

## NOTA DE PRENSA

# Sarah J. Evans MW: “La Bobal de Utiel-Requena tiene una gran oportunidad en el mercado internacional”

- La Master of Wine coincidió con el enólogo berciano Raul Pérez en que las variedades autóctonas desconocidas por el consumidor son interesantes cuando vienen acompañadas de historia, terruño y personas comprometidas

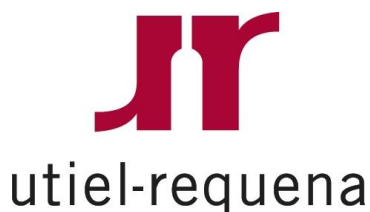
*Utiel (13/11/2017).*- El Consejo Regulador de la [Denominación de Origen Utiel-Requena](#) celebró el **9 de noviembre** en el **Teatro Rambal de Utiel** la segunda edición del **Foro Bobal DO Utiel-Requena**, al que asistieron ponentes de relevancia mundial que profundizaron en la situación de los vinos de Bobal en esta Denominación de Origen. El día anterior, el miércoles 8, la DO también celebró la **vigésima edición de sus Jornada Vitivinícola**. Como asistentes, acudió una amplia representación de los profesionales de la viticultura, la enología, sumillería, comercialización, restauración, distribución y prensa especializada de la Comunidad Valenciana y nacional.

Para el presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina, “es importante divulgar continuamente sobre la Bobal y que las DDOO de sus **tres zonas productoras, Ribera del Júcar, Manchuela y Utiel-Requena** hablen de su variedad autóctona para que se conozca cada vez más”. Así, “se trata de un **valor común que nos une a tres Denominaciones** de Origen colindantes”. Destaca el hecho que “durante tres días se haya hablado de la Bobal en dos escenarios diferentes es algo que dignifica a esta variedad tinta y tan apreciada por quienes trabajamos en y por ella”.

### **Tradición vitivinícola**

La mañana del Foro, el día 9, empezó con una degustación de veinte vinos monovarietales tintos de Bobal Singular de la DO Utiel-Requena, así como de diversos rosados característicos de la zona. En la primera intervención, la **Master of Wine Sarah Jane Evans** repasó de modo brillante cómo defender los vinos de esta Denominación de Origen en el mercado internacional. Para ella, “la Bobal de Utiel-Requena tiene una **gran oportunidad** en este ámbito porque supone una **novedad para el consumidor**”. Solo “hay que trabajar para **dar a conocer su historia, su terruño y las personas** que cuidan la

**#ForoBobal #JornadaUR**



tierra y elaboran los vinos”. Esto es mediando una campaña para difundir qué es la Bobal autóctona, “que es la arma secreta de la DO Utiel-Requena”.

Para “ganar la batalla” en el mercado internacional, Evans sugirió algunos consejos, como son crecer a nivel de embotellado buscando la **expresión** y seguir enfocados en la **calidad**, pagar lo justo por la buena uva, trabajar juntos todos los agentes implicados, invertir en *formación*, social media y acercarse a la gastronomía como valor propio.

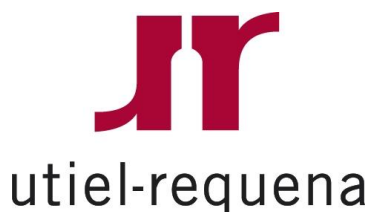
### **Variedad autóctona: Raúl Pérez**

Por su parte el reconocido enólogo berciano **Raúl Pérez**, explicó que la Bobal de Utiel-Requena tiene **proyección** de futuro, pues ser desconocido por ahora es importante, tal y como él ha experimentado en su trayectoria profesional, por varias razones. La primera es que la **cultura del vino** ha cambiado en el mundo: hay un interés creciente por los cursos de formación, la gente quiere probar cosas nuevas”. De esta manera, “nos abrimos las puertas a un cliente que no tiene prejuicios”. La segunda razón es que “se han perdido los prejuicios de elaboración” y las tendencias de enología se rigen menos por lo que en la escuela eran los parámetros “correctos” y se **trata cada variedad de un modo** distinto y particular.

