

CONSEJO REGULADOR DE VINOS DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA VALENCIA

MEMORIA DE ACTIVIDADES

2019



[CR VINOS DOP VALENCIA Quart, 22- 4600 Valencia 96 391 00 96 www.dovalencia.info

1-INTRODUCCION:

El Consejo Regulador de Vinos de la DOP Valencia tiene como principal objetivo garantizar el origen y la calidad de los vinos amparados, controlando su producción, promocionando y difundiendo el conocimiento de sus vinos y fomentando su imagen de calidad y su consumo.

La defensa de los intereses de las más de 100 firmas a las que representa, favoreciendo diferentes iniciativas para alcanzar las más ambiciosas metas de calidad y prestigio, es otra de sus principales funciones.

2-ANTECEDENTES HISTÓRICOS:

La cultura vitivinícola de la demarcación geográfica de esta denominación de origen es ancestral, encontrando sus raíces en los fenicios, quienes introdujeron las primeras cepas de vino en nuestro territorio. A lo largo de los siglos, la actividad vitivinícola ha venido incrementando y consolidando su implantación en nuestra provincia, y consolidando extraordinariamente la comercialización de los vinos durante los últimos años.

3-LEGISLACIÓN:

Su origen se remonta a 1932, tras la aprobación del *Estatuto del Vino*, convirtiéndose en una de las denominaciones más representativas e históricas del sector vitivinícola nacional.

En 1957 se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador para los vinos de la provincia de Valencia, amparados por las Denominaciones de Origen "Valencia", "Utiel - Requena" y "Chestre"

Con fecha 16 de noviembre de 1976 aparece publicado en el B.O.E. El Reglamento de la Denominación de Origen Valencia y de su Consejo Regulador. El 20 de mayo 2011 se publica la orden 3/2011 con las últimas modificaciones del Reglamento.

4-DATOS TÉCNICOS:

El Consejo Regulador de vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia agrupa un total de 13.000 hectáreas de viñedo a lo largo de las cuatro subzonas sobre las que se extiende su demarcación territorial (Moscatel, Valentino, Clariano y Alto Turia), con cerca 7.000 viticultores inscritos.

Su producción media anual es superior a los 650.000 hectólitros de vino que se elaboran a partir de diferentes variedades de uva, algunas de ellas autóctonas, y cuenta con un total de 102 bodegas.

El sector vitivinícola representa un papel primordial en la economía de la provincia de Valencia, no tan sólo por su contribución a la generación de la renta en dicho territorio, sino también por lo que comporta a nivel sociocultural para muchos municipios que tienen en la viticultura una importante fuente de ingresos.

Los vinos amparados bajo la Denominación de Origen Valencia han de ser elaborados con uvas procedentes de las zonas de producción respectivas y de las variedades autorizadas, y en el marco de una adecuada técnica que les permite alcanzar sus peculiaridades características organolépticas, calificadas y controladas por el Consejo Regulador a través de sus servicios de auditores y panel de cata.

4.1- ZONAS DE PRODUCCIÓN:

ALTO TURIA

Comprende los municipios de Alpunte, Aras de los Olmos, Benageber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuejar. Su área geográfica se identifica con el punto más avanzado del Noroeste de la provincia de Valencia. Zona montañosa con soleadas laderas al mediodía, donde el viñedo se cultiva a altitudes que van de los 700 a los 1000 m. Proporciona unos vinos blancos brillantes, frescos, afrutados y aromáticos con una graduación alcohólica de 10 a 11°.

VALENTINO

Comprende los municipios de Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Liria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroi, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real de Montroi, Riba-roja de Turia, Torrent, Turís, Villamarchante, Villar del Arzobispo y Yátova.

Es la subzona más amplia y la que cuenta con una mayor variedad de vinos debido a la diversidad de suelos y climas.

Está situada en la parte central de la provincia de Valencia, comprendiendo las comarcas de Chiva, Hoya de Buñol, parte del Camp del Turia y de Los Serranos. Se cultiva el viñedo en altitudes que van desde los 250 hasta los 800 m. Los vinos producidos son blancos ligeros, afrutados y aromáticos de graduación entre 10,5 y 13° y tintos suaves y redondos de 11 a 14°. También se elaboran, a partir de la uva Pedro Ximénez, vinos rancios de color oscuro, con alta graduación alcohólica.

MOSCATEL DE VALENCIA

Comprende los municipios de Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroi, Montserrat, Real de Montroi, Torrent, Turís y Yátova. Se encuentra situada en la parte central de la provincia de Valencia, solapada con la subzona Valentino.

Son tierras cálidas y soleadas, con influencia del aire marino en las que vegeta perfectamente la variedad de uva Moscatel Romano, obteniéndose unos mostos naturalmente ricos en azúcar. Los métodos de elaboración están dirigidos a obtener un vino de licor con una graduación alcohólica mínima de 15° y un aroma particular, fluido y suave, propios de la variedad de uva.

También se utiliza en la elaboración de vinos secos y dulces de moscatel, vinos espumosos de gran prestigio, Petit Valencia; así como para potenciar los aromas de moscatel en otros vinos blancos.

CLARIANO

Comprende los municipios de Adzaneta de Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bélgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigànim, Benissoda, Benisuera, Bicip, Bocarent, Bolbaite, Bufalí, Castellón de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, Llosa de Ranes, Llutxent, Moixent, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ràfol de Salem, Sempere, Terrateig, Vallada y Xativa.

Se encuentra situada al sur de la Provincia de Valencia y está comprendida por los municipios situados en la totalidad de la comarca de La Vall d'Albaida y parte de la comarca de La Costera. El terreno es abrupto y ondulado, con altitudes que van desde los 400 hasta los 700 m. Los vinos producidos son blancos ligeros, pajizos y aromáticos de 11 a 13° y tintos color rubí, francos de nariz, de extenso aroma, sabrosos en boca y con graduación de 12 a 14°.

4.2-TIPOS DE VINO:

Los vinos amparados por la DO Valencia son los siguientes:

- Blancos, rosados y tintos
- Vinos de Licor
- Vinos espumosos aromáticos de calidad
- Petit Valencia
- Vinos de aguja

4.3- ALTITUD:

En el Alto Turia se cultiva el viñedo entre los 700 y 1200 m de altura, en la subzona Valentino entre los 250 y 800 m, en la subzona Moscatel a los 300 m aproximadamente y en la subzona Clariano el viñedo se cultiva entre los 400 y 700 m.

4.4- CLIMA:

El clima en el territorio de la DO Valencia se caracteriza, en líneas generales, por tener un clima mediterráneo con fuertes tormentas y aguaceros en Verano y Otoño. El régimen térmico oscila entre los 38°C. en verano y - 4°C. en invierno, situándose la media en unos 15°C. La pluviometría es de unos 500 mm. de media anual, con máximos en el periodo octubre - diciembre.

La insolación media es de unas 2.700 horas/año.

4.5 - EDAFOLOGÍA:

Subzona Alto Turia: Están representadas todas las edades geológicas entre el Cuaternario y los periodos más antiguos del Triásico. Cruza la subzona en sentido horizontal una franja de unos 6 km de anchura perteneciente al Triásico, extendiéndose sobre casi todo el municipio de Tuéjar y el tercio central del de Chelva.

