vinetur

La DO Valencia emociona en Verema Málaga con diez vinos

Vicent Escamilla guía una cata centrada en territorio, variedades y nuevas unidades geográficas menores

jueves 30 de abril de 2026



La DO Valencia llevó a Verema Málaga una cata comentada de diez vinos bajo el lema “Vuélvete a emocionar - La DO Valencia que recordarás”, en una sesión conducida por el periodista especializado Vicent Escamilla. La presentación se celebró en el marco del Encuentro Verema Málaga y puso el foco en la diversidad de la denominación, su peso productivo y la nueva apuesta por las Unidades Geográficas Menores.

La intervención comenzó con una introducción a la DO Valencia en cifras y con una explicación de las cuatro zonas que integran la denominación: Clariano, Alto Turia, Moscatel y Valentino. La ponencia repasó las particularidades geoclimáticas de cada una, las variedades autorizadas y las uvas que marcan el carácter de sus vinos.

Uno de los ejes de la sesión fue la nueva segmentación de la producción basada en Vino de Pueblo, Vino de Finca y Vino de Parcela. Según la explicación ofrecida durante la cata, esta clasificación busca poner en valor la singularidad del territorio y facilitar que el consumidor identifique vinos con una procedencia más precisa y un vínculo más directo con el paisaje y la viticultura local.

Tras esa introducción llegó la cata comentada, en la que Escamilla presentó diez referencias que, según la organización, representan renovación, memoria varietal y emoción dentro de la DO Valencia. La primera fue Malvasía de Sant Jaume 2025, de Cherubino Valsangiacomo, procedente de viñedos de la Vall d'Albaida, en la zona Clariano. Elaborado con Malvasía (85%) y Merseguera, se presentó como un blanco mediterráneo moderno, de perfil aromático intenso y boca salina, recuperando una varietal y una identidad territorial en un vino fresco, directo y accesible.

La segunda referencia fue Cantalares Merseguera 2025, de Bodegas El Villar, en Villar del Arzobispo, zona Valentino. Se trata de un vino monovarietal de Merseguera trabajado sobre lías y con ambición estructural. La presentación subrayó sus viñedos situados entre 500 y 900 metros de altitud.

También se sirvió Flor de Ahillas Blanco 2024, de Bodegas Terra d'Art, en Ahillas, Chelva, dentro de la zona Alto Turia. El vino procede de una parcela recuperada de cepas viejas de Merseguera y se planteó como una respuesta a la neutralidad varietal. La explicación incidió en su suelo muy pobre, con base de roca arenisca, y en un enfoque técnico cualitativo.

La cuarta copa fue Alma Sana 2024, de Toni Beneito Viticultor, en Bocairent, zona Clariano. Se trata de un orange monovarietal de Tortosí, estructurado y afinado en madera, alejado de rusticidades. Durante la cata se recordó que este vino supone un reinicio de un proceso que se había detenido hace 140 años.

A continuación se presentó Sensal 2024, de Javi Revert Viticultor, con viñedos en La Font de la Figuera, también en Clariano. Está elaborado con un crisol de variedades mediterráneas antiguas como Monastrell, Bonicaire, Garnacha, Forcallà y Arcos. La descripción lo definió como un diálogo varietal entre cepas viejas y viñas jóvenes, en parcelas de montaña en pendiente y con suelos de elevado componente calcáreo.

La sexta referencia fue Esencia Vegamar 2023, de Bodegas Vegamar, en Calles, zona Alto Turia. Es un tinto moderno elaborado con Garnacha negra y Syrah, orientado al impacto y la estructura. La cata lo vinculó con un clima continental con influencias mediterráneas y con suelos calizo-arcillosos.

Después llegó Falcata Arenal 2022, de Pago Casa Gran, en el término de Moixent, zona Clariano. El vino, una Garnacha Tintorera reinterpretada en clave fresca y elegante, fue presentado como una referencia marcada por su parcela totalmente arenosa y por la contención enológica aplicada.

Clos de Gallur 2022, de Bodegas Vicente Gandía, con viñedos en Caudete, también en Clariano, fue la octava copa. Elaborado con Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, se describió como un vino de frontera que refleja la riqueza de una zona de encuentro entre tradiciones.

La novena referencia fue Reymos V.O., de Bodegas Reymos, en Cheste, zona Moscatel. Se trata de un espumoso aromático, dulce, versátil y de grado muy contenido. La presentación lo definió como una interpretación actual de un perfil atávico, sobre suelos arcillosos con componente calizo e influencia marina.

La cata se cerró con Mistela Moscatel de la Cooperativa San Pedro Apóstol, de Godelleta, también en la zona Moscatel. La bebida fue presentada como una mistela de gran pureza técnica y varietal, con un enfoque de equilibrio aromático. La explicación señaló la insolación, los suelos calizo-arcillosos y las cepas viejas como elementos que dan lugar a un vino representativo del Mediterráneo.

La sesión terminó con una buena acogida entre los asistentes, que pudieron comprobar cómo la DO Valencia está construyendo una nueva etapa de su historia vitivinícola basada en la emoción, el territorio y la diferenciación. La organización dio por cumplido

el objetivo de mostrar una denominación que quiere reforzar su identidad a través de sus zonas, sus variedades y sus nuevas categorías de origen.

La Denominación de Origen Protegida Vinos de Valencia ampara vinos elaborados en cuatro zonas diferenciadas —Alto Turia, Valentino, Moscatel y Clariano—, caracterizadas por su diversidad de suelos, climas y variedades de uvas. El Consejo Regulador trabaja en la promoción y defensa de los vinos valencianos, con atención a la calidad, la innovación, la sostenibilidad y la preservación de variedades autóctonas. Los vinos de la DOP Valencia se presentan como productos de personalidad propia, equilibrio y capacidad para reflejar el territorio del que proceden.