



La Comunidad Valenciana cuenta actualmente con ocho Denominaciones de Origen, dos de ellas formadas recientemente. Pero además, otros seis productos valencianos están amparados por los Organismos Reguladores como productos de calidad.

**L**as normas de obligado cumplimiento que regulan el sistema agroalimentario se establecieron para garantizar las transacciones comerciales, tipificando niveles de calidad que permitan establecer precios justos en los intercambios. También son una garantía para los consumidores, que de esta forma pueden elegir los productos en función de los calibres, estados de madurez, ingredientes...

Paralelamente a la implantación de las reglas de normalización referidas, la diferenciación de algunos productos por poseer características específicas permite reconocerlos con un nombre propio. Son producciones exclusivas regidas por reglamentaciones sujetas a Figuras de Calidad Identificadas, concedidas por las Administraciones autonómica, nacional o europea, a aquellos alimentos singulares en el patrimonio de una comunidad. En este sentido, la C. Valenciana constituye un brillante ejemplo, con catorce productos amparados:

### **Denominación de Origen "Valencia".**

Está dividida en 4 subzonas, con características geográficas marcadamente distintas y, por tanto, con variedades cultivadas propias que dan caldos inconfundibles.

- Subzona Alto Turia: con una altitud media de 700 m., posee un clima semicontinental. Domina la variedad Merseguera, que se vendimia para dar unos vinos blancos secos, de tonos vivaces, muy aromáticos (afrutados y florales), con 10° y marcada acidez.

- Subzona Valentino: el clima mediterráneo es más evidente. Las variedades más importantes son, en blancos: Merseguera, y a mucha distancia, Planta Fina, P. Ximénez y Malvasía. En variedades tintas se encuentra algo de Garnacha Tintorera y Garnacha Común. Es zona de vinos blancos secos y semidulces (11°), no obstante se elaboran también rosados, tintos y claretes

# Productos valencianos, un reto por la calidad

## La C. Valenciana tiene 8 Denominaciones de Origen

● **VIDA RURAL.** Redacción.



(11°), licorosos y rancios (15°).

- Subzona Moscatel de Valencia: comprende suelos de escasa altimetría, propios de las planicies levantinas, donde la influencia marina es intensa e inexcusable para que la variedad dominante, Moscatel Romano, se desarrolle en toda su plenitud aromática, para elaborar el vino de licor moscatel.

- Subzona Clariano: de orografía irregular y temperaturas elevadas. Allí el viñedo puede ser de variedades blancas: Merseguera, Torrosí, Malvasía; o tintas: Monastrell, Forcayát, Tintorera y Garnacha. Se elaboran vinos blancos secos, tintos y claretes, con 11°. Son vinos cálidos que des-

prenden aromas más evolucionados (miel) como consecuencia de una vendimia sometida a mayor insolación.

- Superficie total: 15.100 ha; superficie inscrita: 15.000 ha; producción total: 600.000 hl.; declarada como D. O. 560.000 hl.; nº viticultores: 6.950; nº bodegas 74.

- Destino de la producción bajo D. O.: mercado interior embotellado, 28%; granel, 8%; mercado exterior embotellado, 29%; granel, 34%.

### **D. O. "Alicante".**

Es tierra de escasa pluviometría, en la zona de la Marina Alta se cultivan variedades blancas de Moscatel Romano de las que se elaboran los exquisitos moscateles secos y los famosos vinos de Licor Moscatel, que dan fama a las poblaciones de Xaló, Teulada, Parcent, etc., donde se elaboran y embotellan. Además, se cultivan viñas de la variedad Tinta, Garnacha, localmente conocida como Giró, dándose los vinos de Lágrima o Flor y los tintos que son muy apreciados en Alicante.

Desde hace 5 años se están cultivando y vinificando variedades como Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, Riesling, Pinot Noir, Shirak, Merlot, con excelentes resultados en cuanto a crianza, que en coupage o monovarietales tienen una gran resistencia frente a la oxidación. Todas estas plantaciones están debidamente controladas por el C. R. D. O. "Alicante", en cuanto a poda y sus sistemas, marco de plantación, rendimiento y métodos de elaboración.

En las zonas de Alto y Medio Vinalopó, así como en L'Alcoià, predomina la Monastrell, considerada como una de las varie-

dades nobles de vid, elaborándose de forma tradicional para su utilización a granel como mejorante o con nuevos métodos de elaboración de alta tecnología, para embotellarlo y mejorar su proceso oxidativo. La media de graduación es de 12° a 13°, tratándose de una forma u otra según sea para su consumo como vino joven o se piense tutelar para crianza.

Seleccionando las uvas de esta misma variedad y apurándolas hasta casi su pasificación, siempre en la propia cepa, se elabora el famoso Fondillón, que por el sistema de criaderas y soleras, alcanza aromas, paladar y colores exquisitos. Este vino está en la carta mundial de vinos confeccionada por la CE, que son: Jerez, Burdeos, Oporto, Champagne y Fondillón.

- Superficie total: 20.800 ha; inscrita: 13.000 ha; producción total: 350.000 hl; producción declarada como D. O.: 110.000 hl; nº viticultores: 2.900; nº bodegas: 40.

- Destino de la producción bajo D. O.: mercado interior embotellado, 29%; granel, 50%; mercado exterior embotellado, 5%; granel, 16%.

## D. O. "Utiel Requena".

Ubicados en el extremo occidental de la provincia de Valencia, con una altitud media de 750 m sobre el nivel del mar, los viñedos de esta D. O. se hallan bajo la influencia de un clima semicontinental con ciertas influencias mediterráneas. Precipitaciones medias anuales de 400 mm y temperaturas con valores extremos significativos desde >40°C, hasta inferiores a los -5°C, lo que propicia la presencia de heladas.

