

POTENCIAL VITIVINÍCOLA DE LA MESETA REQUENA-UTIEL

Félix Cuartero García

INTRODUCCIÓN

El motivo por el que he realizado esta recopilación de datos sobre EL POTENCIAL VITIVINÍCOLA DE LA MESETA REQUENA-UTIEL es que de todos los trabajos que han llegado a mis manos, no he encontrado ninguno en el que apareciesen datos sobre bodegas tanto de cooperativas como de SATs y de empresas privadas del sector. Este trabajo se ha realizado durante los años 2014 y 2015, siendo tomados los datos de las distintas cooperativas, SATs y empresas.

Al sumar las hectáreas proporcionadas por las distintas bodegas se aprecian bastantes más hectáreas que las que oficialmente están censadas en el Consejo Regulador Utiel-Requena, por lo que se llegó a la conclusión de que en las empresas privadas todas las hectáreas que no son propiedad de las mismas, o sea las que se compran a los agricultores ya estaban recogidas en los datos que las Cooperativas me proporcionaron, entonces las hectáreas del Consejo y las de las empresas prácticamente coincidían.

La Meseta Requena-Utiel es el espacio geográfico formado por las siguientes poblaciones: Camporrobles; Caudete de las Fuentes; Fuenterrobles; Requena; Sinarcas; Utiel; Venta del Moro y Villargordo de Cabriel. Conforman el mayor, más completo, más antiguo y seguramente mejor conservado ecosistema vitivinícola. Es un mar de viñedos que suele producir de 150 a 151,5 millones de litros que la gran mayoría se comercializa a granel, aunque últimamente hay un auge de vino que se comercializa embotellado.

La tradición vitivinícola de la Meseta se remonta a la prehistoria, como lo demuestran los hallazgos que datan de la época Ibérica. Los últimos descubrimientos arqueológicos remontan el cultivo de la vid así como la elaboración de vino en la Meseta a inicios del siglo VI antes de Cristo. La vid y su cultivo, así como su elaboración y comercio están presentes en la Meseta desde hace 2700 años como acreditan los restos arqueológicos.

INICIO DE LA VITICULTURA EN LOS LAGARES RUPESTRES DE LA SOLANA DE LAS PILILLAS

La Solana de las Pilillas está situada en el margen derecho de la rambla de los Morenos cerca de la pedanía de los Duques, en el llano de Campo Arcís. Al pie de una ladera donde existen grandes bloques calizos desprendidos de la cima. Cuatro de estos bloques fueron excavados para ser utilizados como lagares.

La Solana de las Pilillas representa un lugar donde se documentan todas las etapas del proceso de elaboración de vino. Han sido encontrados todos los marcadores que indican la producción a escala comercial, semillas de uva, lagares para su pisado y ánforas para fermentar y transportar el vino.

Debido a los resultados de las excavaciones arqueológicas en el yacimiento y su entorno, ha recibido la declaración de Bien de Interés Cultural, en la categoría de *Zona arqueológica* en el año 2011, ya que constituye un conjunto arqueológico muy bien conservado, reflejo de la sociedad ibérica de la Meseta en sus primeras etapas de formación. La producción de vino en las Pilillas generó una cultura asociada que se ha perpetuado a lo largo de la Historia, en el que existen testimonios de producción desde sus inicios en el siglo VI antes de Cristo hasta la actualidad.

YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO DE EL MOLÓN DE CAMPORROBLES

La producción de vino en la Meseta ha quedado atestiguada también en el yacimiento de El Molón de Camporrobles, declarado como Bien de Interés Cultural con la categoría de *zona arqueológica* en el año 2013), donde se puede apreciar una cubeta con capacidad de unos 97 litros de mosto así como un altillo, donde se almacenarían las ánforas.

POBLADO IBÉRICO DE LOS VILARES DE CAUDETE DE LAS FUENTES

El yacimiento de Los Villares de Caudete de las Fuentes, en el que ubicaba la ciudad de Kelin, se han encontrado semillas de vid datadas en el siglo VI antes de Cristo, existiendo testimonios de un consumo de vino con muestras de ánforas.

EL ALFAR IBÉRICO DE LA CASILLA DEL CURA

Es un yacimiento arqueológico situado en el término de Venta del Moro. Los hornos se encuentran situados en una suave ladera orientada al SO, a una altitud de unos 900 m. elegido posiblemente por los alfareros por la proximidad a los lugares de aprovisionamiento de materias como la arcilla, agua y combustible, así como los minerales utilizados como desengrasante. Algunos fragmentos de ánforas encontrados en el yacimiento de la Solana de las Pilillas se podrían relacionar con la producción del alfar de la Casilla del Cura.

Así mismo existen restos esparcidos de la época romana por toda la Meseta, en Campo Arcís, Utiel, Caudete de las Fuentes y Vega de Requena, como ánforas y copas vinarias lo que nos permite suponer que el vino era elaborado y consumido por sus pobladores.

CONTINUIDAD DEL CULTIVO DE LA VID

La práctica del cultivo de la vid se demuestra por los documentos que existen en el Archivo Municipal de Requena en los que se hacen referencias vitivinícolas que se remontan a 1265, en el que Alfonso X El Sabio concede el fuero de Requena, donde se establece el nombramiento de los “Binadores”, así como guardianes de las viñas durante los tres meses anteriores a la vendimia. En 1479 se sigue insistiendo sobre los guardines de las viñas salvaguardando el cultivo de la vid y la elaboración del vino a la vez que se prohíbe la introducción de vino procedente de otros pueblos, lo que permite pensar que con normalidad la producción interna era suficiente para el autoconsumo del municipio. El primer aforo de viñas que se conserva en el archivo de Requena data de 1651. Es una especie de catastro con fines tributarios donde se recogen todas las parcelas de viñas del término y se indica el dueño o cultivador, superficie en peonadas y valoración de las mismas.

En la segunda mitad del siglo XIX con la fabricación de aguardientes en la Meseta la viticultura comienza su andadura comercial. Por entonces existían varias fábricas de alcohol tanto en Utiel (5) como en Requena (2), Venta del Moro y Caudete de las Fuentes (una en cada Municipio). A finales del siglo XIX con la aparición de oidium en los viñedos europeos y la posterior destrucción de los mismos por la filoxera, con la apertura de la carretera de las Cabrillas, la llegada del ferrocarril y con la desamortizaciones de terrenos de la Iglesia que propicia un cambio de la propiedad de la tierra da lugar al desarrollo vinícola de la Meseta. En pocos años la vid arrebató al cereal, el erial y al monte más de 50,000 hectáreas. A partir de 1854 los comisionistas catalanes y franceses, ven en los vinos de la Meseta un complemento para dar a sus vinos tanto color como fuerza a sus vinos, sin que a la vez se altere su sabor.

A partir de esta demanda de vinos tintos se inicia en la Meseta la vinificación en recipientes donde se realice tanto la fermentación como la maceración con los hollejos en recipientes conocidos como “trullos”. La forma más generalizada hasta entonces consistía en pisar las uvas a su llegada a la bodega sobre el suelo normalmente de piedra, construido con una leve inclinación lo que permitía que el mosto corriera hacia un extremo en el que se encontraba una pileta donde se recogía para su posterior traslado a los recipientes de fermentación.

La situación de las bodegas de esta época obedecía a la forma de vida de los agricultores-bodegueros, por lo que existían gran cantidad de pequeñas bodegas en

toda la Meseta, normalmente situadas dentro del casco urbano, ya que los medios de transporte eran lentos, así como en las casas de labor y en las propiedades de grandes terratenientes. Cada agricultor cosechero elaboraba su vino normalmente en su bodega. Los que no disponían de bodega, que eran una gran cantidad de medianos y pequeños agricultores, llevaban sus uvas a otra bodega en régimen de alquiler (maquila), o a entregarla en bodegas comisionistas, que se encargaban a su vez de la elaboración y comercialización a cambio de una comisión.

A finales de la década de los años 20 del siglo XX, se inició un movimiento Sindical Agrario en el que se promulgó la conveniencia de unirse los pequeños y medianos viticultores para elaborarse sus vinos con el fin de defender mejor el rendimiento de sus uvas. De este movimiento surgieron los sindicatos agrícolas: Utiel 1927; Requena 1935 Vinícola, Viticultores 1936 y San Antonio 1936 (después fusionada con la actual Cooperativa de Viticultores el Progreso) y Camporrobles 1936 (actual Cooperativa del Campo).

Posteriormente, gracias a la tenacidad de D. Pascual Carrión, se retomó el movimiento cooperativo y durante los años 1945-1965 se fundaron y construyeron veintinueve cooperativas, y una de 2º grado (Coviñas). Algunas están inactivas o desaparecidas como La Merced de El Derramador y Hortunas en el término de Requena y las Casas del Rey y Casas de Moya en el término de Venta del Moro.

En el año 1973 se construyó La Inmaculada de Casas de Eufemia y en el año 2003 se fundó y construyó la Cooperativa de Viticultores de Los Ruices. Entre los años 1974 y 2010 se fundaron un total de seis SATs de las cuales están en activo cinco.

Prácticamente todos los pueblos y la mayoría de las aldeas tienen su sociedad cooperativa. Actualmente existen en la Meseta treinta y dos cooperativas con una capacidad de 2.482.902 hl; que son poseedores además de 9.280 barricas con una capacidad de 20.898 hl, lo que hace un total de 2.403.500 hl. Cinco SATs con una capacidad de 45.745 hl, que poseen 814 barricas con una capacidad de 1.831,5 hl lo que hace un total de 47.576,5 hl y 65 empresas privadas con una capacidad de 1.223.161 hl que son propietarios de 28.823 barricas con una capacidad de 64.926,75 hl, lo que hace un total de 1.288.087,75 hl. Esto hace una capacidad total en la Meseta de 3.739.240,75 hl, lo que supone que existe doble capacidad de almacenaje que cosecha de vino en la Meseta. Poseyendo a su vez una capacidad de envejecimiento de 87.656,25 hl.

Es el territorio vitícola más occidental de la Comunidad valenciana, representa la masa de cultivo más extensa, homogénea y determinante de un paisaje propio, suma de diversidad sostenibilidad y sin fácil alternativa. Con historia, testimonios y valores económicos y sociales que le otorgan un carácter patrimonial.

