



La Bodega Redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador. URBAN

CASI LA TOTALIDAD DEL CENTENAR DE BODEGAS DE LA ZONA TIENE EN SU PORFOLIO UN VINO DE BOBAL

gunos habían allanado el camino, como Félix Martínez en Vera de Estenas, los Cárcel en El Rebollar o incluso Pablo Osorio en Murviedro, con unas primeras añadas de Corolilla que comenzaron a poner en el mapa de los varietales mejor valorados a la Bobal.

Hoy en día muy pocas, sino ninguna, de las más de cien bodegas que trabajan en la demarcación territorial de la DOP Utiel-Requena no tienen en su porfolio un vino hecho a partir de esta variedad de uva. El Consejo Regulador, sensible a esa tendencia, se ha dedicado a desarrollar durante los últimos años diferentes acciones de comunicación para que tanto los profesionales del sector (prescriptores, sumilleres y jefes de compra) como los propios consumidores identificasen a esta tierra con los vinos de Bobal. En este sentido, la Denominación de Origen ha liderado iniciativas de hondo calado en el contexto internacional, donde poco a poco se ha ido incrementando el volumen de negocio hasta alcanzar casi dos tercios del total de botellas comercializadas por las bodegas de la zona. Precisamente esa vocación exportadora ha servido para amortiguar en la medida de lo posible los efectos comerciales producidos por la situación de pandemia en la que nos encontramos, al no depender exclusivamente de un mercado o canal de venta concreto.

La versatilidad de esta variedad de uva permite también a los elaboradores de la zona apostar por diferentes tipologías de vinos. Desde los típicos rosados de Bobal (que se caracterizan por su intensidad aromática, su carácter frutal y su frescura) hasta los tintos de guarda (vinos muy complejos, ricos en matices y con gran capacidad para sobrevivir al paso del tiempo), el sector ha logrado configurar una línea muy diversa de vinos en los que la palabra Bobal figura en primer plano, asociando esa variedad con este territorio.

Con tantos siglos de tradición, la zona de Utiel-Requena también se ha convertido en referente para enoturistas. Decenas de bodegas han apostado en los últimos años por hacer sus instalaciones accesibles al público, organizando eventos y actividades que consiguen generar una experiencia de primer nivel para el visitante. El Consejo Regulador también está muy implicado en todo lo relacionado con el enoturismo, e incluso su propia sede (la Bodega Redonda de Utiel, una singular construcción compuesta por dos edificios, uno de planta circular y otro rectangular que fueron empleados como bodega de elaboración en los siglos XIX y XX) cobija el Museo de la Vid y el Vino de la Comunitat Valenciana, albergando en su interior colecciones de antiguos aperos de labranza, herramientas y utensilios, así como una zona sensorial en la que se pueden descubrir todos los aromas del vino y una colección de botellas que repasa toda la historia reciente de la DOP Utiel-Requena

