

MEMORIA ANUAL

2022 *Vinos DO Valencia*



VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ÍNDICE

- **CARTA DEL PRESIDENTE (Págs. 1-2)**
- **HISTORIA DO VALENCIA (Pág. 3)**
- **SUBZONAS DO VALENCIA (Págs. 4-5)**
- **LA DO VALENCIA EN CIFRAS (Págs. 6-8)**
- **CALIFICACIÓN DE AÑADAS (Pág. 9)**
- **COMPOSICIÓN DEL CRDO VALENCIA (Pág. 10)**
- **SERVICIOS DEL CRDO VALENCIA (Pág. 11)**
- **COMPROMISOS DO VALENCIA**
 - **COMPROMETIDOS con el TERRITORIO (Págs. 12-13)**
 - **COMPROMETIDOS con la CULTURA Y ACCIÓN SOCIAL (Págs. 14-15)**
 - **COMPROMETIDOS con VITICULTORES Y PRODUCTORES (Págs. 16-17)**
 - **COMPROMETIDOS con los PROFESIONALES DEL SECTOR (Págs. 18-20)**
 - **COMPROMETIDOS con el FOMENTO DE LA CULTURA DEL VINO y su CONSUMO RESPONSABLE (Pág. 21)**
 - **COMPROMETIDOS con el ENOTURISMO (Págs. 22-23)**
- **PROMOCIÓN DO VALENCIA (Págs. 24-30)**
- **FORMACIÓN DO VALENCIA (Pág. 31)**
- **CERTIFICACIÓN (Pág. 32)**



Salvador E. Manjón Estela
Presidente DO Vinos de Valencia

Un año de cambios y de grandes oportunidades

Por extraño que pudiera parecer, este año 2022 ha sido un gran año para la Denominación de Origen Vinos de Valencia.

Si hay que ser humilde y reconocer que la eliminación de algunos de los municipios que históricamente habían venido abasteciendo de uva a nuestras bodegas, según recogía su pliego de condiciones, supuso un duro golpe (por inesperado primero y por lo que de pérdida de producción representaba); el buen hacer de nuestros viticultores y bodegas ha conseguido convertir lo que nació como un problema en una gran oportunidad, que en pocos meses ha comenzado a dar sus frutos.

La valentía y decisión con la que fue abordada esta medida judicial, incomprensible por lo que de privar de un derecho histórico que tenían cientos de viticultores valencianos supuso; en contra de lo que sucede con otras figuras de calidad vitivinícolas cuyos municipios son compartidos por diferentes denominaciones de origen; nos permitió considerarla, desde el primer momento, como una gran oportunidad.

Poner en valor el origen de nuestros vinos y valorizar su producción. Que esta mejora fuera compartida por todos los eslabones de la cadena de valor, especialmente sus viticultores. Fue el primer mandato que recibí de un Pleno cuyo orgullo de pertenencia era envidiable.

Mejorar nuestra visibilidad con mensajes claros, focalizados en el perfil de los consumidores de nuestra área de influencia, concisos, directos, creíbles, persuasivos e impactantes. Que supusieran refrescar las campañas de comunicación, permitiéndonos llegar a los jóvenes en busca de un consumo atrevido, desenfadado y placentero. Fue la primera meta de una campaña de comunicación integral en medios escritos generalistas y especializados, radio, televisión y digital; que no dejaba indiferente a nadie y cuya acogida por parte del público fue muy bien valorada.

Profundizar en el conocimiento y diferenciación de las subzonas en la que está dividida la Denominación de Origen Vinos de Valencia nos llevó a acelerar los trabajos para la puesta en marcha de las categorías geográficas menores, en las que se definen las condiciones bajo las cuales podrá etiquetarse un vino como de Pueblo, Finca y Parcela.

Trasladar todos estos valores de calidad, origen, diferenciación y elegancia a una nueva imagen corporativa que tiene en su logotipo su exponente más visible, pero que va mucho más allá al estar presente en nuestra propia sede y cualquiera de las numerosas actividades en las que hemos participado u organizado. Así como el diseño de las propias "tirillas" con las que podrán ser identificados por los consumidores los vinos amparados por la DOP Valencia. Comenzarán a hacerse patentes en los próximos meses
La diferenciación de nuestras variedades, el compromiso y respeto por la tierra que nos acoge nos permiten estar orgullosos de nuestro origen y seguir trabajando por que se conozca y reconozca por los consumidores.

Salvador E. Manjón Estela



HISTORIA DO VALENCIA

El origen de la Denominación de Origen Protegida Valencia se remonta a **1932**, fecha en la que se reconocieron las primeras denominaciones de origen españolas en el Estatuto del Vino.

Pero es en el año **1957** cuando se aprueba el **Reglamento del Consejo Regulador para los vinos de la provincia de Valencia**, amparados por las Denominaciones de Origen “Valencia”, “Utiel - Requena” y “Chestre”.

El 16 de noviembre de **1976** aparece publicado en el B.O.E. el **nuevo Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Valencia y de su Consejo Regulador**. Un reglamento que se ha ido modificando y adaptando a las necesidades de los últimos años.

El **4 de Agosto de 2022**, se publicaba en el DOGV la resolución del 27 de Julio de 2022 de la Consellera de Agricultura, Desarrollo Rural y Emergencia Climática y Transición Ecológica, por la que **se modificaba el Pliego de Condiciones de nuestra Denominación de Origen**.

Esta modificación afectaba directamente a nuestra zona de producción, reduciendo la superficie y conformando la actual Denominación de Origen Valencia.

Ver reglamento vigente [aquí](#).



SUBZONAS DO VALENCIA

ALTO TURIA

Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar.

Su área geográfica se identifica con el punto más al Noroeste de la provincia de Valencia. Son tierras de altas cumbres, rigurosos inviernos y secos veranos, donde se practica una verdadera viticultura de montaña.

La viña crece allí en condiciones extremas, a una altitud entre los 700 y los 1.100 metros sobre el nivel del mar.

Estas condiciones geográficas y de clima dan como resultado unos vinos de enorme personalidad y extraordinaria acidez: vinos de altura.

La declaración del Alto Turia como RESERVA de la BIOESFERA por parte de la UNESCO, ha contribuido a reforzar la proyección de los vinos elaborados en esta zona, en la que predomina el cultivo de la Merseguera y la Macabeo, entre las uvas blancas, y la variedad Bobal, entre las tintas.

VALENTINO

Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-Roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo y Yátova.

Situada en la parte central de la provincia de Valencia.

El viñedo se cultiva entre los 200 a 650 metros. Las variedades de vid son diversas, pudiéndose encontrar Merseguera, Macabeo o Planta Fina, entre las variedades blancas más habituales y Tintorera, Tempranillo y Merlot, entre las tintas.

Asimismo, la diversidad de suelo y clima que predomina en esta zona proporciona una gran variedad de vinos.



SUBZONAS DO VALENCIA



MOSCATEL DE VALENCIA

Buñol, Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís y Yátova.

Situada en el corazón de la Provincia de Valencia,

Su clima cálido y soleado, influenciado por la brisa del mar Mediterráneo, permite obtener de la variedad Moscatel su máxima expresión. De esta zona proviene el Vino de licor Moscatel o Mistela de Moscatel muy arraigado a la cultura Valenciana.

CLARIANO

Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayoram Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Ilosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otros, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salemn, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada y Xátiva.



Situada al sur de la provincia de Valencia, un valle único en el que la brisa marina entra hasta lo más profundo del interior valenciano, donde la viña se encuentra entre los 400 a 700 m.

La orografía del terreno junto a su clima, proporcionan unos vinos tintos frescos, únicos, representativos de nuestro patrimonio vitícola.

Las variedades tintas más características son Monastrell, Forcallá y Tintorera, así como la Verdil y Tortosí, en las blancas.

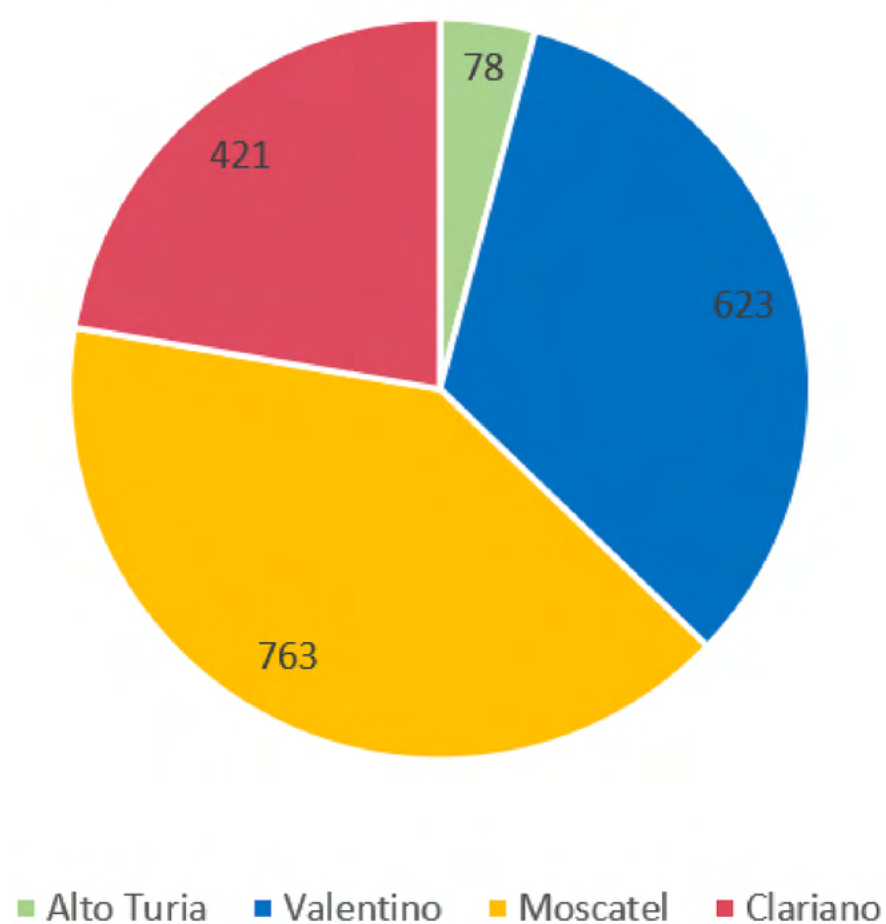
Componen también la zona de producción las parcelas inscritas en el Registro Vitícola y explotadas por socios de cooperativas o titulares de bodegas inscritas en los Registros del Consejo Regulador que tradicionalmente han asignado las mismas a la producción de vinos amparados por la DOP Valencia, situadas en los siguientes parajes de los municipios de Almansa y Caudete, de la provincia de Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti y Casa Hondo, del término municipal de Almansa y en los parajes de Vega de Bogarra, Derramador y El Angosto, del término municipal de Caudete.

