



CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

«Placer Bobal» acerca a los valencianos los nuevos tintos de Utiel-Requena

► LA CITA, QUE ALCANZA SU QUINTA EDICIÓN, SE CELEBRA EL PRÓXIMO LUNES EN EL HOTEL LAS ARENAS DE VALÈNCIA

VICENTE M. VALÈNCIA

El hotel Balneario Las Arenas de València acogerá el próximo lunes 18 de junio una nueva edición—ya son cinco— de «Placer Bobal», un *showroom* de bodegas organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena en el que participarán más de una veintena de compañías vinícolas amparadas por el organismo regulador.

Aunque se trata de una cita pensada para el público profesional, lo cierto es que el certamen se ha convertido en un fenómeno social que arrastra a centenares de personas a un recinto en el que los vinos de la variedad autóctona de la zona, la Bobal, volverán a ser los protagonistas. Tanto la bodegas como los organizadores lo saben, y durante estos últimos días ultimando los detalles para que tanto sumilleres, restauradores, distribuidores y prescriptores encuentren un espacio cómodo para conocer las últimas novedades del sector a la vez que el público final tiene oportunidad de descubrir



Más de una veintena de bodegas participan en la quinta edición de «Placer Bobal».

algunos de los vinos más interesantes de la zona.

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.

La quinta edición de Placer Bobal se celebra este próximo lunes 18 de junio a partir de las 17 horas para público profesional y desde las 20 horas para aficionados y público en general. Para acceder al recinto es imprescindible disponer de invitación.

El Salón de los Grandes Blancos de España reúne a una veintena de bodegas

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

Más de una veintena de bodegas participaron ayer, miércoles, en el Salón de los Grandes Blancos de España, una iniciativa promovida desde la empresa madrileña Calduch Comunicación que se celebró en los salones del hotel SH Valencia Palace.

Se trata de la primera ocasión en la que el certamen visita València, ya que esta el momento se había celebrado solamente en Madrid. Para las bodegas participantes, la jornada de ayer sirvió para acercarse a los profesionales del sector en la Comunitat Valenciana y para presentar las nuevas añadas de vinos blancos elaborados en las principales zonas españolas—Rías Baixas, Rueda, Ribeiro, Navarra, Rioja, Jumilla o Penedés entre otras—.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de disfrutar de un *showroom* en el que los elaboradores interactuaron con los invitados, catando los vinos y comentando detalles relacionados con su elaboración y sus cualidades.

Coviñas celebra el sábado una carrera solidaria entre viñedos a favor de AECC

CUESTIÓN DE GUSTO REQUENA

El recinto ferial de Requena será este próximo sábado epicentro de la primera edición de la carrera solidaria Mar de Coviñas, una jornada lúdico-deportiva para toda la familia organizada por el Grupo Coviñas a beneficio de la lucha contra el cáncer.

Las actividades arrancarán a las 17 horas con la entrega de dorsales y bolsa del corredor a todos los participantes. Posteriormente, a las 18 horas, abrirá sus puertas la zona infantil, con talleres, música y otras actividades. Además se habilitará un espacio gastronómico con degustaciones de embutido y Bollo de Requena, además de otros productos agroalimentarios ofrecidos por Proava.

Los organizadores han habilitado dos recorridos. Por una parte un 3K que transcurrirá por la zona anexa al recinto ferial, y

de otro lado un 7K que atravesará algunos parajes de la zona rodeados de viñedos entre las pedanías de El Pontón y El Azagador. Una vez concluida la carrera se ofrecerá una degustación de arroz de matanza elaborado por el restaurante venturreño El Yantar, junto con una selección de vinos elaborados por Coviñas.

Esta carrera solidaria se enmarca en las acciones que desarrolla el Grupo Coviñas dentro de su política de responsabilidad corporativa. La entidad destinará el cincuenta por ciento de la recaudación conseguida a la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) de Valencia.

La carrera solidaria Mar de Coviñas está organizada por Grupo Coviñas y cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Requena y el patrocinio de Smart Center València.

Latorre Agrovinícola festeja sus bodas de oro estrenando imagen

► LA BODEGA DE VENTA DEL MORO PRESENTÓ EL SÁBADO LAS NUEVAS ETIQUETAS DE PARREÑO Y DUQUE DE ARCAS

V. MORCILLO REQUENA

La familia Latorre celebró el pasado sábado en la Finca Casa Garrido—origen de algunos de los mejores vinos de esta bodega emplazada en el término municipal de Venta del Moro y adscrita a la DOP Utiel-Requena—los cincuenta años de la compañía vitivinícola.

La cita sirvió también para presentar la nueva imagen corporativa de la bodega y los renovados etiquetados de sus gamas de vino Parreño—compuesta por un blanco joven de Macabeo y Verdejo, un rosado de Bobal y un tinto joven de Tempranillo y Cabernet Sauvignon—y Duque de Arcas—sello bajo el que se comercializan un tinto robe, un tinto crianza y el exclusivo tinto de Alta Expresión Solo Bobal.



La tercera y cuarta generación de la familia Latorre, durante la presentación.

La nueva imagen de la compañía mantiene el torreón como elemento central, aunque ahora más estilizado. Por su parte, las etiquetas de los nuevos vinos muestran una imagen homogénea con detalles en relieve en el caso de los Duque de Arcas, que «esconden» una leyenda en su etiqueta.

El acto de celebración de las bodas de oro de Latorre Agrovinícola

estuvo conducida por Carlos Martín Cosme y contó con la presencia de autoridades locales y representantes del consejo regulador.

En la actualidad Latorre Agrovinícola está dirigida por la tercera y cuarta generación de esta saga de vinateros valencianos, que desde hace casi un siglo se han dedicado a la viticultura en la zona.