

# Cuestión de Gusto

SUPLEMENTO DE VINOS Y GASTRONOMÍA



**Levante**  
EL MERCANTIL VALENCIANO  
Diario fundado en 1872

## La jornada vitivinícola analiza el futuro del sector del vino

▶ Más de un centenar de personas asistieron a las ponencias organizadas por la DOP Utiel-Requena

V. MORCILLO REQUENA

El Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena celebró el pasado jueves su XVIII Jornada Vitivinícola en la Bodega Redonda de Utiel. La jornada reunió a 150 personas, entre viticultores de la comarca, bodegas e investigadores. En esta ocasión, las ponencias han estado centradas en el futuro del sector del vino, en cuanto a la modernización agrícola y la actividad exportadora.

Tras la apertura de la jornada, de la mano del presidente del Consejo Regulador, José Miguel Medina, el investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas en el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura, CSIC-CEBAS de Murcia, el ingeniero agrónomo Diego Intrigliolo, expuso una ponencia sobre «Los retos de la viticultura de clima cálido del sureste de España. Riego y otras prácticas de cultivo».

A continuación, el Director de Negocio Agroalimentario y Cooperativo del Grupo Cooperativo Cajamar, Roberto García, desarrolló una charla sobre «Los vinos españoles en un mercado globalizado». García destacó dos retos actuales: «mejorar el precio al que vendemos el vino y promover el consumo interno».

Como cierre de las jornadas, el director



Ponentes, organizadores y autoridades tras la clausura de la jornada. CUESTIÓN DE GUSTO

general del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael del Rey, desarrolló una ponencia sobre «Los mercados del vino español. Retos de una progresiva internacionalización». En su intervención, del Rey destacó que tras analizar estadísticas de análisis de la situación del sector del vino en

España, «es preciso trabajar en dos líneas. Por un lado, existe la necesidad de que haya equilibrio entre lo que se produce y lo que se puede vender bien; y por otro, la de apostar por el valor más que por la cantidad de kilos. No se trata de vender mucho, sino de conseguir más euros».

## La DOP Alicante incrementa en casi un 40 % la producción de vino embotellado

VICENTE M. ALICANTE

La Denominación de Origen Protegida Alicante ha saldado el año 2014 con un espectacular aumento en la producción de vino embotellado, cifrado en un 38.23% y que ha alcanzado 11.478.559 unidades, una cifra que supera incluso el máximo de la campaña 2011-2012, donde se contraetiquetaron diez millones de botellas.

Los vinos tintos —y en especial, los producidos a partir de la variedad de uva monastrell— son los mayores beneficiarios de este crecimiento; aunque hay que destacar los aumentos de otras categorías como los espumosos y los blancos de la variedad Moscatel.

La cifra confirma la mejora de la comercialización realizada en la DOP Alicante: una mejora en la estrategia de exportación y la presencia de nuevas bodegas o cooperativas que han mejorado sus productos y ya muestran su vigor comercial. Por otro lado, también acaba por regular la situación producida hace tres campañas cuando la implantación del nuevo sistema de certificación en la norma UNE17065, dejó fuera algunos productos e incluso bodegas.

## Pago Casa Gran suma ocho medallas en el «Bioweinpreis»

V. M. F. VALENCIA

El concurso internacional de vinos ecológicos Bioweinpreis, celebrado en Alemania, ha vuelto a reconocer la calidad de los vinos elaborados por Carlos Laso en la bodega Pago Casa Gran de Moixent (DOP Valencia). Ocho vinos elaborados por esta compañía valenciana han logrado galardones en el citado certamen, el más importante el conquistado por el tinto Falcata Arenal 2010, que se alzó con el Gran Oro con una valoración de 97 puntos.

Junto a él, han conseguido una medalla de oro las siguientes referencias: Falcata tinto crianza 2012, Falcata tinto 2013, Casa Benasal Elegant 2012, Guaret tinto

2001, Casa Benasal rosado 2014, Casa Benasal tinto y Viña Llopis blanco 2014.

Estas distinciones se suman a la importante lista de reconocimientos obtenidos anteriormente, en los que la calidad de los vinos elaborados ha sido aplaudida por la crítica especializada. En la actualidad Pago Casa Gran destina su producción en un 95% a la exportación. Los países con un mayor consumo de sus vinos son Alemania, Suiza y Japón.

El concurso Bioweinpreis es uno de los más importantes del mundo del vino ecológico y cuenta con un panel de catadores profesional que evalúan cientos de muestras de todo el mundo.

## Proava salda con éxito una nueva edición de «Ñam CV»

V. M. F. VALENCIA

El pasado fin de semana se celebró en el mercado de Tapinería de Valencia una nueva edición de la feria agroalimentaria «Ñam CV», un certamen organizado por Proava que reunió a catorce productores de la Comunitat Valenciana.

Cientos de personas se dejaron ver por el recinto durante los tres días que permaneció abierto. Los visitantes tuvieron la oportunidad de probar un buen número de productos artesanos (vinos, embutidos, cervezas, licores, quesos, etc) mediante un sistema de tickets de degustación. Además, los organizadores habilitaron un servicio de entrega a domicilio



Un momento del certamen. CdeG

para que todos aquellos que lo desearan pudiesen adquirir cualquiera de los alimentos y bebidas que estuvieron presentes en el certamen.

### VALENCIANOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**José Antonio Redolat**  
(Atleta profesional y entrenador)

Un campeón de pura cepa triunfa en la tierra que lo vio crecer, y mucho más allá. Porque para convertirse en una leyenda del deporte, no solo hay que nacer con todo lo necesario; también hay que trabajar duro.

Fide vinos D.O. Valencia.  
Los vinos de los valencianos.

**VALENCIA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN