

CLIPPING NOVIEMBRE 2023

1.- 5BARRICAS, 08.11.2023. [Terres dels Alforins](#), [Terres al Cabanyal](#)



5b
amantes del vino

Déjate seducir p

ACTUALIDAD REPORTAJES PERSONAJES TERRITORIO RUTAS ZONA DO VINOS Y MÃS GASTRONOMÍA BLO

Inicio > Actualidad > "Arròs al forn i gaspatxos" acompanyaran los vinos de 'Els Alforins' en Terres al Cabanyal

"Arròs al forn i gaspatxos" acompanyaran los vinos de 'Els Alforins' en Terres al Cabanyal

8 November, 2023



El evento arrancará el viernes 10 de noviembre a las 13h y se prolongará hasta las 18h. Funciona con el sistema de degustaciones: 5 vinos por un precio de 15 euros. La oferta gastronómica podrá adquirirse en cada uno de los espacios gastronómicos de Mercader, con platos los especiales mencionados vinculados a las tradiciones de Terres dels Alforins.

El aforo es limitado, con lo que la compra de las degustaciones de vino puede anticiparse en www.5bseleccion.es quedando para el mismo día 10 las sobrantes hasta completar aforo.

Paralamente, se ha confeccionado un ciclo de catas de Terres dels Alforins en Mercader. La primera cata, el día 9 de Noviembre, tiene como protagonistas a las bodegas de L'Ombria: Los Frailes, Dominios de MGP, Los Pinos y Belda. El día 14, toca el turno de La Solana: Enguera, Rafa Cambra, Vinya Alfori y Clos de Lôm. El jueves día 16, llega "Les Acusses" con Celler del Roure, Pago Casa Gran, Sant Pere y Clos Cor Vi. El ciclo lo cierra La Font, el día 21 de Noviembre, con La Comarcal, Arràez y La Viña. Las catas tienen un precio de 10 euros y todas se celebran a las 19,30 horas en Mercader. El aforo es limitado y las entradas pueden adquirirse en www.5bseleccion.es

Los viticultores y productores de Terres dels Alforins regn [Cabanyal](#)", para mostrar la esencia de este mágico "paisa pues la gastronomía estará a la altura de la cita con horn Moixent, La Font de la Figuera y Fontanars dels Alforins.

Román Navarro, responsable de Tonyina y Anyora y con del día "arròs al forn", uno de los platos más emblemático Valencia. Su colega Alfonso García, responsable de Aldea tradicionales "gaspatxos", haciendo un guiño al Cabanya Jenkins, Michigan y El Taller de Carnes serán el complem Alforins.

2.- EXCELENCIAS GOURMET, 12.11.2023. [Un resumen de la primera jornada de Gastronomía.](#)

EXCELENCIAS *Gourmet*

INICIO NOTICIAS - OPINIÓN ARMONÍAS TASTEVIN MIXOLOGÍA AIBG

Un resumen de la primera jornada de Gastronomía 2023: Chocolate de campeonato, la despensa más remota del planeta y los vinos más caros de España

🕒 Creado: Dom, 12/11/2023 - 16:50 👤 Autor: Redacción Excelencias Gourmet 📁 Categoría: Noticias Gourmet

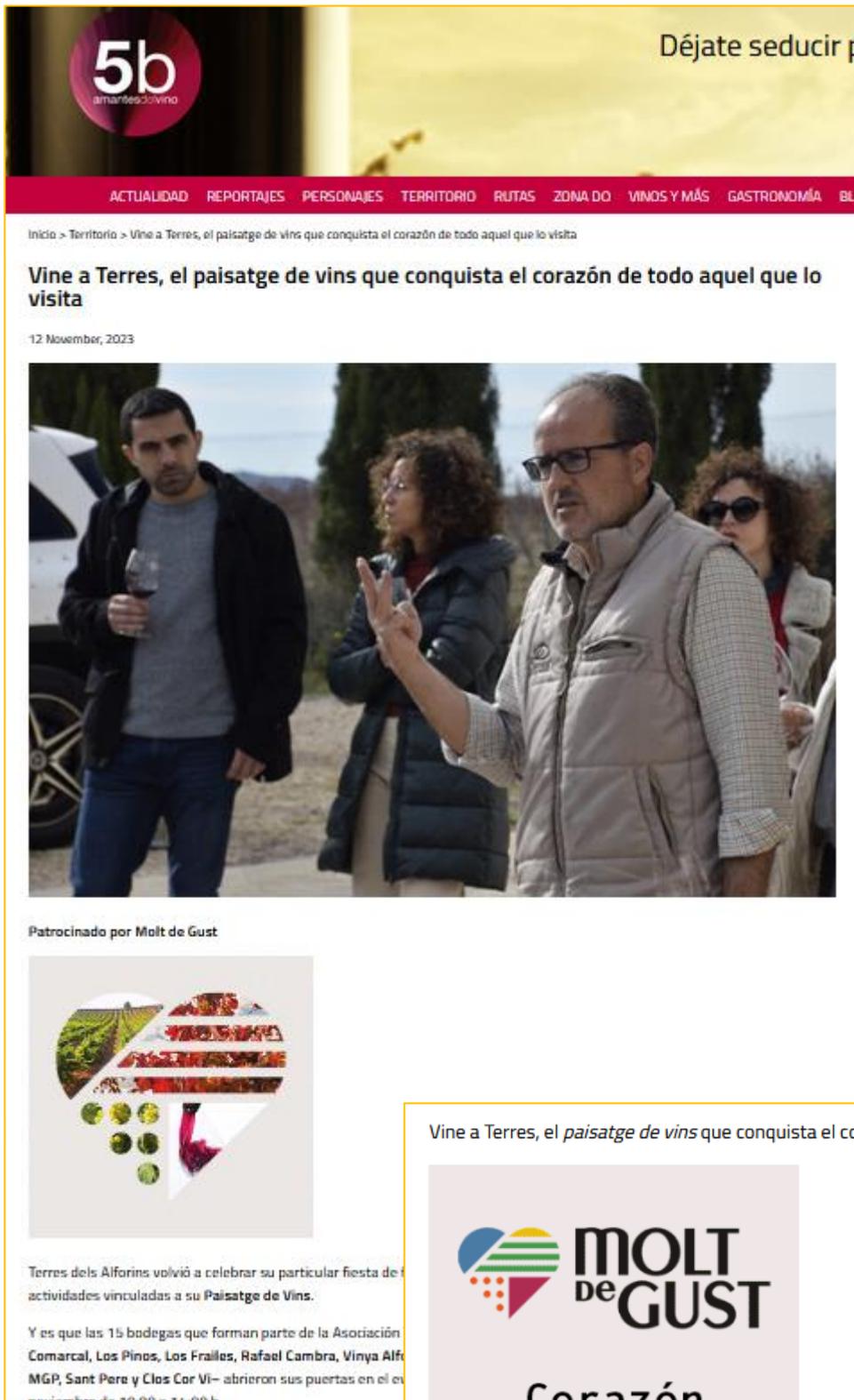


Aunque mañana 13 de noviembre a las 13 horas tendrá lugar la inauguración oficial de **Gastrónoma**, que correrá a cargo de la Consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, Nuria Montes de Diego, acompañada de la alcaldesa del Ayuntamiento de Valencia M^a José Catalá, el Conseller de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jose Luis Aguirre y el presidente de la Diputación de Valencia Vicente Mompó, entre otras autoridades, hoy día 12 comenzó su programa de actividades.

En el espacio **La Cuina Molt de Gust**, la Mel de Bresca ha sido protagonista. Esta miel es única ya que proviene de la cima más alta de la Comunidad Valenciana, el pico Peñagolosa. Alejandra Herrero del restaurante Atalaya (1* Michelin) ha hecho sobre el escenario algunas elaboraciones, acompañada del productor de la miel. Por su parte, Luis Valls (El Poblet, 2* Michelin) se ha subido al escenario de la mano de SH Levante y Verduras gorrito, ubicados en Meliana, un territorio de huerta de gran importancia al ser un espacio protegido por la UNESCO. En esta ponencia se ha abierto un diálogo entre productor y chef sobre como crear a través de la temporalidad.

