



# CG CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

## La DOP Utiel-Requena vendimia casi 200 millones de kilos de uva

► LA CIFRA REPRESENTA **UNA MERMA EN LA COSECHA DE ALREDEDOR DEL 12 %** RESPECTO A LA CAMPAÑA ANTERIOR

VICENTE M. REQUENA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha dado a conocer los datos relacionados con la campaña de vendimia 2017, en la que se han recogido 196 millones de kilogramos de uva para vinificación, lo que representa una merma en la cosecha de alrededor del 12% con respecto a la vendimia de 2016, aunque se trata de una cantidad acorde a

la media de la última década.

Como es lógico, las uvas de Bobal representan una gran mayoría de la cosecha, y es que de las más de 33.000 hectáreas de viñedo en producción amparado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, casi 24.000 corresponden a este varietal. Por detrás, las variedades Tempranillo y Macabeo siguen siendo las más cultivadas, aunque en una extensión de viñedo mucho menor a la dedicada a la uva autóctona de esta región vitivinícola.

En el informe hecho público por el departamento técnico del Consejo Regulador

Coincidiendo con el final de la vendimia, el Consejo Regulador celebró en noviembre la fiesta del vino en rama

se destaca un análisis del desarrollo del año que desvela que el carácter de la cosecha ha venido marcado por las lluvias de otoño (doscientos ochenta litros por metro cuadrado) e invierno (más de ciento setenta litros) que aportaron soporte hídrico a la vid, sobre todo en el momento de la brotación. Las lluvias registradas en primavera (noventa litros por metro cuadrado) incidieron en el normal crecimiento del racimo y la buena maduración de la uva.

Las altas temperaturas del verano fueron el escenario perfecto para

que se produjese un importante adelanto en la maduración del fruto, lo que obligó a que aquellos viticultores que cultivan variedades más tempranas tuviesen que iniciar los trabajos de vendimia entre el 1 y el 4 de septiembre. Con todo, la mayoría de agricultores esperaron a vendimiar el resto de variedades a que la cepa asimilase la lluvia de finales de agosto, lo que también ha tenido incidencia directa, junto con el descenso de las temperaturas nocturnas a mediados de verano, en la mejor maduración fenólica de la uva.

Por lo que respecta al estado sanitario de los racimos, cabe destacar que se mantiene la tónica de campañas anteriores, con un fruto en perfecto estado debido a las escasas lluvias producidas en el periodo estival, por lo que los enólogos han podido trabajar con una materia prima en óptimas condiciones.

Coincidiendo con el final de la vendimia, el Consejo Regulador celebró a principios de noviembre la fiesta del Vino en Rama, en la que viticultores, enólogos, profesionales del sector y asociaciones locales pudieron servirse directamente de los depósitos vinos blancos, rosados y tintos tras la fermentación. El acto contó con la colaboración de la Escuela de Viticultura y Enología de Requena y la Escuela de Hostelería de Utiel.

El tinto MO Salinas logra por tercer año consecutivo el título de «Supervino»

V. M. F. VALÈNCIA

El tinto «MO Salinas», elaborado por la bodega alicantina Sierra Salinas (compañía del grupo MGWines) y amparado por la DOP Alicante, se ha convertido, por tercer año consecutivo, en el «Supervino del año» en la Guía de los Supervinos, publicación firmada por el valenciano Joan C. Martín y editada por Ediciones Lince que reúne a más de un centenar de etiquetas de precio contenido disponibles en los supermercados de toda España.

En los últimos tres años MO Salinas ha sido seleccionado el supervino del año y, si bien la edición pasada compartió este galardón con otra etiqueta de la DO Toro, se trata del único vino de la historia de esta guía que ha conseguido este hito.

Para Joan C. Martín «la razón de este logro no reside únicamente en la labor enológica o las increíbles instalaciones técnicas de su bodega, sin duda una de las más preparadas de todo el arco mediterráneo, sino que sus condiciones orográficas son absolutamente únicas, además de las variedades utilizadas: la Monastrell (mayoritaria) y la Garnacha Tintorera».

La bodega y viñedos de Sierra Salinas se encuentran sobre el mayor yacimiento de sal gema de Europa, sobre un subsuelo acuosalino filtrado por el glacis calcáreo, lo que determina la gran riqueza enológica (son productos muy estables) y gustativa de estos vinos y la razón por la que, cosecha tras cosecha, pueden garantizar una calidad y una estabilidad en sus valores.



**N**  
**BODEGAS NODUS**  
**CO**

VINOS  
DE AUTOR  
www.bodegasnodus.com

Desde **Bodegas Nodus** sentimos que nuestros vinos cuentan una historia. Con humildad, aprendizaje y respeto contemplamos la naturaleza que nos regala Finca El Renegado y escuchamos a la tierra. Intentamos que nuestros vinos sean auténticos, sinceros y amables. Que transmitan la expresión y personalidad de nuestros viñedos. Los elaboramos con respeto, con exigencia, y con sentimiento. Déjate sorprender, y siente nuestra historia.

