



la CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

La DOP Utiel-Requena se alía con el CSIC para mejorar la competitividad del Bobal

► EL CONSEJO REGULADOR SUSCRIBE UN CONVENIO CON EL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS PARA LOS PRÓXIMOS DIEZ AÑOS QUE **PERMITIRÁ VALORIZAR LOS VIÑEDOS ANCESTRALES DE LA UVA AUTÓCTONA DE LA ZONA**



Representantes de la DOP Utiel-Requena y del CSIC durante la firma del acuerdo.

LEVANTE-EMV

VICENTE M. REQUENA

Los responsables del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y representantes del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han firmado

este mismo mes un convenio de colaboración que les vinculará durante los próximos diez años en el proyecto de investigación #ValoraBobal, una iniciativa cuyo objetivo es mejorar y poner en valor la variedad autóctona de

la zona, la Bobal, para aumentar así su competitividad en el mercado. Esta iniciativa, presentada durante el transcurso de las XXI Jornadas Vitivinícolas de la DOP Utiel-Requena celebradas el pasado 10 de julio, supone un gran hito para el Consejo Regulador al tratarse de una apuesta firme y decidida por la calidad y la diferenciación de sus vinos.

El plan de trabajo se centrará en varios frentes en los próximos diez años, el tiempo que está previsto que dure el estudio. Por un lado, se focalizará el esfuerzo en ampliar el conocimiento y la preservación del viñedo ancestral para mantener la amplia biodiversidad existente. Por otro lado, se pretende ampliar la competitividad del sector mejorando al máximo la calidad de la uva optimizando su cultivo en función de terreno y clima.

El primer paso de #ValoraBobal ya se ha dado y el equipo – dirigido por el ingeniero agrónomo e investigador del CSIC Diego Intriagliolo –, con ayuda de la colaboración de las bodegas de la DOP Utiel-Requena, está filtrando y actualizando toda la información sobre los vi-

Se trata del segundo cultivo más extendido en España después de la variedad Tempranillo.



La Bobal es la uva mayoritaria en la DOP Utiel-Requena. Las 23.144 hectáreas cultivadas representan el 70 % de la producción de uva para vinificación en la zona.

Últimas plazas para realizar el Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos

► LA DOP VALENCIA ESTIMA QUE LAS CLASES DE **LA SEXTA PROMOCIÓN** DARÁN INICIO EN EL ÚLTIMO TRIMESTRE DEL AÑO

V. MORCILLO REQUENA

El gabinete de formación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia ultima los detalles para

el desarrollo del 'Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos', un ciclo formativo dirigido a profesionales del sector que alcanza con esta convocatoria su sexta promoción, dato que pone de manifiesto la magnífica acogida que ha tenido esta iniciativa entre sumilleres, responsables de sala y otros profesionales de la hostelería y la enología. Aunque todavía quedan algu-

na semanas para que concluya el plazo de inscripciones, el ritmo de matriculaciones es alto y quedan ya pocas plazas para completar el aforo.

El nuevo master dará comienzo en el último trimestre de 2018 y se prolongará hasta el mes de mayo de 2019. Cada módulo constará de clases teóricas centradas en temas muy concretos, clases prácticas, catas de vinos,

visitas a las zonas estudiadas y evaluaciones. Las clases se impartirán por los enólogos más representativos de cada zona vitivinícola y contará con la colaboración de un elenco de expertos de relevancia internacional.

El 'Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos' impulsado por la DOP Valencia tiene como objetivo complementar la excelente formación con la que ya cuentan los restauradores y sumilleres de la Comunitat Valenciana, ofreciéndoles una especialización más profunda y amplia de los terruños, microclimas y variedades dentro de

las distintas zonas vitivinícolas valencianas, a fin de definir la tipicidad de los vinos de cada una de las áreas de producción.

Las clases se impartirán de forma presencial en las aulas del Consejo Regulador de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia (C/Quart, 22 de València) los martes, miércoles y jueves, excepto festivos y vísperas de 9.00 a 12.00 horas. Para obtener más información sobre este curso y formalizar la inscripción se puede llamar al número de teléfono 96 391 00 96 o enviar un correo electrónico a cursos@vinovalencia.org.



Y de repente llega algo,
y deja huella...

Con aroma a fruta tropical,
fresco en boca, afrutado,
refrescante y vivo.

#mediterraneamentevegamar
#huellavegamar



@bodegasvegamar