También los almuerzos han tenido su importancia gracias a la ponencia **Gastroalmuerzos**, en la que se ha puesto de manifiesto que si el almuerzo no hubiese sido tendencia se hubiera perdido la cultura y el sabor de siempre.

3.- 5BARRICAS, 12.11.2023. [Vine a Terres, el paisatge de vins que conquista el corazón de todo aquel que lo visita](#)



Déjate seducir p

5b
amantes del vino

ACTUALIDAD REPORTAJES PERSONAJES TERRITORIO RUTAS ZONA DO VINOS Y MÁS GASTRONOMÍA BLO

Inicio > Territorio > Vine a Terres, el paisatge de vins que conquista el corazón de todo aquel que lo visita

Vine a Terres, el paisatge de vins que conquista el corazón de todo aquel que lo visita

12 November, 2023

Patrocinado por Molt de Gust

Terres dels Alforins volvió a celebrar su particular fiesta de actividades vinculadas a su Paisatge de Vins.

Y es que las 15 bodegas que forman parte de la Asociación Comarcal, Los Pinos, Los Frailes, Rafael Cambra, Vinya Alf MGP, Sant Pere y Clos Cor Vi- abrieron sus puertas en el noviembre de 20:00 a 21:00 h.

Vine a Terres, el *paisatge de vins* que conquista el corazón de todo aquel que lo visita.



Corazón
Mediterráneo

4.- LEVANTE-EMV, 13.11.2023. Página de publicidad de Molt de Gust en la [Guía de los 55 Mejores Restaurantes](#).



Quando nuestra gente da lo mejor, nuestra tierra ofrece lo mejor

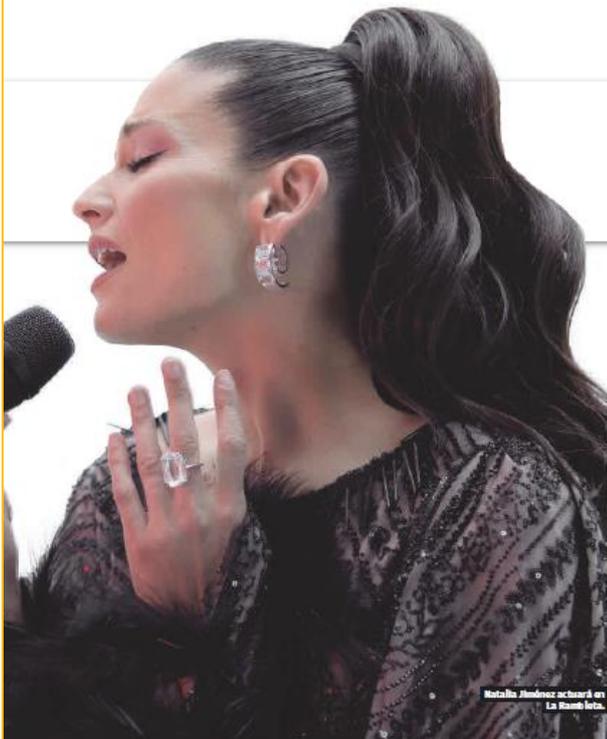
Y lo mejor son las Uvas del Vinalopó, los Cítricos Valencianos Eliche, la Chufa de Valencia, el Turrón de Jijona y Alicante y También los Vinos de Alicante, Utiel Requena, Castellón y Val Montaña de Alicante y los Nísperos de Callosa d'en Santia. A de Benicarló, el Arroz de Valencia, el Kaki de la Ribera del Xúquer, nuestra agricultura ecológica.



Quando nuestra gente da lo mejor, nuestra tierra ofrece lo mejor

Y lo mejor son las Uvas del Vinalopó, los Cítricos Valencianos, la Granada Molina de Eliche, la Chufa de Valencia, el Turrón de Jijona y Alicante y los vinos de Requena Utiel Requena, Castellón y Valencia, los Caneles de la Montaña de Alicante y los Nísperos de Callosa d'en Santia, Además de la Alcañón de Benicarló, el Arroz de Valencia, el Kaki de la Ribera del Xúquer, los Vinos de Pago, los habichos de Sagunto de Alicante y nuestra agricultura ecológica.

5.- LEVANTE-EMV, 13.11.2023. Pack banner + faldón con la temática del Kaki de la Ribera del Xùquer.



URBAN|9

y estaré viviendo en esta tierra en mis últimos días. A Valencia tengo muchas cosas de ti, porque voy a estar más padres, que viven en Dénia... ellos también hace años que no me ven en vivo, va a ser muy emocionante y bonito.

Ⓜ Ahora que dice lo de Dénia, su segundo nombre es Aitana... ¿Tiene algo que ver con el maracajón?

Ⓜ ¡Claro que sí, soy Natalia Añón! Ese es mi segundo nombre, muy poco gente lo sabe, yes mi nombre de pila,

TUVE QUE EMPEZAR DE CERO, PERO AHORA SOY LA ARTISTA PLENA QUE SIEMPRE QUISE SER

me lo pusieron en la pila del bautismo, en la iglesia de Aitana, arriba. Mis tíos viven en Aitana del 9.

Ⓜ Nació en Madrid, sus padres tienen cierta vinculación con la Comunitat Valenciana como dice, pero está afincada totalmente en México. ¿Por qué tres discos de música mexicana y qué pasa con los cantantes españoles y sus países? Porque hay muchos ejemplos, como mucha tradición.

Ⓜ Siento que al final somos países hermanos, aunque los españoles no son conscientes de cómo de grande es la hermandad, pero para la gente de aquí sí lo es. Para mí, que llevo viviendo 20 años, estoy curiosa que en España me llamen de Guanajuato (un estado de México) y lo igualito que es de España, o de Cartagena en Colombia o San Juan de Puerto Rico. Son cosas que nos unen culturalmente y siento que en España hay un desconocimiento, pero la verdad es que hay un amor muy profundo entre España y Latinoamérica. Por eso se dan estas cosas musicales. Cuando vine a vivir acá es cuando empecé a escuchar música regional mexicana y a mezclar en las canciones de mi grupo todo lo maricón y demás... Es lo que quería hacer y al final me acabé dedicando a la música regional mexicana y aquí me valen mucho, les encanta y para mí es un honor y un orgullo. El maricón es una tradición muy arraigada en México, como lo es la charanga y es precioso, lo verdad. Tengo muchas cosas de que me hayan acogido y de que me hayan abierto las puertas y poder cantar esta música tradicional.

Ⓜ Ha salido nuevo disco y a reparar y actualizar canciones conocidas y también había anunciado algún proyecto con Angel Reyes, para 2024. ¿Qué nos puede contar?

Ⓜ El disco ha salido este octubre, es una recopilación de los diez años grandes canciones de los últimos diez años, nuevas versiones y también tres canciones inéditas. Estamos haciendo nuevas versiones, más ajustadas al momento en el que yo vivo ahora. Y en cuanto a lo de Angel, vamos a estar haciendo una gira de La Quinta Estación el año que viene, vamos a tocar por España, como yo le digo... ¡¡¡¡! Será una gira por España, Latinoamérica y Estados Unidos.

Molt de Gust, corazón mediterráneo

La Comunitat Valenciana tiene una gastronomía anclada en la tierra y en la diversidad de nuestra agricultura. Arraigada a un territorio que es la despensa de Europa y que ofrece productos de calidad, origen, proximidad y temporada doce meses al año.



Albergues, ropa de abrigo y comida caliente frente a la ola de frío en València

José Parrilla

Educación quiere cambiar el protocolo ante el aumento del uso del móvil en los centros

Gonzalo Sánchez

"Las personas ciegas tenemos derecho a trabajar más allá de la venta de cupones"

Mónica Ros

Detenidos por herir a una joven de una pedrada en una discomóvil en l'Horta

F. Pascual

Un edil de Gilet denuncia amenazas de muerte por irse del PP al grupo mixto

Mónica Arribas

Comarcas

Introduce la palabra

LA SAFOR
Quique Llopis i Aina Olsos, entre els 27 guardonats en la II Gala de l'Esport de Bellreguard

BOCAIRENT
Bocairent reponeix la ampliació del jardí de la Torre de los Portugueses

ONDARA
L'escriptor d'Ondara Jovi Lozano-Seser guanya el premi Isabel de Villena

EL CAMP DE MORVEDRE
La Navidad...

