



CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

«Nuestro país necesita del turismo del vino para no depender del sol y playa»

► EL SEGUNDO FORO DE ENOTURISMO CELEBRADO EN REQUENA REFLEXIONA SOBRE LA IMPORTANCIA DE LA CREACIÓN DE PRODUCTO Y EL DESARROLLO DE EXPERIENCIAS ENOGASTRONÓMICAS LIGADAS A LA CULTURA DEL VINO

V. MORCILLO REQUENA

El espacio cultural Feliciano Antonio Yeves de Requena acogió el pasado lunes la segunda edición del Foro de Enoturismo, una iniciativa impulsada desde la asociación Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena que reunió a más de medio centenar de profesionales del sector durante una jornada que giró en torno a la importancia del enoturismo como elemento dinamizador en las comarcas del interior.

Durante una extensa jornada se sucedieron las ponencias y conferencias por parte de diferentes voces vinculadas con este sector en auge. Tras la bienvenida a cargo del presidente del colectivo, Luis Gil-Orozco y del director de estrategia territorial turística de la Diputación de Valencia, Josep Gisbert; comenzó el turno de intervenciones. Manel Colmenero, creador de la red social Gastronomicum 2.0 y uno de los referentes del gastroturismo en España, fue el encargado de abrir el ciclo con la ponencia «Innovación en la creación de productos enoturísticos».

Colmenero destacó que «el enoturismo es una alternativa y un complemento, nuestro país necesita del turismo del vino para no tener esa debilidad manifiesta



LEVANTE-EMV

La Bobal de la DOP Utiel-Requena seduce a profesionales del sector del vino en Zurich

Alrededor de una veintena de bodegas adscritas a la DOP Utiel-Requena participaron la pasada semana en una serie de acciones promocionales dirigidas a profesionales del sector en la ciudad suiza de Zurich. Los vinos elaborados con la variedad Bobal fueron los protagonistas de una serie de iniciativas enfocadas a dar a conocer la riqueza y tradición de esta región vitivinícola en este país, uno de los principales consumidores de vino de calidad.

que muestra en su posicionamiento del sol y playa, Es un claro signo de falta de diferenciación, no podemos vivir de un recurso que cada día más ya no se puede vender solo, el turismo ya no es turismo, es ocio y como no sepa-

mos construir una industria del ocio adecuada a nuestros visitantes corremos serios riesgos de quedar a merced de los caprichos del destino».

A continuación intervino Miguel Rives, director de Gastroa-

gencia.es, quien ofreció un recorrido por los diferentes perfiles de creación de eventos como estrategia de visibilidad a través de ejemplos propios. M. Jesús Gil, jefe de área de promoción turística del Instituto de Turismo de la Región de Murcia, dio a conocer cómo desde la Administración se apoya la iniciativa del Club de producto Rutas del Vino de España, en concreto a sus tres Rutas del Vino: Bullas, Jumilla y Yecla. Por su parte, Sara García, gerente de la Ruta del Vino Ribera del Duero, dio una imagen de la gestión y funcionamiento de la Ruta del Vino en su territorio.

El foro terminó con la mesa Redonda «Creación de Producto» iniciada con la intervención de Juan Castro, Gerente de la Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena, el cual presentó los grandes retos y oportunidades a los que se enfrenta el sector enoturístico en general y el de la zona en particular. La mesa redonda estuvo también formada por Rafael Cambra, presidente de Asociación Terres dels Alforins, Miquel Minguet guía enoturismo de Ambia Tours y por los cuatro ponentes que previamente habían participado en esta segunda edición del foro de enoturismo.

La asociación Terres dels Alforins se marca un nuevo pleno en La Nau

► CIENTOS DE ASISTENTES ABARROTARON EL CLAUSTRO PARA DEGUSTAR LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DE LAS BODEGAS

V. MORCILLO VALÈNCIA

La asociación Terres del Alforins –colectivo formado por una docena de bodegas emplazadas en el eje territorial formado por los municipios valencianos de Fontanars dels Alforins, Moixent y La Font de la Figuera– celebró el pasado viernes en La Nau de la Universitat de València la quinta edición de «Terres a La Nau», una iniciativa que en su origen se

planteó como una herramienta para poner en valor toda la riqueza paisajística y patrimonial de una zona vitivinícola de indudable belleza –a la zona se le conoce como la Toscana Valenciana– pero también de notable peso socio-económico para sus habitantes.

