

En botella

DOP UTIEL-REQUENA La Bobal se acerca al mercado estadounidense

► El Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena participó la pasada semana en la 22ª edición del Spain's Great Match, un certamen celebrado en New York promovido por el ICEX —a través del departamento Wines from Spain— y la Oficina económica y comercial de la embajada de España en New York. Los vinos de la variedad Bobal atrajeron el interés de los asistentes (la jornada se organizó para público profesional), que tuvieron la oportunidad de catar algunas referencias en el stand de la DOP Utiel-Requena y participar en el seminario temático «Unveili-

ving Bobal». El presidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, José Miguel Medina, ha destacado sobre la presencia del colectivo en este evento que «hemos reforzado la acción que llevamos a cabo aquí en febrero, y seguiremos trabajando para difundir las cualidades de los vinos de nuestra tierra y promocionar la uva autóctona, la Bobal, en el mercado estadounidense».

MERCADOS La familia Caprasia crece con nuevas referencias

► El sello Caprasia —marca comercial bajo la que bodegas Vegalfaro pone en el mercado algunas de sus elaboraciones— ha terminado por convertirse en una completa gama de vinos y cavas. Tras la buena acogida de la primera de las versiones —Caprasia Bobal—, la bodega de Rodolfo Valiente ha replanteado su es-

trategia comercial y ha lanzado al mercado cuatro nuevas referencias etiquetadas con el sello Caprasia. Se trata de un rosado de Bobal y Merlot, un blanco parcialmente fermentado en barrica de Macabeo y Chardonnay, un tinto roble de Bobal y Merlot y un cava brut nature reserva de Macabeo y Chardonnay. Todos los vinos tranquilos están avalados con el sello de la DOP Utiel-Requena, mientras que el cava está contraetiquetado con el visado de la DO Cava.



HERETAT DE BELDA 2009 Los Rotarios de Valencia presentan su vino solidario

► El Rotary Club Valencia Centro presentará el próximo lunes su «Vino Solidario 2016», el Heretat de Belda 2009 (Bodegas J. Belda —DOP Valencia), seleccionado hace unas semanas mediante cata ciega realizada en la sede de la DOP Valencia. El presidente del colectivo, Joaquín Osca, acompañado de otros miembros del club, se reunieron la pasada semana con Daniel Belda para cerrar la promoción.



Bocopa: El poder de la determinación

► La entidad alicantina ha cimentado su éxito en una decidida apuesta por las variedades autóctonas y la innovación

VICENTE MORCILLO PETRER

■ La trayectoria de Bocopa —entidad cooperativa de segundo grado que reúne más de un millar de hectáreas cultivadas por cientos de viticultores— se ha desarrollado por la senda de la determinación y la innovación desde su fundación a finales de la década de los ochenta. Los técnicos de la compañía —a cuyo frente se encuentra el enólogo Gaspar P. Tomás— han trabajado desde su origen con el objetivo de poner en valor los variedades autóctonas de esta zona del Mediterráneo (Monastrell y Moscatel) y lanzar productos innovadores capaces de conquistar a todo tipo de consumidores.

Ya en 1993 lograron un hito al alcance de muy pocos productores con el lanzamiento el blanco Marina Alta, un vino hecho con uvas de Moscatel que nada más salir al mercado se alzó con el primer puesto en el concurso internacional Vinexpo de Burdeos, lo que propició que su

primera añada (entonces de apenas 50.000 botellas) se agotase en escasas semanas. Este éxito permitió a Bocopa mejorar la renta de sus viticultores y afianzar una red de distribución que ha sido fundamental para sucesivos éxitos, como el de la gama Marina Espumante, una colección de espumosos elaborados bajo el método Charmat que en muy pocas añadas se ha afianzado como una de las alternativas más interesantes al consumo de vino tradicional.

Este mismo año, Bocopa ha reafirmado su compromiso con las uvas autóctonas con el lanzamiento del tinto Señorío de Benidorm, un vino protagonizado por la uva Monastrell que ha sorprendido tanto por su cuidada presentación —con una botella en la que se contempla en relieve el skyline de Benidorm— como por las cualidades organolépticas de un vino que, nada más aparecer en el mercado ha sido reconocido en concursos del prestigio de los



Detalle de una de las zonas nobles de la bodega, en el término de Petrer. LEVANTE-EMV

«Baco Cosecha 2014» (organizados por la Unión Española de Catadores), donde ha sido galardonado con una medalla de oro.