6.- IV REVISTA LOCAL, 13.11.2023. [PROAVA premia los mejores monovarietales de Bobal con DO Utiel-Requena](#)





INICIO NOTICIAS POBLACIONES AGENDA GUIA EMPRESARIAL ENTRADAONLINE TIENDA ONLINE

La DO Utiel-Requena continúa los cursos de cata y servicio de vino para la restauración local LEER MÁS

PROAVA PREMIA LOS MEJORES MONOVARIETALES DE BOBAL CON DO UTIEL-REQUENA

LUNES, 13 NOVIEMBRE



- El Gran Premio PROAVA BOBAL ha sido el vino «1935, Reserva Aniversario» de Vinícola Requense
- Las otras bodegas premiadas han sido: Coviñas, Bodega Jiménez-Vila Hnos., Ladrón de Lunas y Bodegas Iranzo

Requena (13/11/23)

Hoy lunes, 13 de noviembre, se han entregado los **premios del V Concurso Oficial de Vinos Monovarietales de la Comunidad Valenciana** en el escenario Molt de Gust de Gastrónoma, la Feria Gastronómica del Mediterráneo. El certamen ha levantado también una gran expectación entre productores y distribuidores.

Atendiendo a la categoría de la variedad Bobal, éstos han sido los grandes galardonados:

- **Medalla de Oro:** Veterum Viñas Viejas, añada 2021 del Grupo Coviñas (DOP Utiel-R



MÁS NOVEDADES EN FACEBOOK

El Gran Premio PROAVA BOBAL ha recaído sobre el vino 1935, Reserva Aniversario de la añada 2017 de Vinícola Requense (DO Utiel-Requena)

¡Enhorabuena a todos ellos desde Revista Local!



7.- ELPERIÒDIC, 14.11.2023. [La Cooperativa Vinícola Requenense consigue el Gran Premio PROAVA](#)

elperiòdic

REQUENA | ECONOMÍA Y NEGOCIO

La Cooperativa Vinícola Requenense consigue el Gran Premio PROAVA para el vino 1935 Reserva Aniversario, añada 2017

ELPERIODIC.COM - 14/11/2023



MÁS FOTOS



vinos" destaca Guzmán.

En Feria Valencia, dentro de la Feria Gastronómica del Mediterráneo -Gastrónoma-, se entregaron los premios del V Concurso Oficial de Vinos Monovarietales de la Comunidad Valenciana PROAVA, siendo acreedor en vinos de la variedad Bobal con el Gran Premio PROAVA, el vino 1935 Reserva Aniversario añada 2017, de la cooperativa Vinícola Requenense, cuyo diploma acreditativo fue recogido por el enólogo Rafael Ochando y por el presidente de Vinícola Requenense, Miguel Guzmán.

"Todo un reconocimiento a la labor de esta cooperativa, sus socios viticultores, y personal técnico que nos llena de satisfacción y orgullo y nos hace perseverar en nuestra labor de potenciar y divulgar nuestros vinos y nuestra DO Utiel-Requena y nuestra variedad Bobal" ha manifestado Miguel Guzmán.

"La Vinícola Requenense, que es la cooperativa de los agricultores de Requena, anima a todos a conocer y disfrutar de sus vinos y en especial a este 1935 reserva aniversario hoy galardonado y que se suma a otros importantes premios nacionales e internacionales que han reconocido a nuestros



Protégete
el doble

8.- 5BARRICAS, 14.11.2023. [¡Los premios monovarietales sacan músculo en Valencia!](#)



Déjate seducir |

ACTUALIDAD REPORTAJES PERSONAJES TERRITORIO RUTAS ZONA DO VINOS Y MÁS GASTRONOMÍA BI

Inicio > ¡Los premios monovarietales sacan músculo en Valencia!

¡Los premios monovarietales sacan músculo en Valencia!

14 November, 2023



Las variedades valencianas están de enhorabuena. Las uvas autóctonas pisan fuerte y desde PROAVA se ha dado un paso adelante para reforzar el crecimiento que están experimentando con la creación del primer concurso de monovarietales de la Comunidad Valenciana. Este certamen centrado en las variedades monastrell, bobal, merseguera y moscatel ha despertado un enorme interés en el sector y entre los medios especializados.

Tras las dos fases, el jurado ha emitido el fallo y los ganadores. Este lunes día 13 se han entregado los premios en el escenario Molt de Gust en Gastrónoma. El certamen ha levantado también una gran expectación entre productores y distribuidores.

El concurso se ha celebrado con una participación elevada que ha sobrepasado las estimaciones iniciales: "Hemos tenido que ampliar los plazos y la estructura del certamen porque se han presentado más muestras de las previstas", señala Rosa Vázquez, directora técnica de PROAVA.

El jurado ha estado compuesto por 20 catadores, entre los que se encuentran periodistas del sector, sumilleres y técnicos de gran reconocimiento en el universo vitivinícola valenciano. Un concurso que ha dejado una gran diversidad de referencias con reconocimientos, tanto de la D.O.P. Alicante, la D.O.P. Utiel-Requena y la D.O.P. Valencia.

El del vino es un sector vivo, en auge, donde la diversidad y excelencia de las propuestas presentadas reflejan la riqueza de nuestro panorama agrícola y el crecimiento continuo del sector vinícola en la Comunidad Valenciana. En el caso de los premios, estos se han distribuido en las cuatro subdivisiones con las que contaba el concurso: moscatel, bobal, merseguera y monastrell.

9.- CADENA SER, 17.11.2023. [Un concurso gastronómico con granadas de Elche reparte 2.500 euros en premios](#)

☰ SER Elige tu emisora

(*) DIRECTO NUEVO GOBIERNO Última hora de los nuevos ministros, bajas y reacciones

Sociedad

Un concurso gastronómico con granadas de Elche reparte 2.500 euros en premios

El evento utiliza la granada mollar de Elche y el jurado está presidido por Susi Díaz, chef que cuenta con una estrella michelin



PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

demesol
INSTALACIÓN DE PLACAS SOLARES
AUTOCONSUMO
INGENIERÍA FOTOVOLTAICA
INTEGRACIÓN DE PLACAS SOLARES
demesol.com

— Manuel Buzón [Radio Elche](#) 17/11/2023 - 12:33 h CST

Elche • Vuelve una nueva edición del Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche para demostrar la versatilidad de esta fruta y descubrir nuevas recetas.

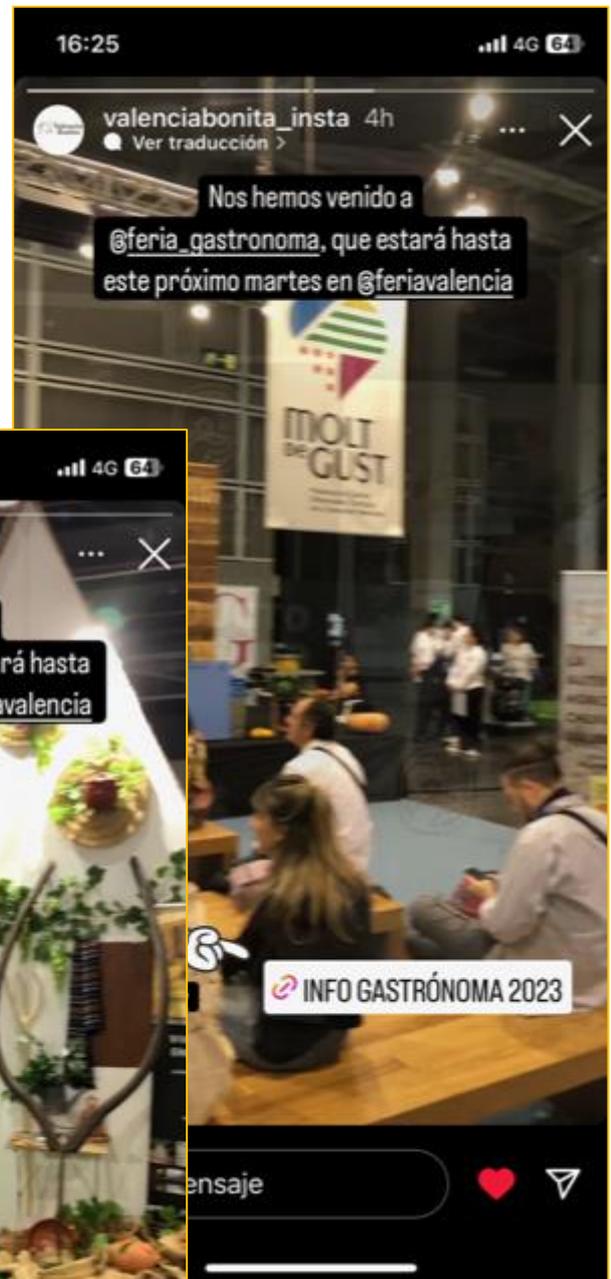
El evento está organizado por la Denominación de Origen Protegida de la Granada Mollar de Elche y cuenta con el patrocinio de VisitElche, Cajamar y Tescoma junto a la colaboración del Ayuntamiento de Elche, la Diputación de Alicante, el Patronato de Turismo Costa Blanca, la marca gastroturística L'Exquisit Mediterrani, Molt de Gust y los apoyos de la chef Susi Díaz, Eurotoques y el blog de gastronomía Carolus Cocina.

