



**LAFONT**  
LA COMARCAL (DOP Valencia)

**Malvasía de parcela**

La Font es una parcela especial, ubicada en el paraje de Los Juncarejos, en la falda de Peña Foradá. Los enólogos Víctor Marqués y Javi Revert han encontrado en esta parcela otro motivo para aumentar la familia de vinos de La Comarcal. Este es su primer blanco, elaborado alternando depósitos de acero inoxidable y barricas de roble. El resultado es un vino fino, de elegante salinidad que refleja la tipicidad del terruño.

**Precio aproximado: 10 euros**



**CLOS DE SAN JUAN**  
CHER. VALSAN. (DOP Utiel-Requena)

**Esencia de Bobal**

La familia Valsangiacomo lleva años desarrollando un interesante proyecto en la aldea requenense de San Juan, donde gestionan interesantes parcelas de Bobal, algunas de más de sesenta años, con las que elaboran vinos como este tinto fermentado y madurado durante 10 meses en depósitos de cemento y afinado en barricas de roble de 500 litros. Un vino con buena carga frutal, notas balsámicas, sutiles tostados y tanino carnoso en boca.

**Precio aproximado: 14 euros**



**EL VENENO**  
PEPE MENDOZA (DOP Alicante)

**Monastrell con raspa**

La parcela de «El Veneno» debe su nombre al propietario que lo plantó hace décadas en las tierras del Vinalopó. Con sus uvas de Monastrell Pepe Mendoza elabora uno de los vinos más expresivos de su nuevo proyecto (Casa Agrícola). Fermenta en pequeñas tinas con mucho racimo entero y el 50% del raspón para ganar en frescor y verticalidad. Un tinto en el que predominan los aromas a lavanda y romero en flor y que destaca por su tanino fino y delicado.

**Precio aproximado: 27 euros**

**L**os mejores productos de la gastronomía de interior de la Comunitat Valenciana protagonizan desde hoy y hasta el próximo domingo un certamen de carácter popular -la feria Utiel Gastronómica- que se ha convertido, a fuerza de trabajo e innovación, en el perfecto escaparate para mostrar toda la riqueza patrimonial de este municipio, situado al oeste de la provincia de Valencia.

El Paseo de la Alameda se inundará con los aromas de decenas de productos gastronómicos típicos de la zona, que, como viene siendo habitual, compartirán protagonismo con otros procedentes de otras regiones españolas. Los vinos de la DOP Utiel-Requena también aprovecharán el certamen para presentar sus últimas elaboraciones. Alrededor de una treintena de expositores han confirmado su presencia en una cita que alcanza su vigesimocuarta edición. Carniceros, bodegueros, productores de miel, panaderos, elaboradores de quesos, dulces o salazones inundarán de aromas y sabores el recinto ferial para que vecinos y visitantes puedan degustar los mejores productos agroalimentarios.

Pero al margen de los atractivos gastronómicos en el recinto de la Alameda, el fin de semana en Utiel plantea otras diferentes propuestas creadas al hilo de la feria para potenciar las visitas de foráneos al casco urbano. La Ruta del Tapeo invita a callejear durante horas por las principales arterias del municipio descubriendo la belleza de su casco antiguo. Este año participan cerca de una veintena de establecimientos que ofrecerán, a un precio módico, una tapa acompañada de una copa de vino de la zona. También se ha programado la 13ª edición del Concurso de Cocina Amateur, certamen que se desarrollará en dos fases y que repartirá casi mil euros en premios.

La inauguración del certamen tendrá lugar hoy viernes a las 18 horas. Hasta el domingo el recinto ferial permanecerá abierto de manera ininterrumpida de once a 22:30 horas ofreciendo degustaciones de todos los productos expuestos.

# Utiel presume de vino y GASTRONOMÍA

TEXTO VICENTE MORCILLO



Utiel Gastronómica propone infinidad de sabores tradicionales.



**PAGO DE THARSYS**  
*únicos por naturaleza*

VINOS Y CAVAS ECOLÓGICOS  
*¡Ven a visitarnos!*

REQUENA-VALENCIA  
[www.pagodetharsys.com](http://www.pagodetharsys.com)