No es conveniente confundir la Meseta “Requena-Utiel” termino más amplio que la denominación de Origen “Utiel-Requena”, que data de 1932, año desde el cual

Utiel tenía acreditada su denominación de origen y Requena lo hizo con posterioridad, añadiéndose a la de Utiel para formar una sola Denominación a la vez que aumentaba con la presencia de viñedos no protegidos, pasando a ser la masa más importante de viñedos amparados por una Denominación de Origen de la entonces Región Valenciana. Goza una unidad incuestionable que le da carácter, a la vez que la diferencia del resto de comarcas circunvecinas, tanto por su viticultura, como por sus tipos de vinos. Es un territorio de transición entre el litoral mediterráneo y la meseta castellana, situada en el interior de la Comunidad Valenciana. Presenta la forma de una pequeña meseta, - relativamente llana y uniforme - de perímetro circular y unos 45 km de diámetro. Bascula de NO-SE, entre los 900 y los 600 m de altitud, y de unos 1,700 Km².

El sistema orográfico pertenece al declive de la Cordillera Ibérica en su tramo oriental, con unos límites caracterizados por distintas sierras. Al norte la Sierra del Negrete, al este por una serie de cadenas montañosas que van perdiendo altitud; las Sierras del Tejo, la de Malacara y la de las Cabrillas. Al Sur la Sierra de Martes y el gran arco del río Cabriel y al Oeste el río Cabriel y la Sierra de Mira. Los suelos en su mayoría son de textura franca, en los que abundan, los terrenos de pendientes medias de cantos y gravas con un buen equilibrio de arena, limo y arcilla. Suelen ser alcalinos con elevada caliza total y activa, pobres en materia orgánica, fósforo y magnesio, lo que influye en las cualidades aromáticas de los vinos.

Las medias térmicas en Requena (700m) son de 6°C en enero y de 23°C en agosto (la media de los últimos 20 años 5,71° y 25,08°C) ganando dos o tres grados en Casas del Río (400m), la zona más cálida y perdiendo otros tantos en Camporrobles y Sinarcas (900m) las zonas más frías. Las precipitaciones para todo el conjunto oscilan en torno a los 400-450 milímetros (402,6 milímetros media de los últimos veinte años) repartiéndose en dos máximos en primavera y otoño.

Lo más representativo del paisaje y de la economía es sin duda el inmenso mar de viñedos de 34.122,21 has que cubre las tierras útiles del centro de la Meseta formando una masa compacta, y al que acompañan en las orlas marginales 14.800 has de almendros y 2.820 has de olivos y una amplia masa boscosa. El viñedo es una especialización comercial relativamente reciente ya que hasta mediados del siglo XIX no se produce la expansión del viñedo y la comercialización de sus vinos. Lo que define la comarca es la meseta, la cual ocupa toda la mitad central y NO de la comarca y no hay que entenderla como una superficie totalmente llana, sino con accidentes naturales que la dotan de personalidad. De entrada sus aguas se reparten entre dos cuencas; la del río Magro, al N y la de la rambla de Caballero, afluente del Cabriel al S. La parte que coincide con la cuenca del río Magro hay un predominio de depósitos cuaternarios, factor que se traduce en una mayor productividad de la tierra. Desde las altas cuencas de Camporrobles y Sinarcas bajan una serie de fértiles cañadas que acaban por confluir en Utiel.

Entre Caudete, Utiel y Requena el río Magro ha ido construyendo una serie de terrazas aluviales que dan lugar a la vega. Al Sur de la sierra Torrrubia, predominan las areniscas y conglomerados, que dan paso a una amplia banda de arcillas y margas, que siguen el curso de las ramblas, en esta zona son abundantes los llanos fértiles, como los Marcos-Las Monjas, Los Ruices, Campo Arcís, La Portera, y pequeños valles como el de la Albosa y del Magro de Hortunas.

LOS PUEBLOS DE LA MESETA Y BODEGAS DE SUS TÉRMINOS MUNICIPALES

CAMPORROBLES

Municipio situado en la esquina NO de la Meseta, con una superficie 8,92 km² ocupada el 51 %. Altitud 908 m. Los vientos dominantes son de Levante y Poniente y las lluvias se producen en otoño y primavera. Nieva en enero y febrero. Su economía es básicamente agraria con 2.064,3 has de viñedo, 9,90 has de cereales y 950 has de almendros en las solanas de las sierras. Las 2.064,3 has están distribuidos con bobal el 90,18 %; tempranillo el 4,133 %; garnacha el 0,56%; macabeo el 4,508%; planta nova (tardana) el 065%, messeguera el 0,125%; Cabernet Sauvignon el 0,406% y de merlot el 0,058%. La elaboración de vino se realiza en tres bodegas. Has de cultivo ecológico: 258,72 (12,53%).

DEL CAMPO DE CAMPORROBLES. S. COOPERATIVA. V

Constituida en 1936 como sindicato agrícola, en 1943 pasó a denominarse Cooperativa Agrícola Camporrobles, en 1945 Cooperativa del Campo y Caja Rural. Desde 1987 hasta la actualidad se denomina Cooperativa del Campo Camporrobles. Posee una capacidad de 117.552 hl. Tiene una masa social de 315 cooperativistas que son poseedores de 1.404 has de las cuales 1384 se cultivan en secano y 20 en régimen de riego por goteo repartidas de la siguiente forma: 166,28 en cultivo ecológico y 1.237,72 en cultivo convencional. Para el proceso de envejecimiento dispone de 33 barricas, con una capacidad de 74,25 hl. Embotella la marca Camporrobles (en sus modalidades de blanco, rosado, tinto y crianza) bajo el amparo de la DOP Utiel-Requena. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización.

SAT N° 1.143 SOLIDARIDAD

Constituida en 1974 como grupo de colonización y constituida en SAT en 1982. Posee una capacidad de 24.000 hl. Tiene una masa social de 31 cooperativistas que son poseedores de 252.3 has, todas ellas en cultivo de secano. Se dedica a: elaboración y comercialización. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena.

SAT N° 212 C.V. FUENTESECA

Posee una capacidad de 13.000 hl. Procesa la uva de 85 has de la firma en cultivo ecológico repartidas en 55 en secano y 30 en régimen de riego por goteo. Además procesa la uva de 55 proveedores con 323 has: 194 en cultivo de secano y 129 en régimen de riego por goteo. De ellas 7.44 has son de cultivo ecológico y las 315.56 restantes de agricultura tradicional. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización.

TOTAL CAMPORROBLES

Bodegas: 3

Total cooperativas: 1. Capacidad: 117.552 hl.

Total bodegas SATs: 2. Capacidad: 37.000 hl.

Total capacidad de Camporrobles: 154.552 hl.

Socios: 346.

Proveedores: 55.

Marcas DOP Utiel-Requena: 1.

Barricas: 33

Total has de bodegas: 2.064,3.

Total has secano de bodegas: 1.885,3 (91.33%).

Total has riego por goteo de bodegas: 179 (8,67%).

Total has de cultivo ecológico: 258,77 (12,53 %).

Todas las bodegas venden su producción a granel.

Bodegas que no hacen uso de la marca DOP Utiel-Requena: 1 y has que se procesan en la bodega: 252,3. Supone el 12,22% del municipio.

Has Catastro D O 1.954,11 de bodegas 2.064,3 Diferencia: 110,19 más.

Hay propietarios de otras poblaciones que traen sus uvas a la Cooperativa y a la SAT Fuenteseca.

CAUDETE DE LAS FUENTES

Municipio situado en el centro de la Meseta, a 771 m de altitud, con un término de 34,2 Km² y una superficie ocupada del 74 %. Es un término casi llano. Su base económica es la agricultura. El viñedo ocupa unas 1.461,87 has, cultivando además unas 550 has entre olivos y almendros El viñedo está repartido de la siguiente manera: bobal 83,38%; garnacha 1,948%; tempranillo 8,56%; macabeo 1,178; planta nova (tardana) 0,257%; royal 0,059%; Cabernet Sauvignon el 2,077%; Chardonnay 0,403% y merlot el 2,139% has de las cuales son de cultivo ecológico 288,7 (19,748%). La elaboración se hace principalmente en la Cooperativa Nuestra Señora de las Viñas. Además existe otra bodega de capital privado dentro de la población: Bodegas Iranzo.

NUESTRA SEÑORA DE LAS VIÑAS. COOPERATIVA. V

Constituida en 1.959. Posee una capacidad de 20.000 hl con una masa social de 96 cooperativistas que son poseedores de 1.300 has, todas ellas en cultivo de secano. Embotella con la marca Celin en las modalidades de rosado y tinto bajo el amparo de la DOP Utiel-Requena. Se dedica a elaboración y comercialización. El embotellado lo realiza en otra empresa.

BODEGAS IRANZO S L (IRANZO FIELDS SL)

Constituida en el año 1929, estando en funcionamiento hasta 1960, año en que paraliza su actividad hasta 1990, estando en actividad desde entonces. Posee una capacidad de 8.000 hl. Procesa la uva de 60 has de la firma en régimen de riego por goteo y en cultivo ecológico. Para el proceso de envejecimiento dispone de 200 barricas con una capacidad de 450 hl. Embotella con las marcas: Bodegas Iranzo Selección - Cañada Honda - Finca Cañada Honda - Tarantas – Vertus – Albero - Mi Niña - Finca Solano - Señorío de Solano – L'Ocell Rosado – Canyamel – Spartico. Utiliza el amparo de la DOP Utiel-Requena. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado.

Además existe un particular que embotella vino con la marca La Malquerida elaborado en Viticultores San Juan Bautista, coop sin D O.

TOTAL CAUDETE DE LAS FUENTES

Bodegas: 2.

Total cooperativa: 1. Capacidad 20.000 hl.

Total bodega particular: 1 capacidad: 8.000 hl.

Total capacidad: 28.000 h.

Total socios: 96.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 13 (de ellos 12 son ecológicos).

Total barricas: 200.

Total has de bodegas: 1.360.

Total has secano de bodegas: 1.300 (95,58%).

Total has riego por goteo bodegas: 60 (4,41%).

Total líneas de embotellado: 1.

La producción de la Cooperativa se vende a granel. hay un censo de 1.461,87. Has de las que se procesan en las bodegas 1.360. Diferencia de 161,87 menos. Hay propietarios que llevan sus uvas a otras empresas de la Meseta.

FUENTERROBLES

Municipio situado a 830 m de altitud, sobre una amplia cañada que baja de

Camporrobles hacia Caudete, franqueada por la sierra de la Bicuerca y la Atalaya del Sabinar al saliente y por el Cerro Pelado al poniente con una superficie de 49,2 Km² de la cual se ocupa el 63 %. Su economía es básicamente agraria: 1.481,67 has de viñedo y 862 has de almendros. Variedad bobal 80%; tempranillo un 14,6%; garnacha el 3,0%; macabeo 0.1%; royal 0,12%; cabernet sauvignon 1%; chardonnay 0,9% y Merlot 0,2%. Has de las cuales se cultivan en ecológico: 288,7 (19,75%).