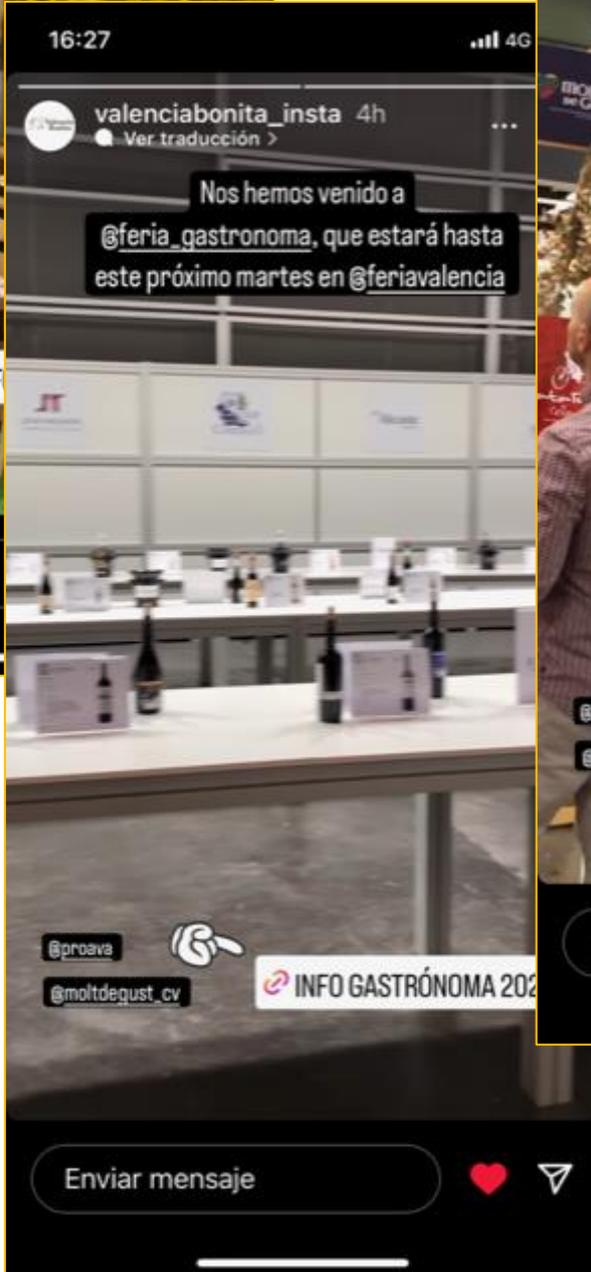
El jurado estará presidido por la chef ilicitana Susi Díaz, que cuenta con una estrella michelin y repartirá 2.500 euros en premios entre los platos que destaquen por la técnica, presentación, sabor e importancia de la granada mollar de Elche.

Lo más leído

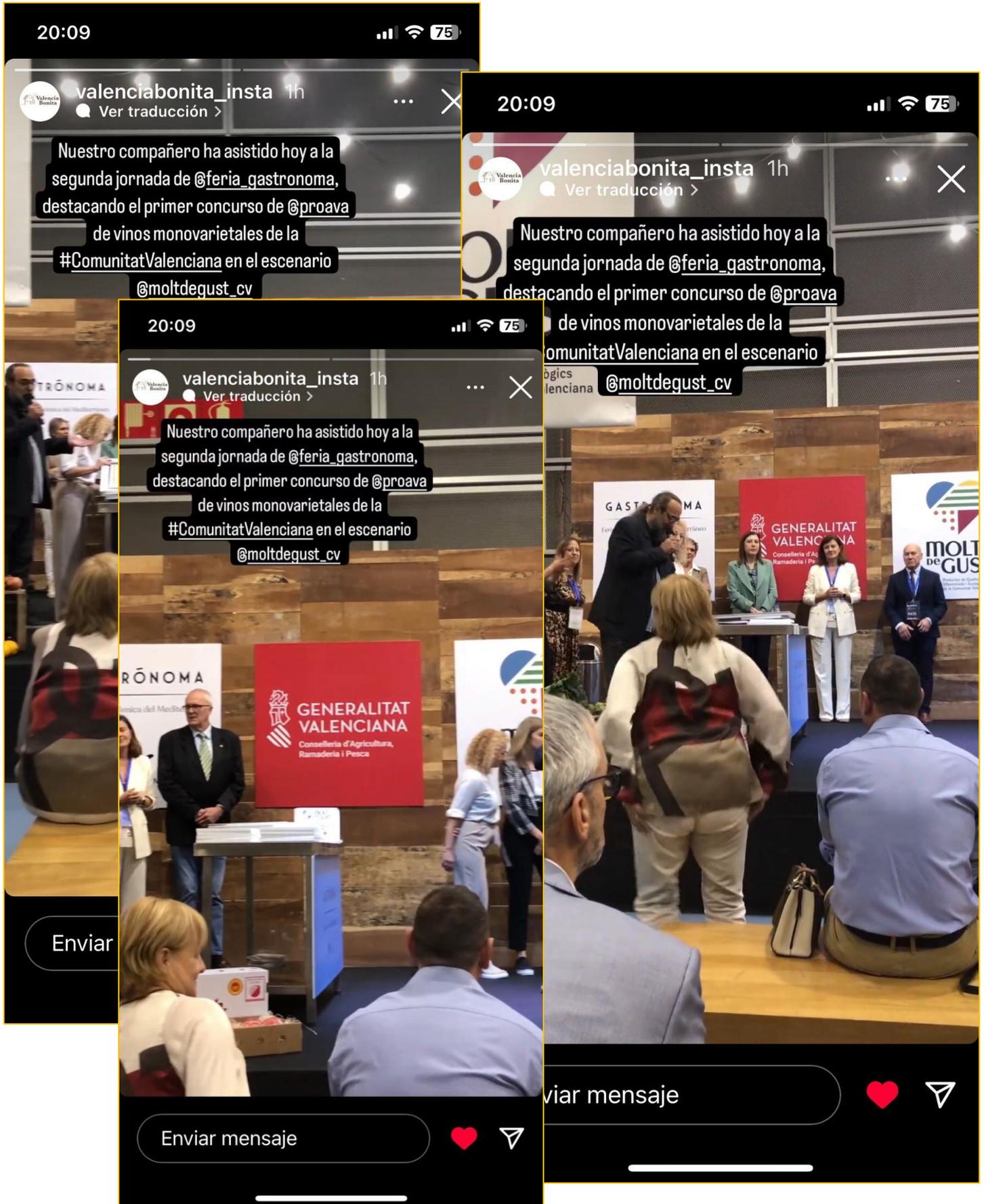
Manuel Rico: "La sociedad tiene que plantearse si permitimos que fondos de inversión puedan encargarse de la atención residencial"

10.- Valencia Bonita.es, Stories publicados el 12.11.2023 con motivo de la feria Gastrónoma donde se ha etiquetado a Molt de Gust.





