Bobal, la variedad valenciana por excelencia

Nº 185-ENERO-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

ACEITE ESPECIAL VARIEDADES

ENTREVISTA A LA SUMILLER

Mª José Huertas

LA TERRAZA DEL CASINO (MADRID)

Vinos y alimentación *ecológicos*

DESAYUNOS mucho más que empezar bien el día

VINOS para 2018

Sugerencias VINÍCOLAS para los próximos 12 meses

ENOFUSIÓN, la cita enológica imprescindible

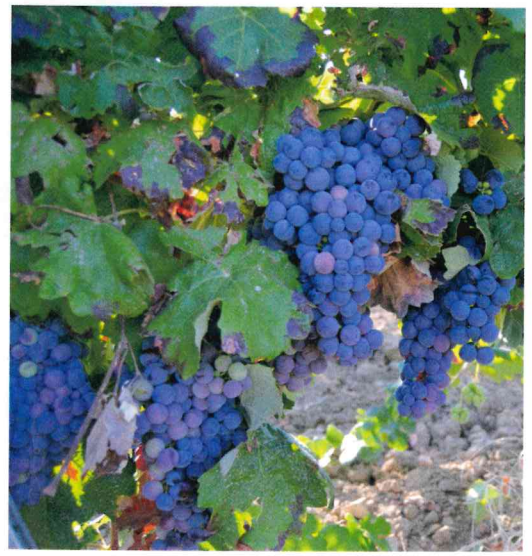
Enero 2018

8

VINO DEL MES: CEPAS VIEJAS BOBAL

Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de viñas viejas de baja producción. Este vino demuestra el potencial de calidad de la bobal, uva autóctona de Utiel-Requena. Crianza en barricas de roble americano y francés durante un mínimo de ocho meses. Color rojo picota. En nariz aparecen aromas a frutillas del bosque sobre un fondo balsámico de *toffee* y vainilla. En boca es fresco, denso y carnoso.

16 BOBAL, LA VARIEDAD VALENCIANA POR EXCELENCIA



La bobal es una variedad de uva tinta originaria de la comarca valenciana Utiel-Requena. Empezó como la Cenicienta vitivinícola: siempre trabajando para mejorar las características de otras variedades hasta que llegó el momento de brillar en solitario. En los últimos años, las bodegas han realizado grandes avances en la elaboración y cultivo de esta variedad, lanzando al mercado nuevos vinos –rosados y tintos– con unas cualidades organolépticas extraordinarias que maridan a la perfección con la gastronomía mediterránea en general y valenciana en particular.

12 VINOS PARA EL 2018

POR MERITXELL FALGUERAS

Los *must* de este 2018 serán los maridajes completos y totales, los cócteles sin alcohol y hasta vinos servidos con tirador... ¿Quieren saber lo que nos espera por degustar este 2018? ¡Tomen nota y copa!

22 ENOFUSIÓN

El Congreso Internacional del Vino más importante de España celebrará su octava edición los días 22, 23 y 24 de este mes en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid, en el contexto de la la XVI Cumbre Gastronómica Madrid Fusión. La cita enológica será de nuevo el escenario donde posicionar al vino dentro de la gastronomía, a través de un nutrido programa de catas y la presencia de los protagonistas más destacados del sector.

36 VINOS Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICOS

El aumento de la conciencia ecológica en nuestro país ha comportado un aumento de la agricultura libre de sustancias tóxicas y un *boom* de la demanda de productos bio, como vinos, verduras, frutas, carnes y panes que no para de aumentar. Sus consumidores valoran más la salud y el respeto a la naturaleza que el precio final.

46 ENTREVISTA A LA SUMILLER MªJOSÉ HUERTAS

Es desde hace casi veinte años sumiller de La Terraza del Casino de Madrid, el restaurante con dos estrellas Michelin donde oficia el chef Paco Roncero. Su currículum, plagado de premios y reconocimientos, impresiona. Fue precisamente en la gala de entrega de los I Premios JRE España 'Gastronomía en femenino' en Barcelona –donde fue distinguida por su trayectoria–, cuando tuvimos oportunidad de hablar con ella.

58 DESAYUNOS, MUCHO MÁS QUE EMPEZAR BIEN EL DÍA

Para empezar el día de forma saludable nada como un desayuno equilibrado que aporte los nutrientes necesarios para mantener la energía a lo largo de la jornada. En clave tradicional, veggie, moderna e incluso con cuchillo y tenedor, no debemos olvidar que el desayuno es la comida más importante del día.

50 EL CLOCHARD DE COMEDOR

POR XAVIER AGULLÓ

¿Quién dijo que enero no *molaba*? Pásate por el sol de Tenerife, para en La Bola y siente la tradición canaria como no imaginaste jamás. O vive el invierno luminoso de Kokotxa en Donosti. Volviendo al sur... ¿Conoces la cocina andalusí de vanguardia de Noor? Maravilloso enero, sí...