PRODUCCIÓN (COSECHA 2022)

LA DO VALENCIA EN

CIFRAS

2.156 Viticultores



VARIEDADES (Has)

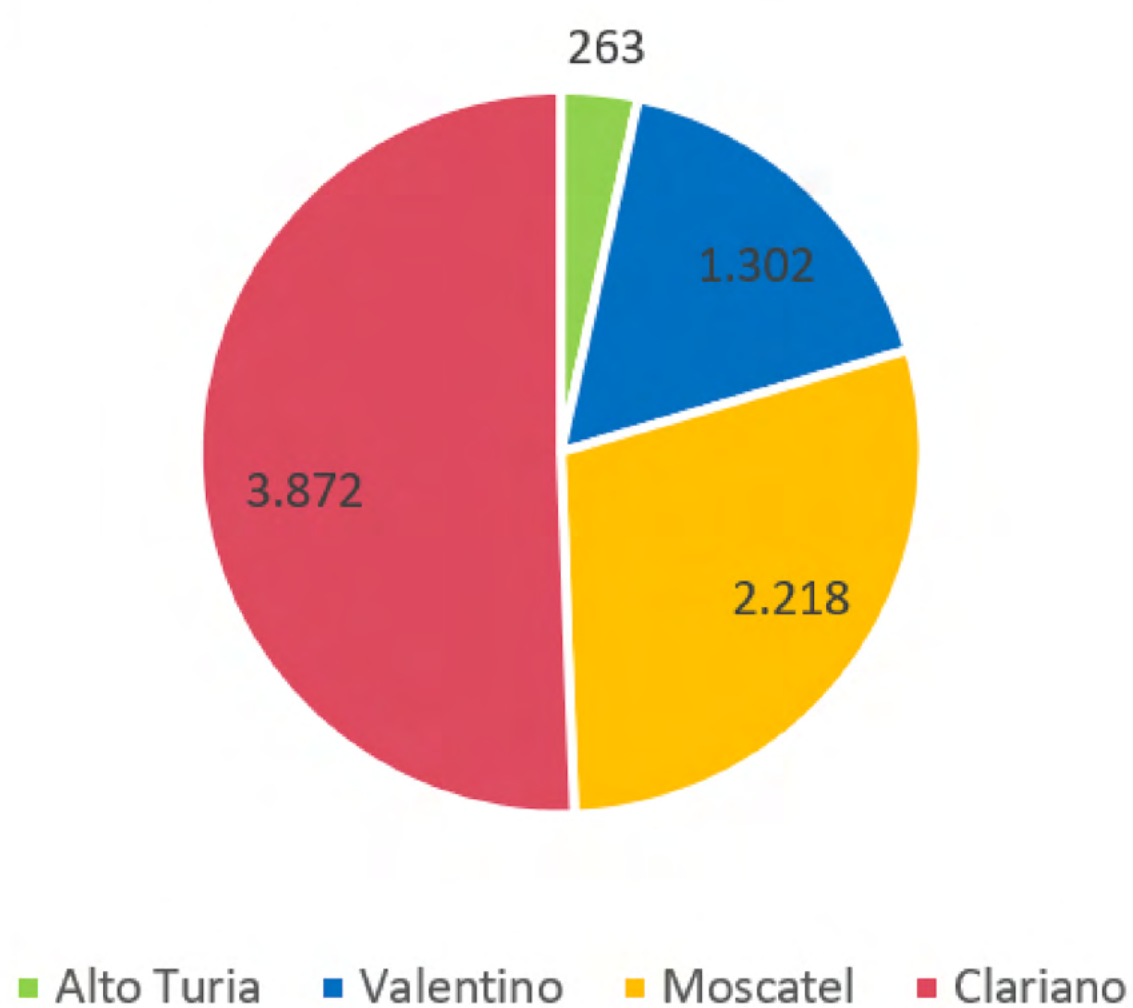
Blancas

Moscatel Alejandría: 2.554
 Merseguera: 441
 Macabeo: 308
 Malvasía: 297
 Chardonnay: 145
 Viognier: 93
 Sauvignon blanc: 64
 Verdil: 39
 Pedro Ximenez: 32
 Tortosí: 24
 Gewurztraminer: 22
 Planta nova: 19
 Semillon blanc: 9
 Planta fina de Pedralba: 9
 Riesling: 8
 Verdejo: 7
 Moscatel grano menudo: 1
 Albariño: 1

Tintas

Tempranillo: 1.134
 Monastrell: 556
 Cabernet Sauvignon: 556
 Garnacha tintorera: 293
 Merlot: 286
 Syrah: 232
 Garnacha tinta: 131
 Cabernet Franc: 127
 Petit Verdot: 97
 Marselán: 87
 Bobal: 17
 Miguel de Arco: 16
 Mazuelo: 9
 Forcallat tinta: 9
 Graciano: 7
 Pinot noir: 6
 Bonicaire: 5
 Malbec: 2

7.654 Hectáreas Inscritas

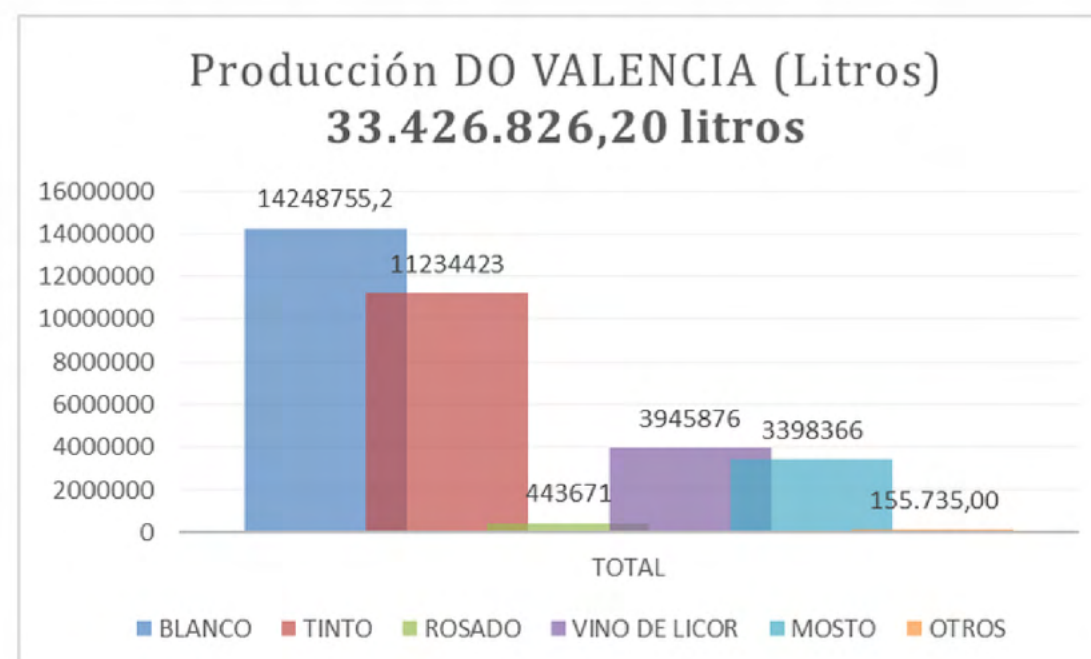


PRODUCCIÓN (COSECHA 2022)