11.- Valencia Bonita.es, Stories publicados el 13.11.2023 con motivo de la feria Gastrónoma donde se ha etiquetado a Molt de Gust.



12.- Valencia Bonita.es, Stories publicados el 14.11.2023 con motivo de la presentación de la 9ª Feria del Cava Valenciano.





13.- VALENCIA FRUITS, 14.11.2023. [Página de publicidad de los Cítricos Valencianos](#) en el suplemento de cítricos.



**Cuando nuestra
gente da lo mejor,
nuestra tierra
ofrece lo mejor**

Y lo mejor son nuestros cítricos, protegidos por la IGP Cítricos Valencianos para preservar una forma de cultivar arraigada en nuestro territorio y transmitida de padres a hijos generación tras generación.
La Indicación Geográfica Protegida IGP Cítricos Valencianos certifica el origen y la calidad de las naranjas, mandarinas y limones cultivados en las provincias de Alicante, Castellón y Valencia y garantiza su trazabilidad. Saborear un cítrico valenciano es disfrutar del aroma y del color de una de las regiones más ricas del mundo: la Comunitat Valenciana.

 MOLT
DE GUST
Productos de Calidad
Diferenciada y Ecológicos
de la Comunitat Valenciana

14.- REVISTA L'AGRÀRIA 04, 16.11.2023. Doble página de publicidad con información + eventos Molt de Gust ([Castellano](#)).

NOTICIAS

Molt de Gust, corazón mediterráneo

La Comunitat Valenciana tiene corazón mediterráneo, con una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de nuestras materias primas, los productos de proximidad y temporada y un retentario donde confluyen tradición y vanguardia. Somos la mejor despensa de Europa, con un territorio que es patrimonio de nuestros productores y una gastronomía que se encuentra entre las mejores del mundo.

Concebida como marca colectiva de promoción agroalimentaria, **Molt de Gust** impulsa el comercio y el consumo de las 24 figuras de calidad diferenciada de la Comunitat Valenciana reconocidas por la Unión Europea, entre Denominaciones de Origen (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), bebidas espirituosas y Vinos de Pago, englobando también a los referentes de proximidad y agricultura ecológica.

Creado por la Conselleria de Agricultura en 2019, el distintivo del corazón de Molt de Gust garantiza el origen y la singularidad de productos agroalimentarios, vinos y bebidas ligados a un territorio donde confluyen factores geográficos, económicos, sociales y climáticos, cristalizados en el saber hacer de muchas generaciones.

Mediante eventos como **Molt de Gust a La Marina** o la participación en ferias nacionales e internacionales, Molt de Gust acerca al consumidor la riqueza de nuestra despensa,



mientras se destaca el origen, la diversidad y el factor humano de nuestros alimentos y se promueven las ventajas de los productos locales en los menús de temporada.

PRODUCTOS

Molt de Gust engloba tanto productos transformados, como el Turrón de Jijona y Alicante, como productos frescos como los Citricos Valencianos, las Uvas del Vinalopó, la Granada Mollar de Elche, los Nisperos de Callosa d'en Sarrià, la Alcachofa de Benicarló y el Kaki de la Ribera del Xúquer. Además de otras figuras de calidad reconocidas como la Chufa de Valencia, el Arroz de Valencia, los vinos de Alicante, Utiel-Requena, Valencia y la IGP de Castellón, los cavas de Requena y nuestros Vinos de Pago.



>Autor del artículo:
 Conselleria de Agricultura y Pesca. Servicio de Fomento Agroalimentaria.

CALIDAD DIFERENCIADA DOCE MESES AL AÑO

La huerta valenciana ofrece productos de proximidad y calidad diferenciada durante todo el año. La gastronomía local está orientada a una cocina de producto y relato, moderna e imaginativa, que homenajea a una cocina con más de dos mil años de historia. Chefs como Susi Díaz, Aurora Torres, José Manuel Miguel, Evarist Miralles y Miguel Barrera han construido una «cocina con memoria» que cuenta una historia con cada plato: un productor que cultiva y mima un producto, un cocinero que interpreta y un consumidor que conoce y disfruta de su visión se distingue la calidad Molt de Gust que pone en valor el origen, proximidad y calidad diferenciada de la Comunitat Valenciana.

EVENTOS

Molt de Gust

NOV 23 - FEB 24

+INFO

MUESTRA DE CAVA DE REQUENA

Mercado de Colón (Valencia)
17-19 Noviembre 2023

Esta Navidad brinda con cava valenciano. Acércate al Mercado de Colón y descubre cavas de kilómetro cero, maridajes y cata propuestas de distintas bodegas. Y es que experiencia y tradición cavista confluyen en el cava de Requena, cuna y corazón del cava valenciano y una de las zonas de España donde se elaboran cavas de mejor calidad.

+INFO

FRUIT LOGISTICA

Berlín (Alemania)
7-9 Febrero 2024

Molt de Gust participa en FRUIT LOGISTICA con un espacio de 405 m donde promoverá e impulsará la expansión y el volumen de negocio de las empresas productoras del sector hortofrutícola de la Comunitat Valenciana.

+INFO

FERIA GASTRONOMIA

Feria Valencia (Valencia)
12-14 Noviembre 2023

Molt de Gust participa en GASTRONOMIA con el espacio La Cuina Molt de Gust, un ambiente concebido para dar visibilidad a los productos de calidad diferenciada y ecológicos promovidos por Molt de Gust. Durante tres días, el arroz de Valencia, el Kaki Persimón®, la Granada Mollar de Elche, los Citricos Valencianos y los Turrones de Jijona y Alicante protagonizan charlas, mesas redondas y showcoolings.

+INFO

BIOFACH

Nuremberg (Alemania)
13-16 Febrero 2024

Molt de Gust participa en BIOFACH 2024 acompañando a las empresas valencianas del sector orgánico y biológico que participan en este congreso sobre alimentación y producción sostenible.

Ferias 2024

INSCRIPCIONES ABIERTAS

Online
30 Noviembre 2023
15 Diciembre 2023

Plazo de inscripción abierto para participar en las ferias Salón de Gourmets y Organic Food en el espacio de Molt de Gust y la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca. Revisa las condiciones y presenta tu solicitud hasta el 30.11.2023 para Salón de Gourmets y el 15.12.2023 para Organic Food.

+INFO



NOTICIAS

40

15.- REVISTA L'AGRÀRIA 04, 16.11.2023. Doble pàgina de publicidad con información + eventos Molt de Gust ([Valenciano](#)).

NOTÍCIAS

Molt de Gust, cor mediterrani



La Comunitat Valenciana té cor mediterrani, amb una gastronomia que té la seua essència en la qualitat i varietat de les nostres matèries primeres, els productes de proximitat i temporada i un receptari on conflueixen tradició i avantguarda. Som el millor rebost d'Europa, amb un territori que és patrimoni dels nostres productors i una gastronomia que es troba entre les millors del món.

Concebuda com a marca col·lectiva de promoció agroalimentària, **Molt de Gust** impulsa el comerç i el consum de les 24 figures de qualitat diferenciada de la Comunitat Valenciana reconegudes per la Unió Europea, entre Denominacions d'Origen (DOP), Indicacions Geogràfiques Protegides (IGP), begudes espirituoses i Vins de Finca, englobant també els referents de proximitat i agricultura ecològica.

Creat per la Conselleria d'Agricultura en 2019, el distintiu del cor de Molt de Gust garanteix l'origen i la singularitat de productes agroalimentaris, vins i begudes lligats a un territori on conflueixen factors geogràfics, econòmics, socials i climàtics, cristallitzats en el saber fer de moltes generacions.

Mitjançant esdeveniments com **Molt de Gust a la Marina** o la participació en fires nacionals i internacionals, Molt de Gust acosta al consumidor

la riquesa del nostre rebost, mentre es destaca l'origen, la diversitat i el factor humà dels nostres aliments i es promouen els avantatges dels productes locals en els menús de temporada.