Los materiales correspondientes incluyen desde arcillas abigarradas saliníferas y/o yesíferas hasta calizas dolomíticas. Mezclándose con este Triásico, y en las últimas terrazas fluviales, aparece el Cuaternario, representado por tierras arcillo-arenosas y gravas.

Las rocas madres de la subzona Alto Turia han evolucionado en superficie hacia suelos con horizonte de humus poco desarrollado y definido como suelo pardo-calizo sobre material consolidado, con la excepción de la franja central del Triásico próxima a Chelva, que ha formado un suelo con materiales calizos de tipo rendziniforme sobre margas abigarradas del Triásico.

Subzona Valentino y Moscatel: Geológicamente es más variada. La parte Este de la mitad inferior, tiene predominio del Mioceno con arcillas y margas y algunas calizas lacustres sustituidas en las vegas de los ríos por Cuaternario arcillo-arenoso. Se aprecia dentro de esta zona miocénica arcillas y arenas del Cretácico inferior. Al sur de la subzona aparecen calizas margosas y calizas compactas del Jurásico.

En la subzona Valentino, los Cuaternarios y Miocenos se han meteorizado en superficie, dando suelos con horizonte de humus poco desarrollado y calificados como suelos pardo o pardo-rojizo-calizos con horizonte de costra caliza. El Triásico de esta subzona ha evolucionado igual en el Alto Turia.

Subzona Clariano: En general existe un predominio del Mioceno sobre otras etapas. También aparecen los cuaternarios junto a los cauces de los ríos y manchas pliocénico-cuaternarias cerca de Ontinyent y moteados del Cretácico y Jurásico arbitrariamente distribuidos.

El Mioceno se ha transformado en suelo rendziniforme sobre margas calizas en unas zonas y en suelos pardos o pardo-rojizo-calizo, con horizonte de costra caliza y escasez de materia orgánica

4.6 -RELACIÓN SUELO/VIÑA

Se aprecia la mayor intensidad de asentamiento del viñedo en terrenos del Mioceno y Cuaternarios, transformados en suelos pardo o pardo-rojizos en unos casos y pardo-calizos en otros. Es denominador común de todos los suelos considerados la presencia de calizas y la escasez de humus en el horizonte superficial, características en principio favorables para la obtención de buenos vinos. Además carecen de horizontes impermeables, por lo que no hay problemas de drenaje.

4.7- VARIEDADES:

Tintas: Bobal, Bonicaire, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Forcallat, Garnacha, Graciano, Malbec, Mencia, Merlot, Monastrell, Mazuelo, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo y Tintorera.

Blancas: Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo, Malvasía, Merseguera, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Planta Fina de Pedralba, Planta Nova, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon Blanc, Tortosí, Verdejo, Verdil y Viognier.

5-RELACIÓN DE HECTÁREAS POR VIÑEDO:

MOSCATEL	3.170,51
MERSEGUERA	1.692,60
TEMPRANILLO -	1.604,17
TINTORERA (G.tinta + tintorera)	941,63
MONASTRELL	792,07
MALVASIA	703,60
PLANTA NOVA	422,21
MACABEO	383,41
CABERNET SAUVIGNON	367,40
MERLOT	282,22
SYRAH	235,94
TORTOSI	188,82
BOBAL	170,16
PLANTA FINA	147,32
PX	116,21
CHARDONNAY	89,41
CABERNET FRANC	90,33
SAUVIGNON BLANC	57,38
VERDIL	51,03
PETIT VERDOT	43,52
FORCALLAT TINTA	41,39
BONICAIRE	36,27
OTRAS- (no identificadas y mezcla) -	31,93
MARSELAN	27,10
GEWÜRZTRAMINER	23,59
MOSCATEL GRANO MENUDO	14,29
VIOGNIER	13,62
GRACIANO	9,77
FORCALLAT BLANCA	8,86
PINOT NOIRE	6,39
SEMILLON	4,98
MAZUELO	2,09
VERDEJO	1,45
RIESLING	1,00
TOTAL:	11.772,67
DERECHOS PLANTACION:	2.308,88
POTENCIAL VITICOLA TOTAL:	14.081,55

6- HISTÓRICO DE COSECHAS:

1986/1987	423.078
1987/1988	622.648
1988/1989	400.261
1989/1990	428.483
1990/1991	517.434
1991/1992	651.937
1992/1993	520.311
1993/1994	568.847
1994/1995	466.850
1995/1996	510.898
1996/1997	696.866
1997/1998	521.163
1998/1999	668.562
1999/2000	565.820
2000/2001	548.399
2001/2002	618.442
2002/2003	665.174
2003/2004	704.334
2004/2005	662.710
2005/2006	641.875
2006/2007	723.867
2007/2008	773.778
2008/2009	719.619
2009/2010	595.970
2010/2011	664.790
2011/2012	716.202
2012/2013	707.394
2013/2014	840.822
2014/2015	491.387
2015/2016	812.263
2016/2017	757.965
2017/2018	550.082

7- CLASIFICACIÓN POR AÑADAS:

1996	Muy buena
1997	Buena
1998	Muy buena
1999	Muy buena
2000	Excelente
2001	Muy buena
2002	Buena
2003	Muy Buena
2004	Muy Buena
2005	Excelente
2006	Excelente
2007	Muy Buena
2008	Muy Buena
2009	Muy Buena
2010	Muy Buena
2011	Excelente
2012	Muy Buena
2013	Buena
2014	Muy buena
2015	Muy Buena
2016	Excelente
2017	Muy Buena
2018	Buena
2019	Muy Buena

8- COMERCIALIZACION:

La comercialización de los vinos de las bodegas inscritas es uno de los ejes principales de la actividad de este Consejo Regulador.

En la actualidad la comercialización total de vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia se sitúa en 46 millones de botellas. En los últimos años se ha observado un incremento del embotellado frente al granel, tanto en el mercado interior como en la exportación, lo cual indica el buen trabajo realizado por nuestras bodegas en la comercialización de los vinos, y su consecuencia inmediata es el incremento de la cadena de valor.

El mercado exterior absorbe cerca del 70 por ciento de la comercialización total. En los últimos años se ha registrado un incremento del número de países a los que se exporta, cifra que se sitúa actualmente en un total de 70 destinos, siendo los más importantes por volumen: Alemania, Reino Unido, Bélgica y Holanda, con gran crecimiento en los últimos años de Japón, China, Estados Unidos y Rusia.

Respecto a las ventas en el interior, el 30 por ciento del vino comercializado se destina a este mercado.

La DOP Valencia es en la actualidad la denominación que ha registrado un mayor incremento en la comercialización de sus vinos en los últimos años, en lo que respecta al resto de DD OO de la Comunitat Valenciana.

Asimismo, se ha observado un incremento del embotellado frente al granel, tanto en el mercado interior como en la exportación, lo que indica el buen trabajo realizado por nuestras bodegas en la comercialización de los vinos, y su consecuencia inmediata es el incremento de la cadena de valor.