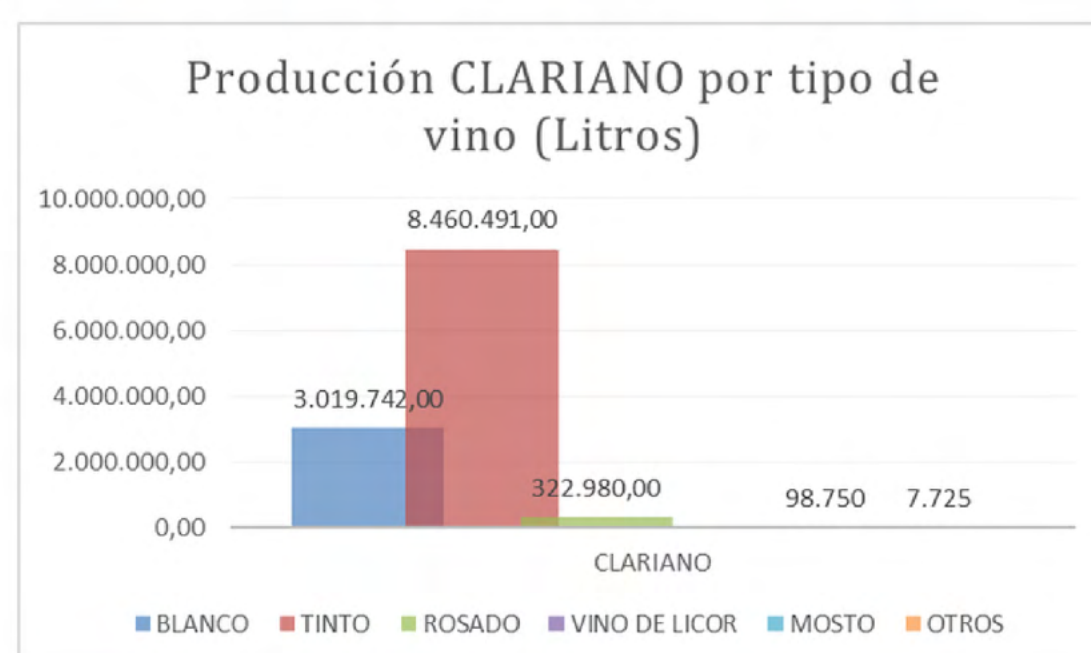
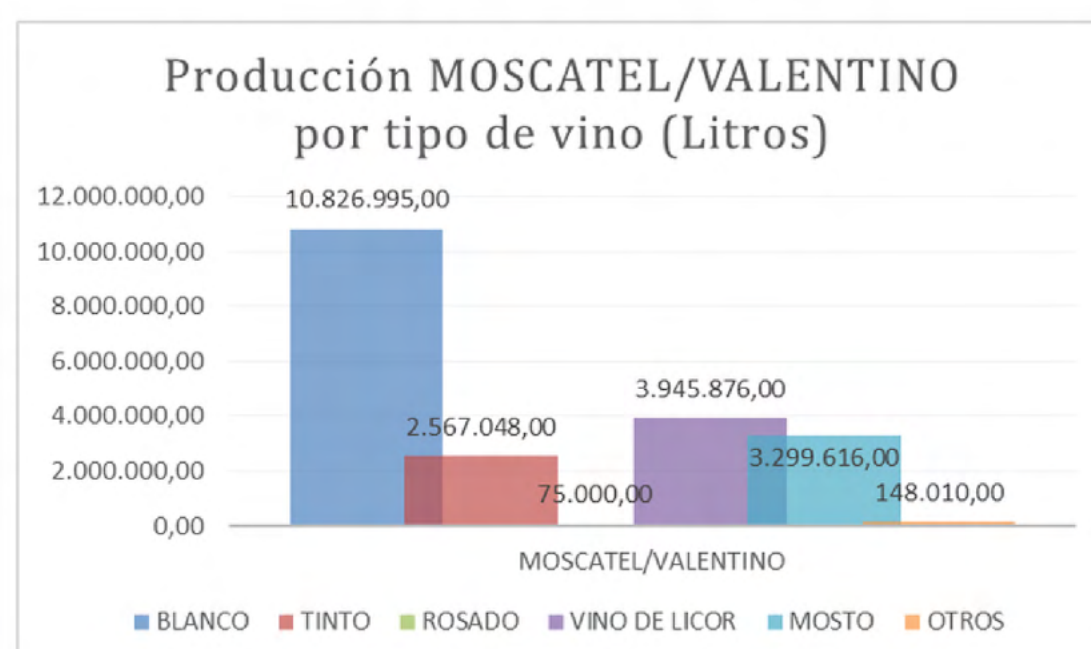
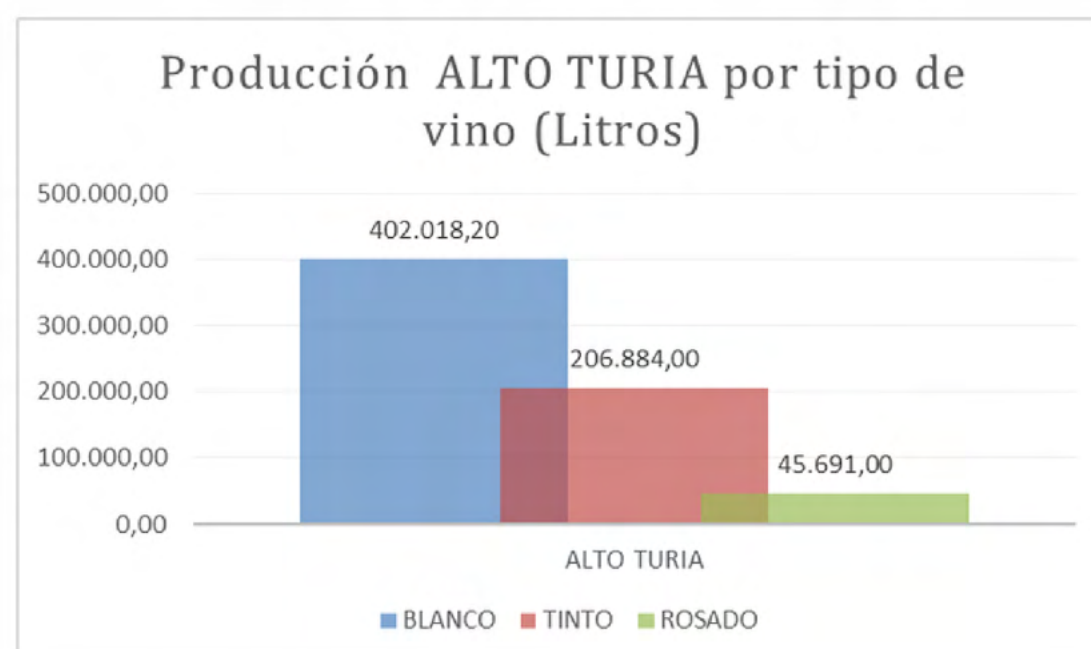
LA DO VALENCIA EN

CIFRAS

La cosecha 2022 se cerraba para la Denominación de Origen Valencia con una producción total de 334.268,26 hectólitros, siendo predominante la producción de blancos, seguida por los tintos y los vinos de licor.



Los datos por subzonas de la DO Valencia se muestran a continuación:



COMERCIALIZACIÓN (AÑO 2022)

LA DO VALENCIA EN

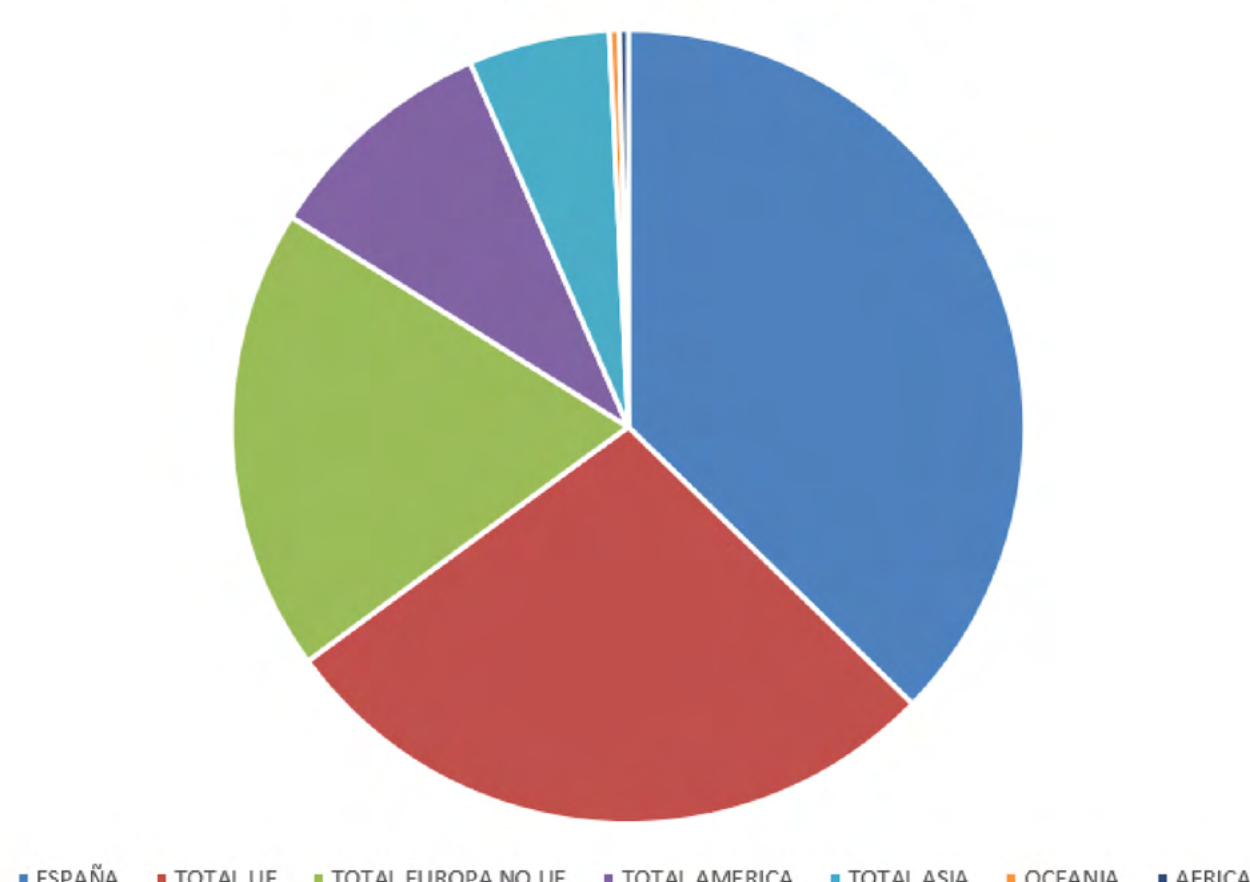
CIFRAS

Las **ventas en el año 2022** alcanzaron en nuestra Denominación de Origen los **306.871 hectólitros**. Prácticamente la totalidad se vendió embotellado, siendo las ventas de granel inferiores al 5% con una cifra de 15.517 hectólitros.

