vinetur

La DOP Valencia prepara una nueva zonificación para identificar mejor el origen de cada vino

La denominación presentó once referencias de entre 91 y 96 puntos ante profesionales del canal HORECA

miércoles 18 de noviembre de 2026



La Denominación de Origen Protegida Valencia presentó este miércoles, 18 de noviembre, en el Salón Top Wine by Peñín, celebrado en IFEMA Madrid, una cata con once vinos valorados entre 91 y 96 puntos en la Guía Peñín. La sesión estuvo dirigida a profesionales del canal HORECA y sirvió para avanzar el proyecto de zonificación en el que trabaja la entidad.

La apertura corrió a cargo del periodista Vicent Escamilla, redactor jefe y director de catas de La Semana Vitivinícola. Durante su intervención, repasó datos de la denominación, como el número de bodegas y viticultores, la superficie de viñedo, la distribución de la producción y las tipologías de vino. También expuso las líneas generales del nuevo mapa que prepara la DOP Valencia.

Ese proyecto sigue en fase de elaboración y, según trasladó la denominación, pretende ir más allá de la división actual en cuatro subzonas: Alto Turia, Valentino, Moscatel y Clariano. La idea es identificar con más precisión la procedencia de cada vino y la personalidad de cada paisaje vitícola. La DOP Valencia plantea que esa ordenación ayude a comunicar mejor la diversidad de sus territorios y a situar el origen como eje central de su discurso.

Al acto asistieron, en representación de la Generalitat Valenciana, el director general de Industria y Cadena Agroalimentaria, Ernesto Fernández Pardo, y el director general de Política Agraria Común, Ángel Marhuenda Fluixá, que siguieron la cata junto a los profesionales invitados.

La selección reunió elaboraciones muy distintas entre sí, tanto por variedades como por zonas y métodos de elaboración. El recorrido arrancó con Loma de Las Carrascas 2025, de Clos Cor Ví, un vino elaborado con Verdil y criado en tinaja y roble sobre uvas procedentes de suelos de calizas blancas. Después se sirvió Cañada París 2024, de Baldovar 923, un Merseguera 100% procedente de viñas viejas en vaso situadas a gran altitud en el Alto Turia.

El tercer vino fue Vinya Alforí Negre 2023, de Vinya Alforí, elaborado con un 90% de Macabeo y un 10% de Chardonnay, con trabajo sobre pieles. A continuación apareció Teuladí Negre 2025, de Bodegas El Angosto, un ensamblaje de Arcos, Forcallà y Bonicaire. La variedad Bonicaire volvió a aparecer con Bonicaire 2024, de Toni Beneito, dentro de una parte de la cata centrada en uvas autóctonas y en su recuperación.

Esa línea continuó con La Mujer Caballo Verd 2024, de Fil·loxera & Cia, elaborado con Ullet de Perdiu 100%. La DOP Valencia vincula este vino a un trabajo de investigación y recuperación de una variedad ancestral que había quedado casi desaparecida. También formó parte de la cata La Pebrella 2025, de Celler del Roure, con un reparto del 50% de

Arcos y 50% de Forcallà.

La Forcallà tuvo un segundo pase con La Forcallà de Antonia 2024, de Rafael Cambra, elaborado con un 100% de esa variedad a partir de viñas a pie franco plantadas sobre suelos arenosos a 700 metros de altitud. Después llegó Los Frailes Rubificado 2024, de Casa Los Frailes, un vino de parcela elaborado con un 60% de Garnacha y un 40% de Garnacha Tintorera, con crianza en hormigón y damajuana. La recta final incluyó Casa Las Monjas 2021, de Clos de Lôm, una Monastrell 100% asociada por la bodega a viñas antiguas y a una línea de corte clásico.

El cierre correspondió a Uva d'Or, de Bodegas Vidal, elaborado íntegramente con Moscatel de Alejandría. Con esa última referencia, la cata completó un recorrido que fue desde blancos de variedades minoritarias hasta tintos de recuperación varietal y un vino dulce ligado a una de las uvas más reconocibles de la denominación.

La DOP Valencia sostiene que este planteamiento forma parte de una nueva manera de presentar sus vinos, con más peso del origen y de la relación entre suelo, paisaje y variedad. En esa línea, el proyecto de zonificación se acompaña, según la propia denominación, de mayores exigencias en producción, trazabilidad y sostenibilidad para ofrecer a profesionales, prescriptores y consumidores una identificación más precisa de cada vino.