54 APUNTES GASTRONÓMICOS

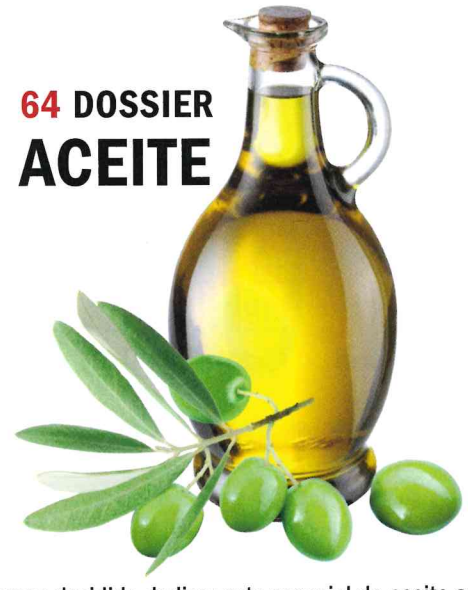
POR MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

Ya estamos en el mes que los antiguos romanos dedicaron a Jano, la deidad de las puertas y de los comienzos, que ni pintado para empezar el año, porque también era de los finales y por eso se le representa con dos caras, lo que a efectos de nuestra cultura judeo-cristiana bien se pudiera traducir en que es el tiempo en que se termina la hartura de las fiestas navideñas, pero en el que aún, quizá por evitar el *post festum pestum*, no se puede dar carpetazo irrevocable al *cuchipandeo*.

52 LAS NUEVAS ESTRELLAS MICHELIN 2018: SUCEDE

¿Qué sucederá si entramos en el restaurante valenciano Sucede? Pues que viviremos a través del paladar un largo viaje en el tiempo –más de 30 platos– en un entorno histórico. El chef barcelonés Miguel Ángel Mayor ha conseguido conquistar con su singular propuesta a los inspectores de la *guía roja* y hacerlo en menos de 14 meses desde la apertura de este establecimiento. Ya luce su primera estrella, auguramos que no será la última.

64 DOSSIER ACEITE



Hemos decidido dedicar este especial de aceite a hacer un repaso por las variedades de aceituna más comunes en España para elaborarlo. Y es que al igual que las variedades de uva determinan cómo será un vino, las variedades de aceituna hacen lo propio con el aceite. Para que los consumidores conozcan los diferentes tipos les hacemos un resumen aunque lo mejor es probarlos: hoy día las marcas o incluso establecimientos hoteleros, realizan catas de forma didáctica y divertida.

GUÍA RESTAURANTES Selección
Disponible on line a través de nuestra página web
www.revistavinosyrestaurantes.com

CEPAS VIEJAS BOBAL

TIPICIDAD Y ESENCIA

Cepas Viejas es un auténtico homenaje de Murviedro a la variedad autóctona bobal proveniente de viñedos viejos de poca producción en los que se percibe la máxima tipicidad de la variedad. Tipicidad y esencia marcan la diferencia de un producto único. Un auténtico buque insignia de la bodega.

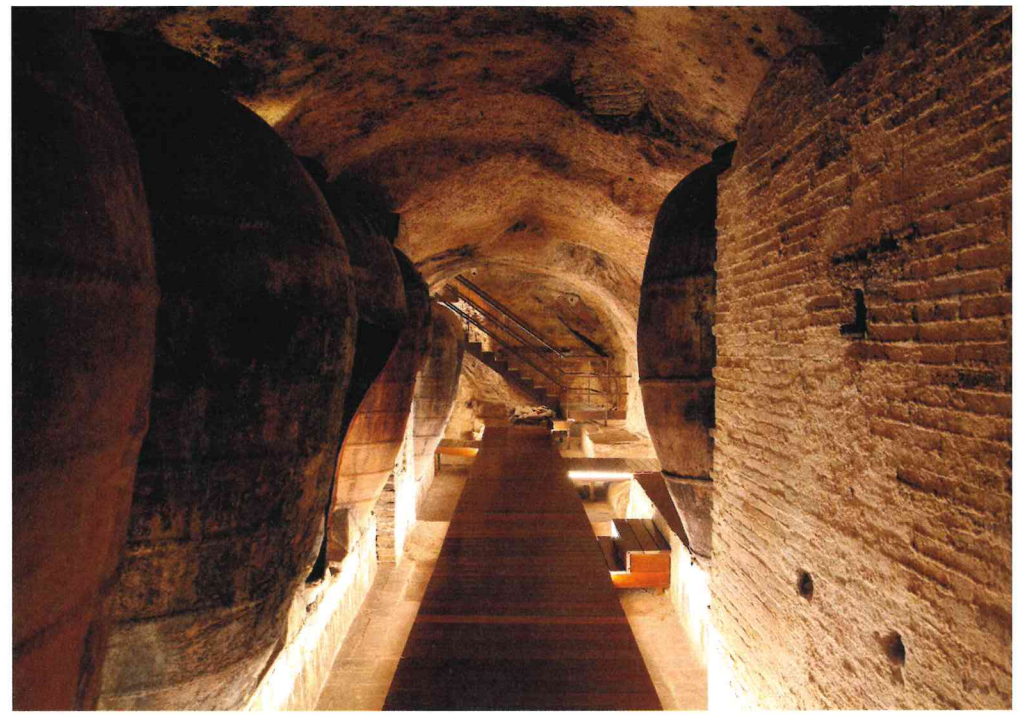
Cepas Viejas Bobal

TIPO: Vino tinto
D.O.P.: Utiel- Requena
VARIEDAD: Bobal
GRADUACIÓN: 13% vol.
PVP: 10 €

Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de viñas viejas de baja producción. Este vino demuestra el potencial de calidad de la bobal, uva autóctona de Utiel-Requena.
Despalillado y suave estrujado de la uva, seguida de una larga maceración a temperatura controlada y mediante un exclusivo sistema de remontados. Fermentación maloláctica. Crianza en barricas de roble americano y francés Allier durante un mínimo de ocho meses.
Color rojo picota intenso con ligero ribete teja. En nariz es profundo y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo balsámico de *toffee* y vainilla. En boca es fresco, denso y carnoso, con taninos redondos y postgusto muy largo.