El **mercado exterior** absorbía el **62 por ciento de la comercialización total**, alcanzando los mercados de más de 100 países con un volumen total de **190.460 hectólitros**. Los principales destinos fueron Rusia, Alemania, Dinamarca, Reino Unido y Canadá.

En el **mercado nacional**, las ventas ascendían a **116.411 hectólitros**.

COMERCIALIZACIÓN (HLS) - Año 2022



Comercialización año 2022 por Países	Embotellado (Hls.)	Granel (Hls.)	Total (Hls)
ESPAÑA	108.670	7.741	116.411
TOTAL UE	80.552	7.373	87.925
TOTAL EUROPA NO UE	55.123	403	55.526
TOTAL AMERICA	28.043	-	28.043
TOTAL ASIA	16.760	-	16.760
OCEANIA	1.176	-	1.176
AFRICA	1.030	-	1.030
TOTAL GENERAL	291.354	15.517	306.871

HISTÓRICO CALIFICACIÓN DE AÑADAS

La calificación de la **añada 2022** ha sido **MUY BUENA**.



La calificación de añadas de los últimos años fue la siguiente:

Añada **2021** - MUY BUENA

Añada **2020** - EXCELENTE

Añada **2019** - MUY BUENA

Añada **2018** - BUENA

Añada **2017** - MUY BUENA

Añada **2016** - EXCELENTE

Añada **2015** - MUY BUENA

COMPOSICIÓN DEL CRDO VALENCIA

EL PLENO

PRESIDENTE

Salvador E. Manjón Estela

VICEPRESIDENTE

Rafael Rosendo Biosca Micó

SECRETARIA GENERAL

M^a Carmen Martínez Herráez

VOCALES EN REPRESENTACIÓN DEL SECTOR VITÍCOLA: *titulares de viñedos inscritos*

Censo A

Juan Clemente Galiano - *Alto Turia*
Olegario Olivares García - *Clariano*
Daniel Calatayud Ribera - *Clariano*
Juan Ramón Iglesias Pérez - *Clariano*
Julio Tarín Mengod - *Moscatel*
Amadeo Adrián Jordán - *Valentino*
José Beltrán Corell - *Valentino*
Francisco Cervera Balaguer - *Valentino*

Censo B

Pablo G. Ossorio - *Alto Turia*
Pablo Calatayud García - *Clariano*

VOCALES EN REPRESENTACIÓN DEL SECTOR VINÍCOLA: *titulares de bodegas inscritas.*

Censo C

Coop. S. Pedro Apóstol Coop. V. Godelleta
Coop. Valenciana S. Pedro Apóstol de Moixent

Censo D

Coop. Vinícola La Viña de la Font de la Figuera
Cheste Agraria Coop. V.
Coop. Agrícola Villar del Arzobispo
Cherubino Valsangiacomo, S.A.
Bodegas Murviedro, S.A.
Vicente Gandía Plá, S.A.
Bodegas J. Belda, S.L.U.
Antonio Arráez, S.L.

DIRECCIÓN COMPETENTE EN MATERIA DE CALIDAD AGROALIMENTARIA



SERVICIOS DEL CRDO

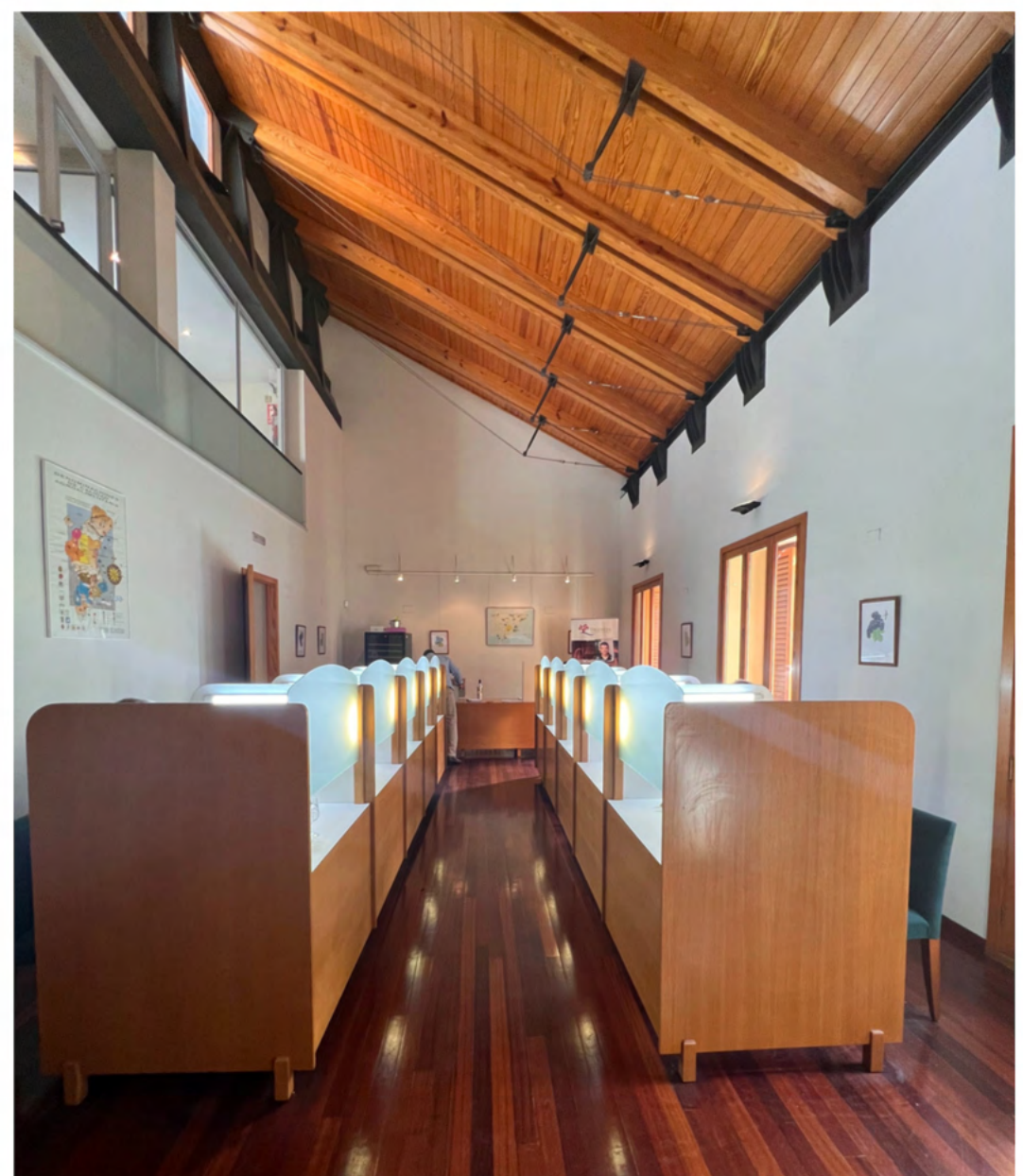
La finalidad del Consejo Regulador es la **certificación, representación y defensa de los vinos amparados, la investigación y desarrollo de mercados y la promoción con respecto a los mismos, así como cumplir o hacer cumplir el reglamento.**

SERVICIO DE CERTIFICACIÓN

El Consejo Regulador DOP Valencia es Entidad de certificación de producto acreditada en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 para Alcance Flexible con número de acreditación 94/C-PR214

PANEL DE CATA

El Consejo Regulador cuenta con un panel de cata profesional certificado.



FORMACIÓN

El Consejo Regulador tiene una amplia trayectoria formativa. Se imparten diferentes cursos de cata con la finalidad de difundir la cultura del vino y su consumo responsable.



PROMOCIÓN

A lo largo del año se realizan diferentes actividades de promoción que van desde la redacción y difusión de notas de prensa hasta la organización de eventos. Pasando por el patrocinio/ colaboración en actividades dirigidas a nuestro público de interés.

COMPROMETIDOS CON EL TERRITORIO

JORNADA VINS VALENCIANS L'EXPRESSIÓ D'UN PAISSATGE

El día 13 de Julio se celebraba en el Jardín Botánico esta jornada para reivindicar la importancia del vino como elemento vertebrador de nuestra zona y la necesidad de protección de estos paisajes del vino ante amenazas como la instalación de macro fabricas de energía eólica, el cambio climático o la despoblación rural.



El Presidente de la DO Valencia, Salvador Manjón destacaba, en primer lugar, la importancia del vino como elemento dinamizador del territorio y generador de riqueza, sobre todo, en las zonas de interior. En segundo lugar, ponía de manifiesto que cuando hablamos de generación de riqueza, no hablamos sólo de valor productivo, sino también de valor paisajístico y medioambiental.

En esta jornada se presentaba además el Catálogo de Protección de los Paisajes Agrarios Culturales del Vino en la Comunidad Valenciana ya que, sin una correcta identificación, catalogación y puesta en Valor del Patrimonio Cultural y enológico de los paisajes de la vid y el vino estos están abocados al deterioro.



FIVAMOS

La gran feria del Moscatel volvía del 18 al 20 de noviembre a Cheste.

