

Utiel-Requena selecciona cinco de los vinos que representarán al colectivo este año

► EL CONSEJO REGULADOR CELEBRA HOY UN ENCUENTRO DE ENÓLOGOS PARA CATAR LOS VINOS DE LA ÚLTIMA CAMPAÑA



Enólogos de las bodegas de la DOP Utiel-Requena durante el encuentro del año pasado. LEVANTE-EMV

VICENTE MORCILLO REQUENA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha hecho públicos los nombres de cinco de los vinos que representarán al colectivo durante el presente ejercicio. La selección se realizó hace apenas unos días mediante cata ciega realizada por el panel del organismo.

Las cinco categorías objeto de análisis por parte del comité de cata del Consejo Regulador han sido las de «vino blanco», «vino rosado», «tinto crianza», «tinto reserva» y «espumoso»; quedando pendiente de selección tres categorías más: «tinto joven», «blanco fermentado en barrica» y «tinto madurado en barrica». Así, los ganadores de la selección de 2017 han sido los siguientes: Alto Cuevas

blanco 2016 (bodegas Covilor) como mejor vino blanco, Alto Cuevas Bobal 2016 (Bodegas Covilor) como mejor rosado, Vega Infante Bobal 2014 (Bodegas Utielanas) como mejor tinto crianza, Arcas 2010 (Bodegas Sinarcas) como mejor tinto reserva y Tharsys Único 2013 (Pago de Tharsys) como mejor vino espumoso.

Cabe destacar el buen momento por el que atraviesan las entidades cooperativas de esta región vitivinícola, ya que cuatro de las cinco etiquetas seleccionadas han sido producidas por cooperativas de la zona. Además, el rosado de Alto Cuevas repite como vino seleccionado, ya que también fue elegido en la edición de 2014, al igual que Tharsys Único, un espumoso blanco de uvas de Bobal elab-

orado con la técnica «Blanc de Noirs» que se ha convertido en un fijo en las últimas convocatorias del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena.

Las referencias seleccionadas serán empleadas por los responsables del organismo para repre-

Las categorías tinto joven, tinto madurado en barrica y blanco fermentado en barrica se elegirán a mediados de año

sentar al colectivo durante un año natural en todo tipo de actos públicos –promociones, degustaciones, catas, ferias y otros– en los que participa habitualmente la DOP Utiel-Requena. Los vinos ganadores se distinguen del resto de referencias amparadas por la Denominación de Origen porque lucen en el cuello de la botella un distintivo oficial del Consejo Regulador.

Reunión de enólogos

Por otra parte, y como viene siendo habitual durante las últimas campañas, el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena organiza esta misma mañana un encuentro de enólogos en su sede de Utiel (la emblemática Bodega Redonda). En la reunión los asistentes tendrán la oportunidad de catar más de una veintena de muestras de vinos blancos, rosados y tintos de la cosecha de 2016. Se trata de muestras de vinos representativos de toda la zona que han sido tomadas en las bodegas elaboradoras por los servicios técnicos del Consejo Regulador.

Después de la cata propiamente dicha, se llevará a cabo un intercambio de opiniones sobre las peculiaridades de elaboración de esta cosecha y una calificación de la calidad a otorgar a dicha cosecha. Todos estos comentarios y evaluaciones serán incluidos en un informe que se presentará al pleno del Consejo Regulador, que es quien establece una calificación definitiva sobre la calidad que se concede a cada añada.

Posteriormente, está previsto que también se caten vinos de otras DO's para conocer y comentar los trabajos realizados en otras zonas.

El Centro Comercial Ademuz acoge este sábado una cata de vinos de Bodegas Xaló

V. M. F. VALÈNCIA

El Centro Comercial Ademuz de València continúa adelante con la programación del decimoséptimo Ciclo de Catas de Hipercor, una iniciativa impulsada por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de la Comunitat Valenciana y en el que participan cerca de una treintena de las bodegas valencianas más prestigiosas.

Así, este sábado 25 de febrero a partir de las 11 horas, la Sala de Actividades del centro comercial (ubicada en la segunda planta del edificio) acoge una cata comentada protagonizada por los vinos de Bodegas Xaló, entidad alicantina especializada en vinos de Moscatel y mistelas. El enólogo Sergio Balaguer será el encargado de conducir una actividad en la que los asistentes tendrán la oportunidad de catar tres referencias: el rosado Malvarrosa, el blanco Bahía de Dénia y la mistela Vall de Xaló.

Bodegas Antonio Arráez presenta el nuevo etiquetado de su «Cava Sutra»

V. M. F. LA FONT DE LA FIGUERA

Coincidiendo con el lanzamiento de la nueva añada, bodegas Antonio Arráez ha dado un giro a la imagen externa de su cava «Cava Sutra», renovando por completo su etiquetado, diseñado por la agencia KIDS de València, ahora mucho más explícito y acorde con el juego de palabras de su nombre. El cava de la bodega valenciana se convierte así en el quinto jinete de la colección de vinos canallas en la que figuran los vinos tintos Mala Vida, Bala Perdida, Vivir sin Dormir y Vividor.

Cava Sutra es un brut hecho con uvas de Macabeo y un pequeño porcentaje de Chardonnay. El año pasado obtuvo la medalla de plata en el concurso oficial de espumosos valencianos organizado por Proava dentro de la categoría «Cavas Premium»



Dominio de la Vega recupera los niveles de facturación previos al inicio de la crisis

► LA BODEGA ALCANZA UNA CIFRA DE NEGOCIO SUPERIOR A LOS 2 MILLONES DE EUROS, UN 15% SUPERIOR AL 2015

VICENTE MORCILLO REQUENA

La bodega Dominio de la Vega –compañía vinícola adscrita a las denominaciones de origen Cava y Utiel-Requena fundada hace quince años– ha cerrado el ejercicio de 2016 con un volumen de facturación superior a los dos millones de euros, cifra que supone un crecimiento del 15% con respecto a la campaña anterior.

La empresa familiar, cuya sede se encuentra en el término muni-



La bodega produce algunos de los mejores cavas de la zona. LEVANTE-EMV

cipal de Requena, ha recuperado niveles de negocio previos al inicio de la crisis, situándose en ci-

frases no alcanzadas desde 2010.

Para el gerente de la bodega, Gerardo Rodríguez, «este pasado

2016 ha sido un año muy positivo para nosotros, y ahora el reto es continuar creciendo en 2017, sobre todo en valor más que en volumen». Y es que Dominio de la Vega apuesta ahora por el crecimiento, por lo que ha reinvertido el cien por cien de sus beneficios.

Entre los motivos que han permitido estos positivos datos de facturación se encuentra el impulso de la exportación, que ya supone el 23% del volumen de negocio, la recuperación de las ventas en el sector de la hostelería y la renovación de sus gamas de vinos y cavas, apostando por vinos de carácter exclusivo y por cavas de tipo reserva, con al menos 18 meses de crianza en botella.

Dominio de la Vega produce un volumen anual limitado de quinientas mil botellas, de las que un sesenta por ciento corresponden a la línea de cavas y el cuarenta por ciento restante a vinos tranquilos.