

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

Utiel-Requena se viste de gala para entregar los premios DiVino

▶ El colectivo vuelve a desplazarse a Valencia después de tres años celebrando el certamen en Utiel

VICENTE MORCILLO VALENCIA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena celebró el pasado jueves en el hotel Westin de Valencia la sexta edición de la gala de entrega de premios «DiVino», en la que este año se rindió homenaje a siete personas y colectivos que, de un modo u otro, han contribuido a ensalzar la calidad de los vinos elaborados en esta denominación de origen.

Las instalaciones del hotel Westin de Valencia fueron el escenario elegido para celebrar un evento que congregó a gran parte del sector del vino valenciano, la política, la enología y la sociedad valenciana. El periodista Onofre Valldecabres condujo un acto por el que desfilaron la investigadora Amparo Querol (premio DiVino Investigación), el presidente de FASCV Francisco José Cano (DiVino Gastro), el historiador Ricardo García (DiVino divulgación), el propietario de Chozas Carrascal Julián López (premio DiVino a la innovación vitivinícola), el ingeniero agrónomo José Vicente Guillem (DiVino a la trayectoria profesional), la directora del IVC+R Carmen Pérez (DiVino Institución), y el presidente de la Generalitat Alberto Fabra (DiVino de Honor).

Durante la gala, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, José Luis Robredo señaló que «El nombre del premio "Di, Vinos de Utiel-Requena" de manera



J. López, C. Pérez, F. J. Cano, A. Fabra, J. L. Robredo, R. García, A. Querol y J. V. Guillem. V. M. F.

implícita es un eslogan que queremos que se interprete como "pide vinos de Utiel-Requena", al tiempo que premiamos a personas y organismos que hacen realidad que esta marca sea para los consumidores símbolo de prestigio y calidad». Robredo también recordó la necesidad de «incrementar la productividad y la calidad de la producción con tecnología de última generación, porque sólo así se podrá solucionar a corto y medio plazo la supervivencia del productor, evidentemente con una agricultura sostenible, respetuosa con el medio ambiente

y basada en la competitividad y en la autosuficiencia».

Tras recoger su premio honorífico, Fabra destacó el sector vitivinícola en la comarca Requena-Utiel como «fuente de riqueza y empleo», haciendo hincapié en la internacionalización del colectivo, que les ha llevado a «estar presentes en más de 64 países». Por último, el presidente de la Generalitat constató «el orgullo que siente la Generalitat por el sector agroalimentario, ejemplo de compromiso con la actividad económica y con el territorio.

La Ruta del Vino sirve más de 4.000 tapas durante el fin de semana

V. MORCILLO REQUENA

El «Crujiente de Morcilla» elaborado por el Restaurante Los Cubillos de Requena ha sido elegida la mejor tapa por el Jurado Profesional de la III Edición de Tapeando la Ruta, organizada por la Ruta del Vino Utiel-Requena. El jurado ha valorado positivamente la creatividad y el uso de un producto típico de la zona como es la Morcilla, para la elaboración de la tapa ganadora. En segundo lugar, sorprendió la mezcla de sabores del Vasito de Pulpo a la vinagreta con frutos secos y miel del Restaurante Genaro de Fuenterrobles. El tercer premio fue para la original Mini Burger de Jamón y reducción de Pedro Ximénez con cebolla caramelizada de Casa Cabriel Alojamiento Rural de Villargordo del Cabriel.

Junto a los tres establecimientos premiados, el Restaurante Alejo, el Hotel La Villa y la Carnicería Emilia la Villa, sirvieron más de 4.000 tapas durante las tres jornadas que duró el evento que tuvo lugar en la Plaza de la Villa de Requena. Por su parte las bodegas Domino de la Vega, Hoya de Cadenas, Coviñas, Pasiego, Finca Ardal y Vegalfaro ofrecieron un variado repertorio de vinos tintos, blancos, rosados y cavas que maridaron a la perfección con la oferta gastronómica existente. Además, los organizadores plantearon el «CavaClub», un espacio en el Patio de Armas del Castillo en el que los nueve elaboradores adscritos a la Asociación de Cavas de Requena ofrecieron una degustación de sus mejores espumosos en horario nocturno.

La DOP Alicante suma dos galardones «Gran Oro» en la última edición de los Zarcillos

V. M. VALENCIA

La DOP Alicante ha sido una de las triunfadoras en la última edición de los premios Zarcillos, celebrados en Valladolid. Dos referencias contraetiquetadas con el sello de esta Denominación de Origen Protegida han logrado el máximo galardón que entrega el certamen, el «Zarcillo Gran Oro». Se trata del vino tinto Tarima Hill 2011, de bodegas Volver; y el dulce de Moscatel «Mos-

catel Reserva 2012» producido por la cooperativa San Vicente Ferrer de Teulada.

Además de estos dos galardones, los vinos alicantinos han sido los únicos valencianos en la relación de galardonados con el Zarcillo de Oro, reconocimiento que han recibido el Laudum Nature Petit Verdot 2008 de bodegas Bocopa y Riu Rau 2011 de bodegas Xaló.

El cuadro de honor de este prestigioso

concurso de vinos internacional se completa con el listado de galardonados con el Zarcillo de Plata, en el que aparecen cinco bodegas valencianas con un total de once referencias. Se trata de Coviñas (Al Vent blanco y Aula Merlot), Murviedro (Dulce de Murviedro y Cueva del Perdón), Unión Vinícola del Este (Lágrima Real y Vega Medien Rosé), Bocopa (Sol de Alicante, Castillo de Alicante, Coto de Alicante y Laudum Char-

donnay) y bodegas Volver (Volver 2011).

Por otra parte, en los recientemente fallados premios Baco aparece una etiqueta valenciana entre las galardonadas en la categoría de dulces. Se trata de Dulce de Estrella 10, de bodegas Murviedro, que ha obtenido la medalla de plata. Además, los vinos Juan de Juanes y Sol de Reymos (producidos por La Viña y Cheste Agraria respectivamente y comercializados por Anecoop) han sido premiados en la última edición de los premios «Nuevo Vino»; mientras que el Marina Espumante (Bocopa) y el Dulce de Constantia (Madroñera) han sido reconocidos por su calidad en el certamen «Premios Vino y Mujer».



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