COOPERATIVA VALENCIANA DE VITICULTORES SANTA RITA

Constituida en 1959 con capacidad de 85.000 hl y con una masa social de 170 cooperativistas, que son poseedores de 1.020 has, de las cuales se cultivan en secano 665 y en régimen de riego por goteo 355. De estas 200 son de cultivo ecológico. Actualmente elabora mostos azufrados. Se dedica a elaboración y comercialización. Actualmente no hace uso de la marca Utiel-Requena.

COOPERATIVA AGRÍCOLA VALENCIANA APÓSTOL SANTIAGO

Constituida en 1965 cuando una asociación de agricultores adquirió una bodega que estaba inactiva, la cual fue creada en 1867. Capacidad 18.860 hl y una masa social de 21 cooperativistas, que son poseedores de 240 has, de las que 204 se cultivan en secano y 36 en régimen de riego por goteo. De éstas, 88,7 son de cultivo ecológico. Actualmente elabora mostos azufrados y no hace uso de la marca Utiel-Requena. Se dedica a elaboración y comercialización.

NOEMI WINES S L

Constituida en 2010 con una capacidad de 80 hl. Procesa la uva de cepas viejas de 4 has en cultivo de secano. Para el envejecimiento dispone de 20 barricas con una capacidad de 45 hl. Embotella la marca Exuperio con el amparo de la DOP Utiel-Requena. Marca: Innato. Sin DO. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado artesanal.

TOTAL FUENTERROBLES

Bodegas: 3.

Total bodegas cooperativas: 2. Capacidad 103.860 hl.

Total bodegas particulares: 1. Capacidad 80 hl.

Total capacidad: 103.940 hl.

Total socios: 191.

Total barricas: 20.

Marcas de vino DOP Utiel-Requena: 1.

Marcas de vino sin DO: 1.

Total has bodegas: 1.260.

Total has secano bodegas: 869 (58,65%).

Total has goteo: 391 (26,39%).

Líneas de embotellado: 1.

Total has que se venden a otras bodegas: 221,67 (14,96%).

Las cooperativas no hacen uso en la actualidad de la marca Utiel-Requena. Venden su producción a granel

REQUENA

Municipio situado en la parte occidental de la provincia de Valencia, altitud 692 m, con una superficie de 815,54 Km cuadrados. El clima es continental semiárido con medias térmicas que oscilan entre los 6,2°C de Diciembre (mes más frío) y los 23,7°C de Julio (mes más cálido). Las precipitaciones arrojan una media de 452 milímetros, con dos picos en Primavera (132 entre Abril, Mayo y Junio) y en Otoño (150 entre Septiembre, Octubre y Noviembre) y un fuerte estiaje en julio (18 mm) y Agosto (22 mm). Las nevadas una o dos por año suelen tener lugar en Enero y Febrero, (a veces a mediados de Abril). En verano son frecuentes las tormentas con granizo.

Posee una superficie forestal de 50.000 has. La superficie cultivada es de 29.000 has que viene a suponer un 35 % del término repartidas en algo más de 2.600 explotaciones agrícolas, de las que 1,400 has son explotaciones inferiores a 5 has. En las extensas zonas de secano, donde el viñedo alcanza caracteres de monocultivo predominan las propiedades medias, siendo unas 1.100 las explotaciones agrarias. Desde 1995 han venido proliferando los pozos para el riego por goteo de las viñas tanto los grandes como los medianos y los pequeños cosecheros que se han agrupado en comunidades de regantes. Entre este tipo de riego y el riego a manta (de invierno) de riego por goteo 4.788,72 has y de riego a manta 1.115 has, por lo que 5.903,72 has reciben la bonificación del riego sobre un total de 15.873,22 has.

La elaboración de vino se elabora en 16 bodegas cooperativas; 2 SATs y en 39 de particulares (57 bodegas). La plantación del viñedo está repartido de la siguiente manera: bobal 66,55%; tempranillo 14,42%; garnacha 2,759%; macabeo 8,88%; parellada 0,043%; verdejo 0,002%; planta nova (tardana) 1,964%; garnacha tintorera 0,122%; merseguera 0,057%; royal 0,386%; cabernet Sauvignon 1,53%; Chardonnay 0,946% Merlot 1,13 ; Sauvignon blanc 0,301%; Pinot noir 0,197%; syrah 0,613%; cabernet franc 0,045% y de petit verdot el 0,015%.

2.187,60 has se dedican al cultivo ecológico (13,78%). 60 has se dedican a elaboración de vinos de pago (0,377%). 76 has se dedican a agricultura integrada (0,478%). La variedad más extendida es la bobal, de origen autóctono que se viene cultivando por lo menos desde la Edad Media (como demuestran las semillas encontradas en lo

que fue Convento de Carmen) por lo que está adaptada a los suelos y al clima local, siendo notoria su resistencia a la sequía. En los últimos treinta años se han plantado otras variedades: como tempranillo, garnacha y las extranjeras cabernet sauvignon, merlot, syrah, en tintas y las blancas como planta nova (tardana), Chardonnay, y sobre todo Macabeo. El viñedo forma una masa uniforme en los llanos del Rebollar, Vega del Magro, San Antonio y Campo Arcís.

BODEGAS EN REQUENA CIUDAD

AGROCORAL S. L

Constituïda en el año 2014. Posee una capacidad de 580 hl y 100 has de viñedo: 95 en secano y 5 en régimen de riego por goteo. Embotella con la marca: Aqueo Prines (bajo de la DOP Utiel-Requena); Bobal Pura Cepa (de cepas viejas) sin DO. Chato Mary (DO cava). Con Oro Espumoso. Se dedica a elaboración, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado.

BODEGAS GALLEGO LAPORTE WORD WINE SL

Actualmente en régimen de alquiler desde el año 2012. Antigua “Romeral Vinícola” constituïda en 1981. Posee una capacidad de 75.750 hl. Procesa las uvas de 550 has, proveniente de 58 proveedores de la Meseta; 290 has de cultivo en secano y 260 has en régimen de riego por goteo. Dispone de un parque de 1.000 barricas con una capacidad de 2.250 hl. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización. Posee instalación de embotellado (actualmente inactiva).

B V C BODEGAS SL

Empresa del grupo Coviñas. Embotella la marca: Toro Loco bajo la DOP Utiel-Requena. Se dedica a embotellado y comercialización.

BODEGAS VEREDA REAL SL

Constituïda en el año 2000. Posee una capacidad de 200 hl. Adquiere los vinos que después pasa a envejecer, para lo cual dispone de 70 barricas con una capacidad de 157,5 hl. Embotella las marcas: Brote Maccabeu - Vereda Real – Selecto - Rosa Bobbal – Bobalia – Etnos - Tesoro de Requena – Elite con el amparo de la DOP Utiel-Requena. Raíz del Mediterráneo - Campos de Oleana sin DO. Se dedica a crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado.

ENOTEC SL

Constituïda en el año 1981. Dispone de una capacidad de 300.000 hl. Compra y envasa en la Cooperativa Vinícola Requenense. Para el proceso de envejecimiento

dispone de un parque de 2.000 barricas con una capacidad de 4.500 hl. Embotella las marcas: Valtier – Valconde – Audiencia – Gracel – Covachos - Marqués de Colbert. Con el amparo de la DOP Utiel-Requena. Se dedica a crianza, embotellado y comercialización.

COOPERATIVA VALENCIANA DE VITICULTORES LTDA.

Constituida en 1936 como Sindicato Cooperativa de Viticultores, durante sus primeros años elaboraba en la Bodega Schenk (actualmente desaparecida). En 1943 adquirió la conocida como Bodega de Prefaci (actualmente desaparecida) elaborando en ella hasta el año 1993 en que se inauguró unas modernas instalaciones, situada en el Polígono Industrial “El Romeral”. Posee una capacidad de 66.500 hl y una masa social de 143 cooperativistas, que son poseedores de 700 has de las cuales se cultivan en secano 630 y 70 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización. Asociada a Coviñas

COVIÑAS COOP. V. (BCS CV)

La única cooperativa de segundo grado en la comarca. Se gestó entre los años 1963-1964, bajo la tutela financiera de la Caja Rural “La Unión “(actualmente absorbida por Cajamar). Fue creada como cooperativa con 14 socios entre cooperativas y bodegas privadas de la Meseta Requena –Utiel. En ese mismo año se fusionó con la Cooperativa Requena Vitícola la cual, entre otras tareas, se dedicaba al envejecimiento en madera (barricas y fudres). De esta cooperativa se inició el embotellado del “Vino de la Reina” de manera artesanal con la colaboración de la estación de Viticultura y Enología de Requena en las dependencias de la Planta Piloto. Fue el primer vino embotellado comercial de la Meseta, lo que supuso un salto cualitativo en la vitivinicultura de la Meseta, incluso para la entonces conocida como Región Valenciana. Este hecho demostró que las uvas de la variedad bobal mezcladas con la garnacha y la tempranillo se obtenían vinos de crianza que podían competir con otros vinos afamados de España.

En principio la creación de Coviñas tenía como objetivo la construcción de una fábrica para el tratamiento de los subproductos de sus asociados, así como la fabricación de alcohol. Se prestaba un servicio a sus asociados, puesto que de esta manera dejaban de estar a expensas de las empresas del sector.

Actualmente se dedica a elaborar y seleccionar vinos de sus asociados para ser embotellados. Siendo aproximadamente 12 millones de botellas, lo que le convierte en la primera empresa en cantidad de embotellado de la DOP Utiel-Requena.

Las bodegas cooperativas asociadas (después de algunas fusiones) son diez: Coop. de Viticultores de Requena, Viticultores El Progreso de San Antonio; Agrícola Niño

Jesús Coop. de Barrio Arroyo, Viticultores de la Vega de Roma, Agrícola Albosa Coop. de Los Isidros, La Encarnación de Nuestra Señora Coop. de los Duques, Cooperativa del Campo San Isidro Labrador de Campo Arcís; Agrícola La Unión Coop. La Portera, Agrícola Virgen del Carmen Coop. Las Monjas; San Roque Coop. de Villargordo del Cabriel, que acogen una masa social de 2.419 cooperativistas poseedores de 10.111,22 has: en cultivo de secano 7.205,92, en régimen de riego por goteo 1.955,3 y 950 en régimen de riego de apoyo de invierno. De estas cooperativas se suministra de vinos que posteriormente se van a embotellar, bien sea como jóvenes o envejecidos con su paso por barricas de roble. Dispone de unas modernas instalaciones con una capacidad de 10.000 hl. Para el proceso de envejecimiento posee 8.000 barricas, con una capacidad de 1.800 hl Se dedica a almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado.