Como viene siendo habitual en anteriores ediciones, la jornada se planteó en dos partes perfectamente diferenciadas. Inicialmente el Aula Magna de La Nau acogió una conferencia pronunciada por el profesor Francisco Higón y una posterior mesa redonda en la que intervinieron algunos representantes de la

Universitat de València y diferentes productores y bodegueros de la asociación.

Tras esta primera parte más divulgativa, el Claustro de La Nau sirvió de escenario para un «showroom» en el que los cientos de asistentes que abarrotaban el recinto tuvieron la oportunidad de descubrir algunas de las últimas elaboraciones de las bodegas asociadas al colectivo. Productores como Rafa Cambra aprovecharon su presencia para dar a conocer algunas pinceladas de sus próximos lanzamientos, basados en la recuperación de variedades autóctonas que no hace mucho han corrido verda-

dero riesgo de desaparición. Daniel Belda apostó por su nueva apuesta por los vinos naturales (sin sulfitos), escenificada en el tinto de Syrah La Fenososa, un vino que generó expectación entre los asistentes.

También Los Pinos presentó nuevas añadas (en su caso un rosado), mientras que Clos Cor VÍ, Celler del Roure, Los Frailes, Herretat de Taverners, La Viña, Enguera o Clos de la Vall acercaron hasta el evento una representación de sus vinos mejor valorados por crítica y consumidores.

El enólogo Toni Arráez apostó por su gama de vinos «canallas», aunque también avanzó algunos detalles del proyecto para renovar su línea de vinos de máxima expresión.

La velada festiva estuvo amenizada por las partituras interpretadas por la Sociedad Musical La Constancia de Moixent.

El Gastrónomo pone a prueba la versatilidad de los vinos y cavas de Dominio de la Vega

V. MORCILLO VALÈNCIA

El Gastrónomo de València celebró el pasado jueves una cena-maridaje protagonizada por los vinos y cavas de Dominio de la Vega. El enólogo Daniel Expósito fue el encargado de detallar al más de medio centenar de comensales las principales particularidades de los caldos que se pudieron degustar en la velada. Expósito comentó los orígenes de esta bodega familiar, y posteriormente pormenorizó algunas curiosidades de los vinos y cavas propuestos en la cena.

El chef José Antonio Balastegui planteó como entrantes unas vieiras a la plancha con habas tiernas y jamón ibérico de bellota y un revuelto de setas de temporada con virutas de foie, ambos servidos con el cava DV Brut Reserva Especial. A continuación se sirvió un steak tartare acompañado por el cava DV Brut Reserva Especial Rosé; seguido por una merluza a la plancha con crema ligera de ajo y láminas de trufa negra armonizado por el vino blanco Recuérdame. el menú se cerró con un solomillo de ciervo en su jugo con ralladura de trufa negra servido con el tinto Finca La Beata.

La actividad volvió a poner de manifiesto la versatilidad de los vinos y cavas de Dominio de la Vega, cada vez más presentes en la alta restauración valenciana gracias a su innegable calidad.

Vegamar, única bodega valenciana premiada en los CINVE 2017

V. MORCILLO VALÈNCIA

La bodega Vegamar, compañía con sede en el término municipal de Calles y adscrita a la DOP Valencia, ha sido la única firma de la Comunitat Valenciana incluida en el palmarés de la última edición de los premios CINVE, celebrado hace apenas unos días en Huelva y en el que han participado más de 650 muestras procedentes de una veintena de países de todo el mundo.

La bodega ha logrado una medalla de plata para su tinto Vegamar Crianza 2014, posicionándose como una de las etiquetas valencianas más galardonadas.