BODEGAS MURVIEDRO
Ampliación Polígono El Romeral, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 329 003
www.murviedro.es

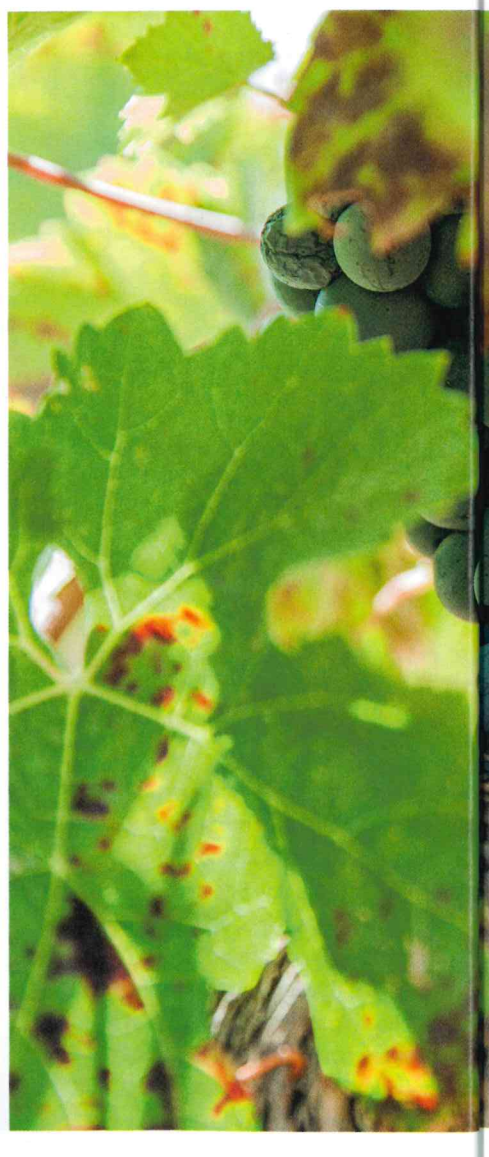
Devolver a la tierra todo lo que nos ha dado en estos años" es, en palabras el enólogo Juan José Muñoz, director técnico de Bodegas Murviedro, uno de los objetivos que perseguía Bodegas Murviedro con la adquisición de la finca de 10 hectáreas de cepas viejas que corrían el riesgo de ser arrancadas. Se trata de un viñedo de baja producción que permite aplicar una viticultura respetuosa con el medio ambiente y de mínima intervención, con la finalidad de obtener vinos que expresen la tipicidad de la parcela. Con la variedad bobal como protagonista indiscutible del viñedo propio de Utiel-Requena, la finca simboliza la apuesta más decidida de la bodega por este varietal autóctono, con el que hasta el momento ya ha recibido múltiples reconocimientos a nivel internacional. La bodega dispone desde hace muchos años de referencias elaboradas con este varietal puro, entre los que podemos encontrar *Cueva de la Culpa* o *Murviedro Colección Reserva Bobal,* teniendo su máximo exponente en el vino que abandera el nombre del proyecto: *Cepas Viejas*.
"Invertir en proyectos que reconocen el valor de la tierra y apuestan por el cuidado de la variedad local" es otro de los objetivos que persigue este joven equipo liderado por Marc Grin, que ha convertido en realidad su mejor sueño. Con este proyecto, Murviedro se aferra aún más si cabe a sus raíces.



La bobal ha sido una uva que siempre ha trabajado la bodega con muy buenos resultados. Pero ahora a la ilusión por el nuevo proyecto, y la posibilidad de pisar y cuidar el terruño, se suma el interés del mercado. De un mercado ya conocedor, preparado y receptivo, que ansía nuevos vinos de calidad que sean capaces de sorprender al consumidor.
La nueva parcela permitirá ahora a Bodegas Murviedro experimentar y buscar vinos con carácter propio, interviniendo lo menos posible. El viñedo ha estado cuidado con mimo y se le ha hecho un seguimiento desde su adquisición, siguiendo de cerca su evolución. Los técnicos han apreciado que es duro frente a las plagas e inclemencias del tiempo y que su producción es baja, como ya sabían en la bodega, porque con este proyecto no se ha buscado productividad sino exquisitez y calidad, propia de unos racimos muy compactos con un fruto muy dulce y un grano muy pequeño, debido a la escasez hídrica de la zona.

