



**VETERUM VITIUM**  
BODEGAS COVIÑAS (DOP Utiel-Requena)

**Bobal de parcela**

Coviñas sigue incidiendo en el valor de sus viñedos más viejos, la mayoría de Bobal, lanzando vinos que hablan del terruño, pero también de las manos que cultivan sus uvas. Este Veterum Vitium es todo un homenaje a los viticultores que han preservado sus vides más antiguas, un vino fresco, frutal, complejo, bien estructurado y de tacto sedoso.

**Precio aproximado: 7 euros**

**BALA PERDIDA**  
BODEGAS ARRÁEZ (DOP Alicante)

**El pistolero ha llegado ya a la ciudad...**

Dentro de su línea de vinos *canallas* Toni Arráez apuesta por una de las uvas clásicas del arco del mediterráneo, la Garnacha Tintorera, también conocida como Alicante Bouschet. Se hace con las uvas de viñedos de casi 50 años cultivados en suelos arenosos y, tras la vinificación, descansa cuatro meses en barricas de roble. Un tinto desenfadado, redondo y sin aristas.

**Precio aproximado: 6,50 euros**



**VERMADOR CRIANZA**  
BODEGAS PINOSO (DOP Alicante)

**El Monastrell más mediterráneo**

Bodegas Pinoso ha completado un interesantísimo porfolio de vinos. La entidad produce la mayoría de sus etiquetas bajo pautas ecológicas y aptas para veganos. Su última propuesta es este elegante crianza de Monastrell con al menos seis meses de crianza en barrica de roble. Un vino que condensa toda la esencia mediterránea de ésta uva.

**Precio aproximado: 7,95 euros**

*El rincón de Nodus*

La **NAVIDAD** sabe mejor con vino y aceite

Se acercan las fechas navideñas, y con ellas la tradición de regalarse todo tipo de presentes. Bodegas Nodus es una de las firmas valencianas que cuenta con mejor porfolio de productos, incluyendo no sólo vinos de alta gama, sino también vermouths premium, cavas, destilados y aceites de oliva virgen extra. Este año la familia De las Heras ha unido dos de sus joyas más preciadas, el AOVE Nodus y el vino Nodus Summun, un elegante tinto elaborado a partir de una selección de uvas de Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo cultivadas en la finca EL Renegado. Se presenta en un estuche personalizado y puede adquirirse en los puntos habituales o en la tienda virtual de la bodega, [www.nodus.es](http://www.nodus.es).



# Un traje a medida para el BOBAL

TEXTO VICENTE MORCILLO

**L**a próxima semana se celebra en Requena la cuarta edición del «Foro Bobal», un congreso organizado por el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena

que persigue incidir en el desarrollo y crecimiento del sector vitivinícola en esta zona.

Personalidades del mundo del vino tan influyentes como los «master of wine» Pedro Ballesteros o Sarah Jane Evans, enólogos de la talla de Raúl Pérez o Sara Pérez o ilustres nombres como Rafael del Rey (director general del Observatorio Español del Mercado del Vino) han participado en anteriores ediciones del congreso, en el que se han tratado temas como la internacionalización, el *terroir* o el valor de las variedades de uva autóctonas.

Este año, el Foro Bobal girará entorno al marketing, la manera de comunicarse y la imagen que proyecta el sector vinícola. Se desarrollarán dos ponencias, la primera a cargo de Coro Ramos, de la Interprofesional del Vino de España, quien hablará sobre «Los restos de OIVE desde el punto de vista del marketing». También asistirá el sociólogo investigador Juan Park, que desarrollará una conferencia sobre «Marketing de vino para acercarse al consumidor».

La jornada finalizará con una mesa redonda moderada por el periodista Jaime Nicolau en la que participarán, además de los citados ponentes, Rebeca García (Pago de Tharsys), Pablo Ossorio (Bodegas Hispano+Suizas) y Pepe Hidalgo (Bodegas Vicente Gandía), y en la que se hablará de «La importancia del cuidado de la imagen en la promoción del producto en bodegas de la DOP Utiel-Requena». La jornada tiene como objetivo aportar ideas y conceptos que permitan a los elaboradores mejorar la imagen de sus productos y adaptarlas a los gustos y tendencias que marcan los consumidores de todo el mundo.

La cuarta edición del «Foro Bobal» se celebra el miércoles 13 de noviembre a partir de las 9,30 horas en la Iglesia de Santa María de Requena.