Embotella las marcas propias con amparo de la DOP Utiel-Requena: Aula – Enterizo – Coviñas - Marqués de Verdellano - Monte Mayor - Peña Tejo - Requevin - Rojiñón - Sierra Salinas - Viña Decana - Viña Enterizo - Al Vent – Adnos.

Embotella como marcas de tercero con amparo de la DOP Utiel-Requena: Embeleso – Mancico – Naranjal - Comendador de Requena - Corregidor de Requena - Castillo de los Altares – Verdellano - Vega del Magro - Viña del Pinar - El Macho – Ibáñez - Carrefour Vino de España - Plaza de Castilla - Heredad del Fraile – Tanino - El Guía - Casillas de Moya - Cooperativa Albosa – Calafia – Norabuena - El Gran Tesoro - Toro Macho - Peña luz - Casa Moreno - Vino Ecológico - Gil Franco - Campo del Moro – Amante - Fuente Alegría - La Copa - El Bravo - Sol y Luna – Parallells - Castillo Estables - Duna 6/7- Torre Mayor- Gran Torero- Los Dos.

Marcas con DO Cava: Enterizo y Marqués de Plata.

Enterizzo espumoso rosado de bobal. Se dedica a almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización

CRIANZO SL

Constituida en el año 1994. Compra vinos para realizar el envejecimiento, dispone de 32 barricas con una capacidad de 72 hl. Embotella las marcas: Iranzo-Altiplano -Viña Iranzo sin DO. Se dedica a crianza, embotellado y comercialización. No está inscrita en la DOP Utiel-Requena.

ECOVITIS. SL (BODEGA SIERRA NORTE) (BSN)

Constituida en el año 1999. Posee una capacidad de 2.000 hl. Para el proceso de envejecimiento dispone de 1.100 barricas, con una capacidad de 2.475 hl. Se provee de vinos de otras empresas entre ellas la SAT Fuenteseca. Se dedica a almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado.

Embotella las marcas de vinos ecológicos con el amparo de la DOP Utiel-Requena: Cerro Bercial – Heraclio – Fuenteseca - Pasión de Bobal - Amanto.

Embotella las marcas de vinos de agricultura tradicional con el amparo de la DOP Utiel-Requena: Ossiam – Kissenbox - Temperamento de Bobal - Tres Jotas - Pasión de Atrio - Seducción de Atrio - Matices de Atrio – Alerys - El Tesoro – Ion - Viña Requena – Xaos - Mas de Bazan – Bovale – Partibox – Marinus - Fuente Reinas. Con amparo de la DOP Valencia: Pasión de Moscatel – Mariluna. Pasión de Monastrell con el amparo de la DOP Alicante.

SAT.7.237 FINCA CABALLERO (BODEGAS EMILIO CLEMENTE)

Constituida en el año 1999. La bodega construida de nueva planta, junto a una casa solariega del siglo XIX, en la que ya existía una bodega en la que se elaboraba. Posee una capacidad de 7.260 hl. Procesa las uvas de 72 has en régimen de riego por goteo. Provenientes de la finca Caballero propiedad de la firma. Para el envejecimiento dispone de 314 barricas, con una capacidad de 706,5 hl. Posee el sello de producto natural del Parque Natural de las Hoces del Cabriel para sus vinos tintos.

Embotella con las marcas bajo la DOP Utiel-Requena: Piedras Negras - Emilio Clemente – Excelencia – Fusi3n – Bomelot - Valencia C F – Valdevira- Finca Caballero – Florante. Marca Regulus con el amparo de la DO Cava. Se dedica a elaboraci3n, crianza, embotellado y comercializaci3n. Posee instalaci3n de embotellado.

FINCA SAN BLAS SL

Empresa constituida en 1992, a3o en el que adquiere la finca Labor de Almadeque. En el a3o 2000 se construye una moderna bodega con una capacidad de 2.000 hl. en la se procesan las uvas de 83 has de la firma, todas ellas en régimen de riego por goteo. Para el proceso de envejecimiento dispone de 240 barricas, con una capacidad de 540 hl. Embotella con las marcas: Labor de Almadeque - Finca San Blas - Lomalta – Mio - Mes3n del Vino – Conveniencia - Ferevintxo. Todas con el amparo de la DOP Utiel-Requena. Se dedica a elaboraci3n, crianza, embotellado y comercializaci3n. Posee instalaci3n de embotellado.

LA VINÍCOLA MESTRE SA

Antigua empresa Ramón Mestre Serra. Posee una capacidad de 20.000 hl. Procesa las uvas de cuarenta proveedores que poseen 400 has: 90 cultivadas en secano y 110 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboraci3n, almacenamiento y comercializaci3n. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena.

BODEGAS MURVIEDRO SA. (CLÁSICOS DEL MEDITERRÁNEO). (CAVAMUR) (BODEGAS GRAN CASTILLO) (VINAROLA): (BSSA)

Antigua bodega Schenk constituida en España en 1927. En 1997 se traslada al polígono industrial “El Romeral” de Requena, construyendo una bodega con una capacidad de 150.000 hl. Procesa las uvas de 25 proveedores de la Meseta, que son propietarios de 96 has. Para el proceso de envejecimiento dispone de 5.300 barricas, con una capacidad de 11.925 hl. Elabora y comercializa vinos de las DOP Utiel-Requena; Valencia, Alicante, así como de otras DO de España. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee cuatro líneas de embotellado.

Embotella bajo la DOP Utiel-Requena: Agarena - El Pedriño – Santerra - M de Murviedro - Castillo Hermoso - St Michael - Las Falleras - Castillo de Murviedro - Murviedro Colección - Cueva de la Culpa – Ibañez - Beso de Requena - La Capa Roja - Cueva de la Espera - Spar Tempranillo - Iris de Murviedro - Vega Libre - Corollilla - Marqués de Solimonte – Vareador - La Muleta - Borriquito Casador – Vinarola – Anselmo - House Wine Red - Castillo de las Almenas - DNA Clasic - Bib Phauno - Gran Castillo Friends - DNA Fasió - Vox Populi - Cepas Viejas - Hermoso Día - Phauno Tinto Bobal.

Luna de Murviedro – Expresión con amparo de la DO Cava.

PAGO DE THARSYS SL

Constituیدا en 1981 en que fue adquirida una finca con una bodega construida en 1808 de la que se conservan algunos muros y las partes subterráneas, dejando las mismas como almacén de los cavas que elabora esta empresa, así como para la crianza de sus vinos tranquilos. Entre sus técnicas de viticultura más novedosas se encuentra la vendimia nocturna, así como la elaboración del vino espumoso “Tharsys Único” Blanc de Noir totalmente de bobal. Posee una capacidad de 9.300 hl. Para el proceso de envejecimiento dispone de 120 barricas. Con una capacidad de 270 hl. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalaciones de embotellado para vinos tranquilos y espumosos.

Procesa las uvas de sus 12 has, todas ellas en régimen de riego por goteo, de cultivo ecológico, así como las de 47 proveedores con 348.52 has (332,68 has de uvas blancas, 199,61 en cultivo de secano y 133,07 en régimen de riego por goteo; 15,84 has de uvas tintas en cultivo de secano). En 2014 adquirió la denominación de vinos de pago a lo que dedica sus 12 has. Las uvas de los proveedores se dedican a la elaboración de vinos amparados por la DOP Utiel-Requena con las siguientes marcas: Carlota Suria - Dominio de Requena - Dominio de los Duques - Cabeza de Toro - Dominio de Tharsys - Tharsys Único – Tharsys City.

Vinos de pago: Pago de Tharsys (vendimia nocturna); Pago de Tharsys (Bobal y

Cabernet Franc); Pago de Tharsys (Merlot), Pago de Tharsys selección.

DO Cava: Pago de Tharsys “Górgonas” - Pago de Tharsys “Millesime” - Carlota Suria - Dominio de Tharsys - Dominio de Requena - Dominio de los Duques - Tempus. También elabora una sangría con el nombre “Sungría”.

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE SL

Constituida en el año 2007, como elaboradores de vinos base para cavas, así como de cavas. Posee una capacidad de 29.400 hl. Procesa las uvas de 950 has provenientes de 160 proveedores (algunos de ellos cooperativas que no poseen autorización para elaborar vinos base para cavas): 400 has de cooperativas la mayoría de ellas de cultivo ecológico y 550 has de proveedores agricultores: 192,5 de cultivo en secano y 357,5 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado.

Embotella las marcas DO Cava: B7 - Nit del Foc - Vega Medien - Prive 18 - Vegamar - Lagrima Real - Dominio de Calles. Bajo DOP Utiel-Requena: Vega Medien y Nit del Foc.

VINÍCOLA REQUENENSE COOP. V.

Constituida en el año 1935 como Sindicato Agrícola Requenense, en 1946 en cumplimiento de la ley de cooperativas pasó a denominarse Cooperativa Vinícola Requenense. En 1975 se instaló la primera planta embotelladora de la comarca. Posee una capacidad de 120.000 hl y una masa social de 272 cooperativistas. Procesa las uvas de 970 has, de las cuales 919 se cultivan en secano y 51 en régimen de riego por goteo. Para el proceso de envejecimiento dispone de 1.000 barricas, con una capacidad de 2,250 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado.

Embotella bajo la DOP Utiel-Requena: Palacio Imperial – Fortaleza - Señorío de Mestalla – Monumento – Poderío - Trullo - García Ibañez - Viña Cabildero. Con DO Cava: Palacio Imperial.

VIÑA BOBAL SL

Constituida en 2005 para elaborar productos derivados de las uvas tintas de bobal. Embasa la marca: Bobalín, tanto en zumo, como el novedoso producto “Carne de Uva” que es saludable y obtenido a partir del mosto de uva bobal, enriquecido con oligoelementos y Omega 3 (de origen vegetal). Posee patente de invención de esta empresa. Su actividad es transformación, manipulación, embotellado, envasado y comercialización.

TOTAL REQUENA (CIUDAD)

Bodegas: 16.

Total cooperativas: 2. Capacidad 186.500 hl.

Total cooperativas de segundo grado: 1. Capacidad 10.000 hl.