DATOS DE VENTAS POR AÑO:

AÑO	MERCADO INTERIOR (HL)			EXPORTACION (HL)			TOTAL GENERAL
	EMBOTELLADO	GRANEL	TOTAL	EMBOTELLADO	GRANEL	TOTAL	
1993	161.179	51.195	212.374	88.226	277.640	365.866	578.240
1994	141.003	45.866	186.869	93.866	188.916	282.782	469.651
1995	123.610	55.329	178.939	94.198	188.009	282.207	461.146
1996	146.741	48.741	195.482	132.015	269.077	401.092	596.574
1997	116.315	45.773	162.088	125.883	277.022	402.905	564.993
1998	100.917	62.301	163.218	166.719	297.604	464.323	627.541
1999	110.371	55.596	165.967	168.556	221.829	390.385	556.352
2000	88.635	52.034	140.669	183.590	198.882	382.141	523.141
2001	77.834	23.341	101.175	192.548	187.892	380.440	481.615
2002	76.263	39.182	115.445	170.098	186.218	356.315	471.760
2003	95.943	28.737	124.680	224.586	180.522	405.108	529.788
2004	126.626	56.409	183.035	226.917	205.713	432.630	615.665
2005	126.527	39.687	166.214	227.727	196.547	424.274	590.488
2006	128.436	35.113	163.549	227.421	175.936	403.357	566.906
2007	146.303	41.233	188.233	237.236	209.276	446.512	634.745
2008	145.303	20.974	166.277	229.333	198.004	427.337	593.614
2009	136.790	18.404	155.194	229.024	166.843	395.867	551.061
2010	146.178	26.627	172.805	227.878	138.936	366.814	539.619
2011	121.929	32.429	154.358	257.305	155.648	412.953	567.311
2012	121.232	39.867	161.099	271.220	139.876	411.096	572.195
2013	134.490	30.629	165.119	245.824	98.735	344.559	509.678
2014	118.138	33.067	151.205	258.306	98.445	356.751	507.956
2015	120.282	26.352	146.634	251.732	86.850	338.582	485.216
2016	137.402	25.622	163.024	250.758	97.432	388.190	551.215
2017	155.216	26.234	181.450	274.597	91.768	366.365	547.815
2018	131.455	21.743	153.198	224.515	50.182	274.697	427.895
2019	144.046	21.412	165.459	229.918	26.230	256.148	421.607

8. CERTIFICACION:

El CRDO Valencia consiguió en febrero de 2011 la acreditación en ENAC para certificar los vinos con DOP Valencia, lo cual supone una ventaja comparativa en el embotellado de vinos y concretamente en la exportación, siendo la primera Denominación de Origen española de mayor volumen que ha logrado este certificado.

La ISO 17065 es una norma europea que especifica los criterios generales que debe seguir un organismo de certificación de productos para que sea reconocido a nivel nacional, europeo e internacional, como competente y reconozca la fiabilidad de sus controles.

Esta acreditación representa una garantía sobre la seguridad y la calidad de los productos que se consumen. Un valor añadido que va dirigido a incrementar la confianza de los consumidores y que abre las puertas de nuestros vinos a nivel internacional

Nuestro Reglamento y Pliego de Condiciones ha sido revisado y aprobado por el Ministerio de Agricultura que no ha puesto ninguna objeción y por ENAC que también lo ha visto válido, además está en el grupo de estudio de la Comisión Europea.

La DO Valencia está acreditada para certificar cualquier Pliego de Condiciones de Vinos de España.

En el ejercicio 2019 la DO Valencia ha superado con éxito la auditoría anual realizada por la entidad certificadora ENAC.

9. FORMACIÓN:

En este apartado las actividades realizadas durante el ejercicio 2019 fueron:

- VII EDICION MÁSTER DE SUMILLER ESPECIALISTA EN VINOS VALENCIANOS -

La **Denominación de Origen Valencia** pone en marcha la **VII edición** de su **Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos**.

Profundizar en el **conocimiento del vino** y la **sumillería**, con visitas a grandes bodegas, **elaborar un vino propio** y diseñar una **carta de vinos**, son algunas de las actividades que se realizan en esta formación, pionera en nuestra **Comunidad**, impulsada por la DO Valencia.

Se trata de una iniciativa precursora que tiene como objetivo complementar la excelente formación con la que ya cuentan los Restauradores y Sumilleres de nuestra Comunitat, ofreciéndoles una especialización más profunda y amplia de los terruños, microclimas y variedades, de las distintas zonas de producción de la Comunidad Valenciana, a fin de definir la tipicidad de los vinos de cada una de las zonas de producción.



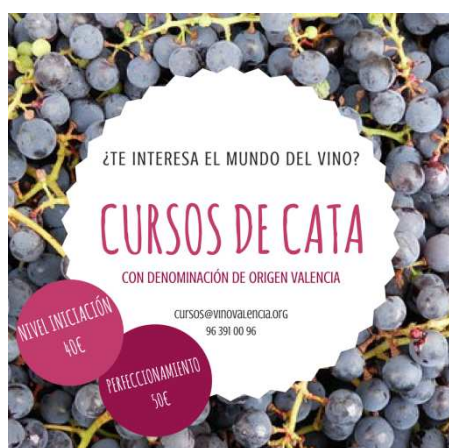
- CURSOS DE CATA - NIVEL INICIACIÓN Y PROFUNDIZACIÓN

La DO Valencia imparte durante todo el año estos 'Cursos de formación sobre el Conocimiento del Vino'. Se trata de una formación abierta al público, que tienen como objetivo difundir el conocimiento del vino y promocionar su calidad. Constan de dos fases: 'Curso de Iniciación a la Cata/Nivel 1' y 'Curso de Profundización/Nivel 2, con sesiones teórico-prácticas basadas en la experiencia directa

El curso de Iniciación está dirigido a todas aquellas personas interesadas en el mundo del vino y que no tienen conocimientos previos en la materia. El principal objetivo de este nivel es que el alumno aprenda la metodología de la cata, además de otros conceptos básicos de Viticultura, Enología, así como de la conservación del vino. Se compone sesiones prácticas y teóricas, a través de las cuales podremos conocer las principales características de los vinos de la DO Valencia.

Respecto al nivel 2 o de Profundización, el alumno realiza una inmersión más profunda por lo que es conveniente conocer la metodología de la cata, ya que tras una pequeña introducción teórica para revisar los principales conceptos, el curso se centra en el terreno de la cata, tanto con la presencia de vinos nacionales como internacionales. Además a partir de 2020 este curso estrena nuevo programa, aportando una mayor dinámica a esta formación.

Cada uno de los cursos, que se realizan en nuestra sede (Quart, 22 -46001 Valencia), se compone de cuatro sesiones independientes entre sí, de dos horas de duración, en horario de 19:30 a 21:30 horas



Los cursos de cata de la DO Valencia cierran 2019 con más de 300 alumnos formados



Crece el interés del público por el conocimiento y la cultura del vino

-LUNES DE CATA- FORMACIÓN PARA PROFESIONALES

Se trata de una **formación** que tiene como objetivo dar a conocer a los restauradores, responsables de compras, enotecas, sumilleres, así como los alumnos que han pasado por nuestro máster, las diferentes novedades de las bodegas de la DOP Valencia. Las peculiaridades y características de los diferentes tipos de vinos elaborados en esta denominación, ofreciéndoles un conocimiento más profundo y amplio de los mismos.

Durante 2019 se han impartido diferentes jornadas en nuestra sede (C/ Quart, 22- Valencia), los lunes, de 10.00 a 12.00 horas, en las que los profesionales tuvieron la oportunidad de conocer y degustar una amplia selección de nuestros vinos, procedentes de las diferentes subzonas de producción de esta DO: Alto Turia, Clariano, Valentino y Moscatel, así como conocer de cerca las novedades y añadas que salen al mercado.

