



Suplemento de vinos y gastronomía

CUESTIÓN DE GUSTO

VICENTE M. UTIEL

La emblemática Bodega Redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena ha acogido esta semana la presentación de la «Agenda del Vino», una publicación que alcanza este año su tercera edición y que reúne en sus páginas casi un centenar de propuestas e ideas para sumergirse en la cultura del vino en una de las zonas vitivinícolas con más tradición de España.

La «Agenda del Vino 2018» aglutina actividades para todos los públicos en escenarios tan dispares como bodegas, restaurantes, museos, monumentos y otra serie de emplazamientos cargados de tradición e historia. Se estructura por apartados temáticos (visita+cata, visita, visita+tapa, cata+maridaje, curso y evento) y recoge iniciativas de los nueve términos municipales que conforman actualmente la Denominación de Origen (Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuente-robles, Villargordo del Cabriel, Utiel, Venta del Moro, Siete Aguas, Sinarcas y Requena).

Durante la presentación de esta nueva herramienta, el presidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, José Miguel Medina, agradeció «el apoyo de ayuntamientos, restaurantes, bodegas, asociaciones y demás colectivos para hacer realidad una idea sencilla en la teoría pero compleja en la práctica, que nos tiene que servir para aumentar el flujo de visitantes y seguir creciendo como colectivo».

La responsable de comunicación del organismo regulador, Ve-

Cien ideas para descubrir la DOP Utiel-Requena

► EL CONSEJO REGULADOR DE LA DOP UTIEL-REQUENA **PUBLICA POR TERCER AÑO UNA AGENDA QUE INCLUYE CASI UN CENTENAR DE PROPUESTAS PARA SUMERGIRSE EN LA CULTURA DEL VINO**



La bodega urbana de Murviedro, con su entramado de cuevas, es otro de los reclamos que figuran en la agenda de este año.

LEVANTE-EMV

La publicación contiene información precisa sobre decenas de actividades con datos de contacto, horarios y precios

rónica Rodríguez, desgranó algunas de las novedades que figuran en la agenda con respecto al año anterior, invitando a todos los empresarios y colectivos implicados a «seguir aportando nuevas propuestas para hacer cada vez más atractiva esta agenda, que tiene que servir de referencia para los miles de visitantes potenciales que año tras año tienen como destino la Comunitat Valenciana en sus momentos de ocio».

La «Agenda del Vino 2018» está disponible en formato físico y digital (www.utielrequena.org) y puede obtenerse en la sede del Consejo Regulador, ayuntamientos de la zona, bodegas, restaurantes, museos y otros enclaves turísticos.

La publicación, en formato bolsillo, contiene detallada información de cada una de las propuestas que se incluyen, con datos de contacto, direcciones, horarios y precio de la actividad.



Los números dan la razón al colectivo

► La presentación de la «Agenda del Vino 2018» ha tenido lugar poco después de conocer los datos de comercialización de vino embotellado con el sello de la DOP Utiel-Requena durante el último ejercicio. Para el organismo regulador el recién concluido 2017 ha sido un «año de récord» después de haber superado la barrera de los treinta millones de botellas, y detrás de ese éxito en los mercados de todo el mundo está no sólo la calidad de los vinos elaborados, sino también la capacidad que ha mostrado el colectivo en los últimos años para generar interés mediático y curiosidad por parte del consumidor. Desde hace años la tendencia de crecimiento en el mercado del vino embotellado se mantiene, y en 2017 se dispensaron casi un millón de contraetiquetas más que en el ejercicio anterior, consolidando su presencia en el mercado local y abriendo las puertas de nuevos mercados internacionales, sobre todo en los continentes asiático y americano. **V. M. F. REQUENA**

El calendario de la DOP Valencia muestra la cara más solidaria de sumilleres y restauradores

V. MORCILLO VALÈNCIA

Ya puede adquirirse el nuevo calendario solidario de la DOP Valencia, un producto de cuidada edición en la que han colaborado algunos de los sumilleres, formadores y restauradores más reconocidos de la Comunitat Valenciana a partir de una idea impulsada por Maximiliano Bao (sumiller Nariz de Oro en 2005) y Jesús Ortega (director del restaurante Lalola).

El almanaque reúne en doce fotografías (realizadas por Fernando Murad) a sumilleres, restauradores y jefes de sala que posan en diferentes emplazamientos (bodegas, parajes naturales o restaurantes) siempre acompañados de los vinos de la DOP Valencia, y puede adquirirse desde hoy mismo al



Algunas de las imágenes que ilustran el calendario solidario de la DOP Valencia. LEVANTE-EMV

precio de 5 euros en los restaurantes y locales que han participado en la iniciativa, así como en la sede del Consejo Regulador y en la mayoría de bodegas adscritas a esta denominación de origen. Los beneficios obtenidos con la venta del almanaque se destinarán a causas benéficas.

Entre los protagonistas del calendario se encuentran Maximiliano Bao junto a los también sumilleres Francisco Guillén y Javier Parreño; María Luisa Martín, propietaria de la Marisquería Casa Vicent acompañada de su hija Sandra Rausell; Áxel Pitarch y su mujer Mari Llusar de Plaerdemavida; Silvia Gómez, sumiller de Lalola; miembros de la escuela TAES; Lydia Palomar de Vinostrum; el profesor de cocina Alejandro Rodríguez; Helena Gálvez de La Mandeta; el cortador de jamón Óscar Aguilar de la taberna Patapuerca; la coctelera Elisabeth Bravo; Sergio Serra, sumiller de Makro; y un grupo de alumnos del CdT.