Total cooperativas: 3. Capacidad 196,500 hl.

Total SATs: 1. Capacidad 7.260 hl.

Total bodegas empresas: 12. Capacidad 587.230 hl.

Total capacidad ciudad: 790.990 hl.

Total socios de las cooperativas: 415.

Total proveedores: 330.

Total marcas con DOP Utiel-Requena: 157.

Total marcas con DOP Valencia: 1.

Total marcas con DOP Alicante: 1.

Total marcas vinos con DOP pago: 4.

Total marca con DO Cava: 20.

Total marcas sin DO: 6.

Total marcas espumosos: 3.

De 7º: 1.

Sangría: 1.

Total barricas: 19.176.

Total has bodegas: 3.385,52.

Total has de secano bodegas: 2.341,95 (69,175%).

Total has riego por goteo bodegas: 1.043,57 (30,825%).

Total has dedicadas a vinos de Pago: 12 (0,354%) (a la vez son ecológicos).

Líneas de embotellado vino tranquilo: 11 (una inactiva)

Líneas de embotellado espumosos: 3.

Museos del vino: 1 (Palacio del Cid).

Bodegas que no hacen uso de la marca DOP Utiel-Requena: 1 con procesamiento de 400 has (11,81%).

Dos empresas granelistas que venden su producción embotellada y a granel: una de vino tranquilo y otra de Cava. Asociadas a Coviñas: 1.

BODEGAS INACTIVAS

Bodegas inactivas: 3. Capacidad de 45.940 hl.

CODEXA REQUENA SL.

Capacidad: 940 hl.

AGRO DE BAZÁN (MÁS DE BAZÁN) SA.

Capacidad: 20.000 hl.

FOMENTO AGROINDUSTRIAL S. L.

Capacidad: 25.000 hl.

SAN ANTONIO

COOPERATIVA DE VITICULTORES EL PROGRESO, COOP. V.

Constituida en 1955, (fusionada con la Cooperativa Vitivinícola fundada en 1936), en 1942 pasó a llamarse Cooperativa del Campo “San Antonio. Con una capacidad de 140.000 hl y una masa social de 1.200 socios cooperativistas, que son poseedores de 1,886 has de las cuales 686 Se cultivan en secano, 200 has de riego a manta de invierno y 1.000 has en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización .Asociada a Coviñas

RESERVAS Y CRIANZAS REQUENENSES SL

Empresa constituida en 1986. Posteriormente adquirieron una antigua bodega conocida como “los Baltasares” construida en el año 1860, estando en actividad hasta finales de la década de los años 70, la cual fue rehabilitada en 1990 conservando los semisótanos como nave de crianza una nave con un parque de 200 barricas, con una capacidad de 450 hl. Posteriormente, la empresa construyó una nave en el polígono industrial El Romeral de Requena con una capacidad total de 1.100 hl y de 50 barricas, con una capacidad de 112,5 hl (250 barricas en total). Compra vinos de otras empresas para envejecerlo. Posee una capacidad de 2.100 hl. Se dedica a crianza, embotellado y comercialización. Marcas: Marmitón - Provechón - Mesón del vino. DOP Utiel-Requena.

DOMINIO DE LA VEGA SL

Fundada en el año 2002, en el que adquirieron una casa solariega de principios del siglo XX, la cual fue rehabilitada utilizando los antiguos trullos como pasadizos para llegar a una sala excavada donde descansan los cavas que elabora la empresa. Con una capacidad de 1.500 hl para el envejecimiento, dispone de 450 barricas, con una capacidad de 1.082,5 hl. Se procesan las uvas de 30 has de la firma: 13,5 de secano y 16,5 de goteo. Además procesa las uvas de 45 has: 32 proveedores de uvas para cava y de tres proveedores de uvas tintas. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalaciones de embotellado para ambos tipos de vinos

Marcas bajo la DOP Utiel-Requena: Añacal - Dominio de la Vega - Primum Bobal - Arte Mayor – Recuérdame - Bobal en Calma - Paraje Tornel. DO Cava: Dominio de la Vega - Arte mayor.

CHOZAS CARRASCAL SL

Fundada en 1990 con la adquisición de la finca “El Carrascal” donde ya existía una casa y bodega de 1870. Posteriormente, en 2003 se rehabilitó la bodega creando unas instalaciones con todos los adelantos tecnológicos. En 2012 obtuvo la categoría DO Pago Vinos de Pago. Con una capacidad de 6.000 hl para el envejecimiento dispone de 500 barricas con una capacidad de 1.125 hl. Procesa la uva de 60 has de en régimen de riego por goteo y de agricultura ecológica de las cuales 30 se dedican para la elaboración de vinos DOP Utiel-Requena y 30 para vinos de pago. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado.

Marcas de la DOP Utiel-Requena: Las dos Ces (tanto blanco como tinto) - Las Ocho – El dulce de Chozas Carrascal- Juan Pedro. DOP Pago: Las tres - Las Cuatro - Las Ocho - Cabernet Sauvignon de Chozas carrascal. DO Pago Brut Nature Reserva. DO Cava.

VINÍCOLA DEL OESTE SA

Fundada en 1991, en lo que en su día fue una fábrica de subproductos. En 2004 se reconvirtió parte de los silos de esta fábrica en cavas para el envejecimiento. Posee una capacidad de 120 hl, comprando el vino que posteriormente envejece en cien barricas con una capacidad de 225 hl. Se dedica a crianza, embotellado y comercialización. Marca bajo DOP Utiel-Requena: Viña Castaro.

TOTAL SAN ANTONIO.

Total bodegas: 5

Total cooperativas: 1. Capacidad 140.000 hl.

Total bodegas particulares: 4. Capacidad 9.720 hl.

Total capacidad San Antonio: 149.720 hl.

Total socios: 1.200.

Total proveedores: 35.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 15.

Total marcas DO Cava: 3.

Vinos marcas con DO Pago: 4.

Total barricas: 1.300.

Total has de bodegas: 1.976.

Total has secano de bodegas: 699,5 (35,40%).

Total has riego por goteo de bodegas: 1.076,5 (54,47%).

Total has de riego invierno de bodegas: 200 (10,12%).

Total has dedicadas a vinos de pago: 30 (1,52%).

Total has dedicadas a cultivo ecológico: 60 (3,03%).

Líneas de embotellado vino tranquilo: 2.

Líneas de embotellado espumosos: 1.

SAN JUAN

VITICULTORES SAN JUAN BAUTISTA, COOP. V.

Constituida en 1945, posee una capacidad de 27.895 hl. Tiene una masa social de 72 socios cooperativistas, que son poseedores de 303 has cuyo proceso de cultivo es el siguiente 243 has en secano, 30 de riego por goteo y 30 con riego de apoyo en invierno. Para el envejecimiento dispone de 38 barricas con una capacidad de 85,5 hl. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización.

TOTAL SAN JUAN

Total cooperativas: 1. Capacidad 27.895 hl.

Total socios: 72.

Total barricas: 38.

Total has de bodegas: 303.

Total has de secano bodegas: 243 (80,2%).

Total has riego de apoyo en invierno de bodegas: 30 (9,9%).

Total has de riego por goteo: 30 (9,9%).

La Cooperativa está alquilada a la Empresa Cherubino Valsangiacomo.

Bodegas inactivas

DOMINIO DEL ARENAL SA. Capacidad: 36.454 hl.

BARRIO ARROYO

AGRÍCOLA NIÑO JESÚS COOP. V.

Constituida en 1965. Con una capacidad de 30.000 hl y masa social de 96 socios cooperativistas que son poseedores 481,2 has de las que 385,2 están en secano y 96 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración y comercialización.

TOTAL BARRIO ARROYO

Total bodegas: 1.

Total cooperativas: 1. Capacidad de 30.000 hl.

Total socios: 96.

Total has de bodegas: 481,2.

Total has secano bodegas: 385,2 (80,05%).

Total has de riego por goteo bodegas: 96 (19,95%).

La Cooperativa está asociada a Coviñas

ROMA

VITICULTORES DE LA VEGA COOP. V.

Constituida en 1963 con una capacidad de 45.000 hl y masa social de 136 cooperativistas que son poseedores de 516 has de cultivo repartidas en 336 de secano, 100 de riego a manta como apoyo en invierno y 80 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración y comercialización.

IBERVINO SL

Constituida en 1977, siendo la primera empresa que se dedicó al envejecimiento y crianza de vinos en la Meseta. Capacidad de 600 hl. Para el envejecimiento dispone de 500 barricas con una capacidad de 1.125 hl. Se dedica a crianza, embotellado y comercialización. Marcas sin DO: Vegano y Latino.

TOTAL ROMA

Total bodegas: 2.

Total cooperativas: 1. Capacidad 45.000 hl.

Total bodegas particulares: 1. Capacidad 600 hl.

Total capacidad de Roma: 45.600 hl.

Total socios: 136.

Marcas vino sin DO: 2.

Total barricas: 500.

Total has bodegas: 516.

Total has secano de bodegas: 336 (65,11%).

Total has riego por goteo bodegas: 80 (15,51%).

Total has riego invierno bodegas: 100 (19,38%).

La Cooperativa está asociada a Coviñas.

EL DERRAMADOR

TORRE ORIA SL

Construida en 1897 por la familia Oria de Rueda. Funciona regularmente hasta 1980, pasando un periodo de inactividad que se acaba cuando en 1994 seis familias de agricultores del municipio de Requena la adquirieron para desarrollar un proyecto innovador en la Comarca de elaborar cava. Después de de dos pleitos, fallando ambas sentencias de modo favorable a esta empresa, se permitió elaborar y embotellar cavas, y que para ello sea además con las uvas autorizadas por la DO Cava, por lo que fue la primera bodega ubicada en la Comunidad Valenciana en elaborar con las uvas del municipio como DO Cava. En 1990 pasó a ser una SL. En 1995 se acometió una ampliación, con el fin de disponer de espacio suficiente para la crianza del cava, así

como la de vinos tranquilos. Posteriormente se realizó otra ampliación capaz de albergar 5.000 barricas. Actualmente dispone de una capacidad de 60.000 hl y para el proceso de envejecimiento dispone de 3.000 barricas con una capacidad de 6.750 hl.

Adquiere las uvas provenientes de unas 1.000 has de 120 proveedores, algunos de otras bodegas, siendo 130 has las que se admiten sin pertenecer a otras bodegas, de las cuales 46,8 son de secano y 83,2 de régimen de riego por goteo, mayoritariamente de variedades blancas. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalaciones de embotellado para vinos tranquilos y cavas.

