

NOTA DE PRENSA



La variedad autóctona bobal, de la D.O. Utiel Requena, presenta altos niveles de resveratrol, una sustancia anticancerígena y cardiosaludable

- **La variedad bobal está entre las variedades españolas con mayor contenido en resveratrol, junto con la merlot y pinot noir**
- **Cuanto mayor son las condiciones de estrés que sufre la planta (pedrisco, estrés hídrico) más resveratrol sintetiza**

Valencia (20/03/2013).- La uva de la variedad bobal, autóctona de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, presenta un alto nivel de resveratrol, una sustancia anticancerígena y cardiosaludable de naturaleza fenólica, que contribuye a metabolizar las grasas. Además, es baja en sodio y rica en potasio y contiene oligoelementos y vitaminas, con los principales ácidos orgánicos, málico y tartárico.

Los vinos elaborados con bobal tienen un color intenso y característico y un índice adecuado de taninos para el envejecimiento. Ofrece vinos tintos intensos de color, con mucho cuerpo y sabores complejos. Además, esta variedad es idónea para la elaboración de tintos de maceración carbónica, así como de rosados, ambos con tonalidades únicas y muy afrutados. Además, está comprobado que la variedad Bobal está entre variedades españolas con mayor contenido en resveratrol, junto con la merlot y pinot noir y que cuanto mayor son las condiciones de estrés que sufre la planta (pedrisco, estrés hídrico) más resveratrol sintetiza.

Estudios realizados

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena ya en 1997 y en colaboración con la UPV y el AINIA realizó una primera valoración del contenido en resveratrol en diferentes vinos procedentes de diversas bodegas de las que se tomaron distintos graneles de depósitos elegidos al azar igual que se hizo con la elección de las bodegas, pero tomando siempre vinos elaborados a partir de la variedad bobal. Al analizar estos vinos, se comprobó su alto contenido en resveratrol pero también se constató una evidente heterogeneidad en estos contenidos.

Fue en 1998 cuando se establecieron unos convenios específicos con el AINIA y con la UPV para comenzar un estudio más sistemático del contenido en resveratrol en uvas, mostos y vinos, para ello se eligieron distintas parcelas de bobal ubicadas en diferentes términos municipales y parajes de la D.O. Utiel-Requena. Estas parcelas fueron elegidas con altimetrías, suelos y características específicas diferentes, en esta elección y en la vinificación de las mismas se contó con el apoyo y colaboración de 5 bodegas cooperativas a las que posteriormente se unieron otras.

En los estudios por el momento realizados y en parte reflejados anteriormente la reiteración de los contenidos en resveratrol de las muestras procedentes de distintos depósitos de la

**Gabinete de Comunicación
Consejo Regulador Denominación Origen Protegida
Utiel-Requena**

Teléfono 96 217 10 62 - Móvil: 636 28 51 94; @DOutielrequena
www.utielrequena.org – comunicacion@utielrequena.org; www.facebook.com/utielrequena

NOTA DE PRENSA



misma campaña y dentro de la misma bodega son del 82% de los casos (igual que ocurre con las cantidades de cisresverotrol detectado) mientras que el resto del 18 % de casos la variabilidad dentro de la bodega es importante.

En los análisis realizados se observa que, en general presentan un mayor contenido en resveratrol las muestras procedentes de vinos tintos. En estos análisis realizados durante 4 años consecutivos y de forma general, se aprecia un mayor contenido de resveratrol en los vinos de la zona alta de la D.O. No se puede precisar los motivos dado que no se ha realizado un estudio exhaustivo. Los estudios realizados sobre resveratrol en la D.O. han sido básicamente análisis de mostos y vinos muestreados en distintos puntos de la D.O.

La uva Bobal

La bobal es la segunda variedad más producida en España, una planta vigorosa de buena producción con sarmientos fuertes y largos.

Tiene una formación con tendencia a ser rastrera, que ayuda a proteger la uva durante los meses de mas insolación, pero que dificulta los trabajos de la viña. Se adapta bien a cualquier tipo de formación, aunque mayoritariamente se encuentra formada en el tradicional vaso.

Adaptada al clima local es muy resistente a las extremas temperaturas tanto de verano como de invierno, aunque es muy sensible a bajas temperaturas durante los estadios iniciales de brotación y crecimiento padeciendo la llamada “marchitez fisiológica”. Al ser una variedad de piel dura es bastante resistente a las enfermedades de la uva.

Presenta una pulpa de color rosáceo carnoso y piel de un color violáceo oscuro. En su estado de madurez la baya desprende un original y fragante aroma a frutos rojos, de sabor intenso, equilibrada acidez y taninos potentes. El racimo medio es grande y alargado, compacto, de forma cónica irregular.

El vino tiene un alto contenido en colorantes y taninos. Con un óptimo estado de madurez de las uvas pueden obtenerse vinos con un contenido alcohólico entre 12-14 grados y una equilibrada acidez, que los hace válidos tanto para la elaboración de vinos jóvenes como para el envejecimiento.

**Gabinete de Comunicación
Consejo Regulador Denominación Origen Protegida
Utiel-Requena**

Teléfono 96 217 10 62 - Móvil: 636 28 51 94; @DOutielrequena
www.utielrequena.org – comunicacion@utielrequena.org; www.facebook.com/utielrequena