Monólogos, danza y música en directo amenizaron estas jornadas de acceso libre para el público con las que se pretende fomentar el conocimiento de la uva Moscatel de Alejandría en sus diferentes elaboraciones. Cabe recordar que esta uva es la variedad más importante en volumen para nuestra Denominación de Origen.



En esta tercera edición de FIVAMOS se presentaba con formato renovado. Bodegas de la zona, gastronomía local, food trucks y expositores de comercio local aunaban fuerzas para impulsar el ocio y el turismo enogastronómico de la ciudad.



Entre las bodegas participantes; Bodegas Reymos (Fundada en 1918, la primera bodega de España productora de moscatel), La Baronía de Turís (Elaboradora de vino desde 1920) o La Cooperativa Vinícola San Pedro Apóstol (Godelleta).

COMPROMETIDOS CON EL TERRITORIO

LA DO VALENCIA BRINDA POR EL MOVIMIENTO VINO DO CON MOSCATEL



El sábado 22 de octubre, a las 13:30h el Parque El Plantío de Godolleta se llenaba de gente para brindar con motivo del Día del Movimiento Vino DO. Con el marco incomparable de la Feria del Moscatel, los asistentes pudieron disfrutar no solo de los vinos, sino también de una interesante muestra de gastronomía, artesanía, música y cultura local.

Para el gran brindis se dieron cita los máximos representantes de la Cooperativa Vinícola San Pedro Apóstol de Godolleta, Rafael Fora - Alcalde del municipio- así como la Secretaria General y Presidente del Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen Valencia Salvador Manjón, quien quiso destacar que “detrás de una copa de vino no solo hay cultura, economía, sostenibilidad, sino también hay fijación de población, valor, riqueza y sobre todo hay origen y calidad”.

Celebrar, reivindicar y divulgar son los objetivos de este día, una acción que nació en 2017 y que este año, en su sexta edición y bajo el lema “Denominaciones de origen, territorios sostenibles”, volvía a la presencialidad. Lo hacía a lo grande, congregando el mayor número de denominaciones de origen de vino hasta la fecha, 36 en total.

Con esta acción se pretendía poner en valor el trabajo de miles de familias que, en el viñedo, en bodega, trabajan duro año tras año para que podamos disfrutar de unos vinos de calidad reconocida, que llevan con orgullo el nombre de su tierra por el mundo y representan mucho más que un producto: un territorio, con unas condiciones naturales únicas y un saber-hacer local preservado y mimado de generación en generación.

El Día Movimiento Vino D.O es una iniciativa de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), la organización que representa a las denominaciones de origen del vino.

El Nadal es Valencià

Los vinos de la DO Valencia protagonizaban, como viene siendo habitual diversas actividades dentro de la Campaña El Nadal es Valencià, impulsada por la Generalitat para promocionar los productos valencianos durante las fiestas navideñas.

EL NADAL ÉS VALENCIA

D.O. VALENCIA

GENERALITAT
VALENCIANA

de Origen Valencia es apostar por el producto de proximidad y las figuras de calidad diferenciadas de nuestra Comunidad, con el convencimiento de que es la forma más sostenible de consumo pues, fomenta la economía local y el desarrollo de las diferentes regiones, su impacto en el medio ambiente es inferior por tratarse de productos de proximidad y además se pone en valor la calidad del producto al estar certificado.



COMPROMETIDOS CON LA CULTURA Y ACCIÓN SOCIAL

CATA SOLIDARIDAD ROTARIA

En su apuesta por apoyar fines solidarios, la Denominación de Origen Protegida Valencia acogió una nueva edición de la Cata de Solidaridad Rotaria, en colaboración con el Rotary Club Valencia Centro, para elegir el Vino Solidario que representará a este club durante todo un año.



Parece que no hay dos sin tres y, tras celebrarse la tradicional cata a ciegas en la sede del Consejo Regulador de la DO Valencia, el Trilogía volvía a salir elegido “Vino Solidario del año”. Este tinto de Casa Los Frailes fue el primer vino de la 13ª generación de la familia Velázquez, su primera añada fue en 2004 y marcó un hito por su frescura, estructura y fineza.

Tres variedades; Monastrell, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

Combina la personalidad directa y durable de la Monastrell con la estructura y frescura de la Cabernet Sauvignon y la golosidad de la Tempranillo.

Tres motivos por los que sumarse a la causa: disfrutar, ser solidario y potenciar el producto local.



VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PÁGINA 14



Se trata de un vino con alma. Elaborado con mimo, escuchando el terreno, cuidando la vid y respetando el entorno. Un vino fiel reflejo del terruño en el que nace y la historia que le rodea. Orgulloso de sus raíces.

Con 12 meses de crianza en barrica de roble húngaro, sus aromas a fruta negra, sus notas balsámicas y su boca elegante y equilibrada nos invitan a disfrutar.

Los beneficios de esta acción irán destinados a la erradicación de la poliomielitis en el mundo. Un objetivo que este año cobraba especial importancia ya que la Polio ha comenzado a repuntar.

El Rotary Club es una organización de empresarios y profesionales unidos con el objetivo de brindar al mundo un servicio humanitario, dotarlo de ética y buena voluntad. Para la Denominación de Origen de Vinos de Valencia es todo un orgullo poder ser partícipes de un proyecto tan importante.

COMPROMETIDOS CON LA CULTURA Y ACCIÓN SOCIAL

FACES AND PLACES OF THE MEDITERRANEAN

Esta exposición se inauguraba en el Palau de las Comunicaciones de Valencia en el marco del Día del Mediterráneo el 29 de noviembre de 2022.

Como marca de calado mediterráneo y con inquietudes de carácter cultural, social y medioambiental, tuvimos la oportunidad de presentar nuestros vinos y particularidades a los socios de este proyecto, destinado a exhibirse en otros lugares del Mediterráneo y más allá a lo largo de 2023.



A través de esta exposición, el programa financiado con fondos europeos "ENI CBC MED" tiene como objetivo celebrar la riqueza, la diversidad y la identidad común de la región mediterránea.

Las fotos seleccionadas representan personas y lugares de los países involucrados en el programa a través de los proyectos financiados y destacan algunos de los retos más relevantes que nos unen más allá de las fronteras en el Mediterráneo: empoderamiento de jóvenes y mujeres, formación y creación de empleo, competitividad de las pymes, mejor gestión de los recursos naturales, puesta en valor del patrimonio cultural, producción agroalimentaria sostenible, adaptación al cambio climático y mitigación de sus efectos.



CINEMA JOVE

Un año más el CRDO Vinos de Valencia, patrocinaba el Festival Internacional de Cine de Valencia.



Estas jornadas se aprovechaban para difundir el valor diferencial y la singularidad de nuestros vinos entre los asistentes al evento.



Asimismo, los vinos de la DO Valencia estuvieron presentes en la V gala de entrega de los Premis Berlanga de l'Audiovisual Valencià con el objetivo de difundir el gran potencial de la cultura mediterránea, de la que también forman parte los vinos.



COMPROMETIDOS CON VITICULTORES Y PRODUCTORES

LA DO VALENCIA PATROCINA LA III EDICIÓN PREMIOS GASTROCOPE

El 5 de mayo se celebraba la III edición de los Premios Gastrocope. Un acto para reconocer y poner en valor los productos y los profesionales relacionados con el mundo de la gastronomía y el turismo que se encuentran en la Provincia de Valencia.

La DO Valencia estuvo presente, además de como patrocinadora (por el importante papel que juegan los vinos en la gastronomía local), recogiendo varios galardones.

La Bodega Casa Los Frailes, situada en Fontarnars dels Alforins, recogía el Premio a la mejor Bodega. Una bodega familiar especialmente implicada en el cuidado del entorno y el respeto a la cultura vitivinícola. Artesanos del vino, elaboran vinos puros, sinceros y fiel reflejo de su tierra.



A Cosme Gutiérrez Ruiz le entregaban el Reconocimiento Trayectoria de la mano de Vicente Gil, presentador del programa Gastrocope, se agradecía así su labor realizada en el mundo del vino. Cabe recordar que Cosme dejaba la Presidencia del Consejo Regulador de Vinos de la DOP Valencia el pasado 16 de noviembre, tras 12 años en el cargo y casi 5 décadas trabajando allí. A lo largo de su trayectoria profesional vivió el paso del granel al embotellado de calidad y situó a la DO Valencia como una de las principales exportadoras de España.



Jose M^a Gandía, propietario en tercera generación de Bodegas Gandía, recibía el Reconocimiento 50 aniversario de manos de Adela Saéz, directora comercial de Cadena COPE en la Comunidad Valenciana. Jose María, es una de las personas responsable del cambio del granel al embotellado y su aportación a que nuestros vinos se conozcan fuera de nuestras fronteras es innegable. Actualmente, su bodega, es una de las más grandes y antigua de la Comunidad Valenciana. En ella trabajan para elaborar vinos de alta calidad, no en vano, sus últimas elaboraciones ya cuentan con el reconocimiento de la crítica especializada.

Por último, Michel Grin recibió a título póstumo el Reconocimiento In Memoriam, quizá el más emotivo de la noche. Durante décadas dirigió Bodegas Murviedro, hombre de trato amable y conciliador, hay que resaltar su capacidad para trabajar codo con codo con el sector en la búsqueda de un bien común: el del vino Valenciano.

Además, durante el evento se otorgaron premios a distintos establecimientos hosteleros, destinos turísticos y productos de la Comunidad Valenciana.

Fue un evento para poner en valor la gastronomía y el turismo como motor de la sociedad y visibilizar la labor que se realiza desde el sector. En palabras del propio Secretario Autonómico de Turismo, Francesc Colomer *"estamos creando un proyecto importante de eno-gastronomía en el que la calidad es un vector innegociable"*.