Marcas DOP Utiel-Requena: Marqués de Requena - Torre Oria - Marqués de Monte Meru - Los claustros de Torre Oria - Luz de Torre Oria - Tempus - Señorío de Requena - Castillo de Campo Arcís - SLCN - Tempus III - Dominio del Derramador - Tara Mea - Monte Meru - Torre Oria Viña Iñigo - Mielkena - Corona del Rey - Corazón de la Reina - Escudo de Príncipe - Marqués de Dalmonte. DO Cava: Torre Oria - Marqués de Requena - Señorío de Requena - Tempus - Los Claustros de Torre Oria. Espumoso sin D O: Aviva 5°.

ANDRÉS VALIENTE E HIJOS S L (BODEGAS VEGALFARO SLU)

Fundada en 1999, con una capacidad de 5.000 hl. Para el envejecimiento dispone de 400 barricas con una capacidad de 900 hl y procesa la uva de 60 has de la familia, en régimen de riego por goteo y de cultivo ecológico. En 2010 obtuvo la categoría DO Pago. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena - Vegalfaro - Rebel·lia - Caprasia - Recel·lia - Malcriat - Pasamonte. a lo que dedica las uvas de 42 has DO Pago (18 has): Pago de los Balagueses - Pasamonte. DO Cava: Vegalfaro.

TOTAL DERRAMADOR

Total bodegas: 2.

Total bodegas particulares: 2. Capacidad 65.000 hl.

Total proveedores: 120.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 26.

Total marcas DO Cava: 6.

Total marcas vinos de pago: 2.

Total barricas: 3.400.

Total has bodegas: 190.

Total has secano: 46,8 (24,63%).

Total has bodegas riego por goteo: 143,2 (75,37%).

Total has cultivo ecológico: 60 (31,58%).

Total has dedicadas a vinos de pago: 18 (9,470%).

Total vino de 5º: 1. (falta saber si es DO).

Líneas de embotellado vino tranquilo: 2.

Líneas de embotellado espumosos: 1.

BODEGAS INACTIVAS

BODEGAS TORROJA SL.

Capacidad: 6.000 hl con línea de embotellado.

EL AZAGADOR

BODEGAS MITOS SA

Antigua Cooperativa San Miguel constituida en 1957. En 2012 pasó a ser propiedad de la firma Mitos, la cual reestructuró las antiguas instalaciones. Capacidad 30.000 hl. Para el proceso de envejecimiento dispone de 750 barricas con una capacidad de 1.687,5 hl. Procesa la uva de 20 proveedores que son propietarios de 450 has: 315 en régimen de riego por goteo y 135 de riego a manta como apoyo en invierno. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marca DOP Utiel-Requena: Mitos.

TOTAL AZAGADOR

Total bodegas particulares: 1. Capacidad 30.000 hl.

Total proveedores: 20.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 1.

Total barricas: 750.

Total has bodega: 450.

Total has riego por goteo bodegas: 315 (70,0%).

Total has riego de invierno: 135 (30,0%).

Líneas de embotellado vino tranquilo: 1.

La empresa vende su producción embotellado y a granel

BODEGAS INACTIVAS

LAMO DE ESPINOSA

Capacidad: 7.650 hl.

EL PONTÓN

SAT Nº 60 VIÑA ARDAL (BODEGAS FINCA ARDAL)

Construida en 1896 en la finca Ardal, estando unos años sin actividad y en 1996 se reformó retomando la actividad. Posee una capacidad de 1.000 hl. Para el envejecimiento dispone de un parque de 300 barricas con una capacidad de 675 hl y

procesa la uva de 40 has de la familia, en secano. De agricultura integrada. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Ocho Cuerdas Bobal – Tanus - Lagar de Lar - Matanza – Señorío de Villafamés.

BODEGAS HISPANO-SUIZAS S L

Constituida en el 2006 y reconstruida sobre una antigua bodega del siglo XIX con una capacidad de 1.600 hl. Para el proceso de envejecimiento dispone de 142 barricas con una capacidad de 319,5 hl. Procesa la uva de 61 has de la propiedad en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Marcas DOP Utiel-Requena: Impromptu - Bassus Premium - Bassus Pinot Noir - Quod Superius - Finca Casa la Borracha. DO Cava: Tamtum Blanco - Tamtum Rose.

BODEGAS FUSO SL

Fundada en 1999. Adquirió una antigua bodega construida en 1931, conocida como bodega central, la cual estaba inactiva durante 16 años. Se reformó y se creó una bodega moderna. Capacidad de 1.400 hl. Para el envejecimiento dispone de 110 barricas con una capacidad de 247,5 hl. Procesa la uva de 36 has de la familia, cultivadas en secano. De viticultura integrada. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado semiautomático. Esta bodega no está inscrita en la actualidad a la DOP Utiel-Requena. Marca sin DO: Aluvión.

BODEGAS GIMÉNEZ SL

Fundada en 1952 con una capacidad de 15.000 hl. Procesa la uva de 59 has propias cultivadas en secano. También procesa la uva de 20 proveedores, que son propietarios de unas 100 has de secano dedicándose a la elaboración de mostos azufrados. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización. En la actualidad no adscrita a la DOP Utiel-Requena.

TOTAL EL PONTÓN

Total bodegas particulares: 3. Capacidad 18.000 hl.

SAT: 1. Capacidad 1.000 hl.

Total capacidad: 19.000 hl.

Proveedores: 20.

Marcas vinos DOP Utiel-Requena: 9.

Marcas DO Cava: 2.

Marcas sin DO: 1.

Total barricas: 552.

Total has bodegas: 196.

Total has secano: 135 (68,87%).

Total has riego por goteo: 61 (31,12%).

Total has de agricultura integrada: 76 (30,77%).

Líneas de embotellado vino tranquilo: 2.

Total bodegas que no hacen uso en la actualidad de la marca DOP Utiel-Requena: 2 con 186 has (94,89%). Bodegas Giménez vende su producción a granel (azufrado).

LOS RUICES

VITICULTORES DE LOS RUICES COOP. V.

Fundada en 2003. Con una capacidad de 47.555 hl y una masa social de 25 cooperativistas, que son poseedores de 500 has en régimen de riego por goteo, todas ellas de agricultura ecológica. Elaboran vino base para cava. Se dedica a elaboración y comercialización.

NUESTRA SEÑORA DEL MILAGRO COOP. V.

Constituida en 1959. Posee una capacidad de 90.470 hl y una masa social de 80 cooperativistas que son poseedores de 931,5 has: 249,05 en secano y 682,45 en régimen de riego por goteo. Has de cultivo ecológico 355,64. Elabora vino base para cava. Se dedica a elaboración y comercialización.

TOTAL LOS RUICES

Total, bodegas cooperativas: 2. Capacidad 138.025 hl.

Total socios: 105.

Total has bodegas: 1.431,5.

Total has secano bodegas: 249,05 (17,39%).

Total has bodegas en riego por goteo: 1.182,45 (82,6%). De las cuales 855,64 son de cultivo ecológico (59,77%). Ambas cooperativas elaboran vino base para cavas y también venden su producción a granel.

LOS ISIDROS

AGRÍCOLA ALBOSA COOP. V.

Constituida en 1958. Posee una capacidad de 100.000 hl y una masa social de 269 cooperativistas que son poseedores de 1.600 has: 1.574 en secano y 26 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración y comercialización.

ECYS S. L. (VIÑEDOS LA MADROÑERA S L)

Constituida en 2003, con una capacidad de 300 hl y 20 barricas, para el envejecimiento con una capacidad de 45 hl. Procesa las uvas de sus 42 has (40 has de secano y 2 en régimen de riego por goteo). Es la primera bodega de la Meseta regentada por mujeres. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Constantia - Dulce de Constantia - Merlot Constantia - Sine Robore - Blanco Constantia.

JOSÉ VICENTE PARDO SÁEZ (BODEGAS JOSÉ V. PARDO)

Sobre una bodega familiar de 1940, la cual se mantuvo en activo hasta 1965. Fue rehabilitada en 2008, iniciándose a partir de entonces la actividad. Posee una capacidad de 100 hl. Para el proceso de envejecimiento dispone de 15 barricas con una capacidad de 33,75 hl y procesa la uva de 56 has de la familia en secano, todas de agricultura ecológica. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Alboenea - Conde de Antón-Josep Alfons Giménez i Flores.

BODEGAS Y VIÑEDOS TERRASECA SLU (ÁLVAREZ NOLTING)

Constituida en 2004, con una capacidad de 800 hl y cien barricas para el envejecimiento con una capacidad de 225 hl. Procesa la uva de 25 has de viñedo: 18 de secano y 7 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. En la actualidad no está inscrita en la DOP Utiel-Requena. Marcas sin DO: Álvarez Nolting - Gran Loco - Tinto Álvarez Nolting - Dulce natural Álvarez Nolting.

TOTAL LOS ISIDROS

Total bodegas: 4.

Total cooperativas: 1. Capacidad 100.000 hl.

Total bodegas particulares: 3. Capacidad 1.200 hl.

Total capacidad: 101.200 hl.

Total socios: 269.

Total marcas con DOP Utiel-Requena: 8.

Total marcas sin DO: 5.

Total barricas: 135.

Total has bodegas: 1.723.

Total has secano bodegas: 1.688 (97,97%).

Total has de riego por goteo bodegas: 35 (2,03%).

Total has de agricultura ecológica: 56 (3,25%).

Líneas de embotellado vino tranquilo: 2.

La Cooperativa está asociada a Coviñas. Total bodegas no inscritas en la DOP Utiel-Requena: 1 con 25 hectáreas procesadas (6,892%).

LOS COJOS

HAYA – BODEGAS Y VIÑEDOS

Constituida en 2006 con capacidad para 500 hl. Para el envejecimiento dispone de 20 barricas. Procesa la uva de 8 has de la familia: 5,6 en secano y 2,4 en régimen de riego por goteo). Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. No inscrita en la actualidad en la DOP Utiel-Requena. Marcas sin DO: Adriano Tinto. DOP Valencia: Adriano Blanco. DO Cava: Adriano.

TOTAL LOS COJOS

Total capacidad bodega: 500 hl.

Total marcas DOP Valencia: 1.

Total marcas DO Cava: 1.

Total marcas sin DO: 1.

Total barricas: 20.

Total has bodega: 8.

Total bodegas que no están inscritas en la DOP Utiel-Requena: 1 que procesa 8 hectáreas (100%).

CASAS DE EUFEMIA

LA INMACULADA COOP.

