vinetur

# Bobal protagoniza un curso sobre nuevas añadas de rosado en Utiel-Requena

La sumiller Manuela Romeralo dirige dos sesiones sobre servicio, guarda y perfiles aromáticos

miércoles 25 de febrero de 2026



La Denominación de Origen Utiel-Requena ha continuado su programa anual de formaciones dirigidas a la restauración de la comarca con un curso centrado en el servicio y la cata de vinos rosados de nuevas añadas. La sesión, impartida por la sumiller Manuela Romeralo, se celebró en colaboración con el Centro de Turismo y la Mancomunidad Tierra del Vino con el objetivo de reforzar el conocimiento técnico y comercial de estos vinos entre los profesionales del sector.

Durante el curso se cataron 22 rosados de distintos estilos y cosechas que permitieron conocer la amplitud de elaboraciones amparadas por la DO Utiel-Requena. Los asistentes trabajaron sobre diferentes tonalidades, intensidades y perfiles aromáticos, así como sobre métodos de elaboración que abarcan desde propuestas más tradicionales hasta planteamientos actuales con crianza sobre lías, fermentaciones en barrica o elaboraciones en tinaja. También se abordó su capacidad de guarda y se analizaron las características organolépticas de cada muestra para afinar la percepción sensorial y mejorar el servicio en sala.

A lo largo de las dos sesiones, la Bobal tuvo un papel preferente por tratarse de la variedad autóctona del territorio. Se cataron rosados monovarietales y otros elaborados en coupage con Merlot, Garnacha, Tempranillo o Tardana. También se probaron referencias de Cabernet Sauvignon y Pinot Noir, incluida una versión dulce que amplía el abanico de estilos presentes en la denominación. La cata permitió comprobar la diversidad y la versatilidad de estos vinos y su adaptación a distintos públicos y propuestas gastronómicas.

Estas formaciones se organizan cada año con la restauración local, a la que el Consejo Regulador considera embajadora de sus vinos. Además de los rosados, los participantes pudieron conocer los nuevos vinos seleccionados que representarán a la DO Utiel-Requena durante 2026 en acciones promocionales y eventos.

La iniciativa da continuidad a la formación celebrada el año pasado, también centrada en los rosados de la denominación. En esta edición, Manuela Romeralo planteó la importancia de seguir la evolución de las distintas añadas para poner en valor un producto que forma parte de la identidad vitivinícola de la comarca y fomentar su consumo, especialmente entre el público joven. La DO subraya que un servicio adecuado y una correcta armonía con la cocina permiten trasladar al cliente la riqueza

de sus vinos en el día a día de bares y restaurantes.