



VERSAT
CLOS COR VÍ (DOP Valencia)

Se impone lo autóctono

Aunque el origen del proyecto vinícola de Clos Cor VÍ se apoyaba en variedades blancas foráneas (Viognier y Riesling), Luis Corbí no ha podido resistirse a apostar por uvas autóctonas como la Verdil que cultiva en la finca de Moixent, y con las que elabora este blanco de perfil gastronómico fruto de una enología de precisión que consigue ensalzar todas las virtudes organolépticas de un varietal que vuelve a abrirse camino.

Precio Aproximado: 7,90 euros



AULA Merlot
COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)

Altas prestaciones

Aula es una de las colecciones de vino más interesantes (y más laureada) de la entidad requenense. Los técnicos escogen las parcelas de mayor personalidad para elaborar tintos como este monovarietal de Merlot criado en barricas de roble americano y francés. Un vino que resulta fiel reflejo del potencial de una de las variedades consideradas 'nobles'. Complejo y profundo, tiene nítidos aromas de fruta roja, notas avainilladas y fondo mentolado. En boca es estructurado y largo.

Precio Aproximado: 7,00 euros



MARINA ALTA 25 C.
BOCOPA (DOP Alicante)

Bodas de plata

La alicantina Bocopa celebra los 25 años del lanzamiento del blanco de Moscatel Marina Alta con una nueva versión de este icónico blanco. Se trata de una edición limitada para el que se han seleccionado las parcelas más próximas al Mediterráneo y que ha tenido un proceso de elaboración diferente, con una breve crianza en depósitos ovoides, barricas y ánforas. Un blanco elegante y untuoso con una complejidad aromática fuera de lo común.

Precio Aproximado: 11,75 euros



Requena acoge el próximo miércoles una nueva edición del 'Foro Bobal' DOP UTIEL-REQUENA

TEXTO VICENTE MORCILLO

La ciudad de Requena acoge el próximo miércoles 8 de noviembre la tercera edición del 'Foro Bobal', una iniciativa con la que los responsables del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena tratan de consensuar las estrategias para construir una región vinícola sólida a partir del origen, el *terroir* y la tipicidad.

Profesionales de prestigio internacional como los 'Master of Wine' Pedro Ballesteros y Sarah Jane Evans o el enólogo Raúl Pérez han participado en las dos anteriores ediciones del congreso, y este año el programa también incluye dos nombres de peso en el sector como Rafael del Rey (director general del Observatorio Español del Mercado del Vino) y Sara Pérez (enóloga de la DO Priorat).

INTERNACIONALIZACIÓN Y 'TERROIR'

La jornada –que se celebrará en el Templo de San Nicolás– arrancará a las 08.45 horas con la exposición y cata de una treintena de 'Bobales Singulares'. A continuación arrancará la ponencia «La comercialización internacional, clave del desarrollo del sector del vino», a cargo de Rafael del Rey. Tras su intervención se reunirá en una mesa redonda junto a tres *export managers* de bodegas de la zona (Alejandro Martín, de Dominio de la Vega; Manolo Pardo, de Coviñas, y María José López, de Chozas Carrascal). Moderará el encuentro Brenda Melero, la encargada del Marketing Internacional de la DOP Utiel-Requena.

Hacia las 12.15 horas llegará el turno de Sara Pérez, quien se centrará en «El desarrollo de la tradición a la vanguardia vitivinícola con las nuevas generaciones». Tras la conclusión de la ponencia tendrá lugar una mesa redonda en la que, junto a Pérez, también participarán Félix Martínez (Vera de Estenas), Mapi Domingo (Bodega Sierra Norte) y Alberto Pedrón (Bodegas Sentencia).

La DOP Utiel-Requena le pone **VOZ A LA BOBAL**