Constituida en 1973 con una capacidad de 62.000 hl y una masa social de 85 cooperativistas que son poseedores de 734 has de cultivo: 384 de secano y 350 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización.

JOSÉ LUIS TORRES CARPIO (BODEGA Y VIÑEDOS CARRÉS).

Constituida en 2008 con una capacidad de 200 hl. Para el envejecimiento dispone de 50 barricas con una capacidad de 112,5 hl; procesa la uva de 2,5 has de viñedos en secano de bobal de 50 años. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Marcas DOP Utiel-Requena: Olivastro – Membrillera.

TOTAL CASAS DE EUFEMIA

Total bodegas: 2

Total cooperativas: 1. Capacidad 62.000 hl.

Total bodegas particulares: 1. Capacidad 200 hl.

Total capacidad: 62.200 hl.

Total socios: 85.

Total marcas con DOP Utiel-Requena: 2.

Total barricas: 50.

Total has bodegas: 734.

Total has secano bodegas: 384 (52,31%).

Total has de riego por goteo: 350 (47,69%).

La Cooperativa vende su producción a granel.

Museos del Vino: 1.

BODEGAS INACTIVAS

S A T 6.777 LA MUELA DE ABAJO

Capacidad: 4.520 hl.

BODEGAS SISTERNAS

actualmente Museo.

LOS DUQUES

LA ENCARNACIÓN DE NUESTRA SEÑORA COOP. V.

Constituida en 1954 con una capacidad de 38,000 hl y una masa social de 70 cooperativistas que son poseedores de 570 has de las que 456 son de secano y 114 de régimen de riego por goteo Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización.

TOTAL LOS DUQUES

Total cooperativas: 1. Capacidad 38.000 hl.

Total socios: 70.

Total has bodega: 570.

Total has secano bodega: 456 (80,0%).

Total has riego por goteo: 114 (20,0%).

La Cooperativa está asociada a Coviñas

CAMPO ARCÍS

COOPERATIVA DEL CAMPO SAN ISIDRO LABRADOR COOP. V.

Constituida en 1958 con una capacidad de 120.000 hl con una masa social de 207 cooperativistas que son poseedores de 1.738 has de las cuales: 938 se cultivan en secano, 150 en régimen de riego por goteo y 650 de riego de apoyo en invierno conocido como riego a manta. Elaboran vino base para cava. Se dedica a elaboración y comercialización.

CERRO GALLINA SL

Esta empresa adquirió una bodega perteneciente a la empresa Lambies y empezó su lanzamiento de embotellado en 2008. Con una capacidad de 300 hl, procesa las uvas de 8 has todas en régimen de riego por goteo. Para el proceso de envejecimiento dispone de 87 barricas con una capacidad de 195,75 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de Embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Cerro Gallina.

VOB & T INTERNATIONAL AB SUCURSAL ESPAÑA (SEBIRÁN)

Construida en 1914 por la familia Oria, posteriormente adquirida por José García “El Chaval”, al cabo de algunos años pasó a manos de Aragonesas de Exportaciones, en 1995 la adquirió Fernando Ribes y en el año 2012 la firma actual. Con una capacidad de 18.000 hl. Para el envejecimiento dispone de 274 barricas con una capacidad de 616,5 hl. Procesa la uva de unos 49 proveedores con 76 has. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de Embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: - Sebirán T - Sebirán J - Sebirán Z - Coto D’ Arcís - Terráneo - Sebirán C - (Como celebración del centenario de la bodega, elaborado con cepas viejas de Bobal, de secano). DO Cava: Coto D’ Arcís.

BODEGAS Y VIÑEDOS LUIS TORRES

Constituida en 2001, con una capacidad de 320 hl, procesa la uva de 12 has en secano y de la propiedad. Para el envejecimiento dispone de 16 barricas con una capacidad de 35 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. En la actualidad no inscrita a la DOP Utiel-Requena. Marcas sin DO: Prado Noah - Izan de Luján.

BODEGAS Y VIÑEDOS PIGAR SL

Constituida en 2014 con una capacidad de 30 hl. Para el envejecimiento dispone de 6 barricas con una capacidad de 13,5 hl. Procesa la uva de 2 has de secano. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de Embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Pigar.

TOTAL CAMPO ARCÍS

Total bodegas: 5.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 120.000 hl.

Total bodegas particulares: 4. Capacidad: 18.650 hl.

Total capacidad: 138.650 hl.

Total socios: 207.

Total proveedores: 49.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 5.

Total marcas sin DO: 2.

Total marcas DO Cava: 1.

Total barricas: 383.

Total has bodegas: 1.758.

Total has secano bodegas: 950 (54,03%).

Total has de riego por goteo: 158 (8,98%).

Total has riego de invierno: 650 (36,97%).

Líneas de embotellado vino tranquilo: 4.

La Cooperativa está asociada a Coviñas.

Total bodegas no inscritas en la actualidad en la DOP Utiel-Requena: 1 Hectáreas que procesa: 12 lo que supone el 0,68%.

LA PORTERA

AGRICOLA LA UNIÓN COOP. V.

Constituida en 1958 con una capacidad de 60.000 hl y una masa social de 90 cooperativistas, procesa las uvas de 509 has todas de cultivo de secano Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización.

CULTIVO DE UVAS ECOLÓGICAS Y VINOS AFINES SL (BODEGAS CUEVA)

Los hermanos Martínez Ejarque en el año 1999 compraron una bodega vieja y constituyeron la empresa Bodega Cueva, la cual desapareció en 2006, pasando a denominarse cultivo de uvas ecológicas y vinos afines S L (Bodegas Cueva). Posee una capacidad 800 hl, procesa las uvas de dos proveedores. Para el proceso de envejecimiento dispone de 30 barricas con una capacidad de 67,5 hl. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Cueva By Mariano – Tardana – Marqués Spude de Lacy- Almendrito Rosado – Tardana Orange. Rossatto 5º; Tardatto 5º amparados por la DOP Utiel-Requena. Tardana espumoso amparado por la DOP Utiel-Requena. Todos ellos con el sello de vinos naturales.

BODEGAS LADRÓN DE LUNAS SL

Adquirida una bodega construida en 1914, la cual estuvo en funcionamiento hasta mediados de la década de 1970, estando inactiva hasta el año 1987, año en el que la adquiere la firma Virasa Vinícola, posteriormente fue adquirida por la firma Ladrón de Luna. Con una capacidad de 2.400 hl, para el envejecimiento dispone de 150 ba-

rricas con una capacidad de 337,5 hl. Procesa las uvas de 24 has de la firma en secano de cultivo ecológico, así como las de cinco proveedores con unas 40 has de secano. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de Embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Ladrón de lunas – Eclipse – Equinoccio - Canon 1860 - Noches de Abril - La Lola – Bisila – Eno - Finca del Sol - Finca de la Luna – Exclusive. –Wersany.

VINOS Y SABORES ECOLÓGICOS CB

Constituida en el año 2009 con una capacidad de 86 hl, para el proceso de envejecimiento dispone de 6 barricas con una capacidad de 13,5 hl; procesa las uvas de cuatro has de secano, de cultivo ecológico. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Marcas DOP Utiel-Requena: Vitis - Miguel de María – Aniceta.

TOTAL LA PORTERA

Total bodegas: 4.

Total bodegas cooperativas: 1. Capacidad: 60.000 hl.

Total bodegas particulares: 3. Capacidad: 3.286 hl.

Total capacidad: 63.286 hl.

Total socios: 90.

Total proveedores: 7.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 19 (4 de ellos Vinos Naturales y ecológicos).

Total marcas de vino de poco gº: 2 DOP Utiel-Requena y Natural.

Total marcas de Espumosos: 1 DOP Utiel-Requena.

Total barricas: 186.

Total has bodegas: 533.

Total has de cultivo en secano: 533 (100%).

Total cultivo ecológico: 75 (14,07%).

La Cooperativa está asociada a Coviñas.

Líneas de embotellado vino tranquilo: 2.

BODEGAS INACTIVAS

COPERATIVA SAN ISIDRO LABRADOR HORTUNAS. Capacidad: 14.880 hl.

LOS PEDRONES

AGRICOLA LA PURISIMA CONCEPCIÓN COOP. V.

Fundada en 1961 con una capacidad de 60.000 hl. Para el envejecimiento dispone de un parque de 15 barricas con una capacidad de 33,75 hl, con una masa social de 350 cooperativistas que son poseedores de 916 has de cultivo: 837 de secano y 79 en

régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación embotelladora. Marcas DOP Utiel-Requena: Monte Roble.

BODEGAS Y VIÑEDOS SENTENCIAS

Constituida en 2006 con una capacidad de 100 hl. Para el envejecimiento dispone de 20 barricas con una capacidad de 45 hl. Procesa la uva de 8 has en secano de la familia (cepas viejas). Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado (semiautomática). En la actualidad no inscrita a la DOP Utiel-Requena. Marcas sin DO: Sentencias.

TOTAL LOS PEDRONES

Total bodegas: 2.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 60.000 hl.

Total bodegas particulares: 1 capacidad: 100 hl.

Total capacidad: 60.100 hl.

Total socios: 350.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 1.

Total marcas sin DO: 1.

Total barricas: 35.

Total has bodegas: 916.

Total has de secano: 837 (91,37%).

Total has riego por goteo: 79 (8,63%).

Líneas de embotellado vino tranquilo: 2.

La producción de la Cooperativa se vende a granel y embotellado.

Total bodegas no inscritas en la actualidad en la DOP Utiel-Requena: 1.

Hectáreas que procesa: 8 lo que supone el 0,873%.

EL REBOLLAR

VINÍCOLA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO COOP. V.

Constituida en 1961, tiene una capacidad de 60.000 hl y una masa social de 245 cooperativistas que son poseedores de 670 has: 645 de secano y 25 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización.

BODEGAS CARLOS CÁRCEL SL

Bodega familiar de 1930, reformada en 1948. Procesa la uva de 20 has de secano de la propiedad – con una viña documentada en 1906, la más antigua que se tenga constancia – una capacidad de 3.234 hl, para el envejecimiento dispone de un parque de 180 barricas con una capacidad de 405 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado

y comercialización Posee instalación de Embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Valle del Tejo - Rebollar - Carlos Cárcel. Espumoso método tradicional: Pilar Amigo.

BODEGAS REBOLLAR ERNESTO CÁRCEL SL

Constituida en 1998. Construyen una bodega integrada totalmente bajo tierra. Capacidad: 1.620 hl. Para el envejecimiento dispone de un parque de 62 barricas con una capacidad de 139,5 hl. Procesa la uva de 20 has todas en secano y de la propiedad. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Cárcel de Corpa. Espumoso método tradicional: 9 d' Octubre.