Nueva Cueva Museo

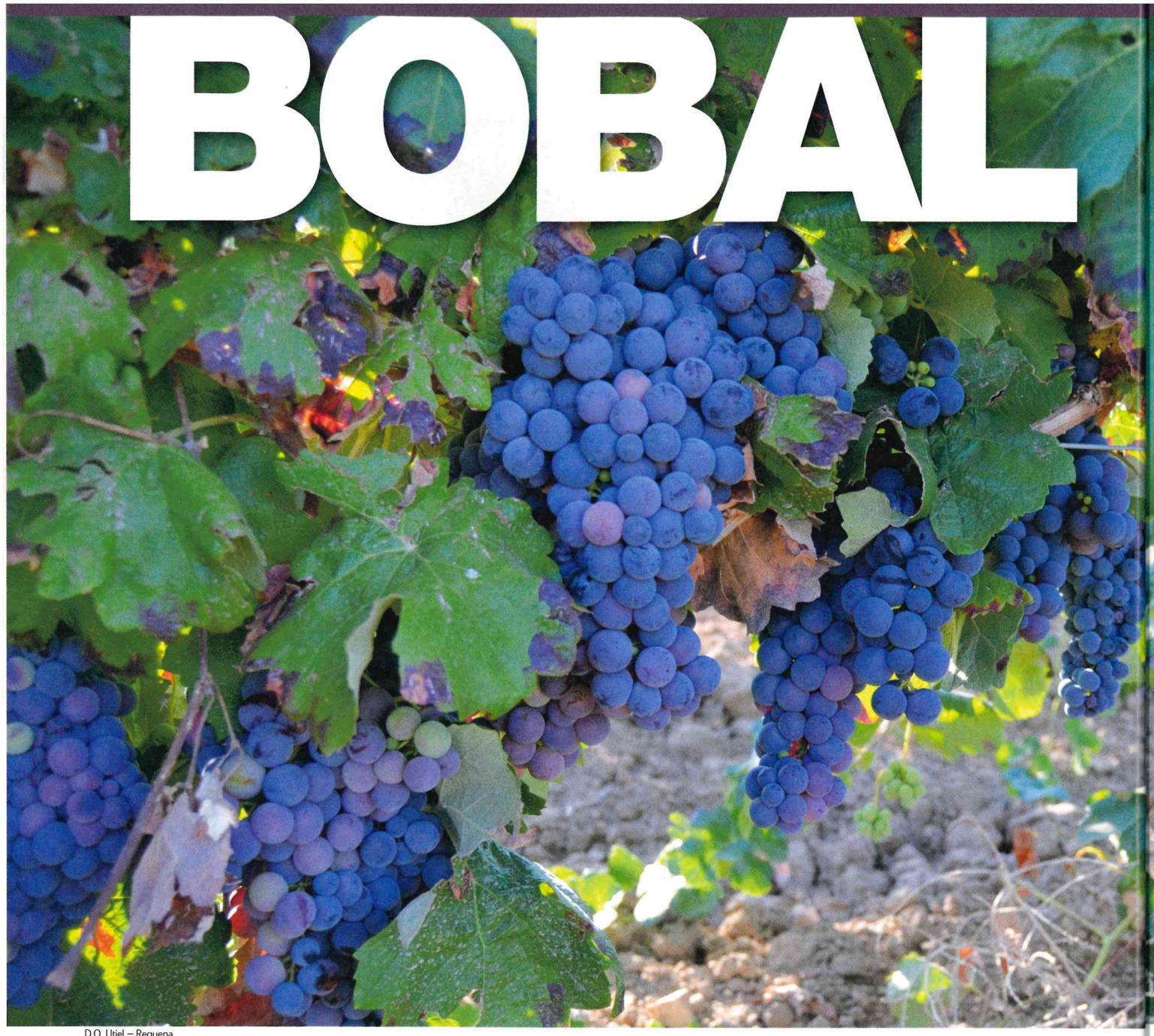
La compañía vinícola, que es la filial del grupo Schenk en España, ha completado su apuesta por lo local con la inauguración de su Cueva Museo en el barrio de La Villa de Requena, que pretende ser un espacio de divulgación para acercar la cultura del vino a



PATRIMONIO MUNDIAL DE LA UNESCO

Utiel-Requena es referente en los vinos de bobal, variedad que supone el 80% de la producción. Sus uvas 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. Casi todas las bodegas de la zona tienen un bobal singular y no es de extrañar que exista una iniciativa impulsada por el Instituto Valenciano de Conservación y Restauración de Bienes Culturales, con el apoyo de la Mancomunidad del Interior "Tierra del Vino" y del Consejo Regulador de la D.O.P.Utiel-Requena, para que todo el ámbito que ocupa la D.O.P. Utiel-Requena (municipios de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel), obtenga la calificación de "Paisaje Cultural de la Vid y el Vino" que otorga UNESCO. En este sentido, y desde octubre de 2017, el patrimonio arqueológico vitivinícola ubicado en la D.O.P. Utiel-Requena aspira a integrar la selecta lista 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.

BOBAL



D.O. Utiel – Requena

LA MÁS SALUDABLE

La bobal, junto con la merlot y pinot noir, tiene uno de los niveles más altos de resveratrol (sustancia natural anticancerígena y cardiosaludable presente en la uva) por lo que, de forma moderada, el vino de bobal es uno de los más recomendables para nuestra salud.

