



utiel-requena

NOTA DE PRENSA

La DO Utiel-Requena presenta sus vinos en Foodex Japan 2019

- El Consejo Regulador organiza una masterclass con el prestigioso sumiller del restaurante Sant Pau de Tokio sobre la Denominación de Origen para prescriptores y compradores nipones, y acompaña a ocho bodegas en la promoción en la feria

(Tokio 07/03/2019).- El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena asiste estos días a la feria [Foodex Japan 2019](#), que tiene lugar en el recinto de convenciones Makuhari Messe (prefectura de Chiba-Tokio) hasta mañana viernes. Dentro del plan de internacionalización de la Denominación de Origen, “Japón es un **mercado importante** para Utiel-Requena, y con el nuevo acuerdo comercial con la Unión Europea es todavía más una **oportunidad para la estrategia** de negocio de nuestras bodegas gracias a la retirada de aranceles”, comenta José Miguel Medina, presidente de la Denominación de Origen, que acompaña estos días a las bodegas en la feria.

Con la gastronomía nipona

La apuesta de la Denominación de Origen en Japón incluye, además de la asistencia a feria de la mano del [ICEX](#) (Hall 1- Pabellón Español), una interesante **masterclass de los vinos de Utiel-Requena** impartida esta mañana por la escritora y especialista de vinos españoles [Yoshiko Akehi](#), que introdujo las características del territorio, el clima y el suelo, y **Takayuki Kikuchi, sumiller jefe del restaurante [Sant Pau de Tokio](#)**, de la conocida Carme Rusalleda, que dio una cata comentada de los vinos para periodistas e importadores. Este prestigioso profesional explica que el **Bobal de Utiel-Requena**, “que tiene una **gran expresividad** debido a la tierra donde se

#TokyoUR #FoodexJapan2019



utiel-requena

elabora, posee un carácter que **encaja muy bien con el gusto de los japoneses**". Además, "al ser afrutado y con cuerpo, tiene muchas **posibilidades de ponerse de moda** aquí, pues marida perfectamente con nuestra gastronomía, sobre todo con el *yakimiku*, que es un plato de carne a la parrilla".

También, gracias a las ayudas OCM para la Promoción en Terceros Países permite a la DO Utiel-Requena llevar a cabo una promoción en medios de comunicación nipones sobre las características de su patrimonio vitivinícola.

Bodegas y vinos

En total, son ocho bodegas de la DO Utiel-Requena las que estos días están participando en Foodex Japan 2019, la feria más relevante del sector agroalimentario del país nipón. En ella se reúnen vinos y alimentos de los cinco continentes, donde se espera una asistencia de más de 80.000 visitantes procedentes de **80 países**, principalmente **importadores-distribuidores**, dedicados al canal de alimentación, HORECA y sector servicios.

Las bodegas de la DO Utiel-Requena que han participado en esta edición son **Valsangiacomo, Coviñas, Torre Oria, Bodegas Vibe, Vera de Estenas, Jiménez-Vila Hnos., Dominio de la Vega y Marqués de Atrio**. Y los vinos de Bobal que cada una de ellas ha preparado para la masterclass de Takayiki han sido: Bobal de San Juan, Veterum Vitium, Viñedo Antiguo, Parsimonia, Casa Don Ángel, La Novicia, Paraje Tornel y Faustino Rivero Reserva, respectivamente.

Esta feria ofrece la oportunidad de que las bodegas se preparen una agenda de entrevistas con compradores, que sirve de introducción y/o asentamiento de las relaciones comerciales entre las empresas de los diferentes países.

#TokyoUR #FoodexJapan2019