LUNES DE CATA

Para profesionales



-CATAS PARA TURISMO DE CRUCEROS

Las catas de vino de la Denominación de Origen Valencia se han convertido en una actividad referente para los turistas de cruceros de lujo que hacen escala en nuestra ciudad.

Procedentes diferentes compañías de alto nivel como Aegean Odissey, Regent Seven Seas Cruises, Oceanía Cruises y TUI Cruises, los turistas de cruceros que nos visitan son principalmente norteamericanos, canadienses y australianos, esta actividad se ha consolidado como un escaparate excepcional para promocionar nuestra amplia y variada oferta de vinos.

La DO Valencia viene desarrollando desde 2011, un atractivo programa de catas de vino en las que, de una forma amena y didáctica, descubren los diferentes vinos que se elaboran en nuestra DO; blancos de la subzona Alto Turia, tintos de Valentino y Clariano, así como diversos vinos elaborados con la variedad más representativa y emblemática, la Moscatel de Alejandría



- JORNADAS TÉCNICAS DO VALENCIA

La **DO Valencia** realiza todos los años sus Jornadas Técnicas, en las que se abordan diferentes cuestiones de actualidad del sector vitivinícola.

En 2019, se celebró la **XX edición**, en un encuentro en el que se trataron conferencias de gran interés, congregando a más de un centenar de profesionales del sector vitivinícola. Tras las jornadas, se procedió a la entrega de las distinciones de la DO Valencia.

PROGRAMA:

- 10:30 – 10:45 Bienvenida
Cosme Guàrdia, Presidente DOP Valencia
- 10:45 – 11:00 Presentación
Salvador Manjón, Director La Semana Vitivinícola
- 11:00 – 11:45 La poda para asegurar el futuro de la viticultura.
Tecnología y tradición, dos vías que deben trabajar unidas.
Marco Simonit, Simonit&Sirch
- 11:45 – 12:30 Atraerse al consumidor. Tipos, variedades y mensajes a utilizar
Juan Park, WineIntelligence
- 12:30 – 13:15 Ciberseguridad en las bodegas
Pilar Blasco
- 13:15 – 14:00 Entrega Distinciones de la DOP Valencia
 - Distinción especial
 - Viticultora veterana
 - Joven viticultor
- 14:00 – 15:30 Cocktail y degustación vinos DOP Valencia



-CATAS MILLENIALS

Atraer a un **público más joven** para introducirlos en la **cultura del vino**, fomentando un consumo siempre responsable, es el principal objetivo de las **Cata Millenials**, que se imparten en la **DO Valencia**.

Estudiantes de diferentes Escuelas de Formación, Escuelas de Idiomas y Grados Superiores de diversos IES de Valencia, de edades comprendidas 20 y 35 años, han participado durante este año en este tipo de catas personalizadas, en la que han podido conocer más de cerca las variedades, las zonas de producción, las bodegas, así como los principales tipos de vinos, que se elabora bajo el sello de la DO Valencia.



En la catas, dirigidas por enólogos de la DO Valencia, se degustan vinos con un perfil más orientado a este tipo de público: blancos y tintos jóvenes y ligeros; vinos de aguja y espumosos.

Los alumnos aprenden sobre la **cultura del vino** de una forma divertida y amena, al tiempo que descubren las variedades y degustan los excelentes **vinos** elaborados en nuestra tierra.

10-PROMOCION:

MERCADO NACIONAL

Durante 2019 la DO Valencia ha participado en diferentes eventos de promoción en colaboración diferentes empresas e instituciones, para dar a conocer y fomentar el consumo responsable de sus vinos

-CLUB FINANCIERO GÉNOVA, FUNDACIÓN CONEXUS

La Denominación de Origen Valencia celebró un showroom organizado por la Fundación Conexus Madrid-Comunitat Valenciana, en el Club Financiero de Génova, de Madrid. Un total de 25 bodegas adscritas a la DO Valencia participaron en este evento, dando a conocer sus vinos más exclusivos, a los más de 300 invitados entre los que se encontraban empresarios y directivos de la Comunidad Valenciana y Madrid, así como otros representantes de colectivos empresariales y medios de comunicación, destacados de la capital.



La Baronía de Turís, Baldozar 923, Bodegas Hispano-Suizas, Bodega de Moya, Anecoop Bodegas, Bodegas Vegamar, Casa Los Frailes, Bodegas El Villar, Bodegas Mitos, Bodegas Sierra Norte, Clos CorVÍ, Bodegues i Vinyes La Casa de las Vides, Bodega Bruno Murciano, Bodega El Angosto, Bodegas Enguera, Bodegas Godelleta, Clos de Lôm, Vinya Alforí, Vicente Gandía Pla, Casa Lo Alto- La Comarcal y Bodegas Arráez, son las firmas que estuvieron presentes ofreciendo sus vinos, que una vez más, sorprendieron a los asistentes por su singularidad y su personalidad. El evento contó además con una exquisita degustación de diversos arroces elaborados por expertos cocineros, de la mano de la Denominación de Origen Arroz de Valencia.



Esta iniciativa, en la que contamos con el apoyo de la Fundación Conexus, se enmarca dentro una plan de actividades que se está llevando a cabo en Madrid, para dar a conocer las excelencias de los vinos adscritos a esta denominación, en lo que se apuesta por las variedades autóctonas presentes en las cuatro subzonas de producción, y que reflejan la tipicidad enológica del Mediterráneo.

-SALÓN DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA, DE LA GUÍA PEÑÍN



La **DO Valencia** estuvo presente en el **Salón de los Mejores Vinos de España**, que esta edición cumple su 20 aniversario y se celebrará los días 28 y 29 de octubre, en el recinto ferial de **IFEMA**, de Madrid.

Un encuentro en el que los vinos de la **DO Valencia** serán protagonistas de una excepcional cata, dirigida a profesionales, bajo el título: *Valencianos de origen, Mediterráneos de corazón*, que tendrá lugar el 29 de octubre a las 13:30 horas, en el aula de cata del Pabellón 2 de IFEMA.

- SALÓN DE VINOS ESPECIALES, DE VEREMA

Los mejores espumosos y dulces de la DO Valencia estuvieron presentes en la 4 edición de Salón de Vinos Especiales, organizado por Verema y congregó a cerca de un millar de personas, interesados en probar y disfrutar de este tipo de vinos.

Bodegas Reymos, Bodegas Vegamar, La Baronía de Turís, Bodegas Murviedro, Bodegas Godolleta, Bodegas Enguera, Vicente Gandía, Bodegas Valsangiacomo y Casa Los Frailes, son las bodegas que participaron con la finalidad de fomentar el conocimiento y consumo de estos vinos, que suponen una alternativa para un consumidor que busca una oferta enológica diferente, atraído por un producto de calidad.

Profesionales del mundo del vino y la gastronomía así como medios de prensa y consumidores finales, se dieron cita en este salón que tuvo lugar en el Hotel Las Arenas de Valencia, y que abrió las puertas de su showroom a las 12.00 horas y se prolongó de forma ininterrumpida hasta las 9.00 de la noche.

PROMOCION MERCADO LOCAL

-XV EDICIÓN DE LA NOCHE DEL VINO

Cerca un millar de profesionales arroparon la **XV edición Noche del Vino de la DO Valencia**, en un encuentro en el que las bodegas sedujeron al público con una amplia gama de vinos, elaborados con variedades autóctonas y mediterráneas.

