



utiel-requena

## NOTA DE PRENSA

# La DO Utiel-Requena participa en el I Congreso Internacional del Vino Rosado

- La Diputación de Valladolid prepara un intenso programa de ponencias para el lunes 13 de marzo

*(Utiel 08/03/2017).*- El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena participa el próximo lunes **13 de marzo** en el [I Congreso Internacional del Vino Rosado](#), organizado por la **Diputación Provincial de Valladolid**, y que tendrá lugar en el Castillo de Fuensaldaña. Se trata de un evento relevante para promocionar los vinos rosados con Denominación de Origen.

La DO Utiel-Requena centrará su intervención en la **mesa redonda “Situación de las principales DO elaboradoras de vino rosado”**, que comenzará a las 17.35 horas. La secretaria general de la **DO Utiel-Requena**, Carmina L. Cárcel, que expondrá las características actuales del [vino rosado de Bobal de la zona](#), compartirá escenario con los presidentes de la **DO Navarra**, David Palacios, de la **DO Tierra de León**, Pablo San José Recio, y de la **DO Cigales**, Julio Valles.

### **Programa 13 marzo**

En cuanto al programa de ponencias, la conferencia inaugural de las 10 horas será “¿La **percepción del rosado cambia en función del país?** ¿Cómo se percibe el rosado fuera de España?”, de la mano de **Nathalie Pouzalgues**, enóloga del Centre de Recherche et d’Expérimentation sur le Vin Rosé, **Lisete Osório**, productora de vino Osório Wines (Portugal), y **M<sup>a</sup> Carmen Rodríguez Galván**, catadora internacional.

A las 11 h, el enólogo de la bodega requenense Hispano+Suizas, **Pablo Ossorio**, hablará de “Los **números del rosado**”, de las estadísticas en todos los aspectos del vino rosado, su elaboración y consumo. De 12 a 13 horas será el turno para reflexionar sobre el “**Consumo del rosado en la alta restauración**”. Los sumilleros invitados serán Álvaro Prieto Martín, del restaurante Club Allard 2\* Michelin (Madrid), Marcelino Calvo, de El Ermitaño

**#UtielRequenarósé #MovimientoVinoDO**



utiel-requena

1\* Michelin, Benavente (Zamora), y Jon Andoni Rementería, del Remenetxe. Muxika (Vizcaya).

A continuación, el [Congreso](#) abordará a las 13 h. los “Retos de la **comercialización del vino rosado**”. Todas las partes implicadas en el proceso aparecerán en escena: los **elaboradores** Bodega Ramón Bilbao y Copaboca, la **sumiller** Henar Puente, la empresa de **Canal de Distribución** Grupo Gourmets y el **ingeniero agrícola** José Carlos Álvarez.

### Hispano Suizas (DO Utiel-Requena) en mesa sobre elaboración

De 16.30 a 17.30 h., los asistentes podrán escuchar la conferencia “La **elaboración** del rosado”, donde los invitados serán **Susana López de Pagos del Vicario** (Ciudad Real), **Ruth Sierra** de Bodegas Sinforiano Vaquero (DO Cigales), **Florent Dumeau** Oenologue Conseil de Vins-consultant. Bodegas Habla (Francia) y **Pablo Ossorio** de Bodegas [Hispano+Suizas \(DO Utiel Requena\)](#)

Le sucederá la mesa redonda sobre los rosados con Denominación de Origen y, **finalmente**, a las 18.30 h será el momento de la conferencia y Cata de “Los **espumosos** Rosados” donde hablarán los enólogos de algunos de los Cavas y Champagne más destacados del mercado.

ORGANIZA

DIPUTACIÓN DE VALLADOLID Sodeva MPV

COLABORA

cigales Henri Abelé BODEGAS HISPANO+SUIZAS CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

COMITÉ ORGANIZADOR

- Victor Fernández Ortiz, Director Museo Provincial del Vino de Valladolid
- Miguel Ángel Benito R., Director técnico del Congreso, Sumiller y Asesor Técnico Museo Provincial del Vino de Valladolid
- Consejo Regulador de la D. O. Cigales

CUOTAS PARA EL PARTICIPANTE:

Cuota de inscripción	30 €
----------------------	------

La inscripción incluye: sesiones científicas, documentación, café y comida.

SECRETARÍA TÉCNICA

Grupo Eventos.es  
C/ Paulina Henric, 27 - 47006  
Valladolid, España  
Tfno: 900 500 493  
Email: info@eventos.es  
Web: www.eventos.es

Congreso Internacional del Vino **ROSA DO**

Castillo de Fuensaldaña  
13 marzo

[www.congresovinososado.com](http://www.congresovinososado.com)

**#UtielRequenaRosé #MovimientoVinoDO**