Placer Bobal. D.O. Utiel – Requena

LA VARIEDAD VALENCIANA POR EXCELENCIA

La bobal es una variedad de uva tinta originaria de la comarca valenciana Utiel-Requena. Empezó como la *Cenicienta* vitivinícola: siempre trabajando para mejorar las características de otras variedades hasta que llegó el momento de brillar en solitario. En los últimos años, las bodegas han realizado grandes avances en la elaboración y cultivo de esta variedad, lanzando al mercado nuevos vinos –rosados y tintos– con unas cualidades organolépticas extraordinarias que maridan a la perfección con la gastronomía mediterránea en general y valenciana en particular.

Su nombre proviene del latín *bovale* (buey), por el tamaño de sus granos. Aunque sus orígenes son mediterráneos, poco a poco fue implantándose en la zonas interiores de la provincia de Valencia, donde hoy en día es la uva de mayor plantación (80% de la superficie cultivada). Otros nombres que recibe son requena, espagnol, benicarlo, provechón, valenciana, carignan d'espagne, balau, balauro, tinta de requena, coreana, tonto de zurra, requenera, requeno, valenciana tinta, bobos, rajeno, bobale di Spagna, etc. La bobal es una uva de gran tamaño, entre 3 y 5 veces más grande que la cabernet. Sus hollejos son de gran dureza y alto contenido en taninos y antocianos, responsables del intenso color y cuerpo característico en los vinos elaborados con ella. Estas cualidades y potencial de guarda y crianza así como los avances técnicos y el buen hacer de los enólogos han posicionado a los vinos de bobal entre los preferidos por los amantes del vino tinto.

De patito feo a cisne

Lo cierto es que esta variedad que ahora se está reivindicando y que se empieza a poner de moda entre los aficionados al vino, fue tiempo atrás una uva poco valorada, cuyo papel se limitaba al granel para mejorar el color y el cuerpo de muchos vinos. Los pocos que se elaboraban hace años exclusivamente con esta variedad eran vinos poco estructurados y los expertos los definían solo como "aceptables" a la espera de ver sus posibilidades de crianza en roble, ya que en principio esta variedad era considerada inapropiada para la crianza por ser extremadamente oxidativa. No obstante, en la última década el panorama ha cambiado totalmente. Los enólogos valencianos llegaron a la conclusión de que había que sacarle más partido a su variedad autóctona por excelencia.

Entre esos pioneros se encontraba por ejemplo Luis García, enológo de Bodegas Vicente Gandía, que siempre ha creído en el potencial de la bobal. Tras mucho trabajo, hoy día, los vinos de bobal ocupan un lugar importante en el mundo del vino siendo reconocidos por crítica y consumidores.

D.O. Utiel-Requena

Hasta finales de los noventa esta variedad autóctona ocupaba el 95 % de la superficie total de Utiel –Requena. Actualmente su presencia se ha reducido al 75% para dejar paso al tempranillo y otras variedades, aunque sigue siendo la variedad reina, la estrella indiscutible de la Denominación de Origen. Es una uva muy importante no solo por la superficie que ocupa, sino también por su potencial enólogico, ya que en los últimos años, las bodegas han realizado grandes avances en la elaboración y cultivo de esta variedad. Como resultado, están saliendo al mercado nuevos vinos monovarietales con unas cualidades organolépticas extraordinarias que transmiten a la perfección el carácter y la personalidad de la D.O. Utiel-Requena.
A los vinos que hacen de la bobal su sello de

LOS ROSADOS

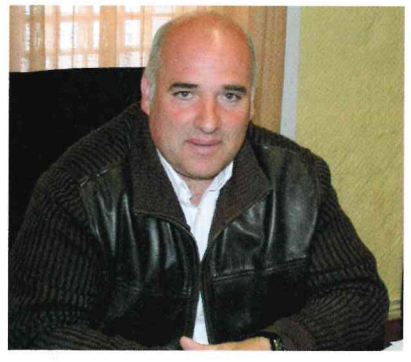
Los rosados de bobal poseen una gran intensidad y franqueza de aromas a frutas rojas y un color rosa atractivo, con reflejos violáceos intensos y vivos. En boca alcanzan un auténtico equilibrio aportando gran frescura y plenitud al paladar. Son vinos muy armoniosos.

LOS TINTOS

En cuanto a los tintos de bobal, suelen destacar por su potente estructura y volumen, armonizados con sensaciones en boca y nariz muy originales que recuerdan la fruta madura matizada por el cuero, los frutos secos, el regaliz y las especias. Son vinos con personalidad propia. El color del bobal se caracteriza por su alta intensidad y capacidad para conservarla a lo largo del tiempo. Los tintos jóvenes suelen ser de capa alta, con ribetes morados muy vistosos. El paso del tiempo los convierte en tintos vivos que recuerdan la cereza madura, siendo muy lenta su evolución hacia los tonos marrones.

SARAH JANE EVANS DICE...