PRODUCTES

Molt de Gust engloba tant productes transformats, com el Torró de Xixona i Alacant, com productes frescos com els Citrics Valencians, el Raim del Vinalopó, la Magrana Mollar d'Elx, els Nispros de Callosa d'en Sarrià, la Carxofa de Benicarló i el Kaki de la Ribera del Xúquer. A més d'altres figures de qualitat reconegudes com la Xufla de València, l'Arròs de València, els vins d'Alacant, Utiel-Requena, València i la IGP de Castelló, els caves de Requena i els nostres Vins de Finca.



QUALITAT DIFERENCIADA DOTZE MESOS A L'ANY

L'horta valenciana ofereix productes de proximitat i qualitat diferenciada durant tot l'any. La gastronomia local està orientada a una cuina de producte i relat, moderna i imaginativa, que homenatja una cuina amb més de dos mil anys d'història. Xefs com Susi Díaz, Aurora Torres, José Manuel Miguel, Evarist Miralles i Miguel Barrera han co-cuina amb memòria» ta una història amb ca productor que cultiva i producte, un cuiner qu i interpreta i un comen neix i gaudeix de la seu Aquesta visió es disting segell de qualitat Molt de marca que posa en valo res d'origen, proximitat, i qualitat diferenciada d nitat Valenciana.

>Autor de l'article:
Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Servei de Figures de Agroalimentària

ESDEVENIMENTS

Molt de Gust

NOV 23 - FEB 24

Fires 2024

INSCRIPCIONS OBERTES

En línia
30 Novembre 2023
15 Desembre 2023

Termini d'inscripció obert per a participar en les fires Saló de Gourmets i Organic Food en l'espai de Molt de Gust i la Conselleria d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Revisa les condicions i presenta la teua sol·licitud fins al 30.11.2023 per a Saló de Gourmets i el 15.12.2023 per a Organic Food.

+INFO



LES HARMONIES DEL CAVA DE REQUENA

València, Castelló i Alacant
Novembre de 2023

Durant el mes de novembre l'Associació d'Elaboradors de CAVA organitza «Les Harmonies del Cava de Requena», cycle d'experiències al voltant del cava que es realitza en 10 restaurants i establiments gourmet de la Comunitat Valenciana. El cycle comença i acaba a Requena, bressol i cor del cava valencià.

>>>WEB

FIRA GASTRONOMA

Fira València (València)
12-14 Novembre 2023

Molt de Gust participa en GASTRONOMA amb l'espai «La Cuina Molt de Gust», un ambient concebut per a donar visibilitat als productes de qualitat diferenciada i ecològics promoguts per Molt de Gust. Durant tres dies, l'Arròs de València, el Kaki Persimon®, la Magrana Mollar d'Elx, els Citrics Valencians i els Torrons de Xixona i Alacant protagonitzen xarrades, taules redones i showcookings.



+INFO

MOSTRA DE CAVA DE REQUENA

Mercat de Colón (València)
17-19 Novembre 2023

Aquest Nadal brinda amb cava valencià. Acosta't al Mercat de Colón i descobreix caves de quilòmetre zero, maridatges i tasts proposades de diferents cellers. I és que l'experiència i la tradició cavista conflueixen en el cava de Requena, bressol i cor del cava valencià i una de les zones d'Espanya on s'elaboren caves de millor qualitat.

+INFO

FRUIT LOGÍSTICA

Berlín (Alemanya)
7-9 Febrer 2024

Molt de Gust participa en FRUIT LOGÍSTICA amb un espai de 405 m² on promourà i impulsarà l'expansió i el volum de negoci de les empreses productores del sector hortofruíctola de la Comunitat Valenciana.



+INFO

BIOFACH

Nuremberg (Alemanya)
13-16 Febrer 2024

Molt de Gust participa en BIOFACH 2024 acompanyant les empreses valencianes del sector orgànic i biològic que participen en aquest congrés sobre alimentació i producció sostenible.

16.- REVISTA AGRICULTURA. Reportaje Kaki Persimon®.

PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COMUNITAT VALENCIANA



El kaki de la Comunitat Valenciana

La historia de la fruta perfecta

El kaki ha pasado de ser un cultivo minoritario de la comarca de la Ribera Alta valenciana a conquistar mercados internacionales. A partir de la variedad autóctona "Rojo Brillante" nació el kaki Persimon®, de gran calibre y unas características organolépticas únicas. Gracias a la puesta a punto de la tecnología que elimina la astringencia típica de este fruto y al esfuerzo de la Denominación de Origen "Kaki Ribera del Xúquer" en su comercialización, la Comunitat Valenciana se ha convertido en la segunda región productora del mundo.



Caridad Calero
Divulgadora agroalimentaria

El kaki es una fruta dulce y carnosa producida por el árbol *Diospyros caqui*, originario de China y Japón donde se cultivaba desde el siglo VIII. Apareció en Europa en el siglo XVII, particularmente en el área

mediterránea donde las condiciones agroclimáticas favorecieron su crecimiento. En España el kaki se conoce desde antiguo en regiones de clima

En concreto, en la Comunitat Valenciana se ha cultivado desde antiguo. La hipótesis más aceptada acerca del origen del cultivar "Rojo Brillante",

PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COMUNITAT VALENCIANA



es que en esta época de Kaki.

Algunos productores empezaron a cultivar esta nueva mutación a la que denominaron "Rojo Dorado" por su gran calibre junto con otras variedades. Cuando en los años 70 el Servicio de Extensión Agraria de Castellón hizo una prospección para seleccionar las mejores variedades, "Rojo Dorado" fue la elegida por sus especiales cualidades y pasó a llamarse "Rojo Brillante". Tradicionalmente esta variedad se comercializaba para su consumo tras someter a los frutos a un tratamiento postcosecha de submaduración. Esto se debe a que el kaki, de manera natural, es una fruta muy astringente hasta que alcanza un grado avanzado de maduración. Por tanto, para eliminar la astringencia era necesario forzar ese estado de maduración, que implicaba una consistencia blanda, gelatinosa y una tonalidad roja intensa. Si bien, esta fruta era muy apreciada por sus consumidores habituales, al tener tan poca firmeza la manipulación postcosecha era tan complicada que impedía su expansión comercial.

Las claves del éxito del kaki Persimon®

El rápido crecimiento del cultivo del kaki en España se explica sobre todo por la puesta a punto de la técnica para eliminar la astringencia en la variedad "Rojo Brillante" y la propia calidad intrínseca de esta variedad. En el año 1997 el sector productor, apoyado por el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), adapta y pone a punto una tecnología postcosecha que al someter al fruto a altas concentraciones de CO₂ permite eliminar la astringencia manteniendo su firmeza. Esta tecnología, que ya se estaba aplicando en otras variedades astringentes, abrió la posibilidad de poder ofrecer un fruto fácilmente manejable en la fase de postcosecha y comercialización. Esto hecho abrió a esta variedad la puerta a mercados lejanos y ha sido uno de las bases para el importante

crecimiento que ha experimentado este cultivo en España en los últimos veinte años.

El otro factor a destacar es la gran calidad que distingue a la variedad "Rojo Brillante", registrado bajo la marca comercial Persimon®, como un kaki de gran calibre, con consistencia firme, piel y carne anaranjada, y con pulpa crujiente, similar a una manzana o a melocotón, todos ellos aspectos muy valorados por el consumidor.

Existen otras variedades como "Tomnewson", "Tomatero", "Hicahaga", "Jero", "HanaFuga" y "Picudo", que por diferentes motivos no han presentado hasta el momento un elevado interés comercial. Sin embargo, en los últimos años se está experimentando con nuevas variedades, entre otros motivos, por poder ampliar el contenido actual de temporada.

Una fruta con pedigrí valenciano

Al árbol del kaki le gustan los climas cálidos con inviernos suaves, por lo que se adaptó muy bien a las condiciones del área mediterránea. Aunque se produce cierta cantidad en Andalucía (concretamente conocida comercialmente como "Sheron") el 95% se produce en la Comunitat Valenciana.