El emblemático Palau de Les Arts fue un año más, el lugar escogido para esta tradicional cita del vino, dirigida al sector profesional de la **restauración, hostelería, comercio**, tiendas especializadas y medios de comunicación, que tiene como objetivo promocionar los vinos adscritos a esta denominación, dando a conocer su amplia y diversa oferta. De este modo, las cerca de 40 bodegas que participaron este año acudieron con interesantes y sorprendentes propuestas vinícolas.



Durante este encuentro se vivieron momentos muy emotivos con la entrega de diversas distinciones a diversos establecimientos y entidades, que han apoyado la promoción del vino adscrito a esta denominación de origen. Los galardonados fueron

El Restaurante **L'Alquería del Brosquil**, por la Mejor Carta de Vinos con DO Valencia; la tienda especializada **Siente Valencia**, regentada por Gonzalo Giménez, el sumiller Raúl Calatayud Costa, del restaurante **La Ceba Vieja**, y la enóloga de Bodegas Vegamar, **Mari Paz Quilez**, galardonada con la **Medalla de oro al mérito vitivinícola**, fueron los protagonistas de las distinciones que entregó la DO Valencia, de manos de su presidente **Cosme Gutiérrez**, que estuvo acompañado por el secretario autonómico, Francisco Mulero .



Las bodegas premiadas por ASVASU con los **Distinguidos Valencia 2019**, los alumnos del VI Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos fueron, junto a los Embajadores 2018, los otros protagonistas de esta mágica noche.



Asimismo, los alumnos que cursaron la VI edición del **Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos**, pudieron recoger su diploma durante esta gala del vino, en la que también se quiso reconocer la gran labor de **los embajadores DO Valencia 2018: Héctor Oltra, compositor, director de orquesta e investigador musical**, embajador de la variedad Moscatel; **Reyes Martí, pirotécnica y diseñadora de espectáculos pirotécnicos**, embajadora de la variedad Monastrell y **Pepe Carbonell, campeón del mundo y de España de kárate kata**, embajador de la Merseguera.



-JORNADAS DIVULGATIVAS, EN COLABORACIÓN CON AVE

La DO Valencia ha participado durante 2019 en las Jornadas de divulgación organizadas por la **Asociación Valenciana de Enólogos, AVE**, que se celebraron el 13 de abril y el 30 de noviembre, sobre las variedades **Moscatel** y **Monastrell**, respectivamente

Durante las jornadas que tuvieron lugar en bodegas adscritas a la DO Valencia se impartieron interesantes conferencias en torno a estas variedades de uva, acompañadas de catas monográficas con vinos de estas variedades.



-FERIA MENJAT MELIANA

La DO Valencia participó en la II Setmana Gastronómica “Menja’t ‘Meliana”, que tuvo lugar del 18 al 24 de febrero. Una iniciativa, organizada por el **Ayuntamiento de Meliana**, a través de la Regiduría de Agricultura, con el objetivo dinamizar la hostelería local y poner en valor los **productos de proximidad**, entre los que se encuentran nuestros Vinos de la DO Valencia .

En esta segunda edición se incorporó como novedad el “**I Concurso de Paella de Fetge de Bou**”, donde participaron 20 restauradores con un gran palmarés en el panorama gastronómico, y donde la DO Valencia patrocinó el 2º premio, que recayó en el Restaurante Avenida 2.0, de Masamagrell.



-TASTARROS 2019

Los vinos de la DO Valencia participaron en el TASTARROS 2019 donde tuvieron una excelente acogida, que se celebró los días 13 y 14 de abril, en la Plaza del Ayuntamiento de Valencia.

Un evento en el que se pudo disfrutar de excelentes maridajes de arroz y vino, y donde participaron distinguidos restaurantes de nuestra ciudad elaborando diferentes tipos de arroces.

La DO Valencia dio a conocer más de 50 referencias en su stand de Vinos DO Valencia, donde presentó las últimas añadas y referencias más frescas y mediterráneas. elaboradas con variedades de Merseguera, Malvasía, Moscatel, Monastrell, Verdil, Tintorera.

En definitiva una amplia selección de nuestros vinos, elaborados con variedades autóctonas y más representativas de esta denominación.



13 i 14 d'abril
Plaça de l'Ajuntament
Gastronomia · Concerts · Cultura · Tradició
València

-MISIÓN INVERSA MASTER OF WINE- SARA JANES EVANS

La DO Valencia organizó en el mes de julio una visita con a **Máster of Wine** y experta en vinos españoles, **Sarah Janes Evans**, para darle a conocer más de cerca las subzonas de producción que conforman esta denominación de origen.

Durante su visita la experta en vinos hizo un amplio recorrido por el **Alto Turia** y el **Clariano**, con parada en algunas de las bodegas más emblemáticas.

Por último, la Máster of Wine cerró su visita con una cata en la que estuvieron presentes alrededor de 50 referencias de las distintas firmas elaboradoras de la DO Valencia.



-SHOWROOM PRENSA ESPECIALIZADA DE MADRID

El Consejo Regulador de Vinos de la DO Valencia acogió en marzo 2019 la visita de un grupo de reconocidos **periodistas de Madrid**, especializados en vino, a quienes se les ha organizado un intenso programa, con el objetivo de que pudieran conocer más de cerca los vinos de la DO Valencia, y disfrutar al mismo tiempo, de la excelente gastronomía de Valencia, así como de una de sus fiestas más relevantes: **las Fallas**.

De esta forma unimos **vinos, cultura y gastronomía** en una intensa jornada, con la organización de un showroom de nuestros vinos procedentes de una treintena de bodegas, que finalizó con una comida en la sede de la DO Valencia, con la colaboración de la **DO Arroz de Valencia**, y el chef del **restaurante Rioja**, de Benisanó, quien elaboró, en directo un menú con el arroz como protagonista, acompañado de otros productos típicos valencianos.



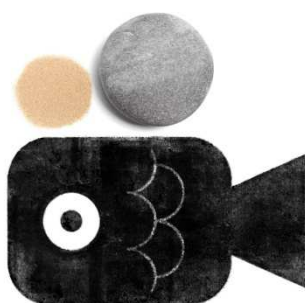
-34ª MOSTRA - CINEMA DEL MEDITERRANI

El Consejo Regulador de la DO Valencia ha patrocinado la 34 edición de la Mostra de València- Cinema del Mediterrani, que se celebró del 24 de octubre al 3 de noviembre, en la capital de Turia.

Los vinos adscritos a esta denominación fueron los protagonistas en las galas de inauguración y clausura, así como diversos eventos que se desarrollarán dentro de la agenda oficial de este festival de cine, tras el convenio suscrito por ambas entidades, con el objetivo de difundir el gran potencial de la cultura mediterránea, de la que también forman parte los vinos .

Se trata de una excelente oportunidad de conocer y promocionar nuestros productos a través de una cuidada selección de vinos de blancos, tintos y espumosos con **DO Valencia**.

En esta ocasión, el **Teatro Principal de Valencia** fue el escenario elegido, donde la DO Valencia contó con un espacio exclusivo, en el que se ofrecieron nuestros vinos al público invitado, mostrando su gran riqueza, personalidad y amplia variedad.