Octubre, mes del mosto

Pero más allá de su apuesta por los vinos de calidad, Bocopa ha desarrollado durante los últimos años un interesante proyecto enoturístico que continúa creciendo año tras año en lo referente a número de visitantes. En la actualidad, la sede de

la compañía en Petrer abre sus puertas de lunes a sábados con diversos turnos horarios para realizar visitas a todas las instalaciones. Además, periódicamente programan actividades como la que se puede disfrutar durante estos días, una visita de tipo familiar a la bodega en plena época de vendimia con la novedad de que los visitantes puedan catar los mostos de Monastrell y Moscatel antes de que terminen en convertirse en vino.

Los restaurantes de la playa de Las Arenas celebran una nueva edición de las jornadas de los Arroces Marineros

► Comenzarán el próximo 24 de octubre, se prolongarán durante tres semanas y contarán con la participación de doce restaurantes

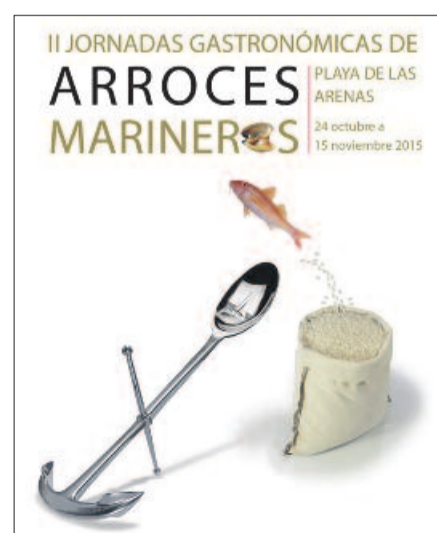
V. M. F. REQUENA

■ La Asociación de Empresarios de Hostelería de la playa de Las Arenas de Valencia ha organizado la segunda edición de las jornadas gastronómicas de los arroces marineros, una iniciativa en la que participan un total de doce restaurantes ubicados a pie de playa que se desarrollará desde el 24 de octubre hasta el 15 de noviembre.

Durante estas tres semanas, los establecimientos de la zona ofrecerán al visitante la oportunidad de disfrutar de su rica tradición culinaria, ofreciendo un menú espe-

cialmente preparado para ello. Al igual que en la anterior edición, cada establecimiento participante elaborará un menú que tendrá como eje la cocina del arroz marinerero y que podrá degustarse en sus locales hasta el quince de noviembre. El objetivo de estas jornadas es reivindicar la calidad de la cocina marinera de la playa de Las Arenas, que en los últimos años, al igual que la ciudad de Valencia, se ha ido modernizando con la incorporación de nuevos locales y tendencias y que, sin embargo, ha sabido mantener su esencia más pura como lugar emblemático.

Para facilitar la elección de menú, se ha publicado una guía que recoge la oferta de cada uno de los establecimientos que participan en esta edición de las Jornadas Gastronómicas. Además, como complemento a la oferta puramente gastronómica, el 14



Cartel de las jornadas. LEVANTE-EMV

de noviembre, el Hotel Las Arenas acogerá un seminario en el que los aficionados podrán aprender el mejor maridaje de los arroces marineros y los vinos valencianos y que estará impartido por Santos Ruiz, Gerente de la Denominación de Origen Arroz de Valencia, y María Luisa Martín, Presidenta de la Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunidad Valenciana.

Como novedad este año, los organizadores de las jornadas realizarán diversos sorteos de camisetas, delantales y lotes de vinos durante las tres semanas de vigencia. Tras la clausura de las jornadas, se realizará un nuevo sorteo en el que los participantes podrán ganar una cena para dos en los restaurantes Balandret y Portolito y una noche de hotel (con alojamiento y desayuno) en los establecimientos Gabbana, Balandret, Neptuno y Las Arenas.