Así, la variedad "Rojo Brillante" se cultiva exclusivamente en las comarcas de la Ribera Alta y Baja, Alcoiense y el Valle d'Albufera, todas ubicadas en la provincia de Valencia. La principal zona productora del kaki se encuentra próxima a la ribera del río Xúquer (Mojor en castellano), conocida como el "jardín de España" por su gran fertilidad y su tradición agrícola. Esta zona está enmarcada por un ancho valle customerío ocaj llanura olival está sucada por los ríos Xúquer y Magro, lo que hace que gran parte de las tierras de cultivo posean suelos muy compactos y ricos. Asimismo, en la base de las laderas que

PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COMUNITAT VALENCIANA



conforman el valle, las suaves pendientes permitieron el desarrollo de suelos coluviales de tierras ricas, muy aptos para la explotación agrícola. Por otra parte, la comarca disfruta de un clima suave, con una temperatura media anual de 17°C y temperaturas suaves en invierno y verano. Las precipitaciones, sin embargo, son escasas y se sitúan entre los 400-500 mm de promedio anual. Todas estas particularidades edafoclimáticas se unen a los rasgos genéticos propios de la variedad autóctona para dar lugar a sus principales características diferenciadoras: forma más perfilada, mayor relación altura/diámetro, mayor calibre y una intensa coloración naranja en su madurez.

El importante papel de la Denominación de Origen "Kaki Ribera del Xúquer"

En 1995 se creó la Denominación de Origen "Kaki Ribera del Xúquer" gracias al impulso de las cooperativas de la comarca de la Ribera Alta. La búsqueda de la máxima figura de calidad protegida comparada por la Unión Europea, sirvió como base para que el sector se agrupara alrededor un producto que era prácticamente desconocido para el consumidor. Además de llevar a cabo la tarea habitual de garantizar la procedencia de esta fruta y el vínculo al territorio donde se produce, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen ha realizado un gran esfuerzo desde su creación en dar a conocer una fruta a través de campañas de promoción en España, Europa y otros países como Canadá, Estados Unidos o Emiratos Árabes. La gran tradición exportadora de las cooperativas de la zona de la Ribera Alta junto con la creación del "Grupo Persimon" por parte de Anecoop (cooperativa de segundo grado que es una de las más importantes comercializadoras de frutas y verduras en Europa) han facilitado enormemente la introducción del kaki en los lineales de los supermercados europeos, a pesar de ser una fruta desconocida tanto para los consumidores como para la propia distribución.

Obviamente, durante este tiempo también se ha trabajado junto con los agricultores de las cooperativas en los aspectos productivos para la mejora del cultivo y en el manejo postcosecha. Así, los productores que desean comercializar su producto amparados por la Denominación de Origen Protégida "Kaki Ribera del Xúquer" deben seguir las especificaciones que figuran en el pliego de condiciones. Este establece los requisitos agronómicos (variedad y portainjertos a



En menos de 20 años la superficie dedicada al cultivo del kaki se ha multiplicado por ocho

utilizar, marcos de plantación, sistemas de conducción y poda, prácticas culturales y sistemas de recolección y transporte) así como los procesos y tratamientos postcosecha necesarios para poner en el mercado una fruta con un alto nivel de calidad.

Importancia socioeconómica

El kaki ha pasado de ser un cultivo menor a convertirse en pocos años en uno de los de mayor crecimiento y comercialización en los mercados europeos. En menos de 20 años la superficie dedicada al cultivo del kaki se ha multiplicado por ocho, pasando de algo más de 2.000 hectáreas a sobrepasar las 17.000. Este enorme crecimiento se ha dado principalmente en la Comunitat Valenciana, que ha dedicado la superficie dedicada al cultivo de la variedad "Rojo Brillante" supone entre el 80-95% de la superficie total nacional. Actualmente el 20% de la producción se destina al mercado nacional y el 80% a la exportación, principalmente a Italia, Francia y Alemania. De esta manera, la producción actual supera a las 400.000 toneladas anuales situando a España en el segundo país productor de kaki.

PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COMUNITAT VALENCIANA



la normativa europea que regula los contenidos y las declaraciones nutricionales. Así, se puede afirmar que es fuente de fibra y posee compuestos bioactivos como vitamina C, hierro, manganeso, potasio y sustancias osotróficas. Una de estas, el licopeno, además de ser el responsable de su coloración naranja-roja posee un interesante potencial antioxidante. Todos estos nutrientes hacen del kaki la fruta perfecta para recuperarse tras la práctica deportiva.

Si añadimos que se trata de una fruta con consistencia firme, sin astringencia ni semillas, de piel y carne anaranjada y pulpa dulce y crujiente estamos ante un alimento muy apetecible y fácil de consumir para el consumidor actual.

Aunque puede consumirse con piel sin problema, la facilidad para cortar y pelar el kaki Persimon® lo convierte en un ingrediente perfecto para ser utilizado en la restauración, hasta el punto que cada vez más cocineros incluyen el kaki de la Ribera del Xúquer en sus recetas. El resultado son platos originales y deliciosos que ponen en valor los productos autóctonos y de proximidad de la Comunitat Valenciana.

Kaki Persimon®, la fruta del deporte

Desde el punto de vista nutricional, cabe destacar el trabajo realizado por la Denominación de Origen Protégida "Kaki Ribera del Xúquer", que puso en marcha diferentes estudios y análisis con el objetivo de elaborar un perfil nutricional del Persimon®, de manera que la información publicada sobre esta fruta se ajuste a

PERIODO DE RECOLECCIÓN

La recolección del kaki suele comenzar a finales de septiembre y puede prolongarse hasta finales de diciembre o principios de enero justo cuando las piezas alcanzan el grado adecuado de madurez, determinado principalmente por su coloración. En la recolección se cortará el pedúnculo de forma que el cáliz quede adherido al fruto. La manipulación y el transporte se fabrica se realizan con cuidado para evitar rasos y golpes que afectan a su aspecto exterior.

17.- REVISTA AGRICULTURA. [Página de publicidad genérica de Molt de Gust.](#)



Quando nuestra
gente da lo mejor,
nuestra tierra
ofrece lo mejor

Y lo mejor son las Uvas del Vinalopó, los Cítricos Valencianos, la Granada Mollar de Elche, la Chufa de Valencia, el Turrón de Jijona y Alicante y los cavas de Requena. También los Vinos de Alicante, Utiel-Requena, Castellón y Valencia, las Cerezas de la Montaña de Alicante y los Nísperos de Callosa d'en Sarrià. Además de la Alcachofa de Benicarló, el Arroz de Valencia, el Kaki de la Ribera del Xúquer, los Vinos de Pago y nuestra agricultura ecológica.

 MOLT
DE GUST
Productos de Calidad
Diferenciada y Ecológicos
de la Comunitat Valenciana

18.- REVISTA AGRICULTURA, 22.11.2023. [Reportaje web El kaki de la Comunitat Valenciana: la historia de la fruta perfecta.](#)

REVISTA AGRICULTURA - DESDE 1929

Agricultura

editorial agrícola

Temáticas ▾ Cultivos ▾ Tienda Contacto

El kaki de la Comunitat Valenciana: la historia de la fruta perfecta



FRUTALES 22/11/2023 6 minutos en leer

El kaki ha pasado de ser un cultivo minoritario de la comarca de la Ribera Alta valenciana a conquistar mercados internacionales. A partir de la variedad autóctona "Rojo Brillante" nació el kaki Persimon®, de gran calibre y unas características organolépticas únicas. Gracias a la puesta a punto de la tecnología que elimina la astringencia típica de este fruto y al esfuerzo de la Denominación de Origen "Kaki Ribera del Xúquer" en su comercialización, la Comunitat Valenciana se ha convertido en la segunda región productora del mundo.

El kaki es una fruta dulce y carnosa producida por el árbol *Diospyros kaki*, originario de China y Japón donde se cultiva desde el siglo VIII. Apareció en Europa en el siglo XVII, particularmente en el área mediterránea donde las condiciones agroclimáticas favorecían su crecimiento. En España el kaki se conoce desde antiguo en regiones de clima templado como Cataluña, Andalucía y la Comunitat Valenciana, donde no era raro encontrar árboles aislados en márgenes o junto a las edificaciones rurales.

En concreto, en la Comunitat Valenciana se ha cultivado desde antaño. La hipótesis más aceptada acerca del origen del cultivar "Rojo Brillante", dominante en la actualidad, es que surgió de la mutación espontánea de una yema de otro cultivar autóctono denominado "Cristalino", propio de la comarca de la Ribera del Xúquer.

