



CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

Utiel-Requena se apoya en el «tirón» del Bobal para promocionarse en València

► MÁS DE UNA VEINTENA DE BODEGAS PARTICIPAN EN LA CUARTA EDICIÓN DE «PLACER BOBAL», UN CERTAMEN QUE SE CELEBRA EL PRÓXIMO LUNES EN EL HOTEL LAS ARENAS



El salón Diana del hotel Las Arenas vuelve a reunir a decenas de bodegas de la DOP Utiel-Requena.

LEVANTE-EMV

V. MORCILLO REQUENA

■ Por cuarto año consecutivo, el hotel Las Arenas de València acoge uno de los eventos más significativos para el sector vitivinícola de la Comunitat Valenciana. Se trata de «Placer Bobal», un certamen organizado por el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena que reunirá este año a más de una veintena de bodegas adscritas a este organismo regulador.

Aunque a esta iniciativa se la ha «bautizado» con el nombre de la variedad de uva mayoritaria en la zona (ocupa tres cuartas partes de su territorio), lo cierto es que el evento servirá para que las bodegas participantes presenten tanto los vinos elaborados con esta casta autóctona como aquellos producidos con otras uvas que también han mostrado una magnífica adaptación al terruño y clima de la comarca como pueden ser las Tempranillo, Syrah, Merlot, Pinot Noir, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Macabeo o Tardana entre otras.

Al margen de la participación de las más de veinte bodegas inscritas, el certamen también contará con la presencia del colectivo «Ruta del Vino Utiel-Requena», asociación que defiende el patrimonio enoturístico de la comarca, otro de los grandes reclamos del sector, que ha visto como en los últimos años se

Las puertas del evento se abrirán a las 17 horas para los profesionales del sector y a las 19,30 para los consumidores

multiplicaba exponencialmente el número de visitantes que llegan a Utiel-Requena con la intención de descubrir sus bodegas, sus paisajes, su patrimonio arquitectónico y su historia.

Como viene sucediendo en anteriores ediciones, las puertas de «Placer Bobal» se abrirán a partir de las 17 horas para que los profesionales del canal Horeca, distribuidores, sumilleros y prensa especializada puedan catar los vinos (se presentarán más de un centenar de marcas diferentes) y conversar tranquilamente con los productores, enólogos y responsables de cada bodega.

A partir de las 19,30 horas y hasta las 21,30 el acceso al salón Diana del hotel Las Arenas se extenderá también al consumidor final, que tendrá una oportunidad única de conocer de primera mano los vinos y espumosos comercializados con el sello de la DOP Utiel-Requena.

Luis Gutiérrez incluye a Pablo Calatayud entre sus 14 «viñadores»

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ El prescriptor Luis Gutiérrez acaba de publicar su último libro, «Los Nuevos Viñadores (Planeta Gastro), un relato sobre la nueva generación de viticultores, su historia personal y su esfuerzo por recuperar las mejores vides y variedades autóctonas de cada región. Un viaje por España narrado con estilo periodístico, que habla sobre todo de

personas unidas por su pasión por los vinos.

Entre los catorce nuevos viñadores que figuran en el libro aparece Pablo Calatayud, enólogo y gerente de Celler del Roure, una de las bodegas valencianas más respetadas en el sector por su comprometido proyecto vitivinícola y la innegable calidad de sus vinos.

De Calatayud, el representante

en España de The Wine Advocate dice que «desempolva aquellas tinajas enterradas y el lagar del siglo XVII para que vuelvan a empaparse de Mandó». El enólogo de Celler del Roure no es el único representante de la Comunitat Valenciana en el libro, ya que también figura Rafael Bernabé, de la alicantina «Viñedos Culturales».

El libro, con prólogo de Robert

Parker y fotografías de Estanis Núñez, aborda las historias de Alfonso Torrente y Cía (Envinat), Daniel Gómez y Fernando García (Comando G), Eduardo Ojeda (Equipo Navazos), Iñaki Otegi (Malus Mama), Jorge Monzón (Dominio del Águila), José María Vicente (Casa Castillo), Pablo Calatayud (Celler del Roure), Pedro Rodríguez (Guimaro), Pepe Raventós (Raventós i Blanc), Rafael Bernabé (Viñedos Culturales), Ricardo P. Palacios (J. Palacios), Rodrigo Méndez (Forjas del Salnés), Sara Pérez y René Barbier (Sara i René Viticultors) y Telmo Rodríguez (Compañía de Vinos Telmo Rodríguez).

CONCURSOS

Los «Baco» premian a dos vinos valencianos

■ Tirant lo Blanch Tinto (La Viña - Anecoop) y Señorío de Benidorm Roble (Bocopa), han obtenido una medalla de oro y otra de plata respectivamente en la última edición de los premios «Baco», un certamen de carácter nacional promovido por la Unión Española de Catadores que evalúa solamente a aquellos vinos producidos con uvas correspondientes a la cosecha de 2016. VI-

CENTE MORCILLO VALÈNCIA

Sábado 17 de junio 2017

COVIÑAS • CHOZAS CARRASCAL • DOMINIO DE LA VEGA
HISPANO+SUIZAS • PAGO DE THARSYS • TORRE ORIA
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE • VEGALFARO

ORGANIZA



PATROCINA



COLABORAN



REQUENA
ES
CAVA

Degustaciones
Gastronomía
Dj's

Plaza de Albornoz, Requena. De 19:00 a 23:00 h