose a la exportación. El caso de Cheste Agraria (cuyas elaboraciones se comercializan a través de Anecoop) es, probablemente, el más significativo, con etiquetas como Reymos, Amatista, Velada, Poquito Zazo, Flores de Amarillo, Sojo, Sueño de Moscato o Viña Tendida, presentes en más de medio centenar de países de todo el mundo. Murviedro tam-



bién ha reaccionado con rapidez a las demandas del mercado. Aunque ya elaboraba referencias como «Vino de Aguja» con marcas como La Vela o Estrella Frizzante, la compañía ha lanzado recientemente una nueva línea de productos «Petit Valencia» con el sello Murviedro Moscato que está teniendo una gran aceptación en Europa y Estados Unidos. Enguera, con su excelente «Verdill de Gel» o Bodegas El Villar también contraetiquetan algunas de sus referencias con el distintivo de estos nuevos vinos.

Petit Valencia: El sello de los vinos de baja graduación alcohólica

Desde hace cerca de un año, el reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia recoge entre sus categorías una nueva tipología de vino: Petit Valencia. Bajo esta mención las bodegas amparadas por el organismo regulador tienen la oportunidad de producir y comercializar productos de baja graduación alcohólica (con un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 4,5% vol. que pueden tener o no azúcar residual, elaborados de forma natural, y con un grado alcohólico total máximo permitido de 9% vol., para su uso como vino joven). La nueva categoría de productos amparados por la DOP Valencia nació a petición de las propias bodegas, que habían trasladado al organismo la necesidad de certificar unos caldos con cada vez mayor aceptación en los principales mercados internacionales. Compañías como Bodegas Enguera, Cheste Agraria o Murviedro ya ofrecen a sus clientes algunas referencias contraetiquetadas como Petit Valencia. VICENTE MORCILLO VALENCIA

En Botella

ACTUALIDAD Utiel-Requena entrega hoy los premios DiVino

▶ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena celebra hoy, jueves, su gala anual de entrega de los premios DiVino, que cumplen su sexta edición. La investigadora Amparo Querol, el historiador Ricardo García, el ingeniero agrónomo José Vicente Guillerm, el presidente de la Generalitat Albert Fabra, FASCV, el IVC-R y la bodega Chozas Carrascal serán los galardonados este año en una gala que se celebrará en el hotel Westin Valencia.

MERCADOS

La Conselleria de Economía organiza una misión inversa

▶ Ocho importadores de seis países diferentes (Brasil, México, Estados Unidos, India, China y Polonia) han participado durante la última semana en una misión inversa organizada por la Conselleria de Economía, Industria, Turismo y Empleo y protagonizada por casi una treintena de bodegas de la Comunitat Valenciana. Se trata de importadores que representan a empresas consolidadas en el sector, que buscan ampliar su cartera de clientes e incorporar, en algunos casos por primera vez, vino español. La directora general de Internacionalización, Mar Casanova, ha destacado el éxito de esta iniciativa en el sector del vino, afirmando que «las bodegas de la Comunitat Valenciana mantienen una actitud proactiva con respecto a todas las iniciativas que planteamos para impulsar su presencia en los mercados exteriores».

La Ruta del Vino fletará autobuses gratuitos para acudir a Requena este fin de semana

V. M. REQUENA

La Asociación «Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena» fletará durante todo este fin de semana una serie de autobuses gratuitos que enlazarán Valencia y diversos municipios de la comarca con la ciudad de Requena, donde a partir de mañana viernes se celebra la tercera edición del certamen eno-gastronómico «Tapeando la Ruta».

El primero de los autobuses realizará su recorrido durante las jornadas del viernes y el sábado y unirá Requena con otros términos municipales de la comarca como Villargordo del Cabriel, Fuentesrobles, Caudete de las Fuentes, Utiel y San Antonio. El horario durante ambas jornadas será el siguiente: salida a las 20,30 horas desde Villargordo del Cabriel con paradas en el resto de municipios citados y regreso a las

01,30 horas desde Requena Villargordo del Cabriel. El segundo de los autobuses (rebautizados para la ocasión como «Vinobuses») estará operativo durante la jornada dominical y tendrá su punto de partida en la puerta del hotel Senator Parque Central (plaza Manuel Sanchís Guarmer de Valencia) a las 9,30 horas; para regresar desde Requena las 17,30 horas. Este último servicio incluye, además de la asistencia al cer-

tamen «Tapeando la Ruta», una visita con cata de vinos incluida a una de las bodegas asociadas al colectivo. Para reservar la plaza los usuarios pueden dirigirse a la web de la ruta www.rutavino.com, desde donde podrá formalizar la reserva o solventar cualquier duda al respecto.

La tercera edición de «Tapeando la Ruta» se celebra del 5 al 7 de julio en la plaza de Albornoz de Requena con la participación de las principales bodegas de la DOP Utiel-Requena, cinco restaurantes de la zona y una carnicería tradicional. El certamen abrirá sus puertas el viernes y sábado de 21,30 a 24 horas y el domingo de 12,30 a 14 horas.