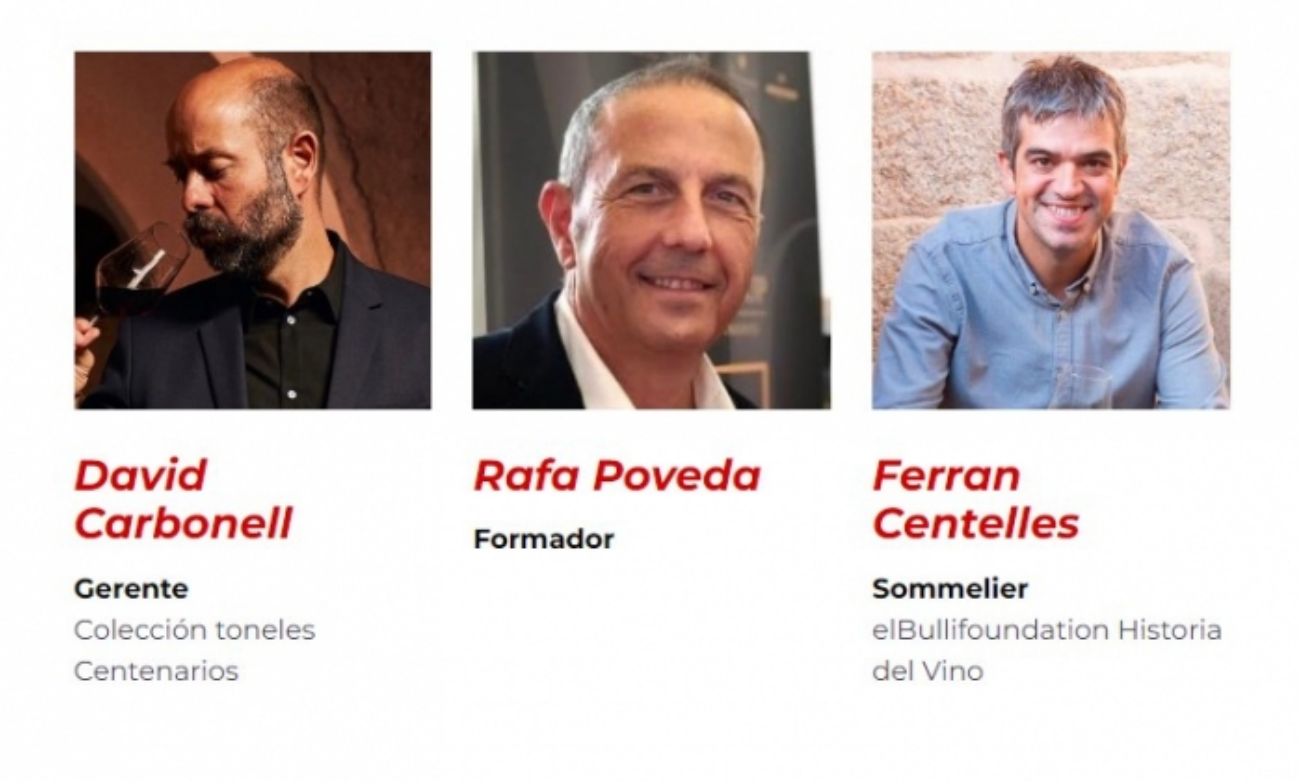
vinetur

Los Vinos de Alicante en Barcelona Wine Week 2024

Innovación y tradición se dan cita en Montjuic

jueves 28 de diciembre de 2023



La Barcelona Wine Week de 2024 se perfila como una cita ineludible para los amantes del vino y profesionales del sector. Entre el 5 y el 7 de febrero, el recinto de Montjuic acogerá la tercera edición de este evento de gran envergadura, destacándose por la presencia notable de vinos procedentes de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Alicante. Un total de 17 bodegas alicantinas tomarán parte en esta feria, situándose en los stands de la zona C518-538, con la intención de mostrar al mundo la riqueza y diversidad de sus vinos.

Una de las iniciativas más destacadas es la presentación de los primeros vinos bajo la mención "Alicante Singular", un proyecto que busca resaltar los valores más auténticos y característicos de la región. En esta línea, la bodega Alejandro Pérez introduce "Arbui", un monastrell con una genética particular procedente del valle del Mañán en Monóvar. Por su parte, Bodegas Volver presenta "+de 50", otro monastrell elaborado a partir de viñas viejas de Pinoso. Además, la Colección de Toneles Centenarios aporta dos vinos excepcionales, "Les Passeres" y "Las Blancas tradicionales", ambos elaborados con variedades históricas en la Canyada.

La recuperación de variedades autóctonas es otro de los puntos fuertes de la representación alicantina. Bodegas Las Virtudes, por ejemplo, introduce su "Vinalopó Alicante Bouschet", junto a otros vinos como "Patojo" o "Casa Ritas", que forman parte de su estrategia "patrimonio monastrell". Asimismo, Sierra de Cabreras debuta con "Carabibas Monastrell" y "Carabibas Merseguera", mostrando el potencial de las viñas viejas y la poda tradicional de Salinas.

Bodegas Xaló se presenta con "Bahía de Dénia fermentado en barrica", un moscatel con un proceso de afinado en ánforas. Santa Catalina revela su "Mary Rose", un innovador blanc de noir de monastrell, mientras que Bodegas Pinoso lanza nuevas presentaciones de su colección ecológica "Diapiro". Bocopa, por su parte, introduce "Marina Alta 0.0", su primer vino desalcoholizado, expandiendo así su catálogo y experimentación.

La feria también será escenario de nuevos estilos y enfoques en la vinificación. Shukhrat Khakimov & Viticultores mostrará un renovado estilo en sus vinos de la montaña alicantina, con nuevas elaboraciones y selección de parcelas. Casa Balaguer continua su apuesta por vinos biodinámicos y naturales con variedades autóctonas, y Finca Collado se mantiene firme en su dedicación a variedades recuperadas como el bobal, merseguera y malvasía.

En la sección "artisan", Pepe Mendoza Casa Agrícola y Bodegas Riko expondrán sus premiados vinos, incluyendo sorpresas en el segmento de los vinos dulces, algo que también se verá en Bodegas Fuego Lento. Enrique Mendoza, por su parte, presentará sus nuevas añadas junto a su distribuidor.

Uno de los momentos más esperados será la presentación de cinco fondillones alicantinos por parte de las bodegas Bocopa, Colección de Toneles Centenarios, MG Wines, Santa Catalina del Mañán y Las Virtudes. Este vino añejo natural, de producción limitada debido a sus largos tiempos de crianza, promete ser uno de los protagonistas de la feria. Además, el fondillón será el centro de atención en una de las "tastings sessions" de la feria, concretamente el martes 6 a las 13.30h, bajo el título "Tonelería histórica alicantina. El reposo del Fondillón", contando con Ferrán Centelles como ponente.

Este despliegue de vinos alicantinos en la Barcelona Wine Week no solo es una muestra de la diversidad y riqueza de esta DOP, sino también un reflejo del dinamismo y la capacidad de innovación de sus bodegas. La participación de Alicante en este evento es, sin duda, un claro indicador de la vitalidad y el compromiso de sus viticultores y bodegueros con la calidad y la autenticidad.