Pérez ha trabajado intensamente con variedades desconocidas durante dos décadas. En el caso de la Mencía, contó que aunque “no está claro su origen, la palabra **autéctona nos dice que se ha asentado en una tierra**”. Relató que en los principios de la elaboración, entre las bodegas hay muchas diferencias, “pero todas tiene que trabajar para buscar en 10 o 15 años una misma **expresión** de la uva y la tierra propias”. Así, ve interesante la **zonificación** y que en Utiel-Requena “haya una tendencia clara de cómo debe expresarse la Bobal, cómo debe ser el nexo común, el concepto general de zona”. **Esta es “una DO amplia y con muchas posibilidades”**. Además, dijo que la **Bobal “tiene ahora una gran potencia de fruta** y sencillez a la hora de ser bebida”. Y esto debe ser visto como una **“oportunidad de mercado”**.

Al final de la mañana, ambos se unieron a una **mesa redonda** con enólogos y sumilleres que actualmente trabajan con la uva Bobal en la zona, como fueron **Juan Piqueras** (Bodegas Pigar), **Antonio Fernández** (Bodegas Covilor), **Bruno Murciano** (Caudete de las Fuentes) y **Arnoldo Valsangiacomo** (Bobal de San Juan). Algunas ideas importantes que se trataron fueron la necesidad de **proteger las cepas viejas de Bobal como valor patrimonial**, identificar las zonas históricas, seleccionar parcelas en vaso y elaborar grandes vinos que favorezcan al resto, promover un **enoturismo de cercanía** con el consumidor y profesionalizar la comercialización.

**#ForoBobal #JornadaUR**



## Selección clonal de la Bobal Utiel-Requena

La mañana previa, del 8 noviembre, estuvo dedicada a [la XX Jornada Vitivinícola DO Utiel-Requena](#). La Jornada tuvo en cuenta cuestiones de cómo afecta el cambio climático a la **vitivinicultura**, la **agroecología**, así como el proyecto de **selección clonal de la variedad Bobal** en la zona y la sanidad vegetal en lo que respecta a la implantación de medidas efectivas contra la **yesca y la polilla**.

**Diego Intrigliolo**, del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura [CEBAS – CSIC](#), expuso el '**Proyecto de recuperación, zonificación y selección clonal de la variedad Bobal en la DO Utiel-Requena**', para el que es preciso "trabajar sobre la riqueza genética de la uva autóctona para sacar lo mejor de ella", señaló Intrigliolo.

Además, participaron Vicent Badia, técnico del Servicio de Sanidad Vegetal GVA, el catedrático e investigador del Instituto Agroforestal Mediterráneo de la UPV, Josep Armengol, el director del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), Enrique Moltó, el presidente del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV), José Antonio Rico, y dos viticultores de la zona, Sergio Cárcel (Coop. Los Marcos) y Julián Valero (Coop. Casas de Eufemia).

En los próximos días, el contenido de cada una de las intervenciones y ponencias estará extensamente desarrollado en la web de [utielrequena.org](http://utielrequena.org).

## Paisaje DO Utiel-Requena, camino de la UNESCO

Un tema que fue expuesto en ambas jornadas, para el conocimiento del público asistente, de la mano de Cruz Lopez, Agente de Desarrollo Rural de la Mancomunidad Tierra del Vino, fue el largo y firme camino que está realizando el **patrimonio arqueológico vitivinícola** ubicado en la Denominación de Origen Utiel-Requena, que aspira formalmente desde octubre a integrar la selecta **lista indicativa de bienes que UNESCO considera Patrimonio Mundial**.

Los **yacimientos íberos** de este territorio, que atestiguan la elaboración de vino con fines comerciales desde hace más de 2.700 años, optan a esta calificación de valor universal junto con otros bienes arqueológicos de Andalucía y Murcia bajo la **propuesta "El vino en Iberia"**. [Más info aquí](#).

## Galería imágenes (descargas):

[II Foro Bobal DO Utiel-Requena \(9 nov\)](#)

[XX Jornadas Vitivinícolas \(8 nov\)](#)

***#ForoBobal #JornadaUR***