El jurado estuvo formado por cinco referentes: Pedro G. Mocholí (crítico gastronómico de COPE), Manuel Alonso Fominaya (Casa Manolo- Daimuz, Estrella Michelin), Vicent Escamilla (Redactor jefe de La Semana Vitivinícola), Manuela Romeralo (Sumiller y directora de sala, campeona del mundo de sumiller de habanos) y Pablo Lozano (Director del Valencia Club Cocina). De secretario del jurado ha ejercido Borja Rodríguez (Jefe de Programas COPE).

COMPROMETIDOS CON VITICULTORES Y PRODUCTORES

MONASTRELL ESPAÑA

El proyecto Monastrell España, constituido por los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen Almansa, Alicante, Bullas, Jumilla, Valencia y Yecla, se presentaba oficialmente en el marco de FENAVIN 2022.



La Asociación Monastrell España, sin ánimo de lucro, nació con el objetivo de dar a conocer la variedad Monastrell, difundir su valor y promocionar sus vinos en los mercados nacional y extranjero.

Se creó en 2019 pero la pandemia retrasó su puesta en marcha y FENAVIN fue elegido para su presentación oficial.

Durante el evento se dieron a conocer sus objetivos y actividades. Con su creación se pretende difundir y promocionar el vino y la uva Monastrell en los mercados nacional y extranjero, así como contribuir a la mejora de la competitividad comercial, productiva y de innovación de las bodegas y viticultores que reúne.

Las seis denominaciones de origen se unen para situar de forma destacada en el mapa vitivinícola a esta importante variedad que concentra en sus zonas su mayor presencia. Se trata de una apuesta decidida por hacer que la Monastrell y sus vinos se conozcan en los diferentes mercados, lleguen al público amante de los buenos vinos y se identifique a la Monastrell como una uva de presente y futuro, con muchas opciones y matices para hacer de ella una variedad de referencia en vinos de calidad.

Con motivo de esta presentación, se realizó una cata dirigida por el prestigioso Master of Wine Pedro Ballesteros, llamada "Territorio Monastrell". En ella, casi 40 sumilleres internacionales recorrieron de su mano el "Territorio Monastrell" para conocer las singularidades de los vinos elaborados con esta variedad tinta.



COMPROMETIDOS CON LOS PROFESIONALES DEL SECTOR: RESTAURADORES, HOSTELEROS, SUMILLERES...

El 13 de junio se celebraba la **XVI Noche del Vino de la DOP Valencia** en el Museo de las Ciencias Príncipe Felipe. Alrededor de un millar de asistentes, entre los que había restauradores, distribuidores y prensa especializada, pudieron disfrutar de los vinos de 33 bodegas de este Consejo Regulador.

También asistieron al evento algunas personalidades políticas entre las que se encontraban Mireia Mollà, Consellera de Agricultura; Roger Llanes, Secretario Autonómico de Agricultura; David Torres, Director General de Desarrollo Rural; Emiliano García, Concejal de Turismo del Ayuntamiento de Valencia o Antonio Torres, Director General de Ciudad de las Artes y de las Ciencias de Valencia.



El escenario elegido reflejaba el cambio generacional de esta Denominación de Origen y los proyectos y vinos que cobija, reflejo de territorio, investigación y vanguardia.

Se trata de una Denominación de Origen con mucha historia, pero su éxito se basa en que las nuevas generaciones, ampliamente formadas, respetan tradición y territorio, apostando por una viticultura respetuosa con el medio ambiente.



El actual Presidente, Salvador Manjón, quiso resaltar que «reconocer el trabajo que hacen las bodegas y sus miembros es muy importante», es el trabajo, el esfuerzo, el tiempo, todo lo que hay detrás de una botella, lo que nos hace más Valencia que nunca.

Los premios y distinciones que se otorgaron son reflejo de este cambio.



El premio al **Mejor Proyecto de Enoturismo** fue para Celler del Roure, bodega situada en Moixent.



Este proyecto de la familia Calatayud mira al pasado desde el cariño y el respeto y lleva años apostando por recuperar variedades autóctonas como la mandó, la arcos o la verdil. En esa mirada al pasado aparecen los íberos, que fueron los primeros pobladores de su territorio, presidido por la cima de Les Alcusses. Su bodega Fonda, con 300 años de historia, es el centro de este proyecto, custodia hasta 97 tinas de barro perfectamente conservadas en las que elaboran sus variedades recuperadas. Viajar a esta bodega es viajar al pasado, visitarla, es sentirse como en casa.

El premio al **Mejor Proyecto Enológico** fue para Javi Revert por su proyecto de de tipicidad de vinos de parcela, una historia de vínculo emocional.



El hallazgo en 2014 de una viña plantada por su bisabuelo hizo germinar su propio proyecto personal, vinos de mínima intervención y de variedades locales, reflejo del territorio en el que se cultivan sus uvas.

Su voluntad no es otra que la de recuperar las antiguas zonas de producción en la montaña que se vieron desplazadas en favor de los valles y que dan lugar a unas uvas de maduración tardía y bayas grandes que aportan frescura y elegancia al vino.

El **premio al Proyecto Vitícola** fue para Casa Los Frailes, por su estudio de suelos y aplicación a vinos de parcela. Un viaje cambió el rumbo de esta bodega, pionera en agricultura ecológica y biodinámica.



En Casa los Frailes creen que los vinos deben expresar un suelo, un clima, una historia y una huella. El suelo determina el carácter del vino, por ello es necesario conocerlo, para elaborar vinos puros, sinceros y fieles a la tierra.

El **Mérito Enológico** fue para Victor Marqués Leiva. Ingeniero agrónomo, pese a su juventud, tiene una larga trayectoria en el sector.



Con una romántica filosofía en su interpretación de la enología, elabora vinos puros, vibrantes, reflejo del viñedo. Actualmente, compagina dos proyectos con mucho éxito: Casa lo alto y La Comarcal, un proyecto que comparte con su amigo Javi Revert y que busca hacer vinos de parcela.



Pero sin duda alguna, la medalla más emotiva de la noche fue para el que fue nuestro Presidente durante 12 años, Cosme Gutiérrez Ruiz, que dejaba el cargo a finales de 2021.



Su figura ha sido especialmente importante para el sector. De carácter conciliador y familiar siempre ha apostado por el vino Valenciano, su sueño, que la gente pida "Un Valencia".

Durante la noche, también recibieron su diploma los alumnos del VII Máster Sumiller Especialista en vinos valencianos, formación que cuenta con gran prestigio en el sector.



Y en esta Noche del Vino, más Valencia que nunca, fue muy especial para nosotros poder contar con la colaboración de Cajamar y disfrutar también de una variedad de quesos cortesía de la Associació de Formatgers de la Comunitat Valenciana, un maridaje perfecto para nuestros vinos, que se pudieron degustar en copas de excelente calidad gracias a Rona.



VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PÁGINA 20

COMPROMETIDOS
CON LOS
PROFESIONALES DEL
SECTOR:
RESTAURADORES,
HOSTELEROS,
SUMILLERES...

COMPROMETIDOS CON EL FOMENTO DE LA CULTURA DEL VINO Y SU CONSUMO RESPONSABLE

CATAS FIVIN

Un año más el CRDO Vinos de Valencia, colabora con la Federación para la Investigación del Vino y la Nutrición formando a los alumnos de la facultad de farmacia. Esta entidad sin ánimo de lucro se dedica a investigar los beneficios del consumo moderado de vino sobre la salud.



Las Jornadas de formación que este Consejo imparte pretende acercar a los alumnos la cultura del vino, darles a conocer la singularidad, particularidades y características de la oferta vinícola de la DO Valencia, y al mismo tiempo, formarles en un consumo responsable y consciente-



CATAS DE VINOS DO VALENCIA EN EL IV CONGRESO DE ESTUDIANTES DE CIENCIAS GASTRONÓMICAS

Los estudiantes del Grado en Ciencias Gastronómicas de la Universitat de Valencia recibían en abril una Masterclass de la mano de Pago Higón, dentro del programa de actividades del IV Congreso de Estudiantes de Ciencias Gastronómicas.



En la cata se habló de la diversidad de variedades que se trabajan en la Denominación de Origen Valencia, destacando el papel de variedades autóctonas como la Monastrell, la Merseguera, la Moscatel o la Verdil, entre otras, que formaban parte del ensamble varietal de los vinos catados.



También se habló de las particularidades de las diferentes subzonas, ya que había vinos tanto de Alto Turia, como de Clariano o Valentino- Moscatel.

COMPROMETIDOS CON EL ENOTURISMO

ES ENOTURISMO: 155 experiencias para vivir la Comunidad Valenciana.

La Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana, de la que forma parte la ruta del vino de Valencia presentaba su nuevo catálogo de experiencias enoturísticas: ES ENOTURISMO.



Este catálogo, que puede consultarse en la web de la Federación, aúna toda la oferta enoturística del territorio, para que visitantes y residentes puedan conocer un paisaje que marca el sabor de las uvas, una cuidada gastronomía, bodegas singulares y alojamientos únicos que giran en torno a la cultura del vino y que se pueden disfrutar en cualquier época del año.

Hasta 155 experiencias, 51 de las cuales se encuentran dentro de la Ruta del vino de la Denominación de Origen Valencia: catas, maridajes, noches de murciélagos, actividades para diseñar tu propio vino, catas en globo... un sinfín de opciones que permiten al turista vivir una experiencia completa.

"ES ENOTURISMO" es una invitación a adentrarse en el mundo del vino, a vivir, respirar y sentir la pasión y tradición que existe en la Comunidad Valenciana alrededor de él. Nuestro territorio cuenta con una herencia milenaria, una historia única y un patrimonio excepcional que bien merece ser contado. Al mismo tiempo, pretende convertirse en un agente de desarrollo sostenible de las zonas de interior.