34 Mostra de València

Cinema del Mediterrani
24 oct. — 3 nov. 2019
#LaNostra



Asimismo los vinos de la DO Valencia estuvieron presentes en la gala de entrega de los **Premis de L'Audiovisual Valencia** que se celebró en Castellón en el mes de noviembre



- GASTROPLAN VALENCIA

La DO Valencia ha participado durante 2019 en dos ediciones del **GASTROPLAN VALENCIA** para acompañar los menús gourmet, de algunos de los restaurantes top de nuestra Comunidad, por un precio de 35 euros.

Una iniciativa organizada por el diario Las Provincias, en la que público pudo disfrutar de una excelente gastronomía con cocina de producto, de mercado o mediterránea, acompañada de una selección top de nuestros Vinos DO Valencia

En la primera edición que se celebró en el mes de abril, las bodegas participantes fueron Celler del Roure, Bodegas Vegamar, ViticultoresNelleman; ClosdeLôm; Bodega Rafael Cambra y Bodegas Murviedro- Casa Lo Alto

En la segunda edición celebrada en el mes de octubre, participaron las bodegas : Murviedro, Vegamar, Javier Revert Viticultor, Los Frailes y Bodegas La Viña-Aneccop



LOS MENUS

GASTROPLAN

PRECIO DEL MENÚ 35€

Menú individual

- Tartar de atún
- Lamparón, cocido de Wagyu y jugo de tomate.
- Caldoso de pavo con guiso de maní y maíz rojo.
- Bacalao black cod.
- Risotto negro y verduras de temporada.

Postre Turrón de sí vendó.

Menú principal

- Tartar de atún
- Cecina de Wagyu
- Orejeta de Wagyu.
- Abrós de saguna Kibuyaki
- Black Angus al horno

Postre Turrón de sí vendó.

Vinos

- De Bodegas Murviedro: Audencia Fresa Verde (tinto), y Sencia Merseguera (blanco).

Vinos de Clos

Entrantes

- Salmón en sartanes de pulpo, pimienta y vidua.
- Corte de filete y pan de espelta.

Principal

- Pescado marino de pincho con arroz y ajo de bogasa, maní de verde y su ragout.
- Casa Salmón al caramelo y la mozzarella de Dijon.

Postre

- País con chocolate, aceite y sal.

Vinos

- Javier Revert Viticultor: Carmen (tinto) y Miravalles (blanco)

Vinos

- Vinos La Viña-Viña del Puerro nº 11 (tinto), Bodega Clos de Lôm: Malvasía (blanco).

Charo Viticultor

Apertivo

- Carpetón en borbón a la sal (preparación tradicional)
- Tortita de filete de pan de crust al Armagnac, con confitura de cebolla roja.

Principal (La elegit)

- Bonafé bouillabaisse e filete de lubina cocida y ahumado con langostinos, espárragos, arroz pilaf y salsa rougaille.

Postres (La elegit)

- Carpes asados flambeados con Grand Marnier
- o a su vez con su helado de vainilla.

Vinos

- Bodega Vegamar: Hazienda de Syrah (tinto) y Hazienda de Merseguera (blanco).

Vinos

- Los Frailes: Trilogía (tinto) y Bodega Celler del Roure: Culleres (blanco)

Apertivos

- Ancóns de Santillón, boqueño maridado y caviar.

Entradas

- Septa escabellada con sus bombones de mar.
- Tajadón relleno en su tinta
- Escalivada casera de queso de servitana y bobaru.

Platos

- Osito de cocincha con helado de bacalao
- Tortura, polenta y pimientos confitados.
- Escalivada casera de queso de servitana y bobaru.

Postre

- Mousse de queso blanco y fresa de la gestión.

Vinos

- Vinos La Viña-Viña del Puerro nº 11 (tinto), Bodega Clos de Lôm: Malvasía (blanco).

Las Provincias repite Gastroplan para los amantes de la alta gastronomía

Sea el equipo perfecto. Marce en búa y Ferrando en los espárragos. En sus propuestas se encuentran un delicioso crústico basado en el producto y en los guisos realizados. Se ofrece de arroz en su salsa de los mejores de la ciudad de Valencia. Era solo Ferrando quien ganó el 2º premio en el Concurso Internacional de Puesto Valenciano, celebrado en la localidad de Sueca el pasado 13 de septiembre, resultando así que participó en los puestos destacados.

Como en anteriores ocasiones, la Denominación de Origen Valencia (DOV) ha colaborado con LAS PROVINCIAS en la selección y oferta de los vinos que acompañan los menús de las cinco restaurantes, con el deseo de dar a conocer los vinos de nuestra tierra.

- CATA DE SOLIDARIDAD ROTARIA

La Cata de Solidaridad Rotaria, es una iniciativa del Rotary Club Valencia Centro, en la colabora la DOP Valencia para elegir el Vino Solidario que se celebra, en la sede de la DO Valencia todos los años.

En 2019 el vino **Paradix**, de la **bodega Bebendos** (Ontinyent), ha sido elegido como **Vino Solidario** del año, tras la cata a ciegas realizada en el mes de septiembre.



-PATROCINIO EVENTOS DEPORTIVOS

Durante 2019 la DO Valencia acogió la presentación oficial de las regatas más importantes que se celebran en nuestra Comunidad:

Regata Calpe- Formentera- Calpe - Trofeo Peñón de Ifach, y la Regata 300 de Moraira- Millas, Trofeo Grefusa.

Con estos eventos la DO Valencia apuesta también por el mundo del deporte promocionando la calidad de sus vinos entre los aficionados a la vela



- RUTA DEL MARIDATGE EN GANDÍA

Se trata de una iniciativa organizada por la DO Valencia en la que unimos nuestros mejores vinos con la mejor gastronomía de la zona, creando un evento gastronómico muy atractivo para el público, con el objetivo de mostrar cómo se puede potenciar el sabor de los vinos y realzar el placer de degustarlos, si se acompañan de la tapa adecuada.



En 2019 los vinos la DO Valencia pone en marcha una nueva edición en la ciudad de Gandía para dar a conocer e incrementar la notoriedad de nuestros vinos de Valencia, a todo el público de esta importante localidad valenciana.

En esta nueva edición que se celebra del 28 de noviembre al 8 de diciembre, se han sumado un total de 30 de los mejores bares de tapas de este municipio, y que nos deleitarán con sus tapas gourmet acompañándolas de una copa de vino de la DO Valencia.

Cabe recordar que en 2016 la DO Valencia puso en marcha en la ciudad de Valencia, la primera edición de este reto con la colaboración de una treintena de locales de las zonas emblemáticas, y hasta el momento se han celebrado un total de cinco ediciones, en las que los amantes del buen vino han tenido la oportunidad de conocer y disfrutar nuestros vinos, acompañándolos de exquisitas combinaciones culinarias.

Una iniciativa que ha logrado consolidarse ya, en la ciudad de Valencia, dada la excelente acogida y la elevada participación por parte del público, en todas las ediciones.

Calendario de los retos celebrados en Valencia :

2016

I edición, celebrada del 22 de febrero al 4 de marzo, participaron una treintena de locales de Ruzafa, Ciutat Vella y l'Eixample.

II edición, tuvo lugar del 15 de junio al 1 de julio y colaboraron establecimientos de los Poblatos Marítims, Aragón y Ruzafa.

2017

III edición, se celebró del 29 de marzo al 9 de abril de 2017, en las zonas de Ruzafa, L'Eixample y Ciutat Vella.