Algunos productores empezaron a cultivar esta nueva mutación a la que denominaron "Rojo Cordó" por su gran calibre junto con otras variedades. Cuando en los años 70 el Servicio de Extensión Agraria de Carlet hizo una prospección para seleccionar las mejores variedades, "Rojo Cordó" fue la elegida por sus especiales cualidades y pasó a llamarse "Rojo Brillante".

Tradicionalmente esta variedad se comercializaba para su consumo tras someter a los frutos a un tratamiento poscosecha de sobre maduración. Esto se debe a que el kaki, de manera natural, es una fruta muy astringente hasta que alcanza un grado avanzado de maduración. Por tanto, para eliminar la astringencia era necesario forzar ese estado de maduración, que implicaba una consistencia blanda, gelatinosa y una tonalidad roja intensa. Si bien, esta fruta era muy apreciada por sus consumidores habituales, al tener tan poca firmeza la manipulación poscosecha era tan complicada que impedía su expansión comercial.



19.- VALENCIA FRUITS, 28.11.2023. [Reportaje sobre sostenibilidad y página de publicidad genérica de Molt de Gust.](#)



Quando nuestra gente da lo mejor, nuestra tierra ofrece lo mejor

Y lo mejor son las Uvas del Vinalopó, los Cítricos Valencianos, la Granada Mollar de Elche, la Chufa de Valencia, el Turrón de Jijona y Alicante y los cava de Requena. También los Vinos de Alicante, Utiel-Requena, Castellón y Valencia, las Cerezas de la Montaña de Alicante y los Níperos de Colliou d'en Santó. Además de la Alcachofa de Benicarló, el Arroz de Valencia, el Kaki de la Ribera del Xúquer, los Vinos de Pego y nuestra agricultura ecológica.



Molt de Gust: una experiencia gastronómica sostenible

La marca colectiva Molt de Gust permite vivir una experiencia gastronómica sostenible con productos de proximidad y temporada

► MOLT DE GUST.
 En un contexto como el actual, donde los individuos somos cada vez más conscientes de la importancia de seguir una alimentación sana y saludable, la sostenibilidad alimentaria es clave para preservar la continuidad del sector primario y proteger el futuro de nuestro territorio y del planeta.
 El distintivo Molt de Gust reconoce tanto la calidad, proximidad, temporada y sostenibilidad de los productos de la Comunitat Valenciana, como a los cocineros y chefs que, con sus elaboraciones, convierten a las figuras de calidad diferenciada y a la producción ecológica en protagonistas de sus recetas.
 A fin de cumplir con este objetivo de garantizar el acceso universal a alimentos nutritivos, producidos de forma responsable

para satisfacer las necesidades del presente sin comprometer nuestro futuro, la sostenibilidad alimentaria encuentra su mejor aliado en la agricultura ecológica.
 En la Comunitat Valenciana hace tiempo ya que buscamos este equilibrio entre producir alimentos para todos y cuidar de nuestro entorno, apuntalados en nuestra larga tradición como una de las más variadas y ricas de las de Europa. Si hablamos de cifras, la agricultura ecológica está presente en más de 500 municipios valencianos (92%), alcanzando un volumen de facturación de 723 M €. Sin olvidar que lo más importante de este tipo de agricultura es su visión de futuro, ya que fomenta el relevo generacional, lucha contra la España vaciada o impulsa la incorporación de la mujer al sector agrario (más

del 30% de los agricultores dedicados a la agricultura ecológica son mujeres).
 Además de la utilización de métodos de cultivo sostenibles, la Comunitat Valenciana promueve desde antaño la diversificación y el consumo consciente y responsable como fórmula para preservar la biodiversidad y nuestra identidad cultural. Pero la sostenibilidad alimentaria también implica educación y concienciación ya que, cuando compramos productos de cercanía, no sólo favorecemos a los agricultores locales, sino que también reducimos la huella de carbono, apoyamos la producción sostenible y evitamos el desperdicio de alimentos.
 Somos lo que comemos y mantener una dieta sostenible impacta positivamente en todas las dimensiones de nuestra salud

y bienestar, además de actuar contra la emergencia climática y contribuir a la cadena de seguridad alimentaria. Valores de sostenibilidad que encontramos en todos los productos amparados bajo la marca de calidad diferenciada Molt de Gust.
 Durante doce meses al año, la huerta valenciana ofrece productos locales con garantías de calidad, origen, proximidad y temporada. 23 figuras de calidad diferenciada entre DOP IGP y agricultura ecológica certificada por el CAECV conforman nuestra marca, entre las que se encuentran los Cítricos Valencianos, la Granada Mollar de Elche, y la Alcachofa de Benicarló y el Arroz de Valencia. Además del Turrón de Jijona y Alicante, los vinos de Utiel-Requena, Valencia, Alicante, Castellón y el Cava de Requena para confío



Molt de Gust reconoce calidad, proximidad, temporada y sostenibilidad. / GVA

mar un magnífico escaparate de productos locales, sostenibles y con excelencia gastronómica de la Comunitat Valenciana.
 Molt de Gust, sello de excelencia de la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana, garantiza el origen y la singularidad de productos agroalimentarios únicos, que permiten una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de las materias primas de la Comunitat Valenciana, los productos de proximidad y temporada y un recetario donde confluyen tradición y vanguardia.

20.- 5BARRICAS, 29.11.2023. [Doble página de publicidad en Guía 5barricas.](#)

Cava Valenciano para consumir todo el año

Cuna y corazón del cava valenciano, Requena se ha posicionado como una de las zonas de España donde se elaboran cavas de mayor calidad, apuntalada en los atributos valor y origen.

La orografía, tradición y saber hacer de generaciones ha dotado de peculiaridades interesantes al Cava de Requena. Su altitud sobre el nivel del mar, el microclima continental con connotaciones mediterráneas y el gran contraste térmico entre el día y la noche convierten a las 4.000 hectáreas de viñedo del término municipal de Requena en un paraíso para el cultivo de uvas destinadas a la elaboración de cavas, destacando las variedades de uva blanca Macabeo y Chardonnay y las tintas Garnacha y Pinot Noir.

Técnicos y enólogos del colectivo de siete bodegas formado por Covifas, Chozas Carrascal, Doñito de la Vega, Hispano-Suizas, Pago de Tharsys, Torre Orta y Cavas Marevia aplican la experiencia y tradición cavista de más de 40 años para obtener unos espumosos avalados por premios y reconocimientos internacionales en una zona de producción que produce más de 15 millones de litros de vino base y más de 10 millones de botellas al año.



Corazón mediterráneo, Territorio de vinos

Origen y patrimonio son las señas de identidad del sector vitivinícola valenciano, un sector conformado por 287 bodegas y 20.000 viticultores que producen vinos con carácter y estructura, sin perder ese toque frutal y fresco.

La Comunitat Valenciana cuenta con grandes zonas productoras como Utiel-Requena, territorio Bobal, el Alto Turia donde reina la Merseguera, la zona del Moscatel donde predominan la Monastrell y la Malvasía, y el Valle dels Alforns, Ontinyent y el sur de Alicante, zona de origen de las variedades Monastrell y Tintorerá, para conformar un entorno natural que ofrece vinos con características únicas gracias al patrimonio arraigado en generaciones y generaciones de productores.

El entorno natural y el terroir, así como las variedades de uva cultivadas, confieren características singulares a los vinos de las Denominaciones de Origen Protegida DOP de Valencia, Alicante, Utiel-Requena y Cava de Requena, así como a la IGP de Castellón y a los cuatro Vinos de Pago que conviven en nuestra región.

De los veinte Pagos que existen hoy en España, cuatro se ubican en la Comunitat Valenciana, reconocidos como Vinos de Pago por la Unión Europea: Pago Terrazo, Los Balagüeses, Vera de Estenas y Chozas Carrascal. Hay un quinto pago, Pago de Tharsys, con protección nacional transitoria (PNT), es decir, reconocido a nivel nacional hasta que la Unión Europea reconozca su condición a nivel comunitario.



21.- 5BARRICAS, 29.11.2023. [Patrocinio de la Gala 5barricas.](#)