Tal y como resaltaba el Secretario Autonómico de Turismo: *"Las Rutas del vino han de convertirse en una visita irrenunciable dentro de la experiencia turística en la Comunidad Valenciana, aquello que no te puedes perder para conocer, interpretar y disfrutar un territorio"*.



COMPROMETIDOS CON EL ENOTURISMO

CATAS EN CATAMARÁN

En su empeño por ofrecer a los turistas una actividad con la que disfrutar del vino con DO Valencia, de la gastronomía local y del potencial turístico de la costa Valenciana, la DO Valencia, organizaba junto con el Restaurante LA BOBAL una cata maridaje con una representación de vinos de las diferentes subzonas que componen este sello de calidad.



CATAS PARA CRUCEROS

Las catas de vino de la Denominación de Origen Valencia se han convertido en una actividad referente para los turistas de cruceros de lujo que hacen escala en nuestra ciudad.

Con esta acción, la DO Valencia busca desestacionalizar la oferta turística de la ciudad y despertar el interés de los visitantes por las zonas amparadas por esta Denominación de Origen, fomentando el turismo de interior y la economía de estas regiones.

Procedentes de diferentes compañías de alto nivel como Regent Seven Seas Cruises, Oceanía Cruises y TUI Cruises, los turistas de cruceros que nos visitan son principalmente norteamericanos, alemanes, británicos, canadienses y australianos.

Esta actividad se ha consolidado como un escaparate excepcional para promocionar nuestra amplia y variada oferta de vinos.



Durante la cata el turista realiza un recorrido por nuestra zona a través de sus vinos, conociendo las particularidades de nuestra Denominación de Origen y las variedades y tipologías de vino más representativas.

PROMOCIÓN DO VALENCIA

Durante el ejercicio 2022 el Consejo Regulador ha realizado una intensa campaña de promoción con la puesta en marcha de diferentes actuaciones, dirigidas a promocionar la marca DOP Valencia, fomentar el conocimiento y la visibilidad de sus vinos, así como incentivar su consumo, siempre de una forma responsable.

Actuaciones entre las que destaca la colaboración con diversos organismos e instituciones públicas relevantes (Valencia Turisme, Visit Valencia, ICEX, etc), así como la participación en algunas de las ferias más representativas del sector.



PROMOCIÓN DO VALENCIA

MARIDAJE PERFECTO: ARROZ Y VINO DO VALENCIA EN EL TASTARRÒS 2022

El Tastarròs 2022 llegaba de nuevo a la plaza del Ayuntamiento de València con un amplio programa de actividades y degustaciones donde, como no podía ser de otra manera, los vinos de la DO Valencia estaban presentes para armonizar con los excelentes arroces. Organizado por la D.O. Arròs de València, con el apoyo del prestigioso chef Quique Dacosta, embajador de la edición, la gran fiesta del arroz regresaba a la capital del Turia los días 2 y 3 de abril.



Decenas de restaurantes cocinaban en directo y ofrecían sus degustaciones, que lo asistentes podían acompañar con una amplia selección de vinos entre los que podían encontrarse desde una Merseguera del Alto Turia, hasta un tinto singular del Clariano, pasando por diferentes elaboraciones de Moscatel.

Una oferta que permitía acompañar a la perfección cualquier variedad de arroz.

Toda una experiencia que, cada año, reúne a más personas para disfrutar de la gastronomía de la zona en la que los Vinos de la Denominación de Origen Valencia tienen un papel predominante por su origen, calidad e importancia a nivel nacional e internacional.

LA DO VALENCIA PROMOCIONA EN FITUR 2022 SU OFERTA DE ENOTURISMO, CON DIVERSAS CATAS TEMÁTICAS

Durante la celebración de esta feria, que tuvo lugar del 19 al 23 de enero, el público visitante pudo degustar los vinos elaborados en las subzonas de producción de la DO Valencia y conocer de primera mano la diferentes experiencias de Enoturismo, que ofrecen las bodegas dentro de Valencia Ruta del Vino.

La singularidad de vinos de altura que se producen en el Alto Turia, zona declarada Reserva de la Biosfera por la UNESCO, la diversidad de los vinos elaborados a partir de la variedad Moscatel, junto a la personalidad de los vinos de Terres dels Alforins en el Clariano, centraron este año las catas de la DO Valencia.



Cabe recordar que Valencia Ruta del Vino es un proyecto impulsado por la DO Valencia, que nació para mostrar el gran potencial de Valencia como destino enoturístico, gracias a la riqueza de su territorio vitivinícola. Su incorporación a la Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana, en mayo de 2021, permitió aunar toda la oferta enoturística del territorio para ponerla a disposición de los turistas y del público local, ayudando así a descubrir un paisaje marcado por el olor y sabor de las uvas, una cuidada gastronomía, bodegas singulares y alojamientos únicos envueltos en la cultura del vino, de la que se puede disfrutar en cualquier época del año.



PROMOCIÓN DO VALENCIA

FENAVIN

La DO Valencia participaba del 10 al 12 de mayo en FENAVIN, feria de referencia del vino español que, como cada año se celebraba en el Pabellón Ferial de Ciudad Real.



Hasta 16 bodegas de la DO Valencia se dieron cita para presentar a compradores nacionales e internacionales sus novedades y dar a conocer la singularidad de sus vinos: Baldozar 923, Clos de Lôm, Casa Lo Alto, Sant Pere, Bodegas Enguera, Casa Los Frailes, Bodegas Vegamar, Bodegas Godelleta, Bodegas El Villar, La Baronía de Turís, Bodegas J. Belda, Bodegas Arráez, Clos Cor Vi, Bodegas Ontinium, Casas de Moya y Bodegas Neleman.



CATAS VEREMA SEVILLA Y BILBAO

¿Cómo entender el vino D.O. Valencia sin conocer sus gentes, su paisaje o su historia?

La experiencia VEREMA Sevilla 2022 se inauguraba con la cata VINOS D.O. VALENCIA: Variedad y origen.



Los asistentes pudieron degustar una selección de vinos que hacían honor al carácter mediterráneo de nuestras tierras y que les abrían las puertas a nuestra historia y tradición vitivinícola.

La experiencia se repetía más tarde en Bilbao siguiendo el mismo formato y despertando gran interés entre el público profesional.



PROMOCIÓN DO VALENCIA

BRASAS Y VINO DO VALENCIA, MARIDAJE PERFECTO EN EL MEAT CARNIVAL

Si de algo entienden los vinos, es de carnes y brasas. Por eso la DO Valencia no podía perderse la nueva edición del Mayor Festival de Carnes y Brasas de España, el MEAT CARNIVAL, en el que se daban cita los mejores chefs para cocinar en directo productos de gran calidad.

De las brasas a la mesa, sin intermediarios, este año se unían a la carne pescados, mariscos y verduras que pudieron ser degustados junto con nuestros vinos.

Del 26 al 29 de mayo, se pudo disfrutar de este Festival gastronómico y vinos de gran calidad, elaborados con variedades de uva autóctona que los convierten en únicos y que generan toda una experiencia gustativa al combinarse con los succulentos platos que elaboraban los chefs.

La DO Valencia, además de ofrecer una gran variedad de interesantes vinos para acompañar a las propuestas de los mejores restaurantes, parrillas y asadores del mundo, estuvo presente en la Universidad de la Brasa con dos interesantes catas que sorprendieron a los asistentes.



GASTRÓNOMA 2022

Con la finalidad de promocionar los vinos adscritos bajo la marca Valencia, este organismo participaba con diversas actividades, dirigidas al público visitante de esta feria.

De esta forma, la DO Valencia tenía presencia con sus bodegas en el Túnel del Vino, uno de los ejes centrales de este certamen, donde presentaron sus novedades.



Asimismo impartía una Cata con especial protagonismo de las variedades autóctonas y que otorgan singularidad a sus vino.



Finalmente, y por la importancia que tiene la figura del Sumiller en la promoción de nuestros vinos. La DO Valencia patrocinaba el tercer Premio al Mejor Sumiller de la Comunidad Valenciana que entregaba nuestro Presidente.



PROMOCIÓN DO VALENCIA

VINOS DO VALENCIA, UN IMPRESCINDIBLE EN LA WORLD PAELLA DAY CUP

La World Paella Day Cup 2022 contaba con la participación de la D.O. Vinos de Valencia para armonizar las paellas que cocinaban los finalistas de esta edición.

Como cada año, el 20 de septiembre se celebraba el "WORLD PAELLA DAY", o lo que es lo mismo, el "Día Mundial de la Paella", nuestro plato más internacional.

Esta jornada pretende poner en valor el plato más universal de la gastronomía y compartirlo con el mundo. Diez chefs, procedentes de Italia, Francia, Suiza, Finlandia, Argentina, México, Ecuador, Canadá, Japón y Emiratos Árabes se batían en duelo frente a los fogones para levantar el trofeo de la mejor paella del mundo.

Los asistentes al evento pudieron disfrutar, además de los excelentes arroces, de una cuidada selección de vinos de la Denominación de Origen Valencia.

También como novedad este año, para preparar a los concursantes antes del evento, tenía lugar el "World paella Day Cup Stage" unas jornadas en las que los finalistas de la WORLD PAELLA DAY CUP se reunían en Valencia para vivir una experiencia única, una etapa de 'training', previa a la competición, donde realizaban un viaje por la historia, sabores y tradiciones de la paella en el que vivían diferentes experiencias de la mano de los cocineros y productores más importantes del sector.



