

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL DIARIO DE VALENCIA

Bobal y PAC centran la atención en las Jornadas de Utiel-Requena

▶ Cesáreo Goicoechea (Magrama): «Es la primera vez que el sector vitivinícola se ve afectado por una modificación global de la Política Agrícola Común de la Unión Europea»

VICENTE MORCILLO UTIEL

■ La última reforma de la PAC, la implantación de nuevas tecnologías para la monitorización de la producción de uva y las investigaciones relacionadas con la clonación de la variedad de uva Bobal (autóctona de la comarca Requena-Utiel) fueron los principales temas abordados el pasado lunes en la Bodega Redonda de Utiel (sede del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena) con motivo de la celebración de la decimosexta edición de las Jornadas de Innovación e Investigación Vitivinícola que organiza anualmente el citado organismo regulador.

José Luis Robredo, presidente del colectivo, fue el encargado de inaugurar esta serie de conferencias, en las que intervino José Blasco, del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), quien habló sobre las nuevas tecnologías para la monitorización de la producción y calidad de la uva. A continuación fue Cesáreo Goicoechea, consejero de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, quien tomó la palabra para hablar sobre la profunda modificación de la PAC del pasado mes de junio, que «por primera vez afecta al sector vitivinícola, sobre todo en lo referente a la modificación del régimen de plantaciones».

Domingo Salazar, catedrático de viti-



José Luis Robredo y Joaquín Vañó durante la clausura de las Jornadas. V.M.F.

cultura de la UPV, lamentó la pérdida de datos y conclusiones obtenidos a raíz de la selección clonal de la Bobal iniciada en la década de los ochenta en su exposición sobre la importancia de la selección clonal en un varietal de las peculiaridades de éste. Salazar añadió que entre la selección realizada en su momento aparecieron muestras de Trepal, un varietal muy similar al Bobal cuyo uso está autorizado por la DO Cava.

El propio Salazar (que sustituyó a Bruno Murciano, quien por problemas de agenda no pudo estar presente), el ingeniero técnico agrícola Antonio Salinas y el periodista Lluís Ruiz Soler protagonizaron una mesa redonda moderada por el secretario del CRDOP Utiel-Requena José Alfonso Sierra que sirvió de preámbulo para la clausura de las Jornadas, presidida por el Secretario Autonómico de Agricultura Joaquín Vañó.

La Ruta del Vino firma un convenio de colaboración con la Diputación

CUESTIÓN DE GUSTO REQUENA

■ La Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena y el Patronato Provincial de Turismo «Valencia Terra i Mar» han firmado un convenio de colaboración económica para la difusión de la Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena como producto turístico del interior de la Provincia.

El pasado Miércoles 31 de Julio el Diputado de Turismo, Ernesto San Juan y el Presidente de la asociación Ruta del Vino, Luis Gil-Orozco Esteve, mantuvieron un encuentro en la sede del organismo provincial en donde se firmó dicho convenio de colaboración, que ayudará a la implementación del Plan de Marketing que el colectivo con sede en Requena ha diseñado para el 2013.

Por su parte, el Diputado de Turismo manifestó el apoyo de esta entidad a la Ruta del Vino de Utiel-Requena como generadora de un producto de interior competitivo, como es el caso del enoturismo.

Según palabras del Presidente de la Ruta «el apoyo económico de la Diputación de Valencia supone un importante empuje para nuestra asociación, ya que nos permitirá realizar más acciones de promoción que lleven más turistas a nuestros establecimientos».

Durante este año, la Ruta del Vino realizará diversas acciones de promoción, como es el caso de la pasada edición de «Tapeando la Ruta», festival enogastronómico en el que se sirvieron más de 4.000 tapas.

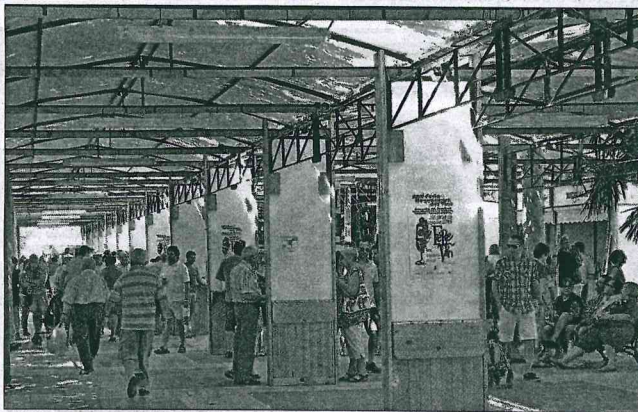
La Feria Requenense del Vino alcanza su XXIII edición con la novedad de estrenar un nuevo emplazamiento

V.M. VALENCIA

■ Casi una veintena de bodegas ubicadas en la comarca de Requena-Utiel han confirmado su presencia en la vigésimo tercera edición de la Feria Requenense del Vino (Ferevin), que este año se celebrará del 29 de agosto al 1 de septiembre en el recientemente inaugurado Recinto Ferial de Requena.

Precisamente el cambio de emplazamiento será la principal novedad del certamen, que volverá a estar protagonizado por los nuevos vinos elaborados con la variedad de uva Bobal, los grandes caldos de la zona y los cavas producidos en el término municipal de Requena. Después de ocho ediciones ubicándose en el tramo sexto de la céntrica avenida Arrabal (inicialmente se celebró durante década y media en el parque de La Glorieta —junto al ayuntamiento—), el epicentro de Ferevin vuelve a desplazarse para ubicarse en un recinto ferial permanente que fue inaugurado el pasado mes de febrero con motivo de la vigésima edición de la Muestra del Embutido.

Al margen del cambio de emplazamiento, la Feria Requenense del Vino ha



Cerca de una veintena de bodegas participan este año en Ferevin. CUESTIÓN DE GUSTO

diseñado un completo programa de actividades paralelas que se darán a conocer en el transcurso de la presentación oficial del certamen, programada para el próximo 22 de agosto en la sede permanente

que el colectivo tiene en la Cuesta de las Carnicerías de Requena, en pleno casco antiguo de la ciudad. Entre ellas destaca la cata comentada de vinos blancos, rosados, crianzas y reservas que tendrá lugar el pró-

ximo viernes 30 en el Claustro del Museo Municipal de Requena, la realización del Concurso de Vinos que organiza la entidad financiera Cajamar, o el Concurso Popular de Catadores de Vino, que este año alcanza su sexta edición.

Como viene siendo habitual desde su origen, los productos expuestos en Ferevin podrán ser degustados mediante la adquisición de bonos de degustación. Junto a los vinos de las casi veinte bodegas que participarán este año en Ferevin, también se podrán degustar los bollos y productos de panadería elaborados por la Asociación de Panaderos Artesanos del Bollo de Requena y los quesos producidos por la pequeña empresa Hoya de la Iglesia, ubicada en la pedanía requenense de Los Pedrones.

Por otra parte, los responsables de la organización del certamen vinícola han renovado diversos acuerdos de colaboración con varias empresas, entre ellas Renfe. En el citado convenio se establece la posibilidad de que aquellos visitantes que certifiquen mediante el correspondiente billete que han llegado en tren o AVE a Requena puedan obtener un 30% de descuento en la adquisición de tickets de degustación.