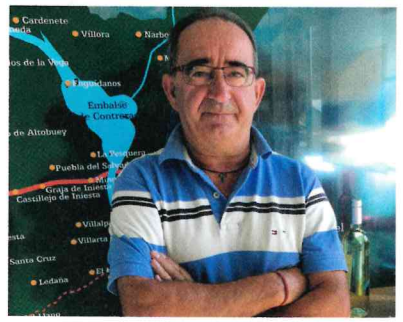
La *Master of Wine* Sarah Jane Evans ofreció en la última edición de Fenavin la presentación-cata de vinos de bobal de la D.O. Utiel-Requena. "Lo fascinante ha sido el interés y la gran afluencia de compradores internacionales a la cata", afirmó Evans nada más terminar su intervención. "Utiel-Requena tiene mejor reputación que nunca y un gran futuro por delante", añadió. Cabe recordar que la *Master of Wine* visitó la zona antes de la cata para conocer mejor su idiosincrasia. Sobre la uva autóctona de la D.O. Utiel-Requena, la bobal, aseguró que "esta es una variedad mediterránea que no se ve en otro lugar igual y tiene algo único para Utiel-Requena". Ofrece "vinos jóvenes afrutados, llenos de carácter, y también se adapta muy bien al paso por barrica con madera seria".



JOSÉ MIGUEL MEDINA DICE...

El presidente de la Denominación de Origen Utiel-Requena, José Miguel Medina, señala que "la calidad de los vinos Utiel-Requena cada día es mayor gracias al esfuerzo de toda la gente del sector: viticultores, bodegueros y enólogos". Prueba de ello "son la treintena de referencias de bobales singulares característicos de nuestra zona de producción".

Placer Bobal. D.O. Utiel – Requena



JUAN MIGUEL CEBRIÁN DICE...

El presidente de la Denominación de Origen Manchuela afirma sobre la bobal: "Es nuestra variedad autóctona por excelencia, presente desde siempre en esta zona de producción que se extiende entre las provincias de Cuenca y Albacete. Precisamente, uno de los grandes eventos que ha celebrado en 2017 la D.O. Manchuela ha sido el congreso *ConBobal* que ha estado dedicado a poner en valor este tipo de uva y que reunió el pasado 10 de noviembre en Albacete a cerca de 300 expertos y profesionales llegados de toda España. Este congreso ha sido clave porque se estaba echando de menos a nivel nacional que hubiera un congreso sobre esta variedad de una enorme tradición en nuestra zona. Tenemos viñedos muy antiguos, pero hacía falta más investigación para demostrar su altísimo potencial, como ha hecho la D.O. Manchuela. Fruto de esta labor son, en la actualidad unos vinos rosados y tintos jóvenes, crianzas, reservas y hasta grandes reservas de una altísima calidad".

identidad, el Consejo Regulador concede menciones específicas en la contraetiqueta:

- "Bobal Alta Expresión" para los vinos monovarietales de bobal, con o sin crianza, que garanticen la máxima expresión del territorio con esta variedad. Los viñedos serán de más de 35 años de antigüedad, tendrán un rendimiento inferior a 4.000 kg/ha (29.60 hl/ha) y no podrán ser regados salvo autorización previa del Consejo Regulador.
- "Bobal con mención específica", para vinos rosados y tintos monovarietales de bobal. En cualquiera de sus tipificaciones finales podrá ser "crianza", "reserva", "gran reserva", "superior", "vendimia inicial", "madurado en barrica" y con la mención "Utiel-Requena".

La arqueología del vino en el Territorio Bobal aspira a ser Patrimonio Mundial

El patrimonio arqueológico vitivinícola ubicado en la Denominación de Origen Utiel-Requena aspira formalmente desde el pasado mes de octubre a integrar la selecta lista 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". Llegar a formar parte de esta lista indicativa ha sido una intensa tarea ya que, desde hace varios años, UNESCO ha endurecido los requisitos que exige para entrar en sus registros. Para abordarla con rigor, en 2011 se formó la asociación *Territorio Bobal D.O. Utiel-Requena*, la entidad que ha liderado el proyecto con el apoyo incondicional del Gobierno Valenciano a través de la Conselleria de Cultura. Inicialmente, la idea que se barajaba era la de buscar el reconocimiento como Paisaje Cultural para toda la comarca, pero finalmente se encontró una visión más eficaz porque hace de este un proyecto único: centrar la propuesta en el vino en la época ibérica y, manteniendo el liderazgo del proyecto en la zona, invitar a otras comunidades autónomas a enriquecerlo hasta hacerlo único. Andalucía y Murcia se unieron en primera instancia y, muy recientemente, Aragón ha solicitado unir a la propuesta alguno de sus interesantes bienes de época ibérica.

Aunque tiene como objetivo inmediato el reconocimiento de UNESCO, Territorio Bobal tiene como meta final defender la cultura del vino en todas sus manifestaciones en el ámbito de la D.O. Utiel-Requena. Y con esa amplitud de miras es como ha conseguido involucrar en su empeño a todos los sectores sociales, desde las administraciones locales y el tejido empresarial hasta el conjunto de la sociedad civil. Así, con el impulso decidido de la Mancomunidad del Interior Tierra del Vino y del Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena y con el apoyo de bodegas, hosteleros, comerciantes y ciudadanos, la asociación se ha convertido en un foro capaz de canalizar las inquietudes de toda una comarca en busca de un crecimiento rural sostenible, basado en una cultura e identidad muy valiosas y rompiendo con él el ciclo de la falta de oportunidades, la despoblación y la irrelevancia.