2018

IV edición, en los meses de febrero y marzo, donde se sumaron 30 **restaurantes** de la ciudad, organizados en 3 circuitos por los barrios más de moda de Valencia, como son **Ruzafa, Ciutat Vella y Blasco Ibáñez**

V edición, que tuvo lugar del 19 de noviembre al 2 de diciembre y en el que se sumó otra zona emblemática de nuestra ciudad como es Cánovas

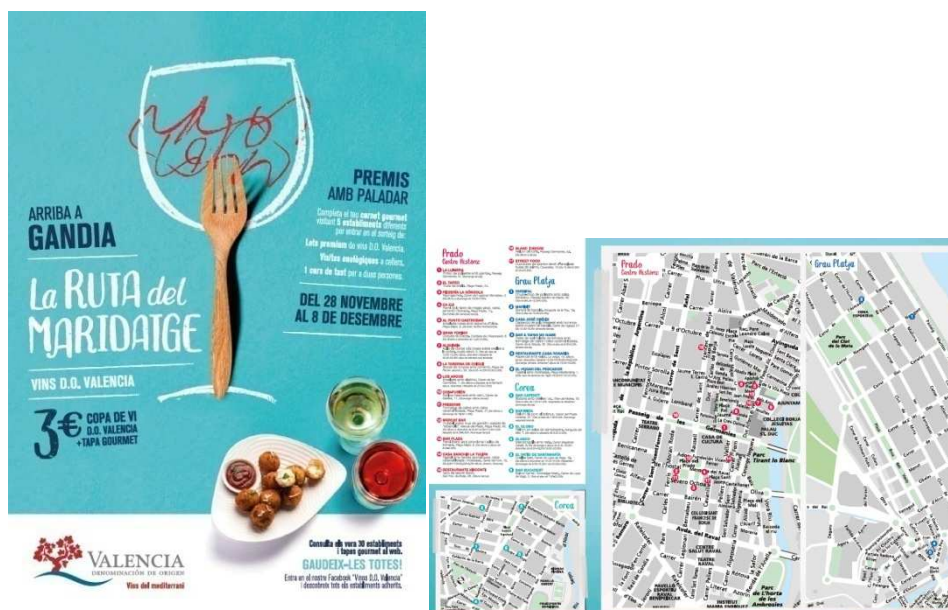
Premios con paladar

Con la finalidad de hacer aún más atractivo este reto, animando al público a participar, hemos creado los llamados Premios con paladar, donde los participantes tienen la oportunidad de ganar magníficos premios, a través de un sorteo

(Fin de semana enológico para dos personas, cursos de cata y lotes de productos)

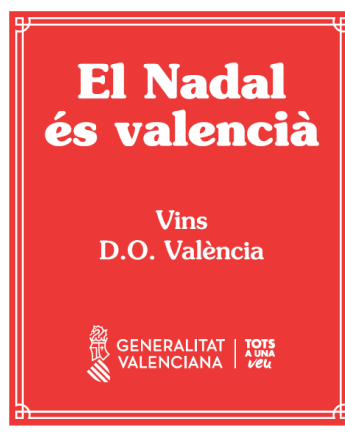
La dinámica para entrar en el sorteo es muy sencilla; los clientes tienen que recoger, en cualquier establecimiento participante, un **carnet gourmet**, que debían rellenar visitando cinco locales diferentes adheridos a la campaña.

Las redes sociales también juegan un papel importante en esta nueva edición. A través del Facebook e Instagram de Vinos DO Valencia.



-CAMPAÑA EL NADAL ES VALENCIÀ

Los vinos de la DO Valencia protagonizan diversas actividades dentro de la Campaña El Nadal es Valencià, impulsada por la Generalitat para promocionar los productos valencianos durante las fiestas navideña



PRESENCIA EN FERIAS

-FERIA FENAVIN 2019

Del 7 al 9 de mayo, la DO Valencia participó en una nueva edición de FENAVIN. con un total de 25 bodegas que estuvieron presentes en esta nueva edición, que se celebró en Ciudad Real.

Un certamen en el que las firmas presentaron sus novedades y nuevas añadas a los más de 2.000 compradores, que dieron cita procedentes de casi cien países”.

Bodega Los Pinos, Bodega El Angosto, Bodega Vegamar, Bodegas Valsangiacomo, Bodegas Arráez, Bodegas El Villar, Celler Del Roure, Bodega Los Frailes, Clos de Lom, Bodegas J Belda, La Baronía de Turís, Viticultores Lo Necesario- Neleman, Aranleón, Bodegas Enguera, Casa Lo Alto, Casas de Moya, Vicente Gandía, Coop. de Ontinyent, Baldozar 923, Clos Corví, Pago Casa Gran, Bodega Godelleta, y Anecoop con Bodegas La Viña y Bodegas Reymos son las firmas que acudieron con la DO Valencia. Además este año la DO Valencia incorporó en su stand un **Túnel del Vino** donde las bodegas dieron a conocer algunas de sus variedades más autóctonas. Cabe resaltar que la DO Valencia lleva participando desde la primera edición, por lo que sus bodegas se consideran “asistentes fundadoras”. De un total de cuatro bodegas que fueron en la primera edición, hemos pasado a ser casi 30 bodegas las que han asistido a esta edición.



-GASTRONOMA 2019

La DO Valencia participó un año más en la Feria Gastrónoma. Las bodegas más emblemáticas de la **DO Valencia** estuvieron presentes en este certamen donde participarán con diversas **actividades**, para intensificar su promoción, dando a conocer su amplia y diversa oferta vitivinícola.

Los **vinos** de la **DO Valencia** protagonizaron un gran éxito en la **cata-maridaje**, que bajo el título: **Valencianos de origen, mediterráneos de corazón**, tuvo lugar el lunes 11 de noviembre

El enólogo y técnico de esta denominación, **José Manuel G. de la Cuadra**, enólogo fue el encargado de dirigir esta cata, que se realizó dentro del espacio **Wine Experience** y en la que se presentaron cinco referencias, para maridar con diferentes productos:

- Daniel Belda Verdil , de Bodegas J. Belda
- Micalet, de Javier Revert Viticultores
- Amatista Rosado, de Bodegas Reymos
- La Tribuna, de Bodegas El Angosto
- Valencian Sun, de la Baronía de Turís



A esta acción, se sumó la participación en el **Túnel del Vino** de más de 40 bodegas adscritas a la DO Valencia , con más de 200 referencias presentes, que se pudieron degustar durante los 3 días de celebración de Gastrónoma.



- II FERIA VALENCIANA DEL MOSCATEL, FIVAMOS

La DO Valencia ha estado presente en la II edición de la Fira Valenciana de Moscatell, FIVAMOS, un proyecto impulsado por el Circuito del Moscatel, que integran los municipios de **Cheste, Chiva y Godolleta**, y que este año se celebró del 11 al 13 de octubre, en el **Parque de las Artes, de Chiva**.

Se trata de una iniciativa que como objetivo potenciar el conocimiento de la uva Moscatel **de Alejandría** e incentivar el consumo responsable de los vinos que se elaboran con esta variedad, fomentando al mismo tiempo, el turismo local de los municipios que conforman este Circuito.

