

Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



Levante
EL MERCANTIL VALENCIANO
Diario fundado en 1872

El director del OEMV participa en las XVIII Jornadas Vitivinícolas

▶ La DOP Utiel-Requena testa la actualidad del sector con una serie de conferencias en su sede

V. MORCILLO REQUENA

El director general del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), Rafael del Rey, será uno de los conferenciantes que participará en la decimoctava edición de las Jornadas Vitivinícolas de la DOP Utiel-Requena que se celebrarán en la Bodega Redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, durante toda la mañana de hoy, jueves.

El máximo responsable del observatorio expondrá una serie de argumentos relacionados con «Los Mercados del vino español. Retos de una progresiva internacionalización», hilo conductor de su conferencia. Con anterioridad a su intervención se llevarán a cabo dos conferencias más, la primera sobre «Los retos de la viticultura de clima cálido del sureste de España. Riego y otras prácticas de cultivo», que será pronunciada por Diego Intrigliolo, doctor ingeniero agrónomo investigador del CSIC-CEBAS de Murcia; y otra más relacionada con la comercialización que, bajo el título «Los vinos españoles en un mercado globalizado» pronunciará Roberto García, director de negocio agroalimentario y cooperativo del Grupo Cooperativo Cajamar.



La Bodega Redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena. CdeG

Las Jornadas Vitivinícolas de la DOP Utiel-Requena se celebran desde hace casi dos décadas con el objetivo de acercar a viticultores y bodegueros de la zona la actualidad del sector. Más de un centenar de profesionales asisten cada año a un

ciclo de conferencias tematizadas cada edición en función de las demandas del sector. Este año, las ponencias giran entorno a las nuevas prácticas vitícolas y la comercialización en un mercado cada vez más globalizado.

La Ruta del Vino Utiel-Requena celebra el ciclo «Al son del Vino»

VICENTE M. REQUENA

La Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena acoge entre el 10 y el 18 de julio la segunda edición del ciclo musical «Al Son del Vino» con la realización de conciertos musicales que acompañarán las diferentes actividades enológicas que se realizan en cada uno de los establecimientos asociados participantes. Este año, como novedad, se realizará un concierto inaugural que correrá a cargo de los guitarristas internacionales Juan Falú (Argentina) y Cardoso (Francia), que deleitarán a los asistentes con un concierto-cata.

Ocho establecimientos adheridos a la Asociación Ruta del Vino desarrollarán diferentes actividades relacionadas con la cultura del vino, acompañadas por conciertos cuyo denominador común será la actuación de cuartetos de cuerda de cámara de la Orquesta Filarmónica de Requena, gracias a un convenio de colaboración realizado entre ambas entidades.

Este ciclo de conciertos se integra en un paisaje como el de la comarca Requena-Utiel, rodeada de viñedos y con una cultura del vino que se remonta al año 2.700 a.C. Música y vino se dan la mano en un entorno maravilloso que hará las delicias de los amantes de la música de cámara con repertorios adaptados a cada una de las actividades que realizarán las bodegas.

Coviñas se introduce en el sector del vino espumoso con el rosado «EnteFrizzo»

V. M. F. REQUENA

El grupo Coviñas, entidad cooperativa de segundo grado que este año celebra su cincuenta aniversario, acaba de lanzar al mercado su apuesta por los vinos frizzantes. EnteFrizzo recupera la esencia de los vinos rosados de calidad con el toque goloso y chispeante que le aporta el carbónico.

Elaborado con uvas de la variedad Bobal, EnteFrizzo es un vino rosado espumoso seco, con una graduación alcohólica de 12º, por lo que se trata, básicamente, de un rosado «convencional» por su contenido en alcohol, aunque en este caso con una sen-

sación más fresca y desenfadada. Tiene un atractivo color de fresa, con aromas frutales de alta intensidad y un carbónico muy bien integrado en el conjunto. Otro de sus grandes reclamos es su «vestido», ya que se presenta en una elegante botella tipo cava con tapón de corcho, trasladando así una imagen de alta calidad en consonancia con su contenido.

EnteFrizzo se suma al proyecto de «revalorización» del sello Enterizo, la marca comercial más reconocida de la bodega, bajo la que se comercializan tres vinos jóvenes tranquilos, tres tintos con diferentes plazos

de crianza en bodega de roble y dos cavas. El objetivo de la bodega con esta nueva referencia es el de asociar el sello Enterizo con productos de la más alta calidad a unos precios lo más competitivos posibles. Como prueba, el precio aproxi-

mado de venta al público de esta nueva referencia se sitúa en los 3,50 euros, sin duda otro argumento



más a la hora de degustarse por este nuevo frizzante.

Por el momento se ha lanzado una primera partida de 15.000 botellas, que tendrán como destino la restauración y las tiendas especializadas, aunque los responsables de la entidad trabajan para introducir el EnteFrizzo en el canal de alimentación. En función de la acogida en el mercado, la bodega aumentará su producción en sucesivas añadas.

www.bodegasvegamar.com · @vegamarb

VEGAMAR BODEGAS

VINOS MEDITERRÁNEOS DE ALTAURA