El vino tipo es el rosado joven, fresco, alegre y rico en aromas primarios que alcanzan su mayor expresión en el "Vendimia Inicial", comercializado en noviembre a partir de la cosecha del mismo año.

Se elaboran también blancos, tintos, espumosos, de aguja y espuma prima, en base a variedades tintas: Bobal, Garnacha, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon y Merlot; y variedades blancas de menor implantación: Planta Nova, Merseguera, Chardonnay y Macabeo (estas dos últimas aptas para la elaboración de cava).

- Superficie total: 40.000 ha; inscrita: 38.000 ha; producción total: 1.400.000 hl; producción declarada como D. O.: 600.000 hl; nº viticultores: 6.800; nº bodegas: 76.

- Destino de la producción bajo D. O.: mercado interior embotellado, 20%; granel, 30%; mercado exterior embotellado, 5%; granel, 45%.

## D. O. "Chufa de Valencia".

Se cultiva exclusivamente en 15 municipios de la comarca de l'Horta Nord cerca

de Valencia capital. Son campos de suelos ligeros, transformados por la acción del agricultor a lo largo de muchos años, en los que al terreno natural se ha ido aportando arena de las playas próximas para facilitar el enraizamiento de la planta y desarrollo de los tubérculos. También se han conseguido suelos libres de piedras en su horizonte cultivable, lo que permite obtener un producto de morfología más estandarizada, fácil de lavar y cómoda recolección.

Aunque se puede consumir en fresco, el destino más habitual de la chufa es la elaboración de la horchata, refresco natural muy agradable, dotado de considerables propiedades nutritivas y vitamínicas y, según algunos expertos también curativas.

El Consejo Regulador de la D. O. "Chufa de Valencia" vela por la calidad y por el uso correcto de los signos identificativos de la horchata elaborada con chufa protegida por esta D.O..

- Superficie total: 500 ha; inscrita: 270 ha; producción total: 5.000 t; producción declarada como D.O.: 2.700 t; nº productores de chufa: 410; nº comercializadores: 10.

- Destino de la producción: mercado interior, 99%; mercado exterior, 1%.

## D. O. "Uva de mesa embolsada Vinalopó".



El embolsado de la uva de mesa es una técnica especial que se realiza exclusivamente en el Medio Vinalopó y más concretamente en las localidades de Agost, Aspe, Hondón de la Nieves, Hodó de los Frailes, Monforte de Cid, Novelda y La Romana, todas ellas en Alicante.

Una vez hecha una selección previa de los racimos, el embolsado consiste en cubrir cada uno de ellos, al inicio de su crecimiento (mes de julio), con una bolsa de papel especial, donde una vez introducida la uva, se sujeta por su parte superior.

Las ventajas que presenta el embolsado son claras: aumento de la sanidad en el fruto; color uniforme de los granos del racimo; aumento del tiempo de conservación de la uva en la cepa.

Las variedades que se embolsan son Aledo e Italia ó Ideal. Como es de suponer sólo se comercializa bajo D.O. las categorías extra y primera, de máximo nivel de calidad.

En el comercio exterior la Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó goza de elevado prestigio, siendo Francia (más del 50% de lo exportado) y Alemania (24%) los principales puntos de destino.

- Superficie total: 15.300 ha; superficie total amparada: 10.700 ha; inscrita: 4.900; producción total: 180.000 t; producción declarada como D. O.: 16.500 t; nº viticultores: 2.500; nº almacenes: 114.

- Destino de la producción bajo D. O.: mercado exterior: 40%; interior: 60%.

## D. O. "Nísperos de Callosa d'En Sarriá".

En la provincia de Alicante, el níspero ha encontrado el mejor hábitat para su propagación y desarrollo; concretamente entre las cuencas de los ríos Algar y Guadalest en alturas no superiores a los 250 m.

Las localidades más destacadas son: Callosa d'En Sarriá, Altea, Polop, Bolulla, Guadalest y La Nucia.

Las variedades cultivadas son Algeire, Nadal, Golden, Magdal y Peluches. Destaca la existencia en esta D. O. de la Cooperativa de Callosa d'En Sarriá, que aglutina al 70% de la producción de la zona y que exporta el 80% del total nacional.

- Superficie total: 950 ha; inscrita: 900 ha; producción total: 19.100 t; producción declarada como D. O.: 18.500 t; nº de explotaciones: 3.900; nº de instalaciones de acondicionamiento y envasado: 7; nº de almacenes: 7.

- Destino de la producción bajo D.O.: mercado exterior: 83%; mercado interior: 17%.

Asimismo, se han declarado recientemente las D. O. de "Arroz de Valencia" y D. O. "Kaki de la Ribera del Xúquer". Pero no sólo estos productos gozan de reconocimiento, sino que en la Comunidad Valenciana encontramos otra serie de productos de calidad avalados por diferentes organismos o entidades:

Consejo Regulador del Cava; Consejo Regulador Denominación Específica "Cerezas de la Montaña de Alicante"; Consejo Regulador Denominación Específica "Jijona y Turrón Alicante"; Consejo Regulador de la Denominación Específica "Bebidas Espirituosas de Alicante"; Producto de Calidad de la Comunidad Valenciana "Alcachofa de Benicarló"; Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana y Producto de Calidad de la Comunidad Valenciana del Embutido Artesano y de Calidad de Requena. ■