Asociación Primum Bobal

Bajo este nombre se asocian siete bodegas (Chozas Carrascal, Dagón Bodegas, Dominio de la Vega, Finca Ardal, Pagos del Molino, Pasiego Bodegas y Vera de Estenas) que tienen en común un tamaño medio-pequeño en cuanto a vinos embotellados se refiere, perseguiendo la calidad por encima de la cantidad; elaboran vinos con bobal para dar autenticidad y personalidad a sus embotellados, trabajan con viñedo en propiedad, de modo que controlan todo el proceso desde viñedo (viticultura), elaboración y crianza; estas bodegas pertenecen a estructuras familiares, sin grandes grupos empresariales detrás, de modo que disponen de total autonomía de decisión; el capital social es 100% suscrito en el estado español, concretamente en la Comunidad Valenciana; poseen generosidad para aportar ideas que beneficien al conjunto (en Primum Bobal son constructivos, dinámicos y funciona el trabajo en equipo); en definitiva, se trata de viticultores, enólogos y empresarios apasionados de su trabajo y que tienen un sueño común: potenciar Primum Bobal. Sus principales objetivos son promocionar, divulgar e investigar todo lo relativo a la variedad bobal, así como ser garantes del territorio y potenciar el turismo para que la gente conozca esta variedad de uva autóctona de la Comunidad Valenciana.

Adnos 2014

Grupo Coviñas es una cooperativa que se funda en 1965 y desde sus inicios lidera la producción de vinos bajo el sello de la D.O. Utiel-Requena. En la actualidad comercializa más de 12 millones y medio de botellas de vino, de las que una gran mayoría son de bobal. La bodega elabora vinos jóvenes, vinos envejecidos y cavas de Requena que consiguen año tras año un gran número de reconocimientos en los más prestigiosos concursos internacionales.

Coviñas gestiona un territorio comprendido por diez mil hectáreas que cultivan más de tres mil familias de agricultores. De todas estas hectáreas se han seleccionado los mejores parajes de bobal viejo con viñas centenarias para producir Adnos, un vino de alta expresión y tirada limitada. Tras una cuidadosa elaboración tradicional y una crianza de 24 meses en barricas de roble francés y americano, este vino adquiere una estructura y personalidad que garantizan su longevidad.

Adnos 2014 sale al mercado luciendo 93 puntos según la Guía de vinos ABC, siendo esta la mayor puntuación otorgada a un vino de bobal por el prestigioso crítico de vino Juan Fernández Cuesta en el 2018.

NOTA DE CATA

D.O.: Utiel-Requena

CARACTERÍSTICAS: Color rojo rubí con leves reflejos violáceos. En nariz son evidentes las notas tostadas, café con leche, frutillos rojos y cerezas con recuerdos mentolados, unidos a la elegancia de la nata montada y los chocolatillos. En boca es amplio y equilibrado, es la esencia de la bobal con el terruño como gran protagonista. Ideal para maridar con un buen guiso, con un asado, perfecto acompañante para platos de caza y quesos curados.

GRUPO COVIÑAS
Avda Rafael Duyos, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 300 680
www.covinas.com

Suquet de Calella de Palafrugell -La Xicra

Restaurante Riff

Maridajes

PASTAS Y ARROCES: Esta uva levantina marida a la perfección con los arroces de la zona, ya sea la paella valenciana tradicional, los también tradicionales arroces de pollo o conejo, o innovaciones culinarias como el arroz de pulpo o de rabo de toro y verduras.

PESCADO: La frutosidad de la bobal es perfecta para los pescados a la plancha, pero marida aún mejor con guisos con cefalópodos como las andaluzas *papas con chocos* o los *suquets* catalanes.

CARNES: A la bobal le van mucho las barbacoas. Es buena acompañante de carnes magras y cortes como la entraña de vacuno, el vacío de ternera hecho a baja temperatura y ligeramente ahumado, o carnes ibéricas como la presa o el secreto.

VERDURAS: Los guisos de invierno con verduras como acelgas o espinacas y con legumbres y cereales son grandes aliados de la bobal.

Hotel Majestic

Restaurante Filigrana

Carmen Pérez, presidenta de *Territorio Bobal*, requenense y experta en patrimonio de prestigio internacional, valora la entrada en Lista Indicativa como una gran noticia. Y contempla el posible reconocimiento de la UNESCO desde su valor cultural pero también "como un revulsivo que puede ayudar a estos territorios rurales de las tres comunidades autónomas a mejorar su propia percepción y a explotar mejor sus recursos". Recuerda, además, que "estos espacios vitivinícolas, herederos todos de la cultura íbera, no son regiones ricas, sino lugares donde los viticultores trabajan a partir de un valor fundamental: la constancia".

En cuanto a qué sucederá después de la Lista Indicativa, "ahora es el momento de redactar un proyecto importante, digno de ser avalado por la Junta de Patrimonio y que podamos llevar a París con todas las garantías de salir con el reconocimiento de Patrimonio Mundial", confirma la restauradora. De modo que el camino ya está trazado y la meta perfectamente definida para dentro de dos o tres años.

Placer Bobal

El 19 de junio se llevó a cabo uno de los eventos vitivinícolas más esperados del año: Placer Bobal 2017. Como siempre, el lugar elegido para llevar a cabo la fiesta anual del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena fue el Hotel Las Arenas Gran Lujo de Valencia, donde se reunieron diversas bodegas adscritas a la D.O. con el objetivo de promocionar sus nuevos vinos y añadas tanto entre los profesionales del sector como entre los consumidores.

