

Vins valencians, amb una qualitat en augment



Vins valencians, amb una qualitat en augment

mitjana:

No votes yet



Others

Close



En el conjunt de la gastronomia valenciana no és menys rellevant el paper que exerceixen els seus vins, els quals en el transcurs dels últims anys han experimentat una millora notable.

Vins blancs, negres i dolços de les tres denominacions d'origen oficialment reconegudes - Alacant, Utiel-Requena i València-, a les quals se sumen els produïts a la zona de Beniarrés, al nord d'Alacant, i els de Sant Mateu, a la província de Castelló.

Amb el raïm monastrell i tempranillo, classes a les quals s'han incorporat a poc a poc la cabernet-sauvignon, la merlot i la syrah, s'obtenen a Alacant uns vins francs, molt afruitats, d'estructura mitjana i amb una tanicitat marcada. I amb el famós moscatell d'Alexandria, uns vins blancs ?secs o dolços? fragants i afruitats. En particular els moderns moscatells dolços de la Marina Alta són un orgull de la zona.

Un altre vi alacantí de qualitat és el fondellol, típic vi anyenc d'alta graduació, licorós, de tonalitat roja en nàixer i ambre després de la criança, que s'elabora a partir de raïm assolellat en canyissos i és ideal per a les postres. A Utiel i Requena, on triomfa el raïm bobal en companyia del tempranillo i altres varietats milloradores (cabernetsauvignon i merlot), s'obtenen negres i rosats molt actuals.

Vins rosats equilibrats i frescos, amb agradable pas de boca, i negres molt ben estructurats, saborosos i elegants, amb totes les característiques dels millors vins espanyols.

Tampoc no queden arrere els produïts en els 66 municipis que configuren la denominació d'origen València. Una àrea que comprén quatre subzones -Alt Túria, Clariano, Moscatell de València i Valentí- de clima mediterrani acusat encara que amb influència variable del mar, que també produeix blancs, rosats i negres molt agradables que gaudeixen de magnífica acollida en molts països europeus. Vins amb qualitat en ascens constant i que harmonitzen a la perfecció amb el variat receptari valencià.



Valora i compartix

mitjana: _____

No votes yet



Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.