

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

David Ferrer apadrina el inicio de la campaña en la DOP Alicante

▶ El tenista escenifica hoy el arranque de la vendimia en las instalaciones de El Sequé, en Pinoso



El tenista David Ferrer. CUESTIÓN DE GUSTO

VICENTE MORCILLO REQUENA

Las instalaciones de las bodegas El Sequé, en el término municipal de Pinoso, han sido elegidas este año para acoger una nueva edición del evento «Vendimia Abierta», que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante organiza cada año para conmemorar el inicio de la campaña vendimial en su ámbito de cobertura. Así, a lo largo de esta misma mañana los responsables de la entidad reguladora darán por inaugurada de manera simbólica la vendimia 2013 en la DOP Alicante en un acto que tendrá como protagonista al tenista alicantino David Ferrer, designado por el colectivo vitivinícola como padrino de la campaña de recogida de uva de este año.

Para el comité ejecutivo del Consejo Regulador, David Ferrer representa ante todo



Viñedos en la DOP Alicante. CUESTIÓN DE GUSTO

la tenacidad, el esfuerzo, el compromiso y la confianza de un deportista que ha ganado 11 títulos individuales, dos títulos de dobles y ha alcanzado otras 14 finales ATP. Igual de impresionante es el hecho de que David —actual número 4 del ranking profesional del tenis mundial— ha alcanzado las semifinales en tres de los cuatro prestigiosos torneos de Grand Slam (Australia, Roland Garros y Open USA). También ha sido protagonista en la Copa Davis, ayudando a España a ganar en tres de sus cinco títulos.

Ferrer sucede en el cargo de «Padrino de la vendimia de la DOP Alicante» al también deportista Nico Terol, que apadrinó la vendimia 2012 en un acto celebrado en Heretat de Cesilia. Esta es la sexta ocasión en la que el colectivo presidido por Antonio Miguel Navarro escenifica el inicio de la vendimia en Alicante. En 2006 y 2007 fueron Juan Carlos Ferrero y Andoni Goicoetxea los encargados de vendimiar los primeros racimos del año. Tras dos campañas sin celebraciones, éstas se retomaron en 2010 con la participación de la soprano Ana María Sánchez en la bodega Sierra Salinas, a quien sucedería el cocinero Quique Dacosta en 2011 en las instalaciones de bodegas Francisco Gómez.

Al margen de esta celebración, los técnicos del Consejo Regulador de la DOP Alicante auguran una cosecha de uva para vinificación sensiblemente mayor en términos generales que la registrada en la anterior campaña.



José Luis Robredo
Presidente del CRDOP Utiel-Requena

El Rincón de Utiel-Requena

Vendimia tardía pero con una calidad de uva excelente

Parece que la vendimia nunca llega. La climatología de este cuatrimestre ha sido más fría que los últimos años y eso conllevó un retraso en la floración de entre doce a quince días, que a su vez ha retrasado la vendimia en general. También ha sido un año más lluvioso, de enero a agosto incluidos llevamos una media de 358,5 litros por metro cuadrado. Se espera una cosecha atípica. Se calcula que será parecida a la del año pasado donde tuvimos una cifra un 25% inferior a una campaña normal, y donde la calidad de la uva es buena. Sólo nos preocupa que puedan caer lluvias este mes de septiembre porque necesitamos más días secos y soleados. Las temperaturas registradas durante todo el verano, de día cálidas (pero no excesivamente) y de noche frescas (con un buen diferencial de temperaturas día-noche), caracterizan a esta zona por tener unos vinos con unas cualidades organolépticas diferentes a la de otros territorios.



El servicio técnico de la DOP Utiel-Requena realiza exhaustivamente sus controles de maduración ofreciendo ya un primer balance cualitativo de la situación actual de la cosecha 2013 para esta zona. De entre las conclusiones más significativas, además del mencionado retraso madurativo, son que el viñedo presenta un excelente estado vegetativo. El Boletín de Maduración elaborado por el Consejo Regulador especifica también la localidad y paraje en que ha sido tomada cada una de las muestras, dato que sumado al de la variedad, altitud y año de plantación del viñedo «testigo» permite al viticultor establecer una comparación con sus propios viñedos en función de su ubicación y características.

Hasta el comienzo de la vendimia en cada zona, el Consejo realizará semanalmente estos controles de maduración, que se extenderán al conjunto de la Denominación de Origen, lo que permitirá ofrecer una visión global de la situación y perspectivas de la cosecha 2013 en Utiel-Requena.

Vera de Estenas obtiene la calificación de «Vino de Pago»

V. M. VALENCIA

La bodega Vera de Estenas, una de las pioneras en la elaboración de vinos de calidad en la DOP Utiel-Requena, acaba de convertirse en la cuarta compañía de la Comunitat Valenciana en obtener la calificación oficial de «Vino de Pago», denominación que representa la máxima calidad del vino en España.

La bodega, con sede en el término mu-

nicipal de Utiel y a cuyo frente se encuentra Félix Martínez Roda, inició a finales del año 2009 los trámites para obtener la certificación, iniciándose así un proceso que ha cristalizado ahora con la publicación en el Diario Oficial de la Comunitat Valenciana de la resolución favorable por parte de la Consellería de Agricultura.

En el pliego de condiciones estipulado para Vera de Estenas se establece una su-

perficie total de viñedo de 45 hectáreas alrededor de la bodega en las que se cultivan Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay. En el citado pliego también se establecen los parámetros analíticos y organolépticos que deben acreditar los vinos etiquetados con esta nueva denominación «Pago de Vera de Estenas».

Por el momento la bodega comercializará como «Vino de Pago» las marcas Viña Lidón y Vera de Estenas; mientras que otras reconocidas etiquetas de esta bodega valenciana como Casa Don Ángel o Viña Mariola seguirán portando la contraetiqueta de la DOP Utiel-Requena.



BODEGAS BOCOPA • Paraje Les Pedreres • Autovía A-31, Km. 200-201

03610 PETRER (Alicante-España) • T + 34 966 950 489 • F + 34 966 950 406

www.bocopa.com • info@bocopa.com



VINOS DEL MEDITERRANEO - ALICANTE