Dentro de estas jornadas, tuvieron la oportunidad de disfrutar de una cata de vinos DO Valencia que se realizaba el domingo previo a la competición en las instalaciones de Bodegas Urbanas; un proyecto integrado por 5 bodegas de la Denominación de Origen que pretende acercar al consumidor no solo la cata del vino, sino también su proceso de elaboración. Fernández Pons, Vinya Alforí, Bodegas Enguera, Anecoop Bodegas-Bodega La Viña y Vicente Gandía, son las grandes firmas que se encuentran detrás de esta iniciativa.



PROMOCIÓN DO VALENCIA

DÍA INTERNACIONAL DEL VINO Y DÍA MUNDIAL DEL TURRÓN.

La Denominación de Origen Vinos de Valencia, junto con la IGP Turrónes de Jijona y Alicante unían sus esfuerzos para potenciar el consumo del producto local de cara a fechas navideñas.

A tal efecto se organizaron sendas catas-maridaje de turrónes y vino, que permitieron a los asistentes, principalmente profesionales y prescriptores, conocer las singularidades de nuestros productos y disfrutar de las bondades de su combinación.

En el caso del día Internacional del Vino, la cata tuvo lugar en el Palacio de las Comunicaciones con gran éxito de convocatoria y afluencia.



PROMOCIÓN DO VALENCIA

SIÉNTENOS

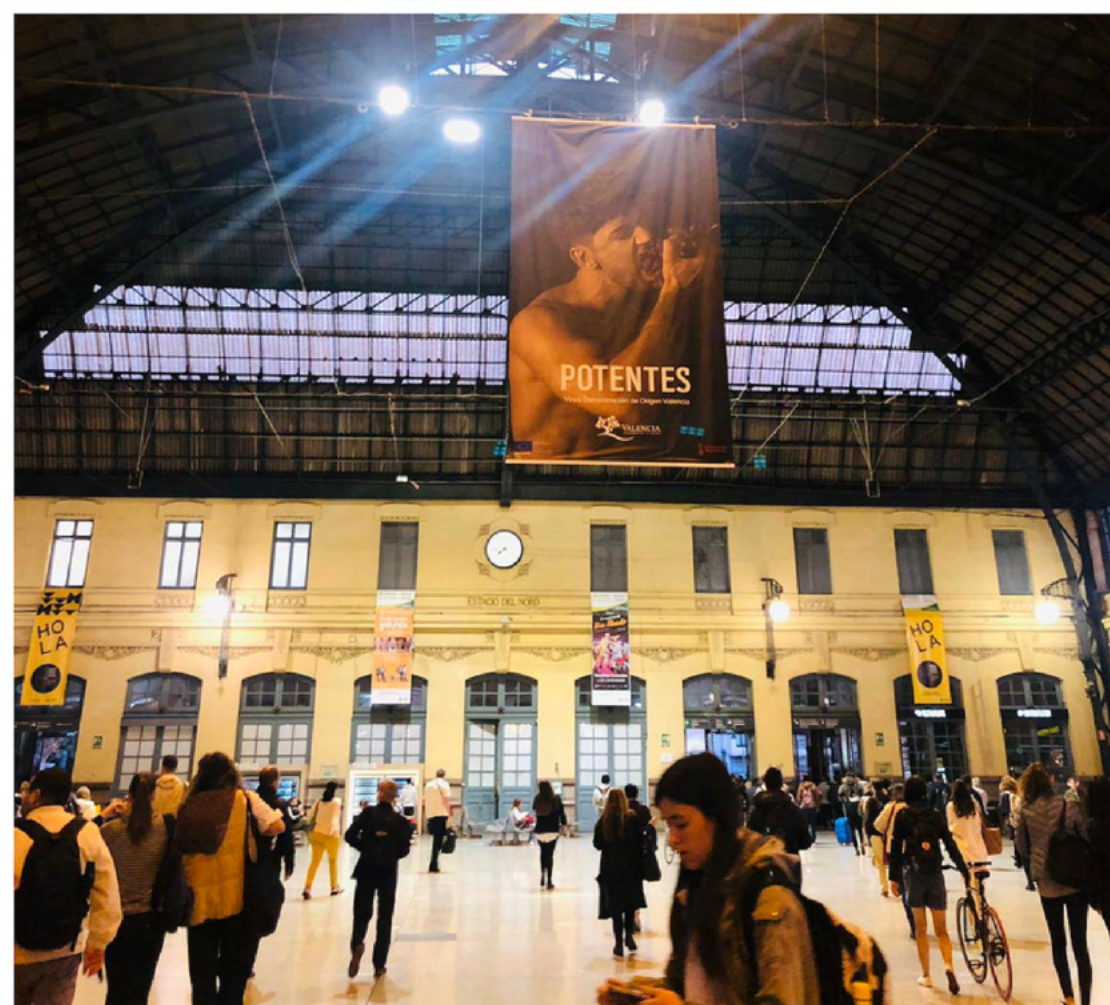
Con este claim, la Denominación de Origen Vinos de Valencia lanzaba nueva campaña integral en los distintos medios de comunicación haciendo honor al Dios Baco. Una provocadora invitación a disfrutar de la expresividad de sus vinos libre de todo prejuicio.

Si hasta ahora hablar de los Vinos DO Valencia era hablar de variedad y carácter mediterráneo, ahora se invitaba a sentirlo: la POTENCIA de nuestros tintos, la SEDUCCIÓN de nuestros moscateles o nuestros blancos IRRESISTIBLES.

Con el «Ha llegado el momento de dejar de hablar del vino... para empezar a sentirlo» como lema, la DO Valencia centraba el foco de la campaña en el disfrute, en las sensaciones percibidas al degustar sus vinos dejando atrás todo tecnicismo.

Si algo caracteriza a esta Denominación de Origen es la amplia gama y expresividad de sus vinos. Diferentes subzonas, con diferentes características que otorgan personalidad a sus elaboraciones y que hacen posible que existan vinos de diferentes estilos entre los que seguro puedes encontrar tu preferido.

Gracias al Patrocinio de Generalitat Valenciana y Fondos FEADER, la Denominación de Origen Valencia se acercaba un poco más al consumidor, haciéndole sentir la pasión que ponen viticultores, enólogos y bodegueros valencianos para elaborar vinos que nos invitan a disfrutar y sentir nuestra tierra.



FORMACIÓN DO VALENCIA

El Consejo Regulador de Vinos de la DOP Valencia imparte durante todo el año cursos de formación sobre el Conocimiento del Vino, que tienen como objetivo difundir el conocimiento del vino y promocionar su calidad.

Los cursos, dirigidos a colectivos y asociaciones profesionales, instituciones y al público en general, constan de dos fases: 'Metodología de cata 1.0' y 'Metodología de Cata 2.0'. Esta formación se realiza en las instalaciones de este Consejo Regulador.

Acciones formativas del Panel de Cata

La DOP Valencia cuenta con un Panel de Cata acreditado por ENAC en la ISO 17065, que de forma periódica analiza muestras organolépticamente.

Los catadores que forman parte de este son enólogos con experiencia, a quienes se les forma en evaluación sensorial cada año.

El Panel de Cata se reúne aproximadamente unas 14 veces cada campaña, catan un máximo de 18 muestras por sesión para que no se saturen y puedan evaluar correctamente los vinos.



Metodología de Cata 1.0

¿Sientes curiosidad por el mundo del vino? Entrena tus sentidos y pierde el miedo a hablar del vino.

Te enseñamos cómo se cata, qué factores hay que tener en cuenta y cómo describir el vino.

Aprende desde cero y de forma práctica.

A catar se aprende catando.

Programa

- Metodología de cata
- Sentidos implicados
- Servicio del vino
- Defectos más comunes
- Cata comentada

¿Qué incluye?

2 sesiones de cata de 2 horas de duración cada una (19:00 a 21:00 h)

Cata de 8 vinos

Cata de defectos

Picos

Diploma acreditativo

Metodología de Cata 2.0

¿Conoces el mundo del vino pero te gustaría profundizar en él y ampliar tus conocimientos?

Profundiza en tus conocimientos sobre la cata del vino.

Aprende sobre el envejecimiento del vino, las diferentes variedades de uva y conoce los defectos asociados.

Programa

- Variedades de uva
- Envejecimiento
- Defectos
- Cata a ciegas

¿Qué incluye?

2 sesiones de cata de 2 horas de duración cada una (19:00 h a 21:00 h)

Cata de 10 vinos

Cata de defectos

Picos

Diploma acreditativo

CERTIFICACIÓN



Desde 2011 la DOP Valencia es una **entidad de certificación de producto acreditada por ENAC, en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065: 2012**. Esta acreditación supuso una gran ventaja competitiva en el embotellado de vinos y concretamente en la exportación, siendo la primera Denominación de Origen española de mayor volumen que logró este certificado.

La ISO 17065 es una norma internacional que especifica los criterios generales que debe seguir un organismo de certificación de productos para que sea reconocido a nivel nacional, europeo e internacional, como competente y reconozca la fiabilidad de sus controles.

Esta acreditación representa una **garantía sobre la seguridad y la calidad de los productos** que se consumen. Un valor añadido que va dirigido a incrementar la confianza de los consumidores y que abre las puertas de nuestros vinos a nivel internacional.

Asimismo, **desde mayo de 2016** el CRDOP Valencia ha conseguido la **acreditación en ENAC de alcance flexible en vinos**, lo que da la posibilidad de certificar cualquier pliego de condiciones de vinos del territorio español.

Actualmente certifica:

- Vinos **DO Valencia**
- Vino **Varietal**
- **Vinos de Pago**
- **IGP Vino de la Tierra de Castilla**