Y es que como viene siendo habitual en Placer Bobal, hubo dos horarios diferenciados. De 17:00 a 19:30 horas el evento estuvo dirigido únicamente a los profesionales del sector enológico y gastronómico, de la restauración, sumillería y distribución, mientras que de 19:30 a 21.30 horas se abrieron las puertas para todo aquel aficionado al vino que quiera descubrir de cerca los mejores vinos de la D.O. Utiel-Requena elaborados con bobal.

II Foro Bobal

El pasado 9 de noviembre tuvo lugar el II Foro Bobal D.O. Utiel-Requena. Al igual que en su primera edición, el Foro arrancó con una exposición cata de los *Bobales Singulares* de las bodegas adscritas a esta D.O. A continuación, hubo dos interesantes ponencias y una mesa redonda. Los ponentes fueron la *Master of Wine* británica Sarah Jane Evans y el conocido y valorado enólogo berciano Raúl Pérez.

Al final de la mañana, ambos se unieron a una mesa redonda con enólogos y sumilleres que actualmente trabajan con la uva bobal como Juan Piqueras (Bodegas Pigar), Antonio Fernández (Bodegas Covilor), Bruno Murciano (Caudete de las Fuentes) y Arnoldo Valsangiacomo (Bobal de San Juan).

Más allá de Valencia: D.O. Manchuela y D.O.P. Ribera del Júcar

La variedad bobal supone casi el 60% de toda la superficie de viñedo acogida a la D.O. Manchuela (Cuenca y Albacete), más de 6.700 hectáreas en total, con 36 bodegas que están elaborando vinos a partir de esta uva que se comercializan en todo el mundo y que están recibiendo numerosos premios internacionales. La bobal está muy arraigada también en la Denominación de Origen Ribera del Júcar (Cuenca), donde es la variedad que más destaca junto con la moscatel de grano menudo.

Finca Los Halcones

La familia Tolosa, con cuatro generaciones a su espalda, ha sabido adaptarse a las nuevas tendencias del mercado, trabajando en buscar ese valor añadido que trae la comercialización de vinos embotellados, ecológicos y de calidad; acogidos a la D.O.P. Manchuela.

El cultivo de la viña ha formado parte del acervo común desde tiempos inmemorables, transmitiéndose de padres a hijos como un tesoro de incalculable valor. Los viejos viñedos ecológicos de bobal (más de 80 años) se han conservado para conseguir el éxito de la calidad de los vinos Vega Tolosa.

Desde el año 2007 se han conseguido los mejores premios en diversos concursos nacionales e internacionales, como las dos Medallas de Oro recibidas en 2017, en International Wine Challenge de Londres y en el Concours Mondial de Bruxelles. Esto ha sido posible gracias a la alta calidad de las uvas, de los suelos que componen el terreno, del micro-clima de Manchuela y de las modernas instalaciones de la bodega.

El resultado ha sido comercializar y fomentar la calidad de la uva bobal en más de 14 países, donde Vega Tolosa ha sido pionera dentro de la D.O. Manchuela, con las marcas registradas: Vega Tolosa, Bobal Icon, Capricho DiVino y Finca Los Halcones; una gama diferente de vinos para los distintos gustos de los consumidores.

Destacar que en la actualidad el enoturista puede disfrutar de una visita guiada y cata comentada en un entorno único.

NOTA DE CATA

D.O.: Manchuela
CARACTERÍSTICAS: Color cereza oscuro con borde granate. Aroma a fruta confitada, hierbas de tocador y roble. En boca es equilibrado y estructurado.

PAGOS DE FAMILIA VEGA TOLOSA
Pol. Industrial, Calle B, 11
02200 Casas Ibáñez (Albacete)
Tel.: 617 379 328
www.vegatolosa.com

Finca La Beata

Finca La Beata es uno de los mayores orgullos de Dominio de la Vega. Procedente de un viejo viñedo bobal de baja producción (1 kg/cepa), las uvas con las que se elabora transmiten a la perfección los matices, la concentración y la complejidad del entorno en el que han crecido. Daniel Expósito, enólogo de Dominio de la Vega, explica: "cuando nos encontramos con la finca que da nombre a este vino hace 20 años, en bodega nos dimos cuenta de que debíamos dejar que la uva expresara todo su carácter y personalidad. Para nosotros, Finca la Beata es la expresión máxima de nuestro trabajo y el espejo que refleja la historia de Dominio de la Vega".

2017 ha sido el año de consagración de Finca La Beata, que ha obtenido la Medalla de Platino en los *Decanter World Wine Awards*.

La bodega Dominio de la Vega elabora con bobal otros de sus vinos más prestigiosos: Paraje Tornel, Bobal en Calma e incluso utiliza la bobal en uno de sus rosados con más carácter: Mírame.

DOMINIO DE LA VEGA
Carretera Madrid-Valencia, pk 270,650 · 46390 San Antonio (Valencia)
Tel.: 962 320 570 · www.dominiodelavega.com

NOTA DE CATA

D.O.: Utiel-Requena
CARACTERÍSTICAS: Envejecido en barrica nueva de roble francés mínimo 20 meses. Su color oscuro y profundo y sus aromas recuerdan a la fruta roja muy madura y a un monte típico mediterráneo. En boca es intenso, sedoso y lleno de matices de fruta madura arropados por un final especiado y muy redondo.