

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

Utiel-Requena presume de uva en la segunda edición de Placer Bobal

▶ Veinticinco bodegas participan en un evento organizado por el Consejo Regulador en el hotel Las Arenas de Valencia para potenciar la imagen de los vinos producidos con su variedad autóctona

V. MORCILLO VALENCIA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena sigue empeñado en proyectar al exterior una imagen sólida y homogénea de los vinos que les diferencian del resto de zonas productoras, los elaborados a partir de uvas de la variedad autóctona Bobal. Tras la buena acogida de la primera edición, celebrada hace ahora un año, el colectivo repite experiencia en un entorno idílico como es el del hotel Las Arenas de Valencia, donde mañana, a partir de las 17 horas, celebrará la segunda entrega del evento «Placer Bobal Origen».

Un total de veinticinco bodegas —Aranleón, Bodegas Pasiego, Bodegas Utielanas, CerroGallina, Chozas Carrascal, Covilor, Grupo Coviñas, Dominio de la Vega, Emilio Clemente, Finca La Pizarra, Finca San Blas, Hispano+Suizas, Latorre Agrovícola, bodegas Murviedro, bodegas Nodus, Noemí Wines, Pago de Tharsys, Sebirán, Sierra Norte, Torre Oria, Cherubino Valsangiacomo, Vegalfaro, Vera de Estenas, Vicente Gandia-Hoya de Cadenas y Cooperativa Vinícola Requenense— participan en un certamen en el que, junto al protagonismo de los vinos de Bobal, se podrán catar algunas de las etiquetas más sobresalientes de cuantas se comercializan bajo el sello de la DOP Utiel-Requena.



Las principales bodegas de Utiel-Requena participan mañana en Placer Bobal. cdeG

Este año, el evento —planteado a modo de «showroom» en el que cada bodega contará con un espacio propio sobre el que «defender» las cualidades de sus elaboraciones— adquiere el término «Origen» a su denominación como referencia directa a los yacimientos arqueológicos encontrados en esta denominación de origen, que avalan la producción de vino en la zona desde la época de los íberos.

Con la celebración de este salón promocional, dirigido especialmente a profesionales de la distribución y la hostelería, sumilleres, críticos y periodistas especializados y aficionados al mundo del vino, el organismo regulador confirma su apuesta por la variedad autóctona Bobal como elemento diferenciador respecto a los vinos elaborados en otras regiones vitivinícolas.

El primer concurso de vinos de Ferevin ya tiene ganadores

V. M. F. VALENCIA

El pasado viernes se celebró en las instalaciones del Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología de Requena la cata ciega para seleccionar los vinos ganadores del concurso organizado por Ferevin con motivo del 25 aniversario del certamen vinícola, que se celebra anualmente en Requena coincidiendo con su Fiesta de la Vendimia.

Al Vent de Coviñas (mejor blanco joven), Fuenteseca, Pasión de Bobal, Cerro Bercial Madurado y Cerro Bercial Crianza de Sierra Norte (mejor rosado, tinto joven, tinto madurado y tinto crianza respectivamente), Carlota Suria de Pago de Tharsys (mejor tinto reserva), Señorío de Mestalla de Cooperativa Vinícola Requenense (mejor gran reserva) y Vega Medien Brut de Unión Vinícola del Este (mejor cava) han sido los ga-

nadores de un certamen al que podían concurrir solamente las bodegas asociadas a este colectivo y en el que se han presentado a concurso un total de 64 muestras.

Los vinos presentados fueron evaluados por un panel de catadores compuesto por siete personas entre las que se encontraban enólogos, técnicos, sumilleres y periodistas. Los vinos que han resultado ganadores en las ocho categorías sobre las que se celebró el concurso recibirán el galardón que les acredita como ganadores durante el transcurso de la próxima edición de la Feria Requenense del Vino (Ferevin), que se celebrará a finales del próximo mes de agosto.

En Botella

ACTUALIDAD

Bodegas Ontinium presenta su nuevo tinto Embolicaire

▶ Bodegas Ontinium presenta el próximo lunes en la sede de la DOP Valencia (C/ Quart, 22) su nuevo vino Embolicaire, un tinto producido exclusivamente con la uva autóctona Bonicaire, casta al borde de la extinción que ha sido recuperada gracias al trabajo de los responsables de la entidad. En el evento, programado a las 19 horas, también se presentarán las nuevas referencias de la gama Ontinium: Rosado, Monastrell y Cabernet Sauvignon.

ACTIVIDADES

Viver celebra este fin de semana la 16.ª Feria del Aceite

▶ La Cooperativa de Viver celebra los días 13 y 14 de junio una nueva edición de su consolidada Feria del Aceite. El parque de la Floresta será de nuevo el escenario escogido por la entidad viverense para celebrar esta feria que cuenta ya con 16 ediciones, donde el oro líquido y los productos autóctonos del municipio, como las nueces y las almendras, se convierten en los auténticos protagonistas del fin de semana. Se trata del principal escenario de promoción de los productos de la Cooperativa de Viver y, en los últimos años, se ha configurado como un punto de encuentro de productores agroalimentarios y de artesanos que hacen de lo autóctono y de las elaboraciones de calidad su seña de identidad. Este año, como iniciativa pionera, tendrá lugar la celebración de la I Feria Empresarial del Alto Palancia, organizada por la Federación de Empresarios de la comarca.





COMIENZA UNA GRAN HISTORIA





1861
VIÑEDOS Y BODEGAS OYÓN ESPAÑA



El vino solo se disfruta con moderación