

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

Ocho bodegas de Requena crean la asociación de elaboradores de cava

▶ El colectivo pretende velar por la calidad de sus espumosos y contribuir a su promoción



Logotipo de la asociación. CUESTIÓN DE GUSTO

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ Ocho bodegas ubicadas en el término municipal de Requena acaban de constituir la «Asociación de Elaboradores de Cava de Requena», una entidad que nace con múltiples objetivos, entre ellos los de velar por la calidad de sus espumosos y contribuir a la promoción de los cavas producidos en Requena (único término municipal de la Comunitat Valenciana donde está permitida la elaboración de este tipo de vinos bajo el sello de la Denominación de Origen Cava).

La nueva asociación está presidida por José Hidalgo Camacho, gerente y director técnico de Unión Vinícola del Este (UVE), una de las últimas compañías en instalarse en Requena. Junto a UVE, el colectivo queda formado por Coviñas, Dominio de la Vega, Chozas Carrascal, Torre Oriá, Pago de Tharsys, Hispano+Suizas y Vegalfaro. Por el momento, esta nueva asociación se ha limitado a sentar las bases por las que se regirán durante los próximos años, aunque ya están trabajando en el diseño de una página web y en la organización de un evento dirigido al consumidor final que se celebrará en Valencia antes de que concluya el presente año.

Para José Hidalgo, resultaba «fundamen-



Pupitres llenos de botellas de cava en Dominio de la Vega. CUESTIÓN DE GUSTO

tal que los elaboradores de cava de Requena nos uniésemos para defender nuestros intereses comunes y desarrollar iniciativas conjuntas que, por separado, resultarían muy complejas». El presidente asegura haber diseñado «una hoja de ruta común para los ocho asociados en la que se detallan cada uno de los objetivos que nos hemos trazado».

Así, entre los fines de la asociación destacan impulsar el conocimiento y definición de los productos amparados por la DO Cava elaborados en el término municipal de Requena, promover y difundir la cultura y prestigio de los mismos, establecer medidas que permitan incrementar el nivel cualitativo de sus elaboraciones, apoyar la investigación,

generar sistemas de certificación y control homogéneos o desarrollar propuestas de colaboración con colectivos vinculados a la gastronomía de calidad.

Desde que a principios de la década de los noventa del pasado siglo XX se regulase la elaboración de vinos espumosos de segunda fermentación en botella bajo el sello de la DO Cava, el término municipal de Requena ha protagonizado un continuo crecimiento en lo referente a la producción de este tipo de vino. Durante el pasado ejercicio, las bodegas autorizadas por la DO Cava produjeron algo más de dos millones de botellas, una cifra que, según las previsiones de los propios elaboradores, continuará creciendo durante las próximas campañas.



José Luis Robredo
Presidente del CRDOP Utiel-Requena

El Rincón de Utiel-Requena

La futura PAC 2014/2018 a debate en la DOP Utiel-Requena

E

l Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel



Requena acogerá el próximo 12 de agosto las «Jornadas de Innovación e Investigación Vitivinícola», organizadas por la DO y enfocadas fundamentalmente en dar a conocer las necesidades de I+D+i del sector.

Entre los objetivos genéricos destacan el debatir y analizar la situación actual del sector del vino cooperativo y establecer un punto de encuentro donde intercambiar puntos de vista y consensuar posibles estrategias comunes. Asimismo, fortalecer las relaciones entre la investigación aplicada y las empresas, la identificación de proyectos colaborativos de I+D+i de ámbito regional y supra regional, apoyando su ejecución, y finalmente el contribuir en el desarrollo de un sector vitivinícola competitivo, de una manera integral, tecnológica, económica y social.

En consecuencia con estos objetivos, los destinatarios de estas Jornadas son enólogos, técnicos de producción, gerentes, presidentes o personal directivo de bodegas e industrias vitivinícolas, laboratorios de investigación, centros de formación técnica, escuelas superiores, universidades e investigadores. Además de contar con entidades y personas involucradas en la investigación, el desarrollo y la innovación vitivinícola.

Iremos informando próximamente tanto en Facebook (www.facebook.com/utielrequena) como en Twitter (@DOutielrequena) a las que desde aquí hago un llamamiento para que os adentréis, y os hagáis fans y seguidores.

La entidad financiera Cajamar convoca la novena edición de su concurso de vinos

V. M. VALENCIA

■ La entidad financiera Cajamar ha hecho públicas las bases que regirán la novena convocatoria del concurso de vinos Cajamar, una iniciativa puesta en marcha en su día por la desaparecida Caja Campo con el objetivo de apoyar al sector del vino y fidelizar a sus clientes.

Como en ediciones anteriores, el concurso queda reservado a aquellas bodegas que sean clientes de la entidad y que estén acogidas a alguna denominación de origen registrada. Los vinos a concurso deberán tener una comercialización regular en el mercado, con una denominación y etiquetado propio y una producción mínima de 30.000 botellas. El premio del certamen consiste en la adquisición por parte de Cajamar de 30.000 botellas a un precio único y cerrado, que servirán como regalo navideño entre los clientes de Cajamar DT Levante Interior.



Logotipo del concurso. CUESTIÓN DE GUSTO

Sin duda el premio es, junto al prestigio que año tras año ha ido cobrando el concurso, el principal reclamo para las bodegas, ya que les permite vender una alta cantidad de botellas a un precio razonable que

tienen como destino cerca de 30.000 familias valencianas, con el consiguiente impacto mediático que supone llegar a tantas personas en una época tan señalada como la Navidad.

Para esta novena edición del concurso, Cajamar ha determinado que el vino objeto de selección sea un tinto (de una o varias variedades) que haya permanecido entre tres y seis meses en bodega de roble. El plazo de inscripción permanecerá abierto hasta el próximo 23 de agosto. Siete días después, el viernes 30 de agosto, un comité de cata —presidido por el ingeniero agrónomo José Vicente Guillem Ruiz y compuesto por catadores de reconocido prestigio elegidos entre las distintas denominaciones de origen que hayan presentado vinos a concurso— seleccionará el vino ganador del certamen, cuyo fallo será oficializado durante el transcurso de la Feria Requenense del Vino (Ferevin).

Bioweinpreis 2013 otorga 4 oros a los vinos ecológicos de Vicente Gandia

V. MORCILLO REQUENA

■ La apuesta de bodegas Vicente Gandia por los vinos ecológicos comienza a dar resultados fuera de nuestras fronteras. Así lo atestiguan las cuatro medallas de oro sumadas por otras tantas etiquetas de la bodega valenciana en la última edición de Bioweinpreis, el principal certamen internacional sobre vinos ecológicos.

Las referencias que han logrado la máxima distinción en el concurso han sido Hoya de Cadenas Organic Tempranillo, Hoya de Cadenas Organic Cabernet Sauvignon, Vicente Gandia Tempranillo Nature y Vicente Gandia Cabernet Sauvignon Nature. Estas medallas se traducen en unas puntuaciones muy elavadas, que han oscilado entre los 94 y 95 puntos sobre 100. Los galardones permitirán a la bodega consolidarse en un mercado, el de los vinos ecológicos, en continuo crecimiento.