



CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

Tras la diferenciación del Bobal

► TRES EMPRESAS **DESARROLLAN UNA INVESTIGACIÓN PARA AISLAR LOS MEJORES CLONES DE ESTA VARIEDAD** DE UVA Y OFRECER UNA HERRAMIENTA PARA QUE EL SECTOR VITÍCOLA PUEDA SELECCIONAR EL DESTINO DE SU PRODUCCIÓN

L. IBÁÑEZ/V. MORCILLO REQUENA

■ La empresa de servicios agrícolas con sede en Requena La Campesina, la compañía Agromillora Iberia y la entidad italiana Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR) están desarrollando un proyecto de investigación que tiene como objetivo identificar tres clones de la variedad de uva Bobal que deben servir, en palabras del gerente de La Campesina, Chimo Fernández, para «darles a las bodegas y los agricultores una herramienta que les permitan cultivar viñedos más resistentes y obtener vinos de mayor calidad».

El trabajo de campo comenzó hace algo más de una década con la prospección de campo en busca de aquellas plantas que mostraban un mejor comportamiento y resistencia a enfermedades. De esa selección se obtuvieron medio centenar de muestras que actualmente están en Italia, donde VCR trabaja en análisis, injertos y estudios de campo. Una vez finalizado todo el proceso de investigación y homologación se espera contar con tres clones distintos de la Bobal que aporten diferentes detalles como la ausencia de virus, la resistencia a enfermedades como la marchitez fisiológica (uno de los grandes problemas de la Bobal) o una productividad por cepa más contenida y con unos racimos más sueltos y bayas más pequeñas. Al



Viñedos de Bobal en la región vitivinícola de Utiel-Requena. LEVANTE-EMV

igual que sucede con los clones de otras variedades, el viticultor podrá elegir plantas que produzcan uvas con más o menos azúcar, acidez, polifenoles o antocianos; así como definir la productividad, tamaño del racimo o fertilidad de la planta.

Para Gerardo Brox, delegado de Agromillora, se trata simplemente de que «el agricultor pueda elegir que tipo de cultivo quiere desarrollar, siempre con una garantía sanitaria y una resistencia notable a las enfermedades».

Cabe destacar que la Bobal es probablemente la única variedad de las consideradas mayoritarias por su superficie de cultivo que no cuenta con clones identificados –aunque desde hace algo más de un año ya se comercializan una serie de clones iden-



Ch. Fernández y G. Brox.

tificados por los servicios de la Conselleria de Agricultura-, por lo que la posibilidad de poder «personalizar» el cultivo de este varietal será una eficaz herramienta tanto para el agricultor, que podrá obtener un mayor valor de sus cosechas; como para

las bodegas, que podrán seleccionar de manera mucho más precisa la materia prima destinada a la producción de sus mejores vinos.

Los trabajos de investigación desarrollados por estas tres empresas han encontrado un nuevo aliado en los últimos meses, ya que el Consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha decidido apoyar este proyecto y, desde ahora serán partícipes de todos los pasos que quedan por dar hasta que a partir de 2019 puedan comenzar a comercializarse las primeras unidades de los tres clones que se han identificado.

Además, la DOP Utiel-Requena ha iniciado un nuevo proceso de selección clonal con las primeras prospecciones en campo.

→ breves

CATA VERTICAL

Las mejores añadas de Campo Eliseo, en Enocata

■ Tras la magnífica acogida de la cata de vinos monacales, Enocata ha organizado otra interesante actividad que tendrá lugar el próximo jueves 2 de marzo en sus instalaciones de València. Se trata de una cata vertical del tinto de Toro Campo Eliseo, cuyos autores son François Lurton y Dany y Michel Rolland. Se catarán seis añadas diferentes, entre ellas la primera (2001) y la última, correspondiente a la cosecha de 2011. **V. MORCILLO** VALÈNCIA

RECONOCIMIENTOS

Bodegas Enguera suma tres medallas en Berlín

■ Bodegas Enguera continúa logrando importantes reconocimientos en los mercados europeos más importantes. La compañía vinícola, adscrita a la Denominación de Origen Protegida València, ha vuelto a conquistar a los componentes del jurado del Berliner Wein Trophy, uno de los concursos europeos de mayor influencia para el consumidor en Centroeuropa. La bodega ha logrado una medalla de oro para el tinto Cañada Negra 2014; mientras que los vinos Más de Enguera y Castillo de Enguera reserva, ambos de la cosecha de 2012, han logrado sendas medallas de plata. **V. MORCILLO** VALÈNCIA

Más de noventa bodegas de toda España presentan sus vinos más exclusivos en «Experiencia Verema»

► EL EVENTO **SE CELEBRA ESTE FIN DE SEMANA** Y SE COMPLETA CON UNA AMPLIA PROGRAMACIÓN DE CATA

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ Alrededor de noventa bodegas de toda España han confirmado su participación en la decimosexta edición de «Experiencia Verema València», un certamen que se celebrará durante dos jornadas (mañana viernes y el sábado) y que incluye en su programación una interesante programación de catas.

Se trata de un evento dirigido a

profesionales del sector (sumilleres, prescriptores, enólogos, distribuidores, restauradores, etc.) que se ha convertido en uno de los principales escaparates para observar la evolución del vino de media y alta gama a lo largo de estos últimos años.

La jornada del viernes concentrará gran parte de la actividad en el certamen con la celebración del Espai Verema, un showroom en el que más de noventa bodegas ofrecerán a los asistentes degustaciones de sus vinos más emblemáticos y las últimas creaciones. Para esta primera sesión también se han reservado dos de las catas comentadas más esperadas, que



Algunas de las mejores bodegas presentan sus vinos. LEVANTE-EMV

tendrán como protagonistas a los vinos de La Rioja Alta y Ramón Bilbao.

Para el sábado se ha programado otra batería de catas, entre ellas una de champagnes dirigida por Jordi Melendo y una cata vertical de Gran Muralles de bodegas Torres conducida por la enóloga Montse Catasús.

El momento cumbre de esta decimosexta edición de «Experiencia Verema València» llegará el sábado por la tarde con la entrega de los premios Verema 2016 –galardones concedidos por la comunidad de usuarios de este portal web mediante votación popular– y la cata plenaria de clausura protagonizada por los «Grandes vinos del Duero», tras la que tendrá lugar la cena de clausura, en esta ocasión con la propuesta gastronómica del chef Jorge de Andrés y algunos de los vinos ganadores de los premios Verema.