

Se generaliza la vendimia de uvas blancas en la DOP Utiel-Requena

► Hasta la próxima semana no comenzarán a recolectarse los racimos de la variedad autóctona Bobal

VICENTE M. REQUENA

■ Los agricultores con viñedos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena han comenzado a vendimiar las variedades de uva blancas (principalmente Chardonnay y Macabeo). Tras llegar los primeros remolques a las bodegas, el presidente del Consejo Regulador, José Luis Robledo, ha afirmado que «el estado de las uvas es óptimo y su calidad es excelente, ya que debido a la escasez de lluvias no ha habido enfermedades criptogámicas durante el ciclo vegetativo».

Con todo, dada la distribución de variedades en esta región vitivinícola —con una mayor presencia de variedades tintas—, el grueso de la vendimia comenzará a recogerse a partir de la próxima semana, cuando las zonas más cálidas de la comarca Requena-Utiel comiencen a ver como alcanzan su grado óptimo de maduración las uvas de la variedad Bobal, que representan más de un 75% de la extensión total de viñedo en la zona.

Durante las últimas semanas, los técnicos del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena vienen realizando diversos controles aleatorios para verificar el estado de maduración de los viñedos. Para realizar este seguimiento se recogen muestras en casi medio centenar de puntos geográficos distribuidos por todo el territorio de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena —atendiendo a diferentes criterios de altitud, insolación y tipo de terreno—, que son enviadas para su análisis al Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología de Requena, donde se



La vendimia de la variedad Bobal no arrancará hasta dentro de unos días. LEVANTE-EMV

analizan diversos parámetros como el grado beaumé —que mide la concentración de azúcares y, por tanto, el previsible grado alcohólico del vino tras la fermentación—, la acidez total, el Ph, el ácido málico y el potencial colorante de las bayas. Los resultados se publican periódicamente en la web del Consejo Regulador para que agricultores, enólogos y demás profesionales vinculados con el mundo del vino puedan conocer la evolución de los viñedos según la zona en la que se encuentren.

Tras los controles realizados, y una vez iniciada la vendimia y conocidas las estimaciones de algunos agricultores a pie de campo, desde el Consejo Regulador se apunta a que este año «pueda haber una merma en la cosecha que podría llegar incluso al cuarenta por ciento».

Con una superficie de viñedo inscrita de más de 34.000 hectáreas repartidas por nueve términos municipales, la DOP Utiel-Requena es una de las principales productoras de uva para vinificación de toda España.

Wine Enthusiast coloca un vino de bodegas Vicente Gandia entre los mejores del mundo

V. M. F. VALENCIA

■ La prestigiosa revista norteamericana Wine Enthusiast, una de las dos publicaciones más influyentes en los Estados Unidos, ha incluido en su ranking al vino blanco Nebla 2013, un Verdejo 100% de Bodegas Vicente Gandia amparado por la DO Rueda, situándolo en el puesto sesenta y ocho de los mejores vinos de todo el mundo en cuanto a su relación calidad precio se refiere.

Se da la circunstancia de que éste es el segundo reconocimiento que recibe la citada referencia durante el mismo año —2014— teniendo en cuenta los 89 puntos sobre 100 otorgados por la revista Wine Spectator, otra de las publicaciones con mayor influencia en el sector vinícola mundial.

Nebla 2013 es un blanco joven que expresa la frescura con que amanece el día tras una noche de vendimia. Su singular mezcla entre el frío de las noches, la característica niebla de la tierra de Rueda y el sol de las mañanas, dan como resultado este monovarietal 100% Verdejo de gran expresividad frutal y fresco paladar.



En Botella

ACTUALIDAD

Vegamar realiza una cata de uvas en su local de Valencia

► La tienda Vegamar Selección (C/ Colón, 37 de Valencia) celebra esta misma tarde, a partir de las 20,30 horas, una peculiar cata de uvas conducida por el enólogo Pablo Ossorio. La actividad, en la que se podrá aprender a diferenciar distintos tipos de uvas blancas y tintas y conocer sus principales características, tiene una duración aproximada de dos horas en las que se incluye una presentación teórica, cata de diferentes variedades y una degustación de productos gourmet. Se trata de una actividad de plazas limitadas por orden de reserva. Para más información se puede llamar al teléfono 960 110 110.

GASTRONOMÍA

La Feria del Jamón de Teruel celebra su 30º aniversario

► La ciudad de Teruel inaugura mañana viernes su tradicional Feria del Jamón, una iniciativa que alcanza este año su trigésima edición y que se prolongará hasta el 14 de septiembre. El certamen, en el que el producto estrella de la gastronomía turolense comparte escenario con otros alimentos tradicionales, incluye numerosas actividades paralelas, entre ellas un concurso de tapas, una exhibición de cortadores de jamón y otra serie de iniciativas enfocadas a profesionales, niños y público en general.



Alumnos de una de las primeras ediciones del máster. LEVANTE-EMV

La DOP Valencia abre el plazo de inscripción para el máster de sumiller

VICENTE M. VALENCIA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia acaba de abrir el plazo de inscripciones para cur-

sar el Máster de sumiller especialista en vinos valencianos, una iniciativa que alcanza este año su cuarta edición y que mantiene el objetivo de seguir impulsan-

do una verdadera cultura del vino en la Comunitat Valenciana.

El curso, que se impartirá entre los meses de octubre a junio del próximo año, amplía su temario con la incorporación de un nuevo módulo dedicado a «Enología y Viticultura básicas». Además se incluirán otras interesantes novedades con respecto a ediciones anteriores, sobre todo en lo relacionado a una mayor profundización en lo relacionado con la viticultura.

El Máster se dividirá en ocho módulos, de entre treinta a treinta y seis horas de duración, y cada módulo constará de clases teóricas, actividades prácticas, catas de vinos y visitas a bodegas.

Los módulos tendrán una duración de tres horas lectivas diarias y se distribuirán en bloques de 90 minutos de teoría (con presentaciones desarrolladas por cada uno de los docentes), 20 minutos de pausa y otros 70 minutos de prácticas de cata de vinos relacionados con el tema estudiado cada día lectivo en los que se catarán entre cuatro y cinco referencias diferentes. Tanto el método como la ficha de cata descriptiva utilizados en este máster son unificados y han sido desarrollados específicamente para este curso.

La excelente acogida de las anteriores ediciones ha llevado al Consejo Regulador de la DOP Valencia a seguir impulsando un año más esta iniciativa pionera en la Comunitat Valenciana.