Anecoop Bodegas-Reymos; Bodegas Godolleta, La Baronía de Turís, Cherubino Valsangiacomo/Covibex, Vicente Gandía, Bodegas Altura y la Coop. Verge Pobre de Xaló, son las firmas que participaron en este nuevo certamen para mostrar al público asistente el gran potencial de esta magnífica uva y los excelentes vinos, que con ella se elaboran.

La presentación de esta nueva edición se celebró en la sede de la DO Valencia con gran éxito de convocatoria.



11-COMUNICACION

ENERO

-Las subzonas Alto Turia, Valentino y Moscatel, protagonistas del VI Máster de Sumiller, en su 3º y 4º módulo

La DOValencia acoge la presentación oficial de las 300 Millas A3 Moraira, Trofeo Grefusa

FEBRERO

-La Baronía de Turís fusiona tradición, origen, cultura y artesanía con su nueva mistela ValencianSun

-Promover la cultura del vino entre los jóvenes, objetivo de las Catas Millenials impulsadas por la DO Valencia

-Los vinos de Valencia se promocionan en la semana gastronómica de Menja't Meliana

-Los vinos de la DO Valencia, con los productos de L'Horta de Meliana

MARZO

-Los vinos de la DO Valencia protagonistas en el taller de cata de FIVIN, centrado en la importancia de un consumo moderado de vino, en la salud

-Preservar los derechos de los viticultores y defender sus intereses, objetivos de una DDOO

-El Tribunal Supremo no resuelve el recurso de las DOP Utiel-Requena y Alicante, y lo devuelve al TSJ para su resolución

-La DO Valencia organiza un showroom para periodistas especializados en vino

-Vuelven los Lunes de Cata, para los profesionales de Restauración

ABRIL

- Gran éxito de la presentación de los nuevos vinos de Clos de Lôm, en la sede de la DO Valencia
- Los vinos de Valencia vuelven a triunfar en el concurso de PROAVA
- Los vinos de la DO Valencia se suman al GASTROPLAN con restaurantes 'top'
- A.V.E celebra una Jornada temática sobre la Moscatel en colaboración con la DO Valencia
- Los vinos de Valencia triunfan en el TASTARROS 2019
- Vino y Arroz, protagonistas este fin de semana en el TASTARROS 2019
- Periodistas americanos especializados en vino se interesan por la DO Valencia
- La DO Valencia acoge una Jornada sobre los Nuevos libros contables de Impuestos Especiales
- El Congreso de Ciencias Gastronómicas acoge un maridaje con vinos DO Valencia

MAYO

- La Lista PARKER otorga 36 sobresalientes a los vinos de la DO Valencia
- Gran afluencia de visitantes en el stand de la DO Valencia, durante la Mostra PROAVA
- Una treintena de bodegas de la DO Valencia acuden a FENAVIN 2019
- La DO Valencia clausura la VI edición de su Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos
- La DO Valencia celebra la XV edición de su Noche del Vino
- Los Premios Vino y Mujer distinguen diez vinos de la DO Valencia

- ASVASU divulga la calidad de los vinos DOValencia con sus galardones “Distinguidos 2019”
- La DO Valencia acoge la presentación de la regata Trofeo Peñón de Ifach
- El Concurso Mundial De Bruselas Premia 17 Vinos De La Do Valencia
- La DO Valencia reúne a un centenar de profesionales del sector en sus Jornadas Técnicas
- La DO Valencia celebra el miércoles 15 de mayo la XX edición de sus Jornadas Técnicas
- Excelente acogida de los vinos de la DO Valencia en FENAVIN

JUNIO

- La escuela de idiomas Hispania acoge diversas catas con los vinos de la DO Valencia como protagonistas
- El reconocimiento del Alto Turia como reserva de la Bioesfera, por la UNESCO, contribuye a reforzar la proyección internacional de los vinos elaborados en esta subzona
- La DO Valencia acoge una cata específica para restauradores y sumilleres
- Sobresaliente para 46 vinos de la DO Valencia en Peñín 2020
- Los alumnos del VI Master de Sumiller reciben sus diplomas de la mano de la DO Valencia
- Cerca de un millar de profesionales arrojan la XV edición de la Noche del Vino

JULIO

- La Máster of Wine Sarah Janes Evans fascinada con el potencial de las variedades tradicionales de la DO Valencia
- La DO Valencia relanza su proyecto de la Rita del vino con diversas presentaciones en Titaguas, Godolleta y Onteniente.
- El Tribunal Superior de Justicia afirma: “la DO Valencia no pretende suplantar ni absorber las Denominaciones de Origen Utiel-Requena o Alicante”
- VII Máster Sumiller Especialista en Vinos Valencianos

AGOSTO

- Bodegas El Villar renueva su patrocinio con el Valencia Basket
- Bébetelo el verano con los blancos DO Valencia
- Vuelven los cursos de cata

SEPTIEMBRE

- Paradix de Bebendos, elegido Vino Solidario
- Cata Solidaria por una buena causa

OCTUBRE

- La DO Valencia en el Club Financiero Génova, de Madrid
- La II edición de FIVAMOS afianza el protagonismo de la uva Moscatel como dinamizador del turismo local
- El Moscatel de la DO Valencia protagonista en la II edición de FIVAMOS
- La DO Valencia presentará una cata singular en el Salón de los Mejores Vinos de Peñín

- La 34ª Mostra – Cinema del Mediterrani brindara con los vinos de la DO Valencia
- Apúntate al Gastroplan-Valencia y disfruta de una gastronomía y unos vinos Top
- La Fira del Moscatell cierra su II edición con una excelente acogida
- La singularidad de los vinos de la DO Valencia seduce en Madrid
- La Baronía de Turís afianza el salto cualitativo de sus vinos con nuevos reconocimientos internacionales
- La DO Valencia acoge la entrega de los galardones anuales, de la Guía de Vinos y Aceites 2019, de la Semana Vitivinícola
- La DO Valencia intensifica la promoción de sus vinos en GASTRONOMA 2019

NOVIEMBRE

- La DO Valencia presente en el Salón de los Mejores Vinos 2020, de Peñín
- La DO Valencia, única de la Comunitat que se incluye en el acuerdo histórico UE-China
- La DO Valencia organiza una cata para la Real Academia de Cultura Valenciana, con motivo del I Campeonato de Gol, celebrado en el Club de Golf Escorpión
- El Consejo Regulador de Vinos de la DO Valencia lanza su nueva campaña de promoción: valencianos de origen, mediterráneos de corazón.
- Crece el interés del público por el conocimiento y la cultura del vino
- Los vinos de la DO Valencia protagonizan un maridaje de éxito en Gastronomía 2019
- El Salón de Vinos Especiales reúne a los mejores espumosos y dulces de la DO Valencia

-Los cursos de cata organizados por la DO Valencia, que concluyen con cerca de 300 alumnos formados durante 2019.

-La comercialización de vinos espumosos de la DO Valencia crece un 15 por ciento en la última campaña

-La DO Valencia promociona sus vinos espumosos y dulces en el Salón de Vinos Especiales

DICIEMBRE

-La Máster of Wine, Sara Janes Evans, puntúa 10 vinos de la DO Valencia con sobresaliente, en DECANTER

- Los vinos de la DO Valencia participan en la campaña *El Nadal es Valencià*

-La DO Valencia y la Asociación Valenciana de Enólogos convocan una Jornada para poner en valor la variedad Monastrell

- Los nuevos cursos de cata incorporarán interesantes novedades