ARTESANOS DEL VINO VALENCIANO

Fundada en el año 2000; compra el vino base de 2 proveedores de la Meseta con un total de 750.000 kg. Produce vinos espumosos utilizando el método tradicional con una crianza mínima de 36 meses. Se dedica a: crianza, embotellado y comercialización. Capacidad 56,5 hl (en botellas). En la actualidad no inscrita en la DOP Utiel-Requena. Marcas sin DO: One - 24 K.

TOTAL EL REBOLLAR

Total bodegas: 4.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 60.000 hl.

Total bodegas particulares: 3. Capacidad: 4.854 hl (Artesanos su capacidad son sus propias botellas de espumosos).

Total capacidad: 64.854 hl.

Total socios: 245.

Total proveedores: 2.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 4.

Total marcas espumoso: 4 (2 método tradicional y 2 con crianza mínima de 36 meses).

Total barricas: 242.

Total has bodegas: 710.

Total has secano bodegas: 685 (96,478%).

Total has riego por goteo bodegas: 25 (3,52%).

Líneas de embotellado vino tranquilo: 2.

Líneas de embotellado de espumosos: 1.

La Cooperativa vende su producción a granel.

Total bodegas no inscritas en la DOP Utiel-Requena: 1 (Compra vino base a proveedores).

BODEGAS INACTIVAS
BODEGAS VICENTE EJARQUE
Capacidad: 17.000 hl.

TOTAL MUNICIPIO REQUENA

Total bodegas Municipio: 59.
Total cooperativas: 16. Capacidad: 1.077.420 hl.
Total bodegas particulares: 39. Capacidad: 739.340 hl.
SAT: 2. Capacidad: 8.260 hl.
Total capacidad: 1.825.050 hl.
Total bodegas experimentales: 2. Capacidad: 360 hl.
Socios: 3.340.
Proveedores: 583.
Total bodegas inactivas: 9. Capacidad: 122.444 hl.
Marcas DOP Utiel-Requena: 262.
Marcas DOP Valencia: 5.
Marcas DOP Alicante: 1.
Marcas DO Pago: 10.
Marcas DO Cava: 32.
Marcas espumoso: 8.
Marcas sin DO: 17.
Total barricas: 26.873.
Has Requena: 15.873,22.
Has secano: 9.969,5 (62,80%).
Has riego por goteo: 4.788,72 (30,16%).
Has riego de apoyo invierno: 1.115 (7.03%).
Has dedicadas a vino de pago: 60 (0,38%, que a la vez son ecológicas).
Has de cultivo ecológico: 2.187,6 (13,78%).
Líneas de embotellado vino tranquilo: 31 (3 inactivas).
Líneas de embotellado cavas: 6.
Museos dedicados al vino: 2.
Bodegas granelistas cooperativas: 4.
Cooperativas asociadas a Coviñas: 8.
Cooperativas que embotellan y a la vez son granelistas: 2.
Empresas granelistas: 3.
Empresas que embotellan y a la vez son granelistas: 1.
Cooperativas en régimen de alquiler: 1.
Total bodegas que no hacen uso de la marca DOP Utiel-Requena: 2.

Hectáreas que procesan 550 (3,46%)

Total bodegas no inscritas en la actualidad en la DOP Utiel-Requena: 5. hectáreas que procesan 89 (0,0005%).

Total bodegas no inscritas en la actualidad en la DOP Utiel-Requena y que proveen de vino base para espumosos: 1.

Bodega inactiva Museo.

Museos 2

SINARCAS

Municipio que ocupa el apéndice más septentrional de la Meseta situado a 900 m de altitud, con un término de 102,7 km². Su economía se basa en la agricultura y en la ganadería, con el complemento de la silvicultura. (unas 7,000 has). La mitad meridional del término es una amplia superficie llana cubierta de sedimentos terciarios y cuaternarios. Es una fértil llanura muy rica en viñedos que ocupan unas 1.018,37 has de las que un 81,5% es bobal, un 15,9 % tempranillo y el resto otras variedades tanto tintas como blancas. Del total de viñedo 1.002,37 has están en secano, lo que supone un 98,42% y 16,5 has en régimen de riego por goteo. (1,58%). 59,65 has se dedican al cultivo Ecológico (5,85%). 15 has se dedican a Agricultura Integrada (1,472%). La elaboración de vino se realiza en:

VITIVINÍCOLA LA PROTECTORA COOP. V. (BODEGA SINARCAS)

Constituida en 1.945. Posee una capacidad de 100.000 hl, y una masa social de 300 cooperativistas, que son poseedores de 1.000 has, de las cuales 987,5 se cultivan en secano y 12,5 en régimen de riego por goteo. Para el proceso de envejecimiento dispone de 90 barricas con una capacidad de 202,5 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de Embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Arcaz - Terra Ibera.

BODEGA Y VINOS PASIEGO SL (BODEGAS PASIEGO)

Empresa constituida en 1.997 (como Criadores Artesanos S L) dedicándose a la compra de vinos con el fin de hacer la crianza. En el año 2.003 pasó a denominarse Bodega y Vinos Pasiego, instalándose en Sinarcas.

Posee una capacidad de 279 hl. Procesa la uva de 15 has (de la familia), once de cultivo en secano y cuatro en régimen de riego por goteo. Todas ellas en cultivo de producción integrada. Para el proceso de envejecimiento dispone de 50 barricas con una capacidad de 112,5 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marca DOP Utiel-Requena: Pasiego.

MARSILEA VINOS

Empresa constituida en el año 2.001. Posee una capacidad de 2.000 hl. Procesa las uvas de 3.37 has, todas ellas de cultivo ecológico y en secano. Para el proceso de envejecimiento dispone de 16 barricas con una capacidad de 36 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Además es la única empresa de la Comunidad Valenciana que elabora sidra (para lo que adquiere las manzanas del Rincón de Ademuz). En la actualidad no adscrita a la DOP Utiel-Requena. Marcas DOP Valencia: Marsilea – Albiar.

TOTAL SINARCAS

Total bodegas: 3.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 100.000 hl.

Total empresas privadas: 2. Capacidad: 2.279 hl.

Total Capacidad: 102.279 hl.

Socios: 300.

Marcas DOP Utiel-Requena: 3.

Marcas DOP Valencia: 2.

Barricas: 156.

Total has bodegas: 1.018,37.

Total has secano bodegas: 1.001,87 (98,42%).

Total has riego goteo: 16,5 (1,62%).

Total has cultivo ecológico: 59,6 (5,85%).

Total has agricultura integrada: 15 (1,47%).

La Cooperativa vende embotellado aunque la mayor parte de su producción es a granel.

Líneas de embotellado: 3.

Total bodegas no inscritas en la actualidad en la DOP Utiel-Requena: 1.

Hectáreas que procesa: 3,37 (0,029%).

UTIEL

Municipio situado en el centro de la Meseta de Requena–Utiel, a 730 m de altitud y con un término de 236 km². Presenta una forma relativamente llana abierta hacia el S y el E, cerrada por bordes montañosos por el NE y el O, en su parte central-septentrional la rambla de La Torre forma un pequeño valle plano que es como un pasillo hasta las tierras de Sinarcas. Por su parte occidental se alza la sierra de La Bicuerca, orientada, de N a S, a sus pies se extiende otro glacis de erosión, cubierto de viñedos y salpicado de aldeas (Las Cuevas, Los Corrales y Las Casas). Las temperaturas medias oscilan entre los 3,9º C en enero y los 21,7º C de agosto; la época de las heladas

empieza en noviembre y se prolonga hasta mediados de abril, el verano es fresco y de corta duración. Las precipitaciones, que en invierno pueden ser de nieve sobre todo en la sierra, que en primavera y verano suelen ir acompañadas de piedra, son 396 mm en Utiel y de 460mm en Las Cuevas con dos máximos lluviosos en octubre y mayo.

La superficie cultivada alcanza el 51 % de su término, la vid ocupa 5,755,7 has: variedad bobal 77,86%, tempranillo 12,87%, garnacha 0,90 %, macabeo 3,17%, planta nova (tardana) 0,263%, garnacha tintorera 0,29%, merseguera 0,038%, royal 0,21%, cabernet sauvignon el 1,69%, chardonnay 0,61%, merlot 1,40%,sauvignon blanc el 0,150% y syrah el 0,205%. Hectáreas de viñedo ecológico 695,78 (12,88%). La elaboración del vino se lleva a cabo en cinco bodegas cooperativas y once bodegas particulares.

UTIEL CIUDAD

AGRÍCOLA DE UTIEL COOP. V. (BODEGAS UTIELANAS)

Fundada en 1927 como Sindicato Agrícola, elaboró en régimen de alquiler, hasta 1943, año en que adquirió la Bodega Redonda. En 1945 se construyó la actual bodega y se adoptó el nombre de Cooperativa Agrícola. En 1978 instaló una línea de embotellado. En 1987 pasó a llamarse Cooperativa Agrícola – Bodegas Utielanas. Después de distintas ampliaciones, se llegó a la situación actual. Capacidad 300.000 hl. Es la cooperativa que más cantidad de socios cooperativistas posee de la comarca con 1.295, que son poseedores de 2.500 has: 1.750 en secano y 750 entre riego de apoyo de invierno (testimonial) y riego por goteo. Para el proceso de envejecimiento dispone de 150 barricas con una capacidad de 337,5 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Señorío de Utiel - Castillo de Utiel - Vega Infante. DOP Valencia: Sueños del Mediterráneo - Ottiello (Rosado Frizante de baja graduación). DO Cava: Vega Infante. Tentación dulce bajo el amparo de las DOP Valencia y Utiel-Requena

COMPAÑIA VINÍCOLA DEL CAMPO DE REQUENA SL (C.V.C.R.E., SL)

Constituida en 1981, situada en el paraje La Cabezuela “Finca don Ángel”, en un edificio de 1919, en cuya parte posterior se construyó una bodega, la cual ha sido transformada y utilizada como cava. Junto a ésta se encuentra la bodega, nave de crianza y planta embotelladora. Posee Denominación de Origen Pago. Capacidad de 50.000 hl y procesa las uvas de 45 has de la firma, de las cuales 33 son de secano y 12 de riego por goteo (de la propiedad). Para el envejecimiento posee un parque de 450 barricas con una capacidad de 1.012,5 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DO Pago – Martínez Bermell - Viña Lidón. Para ello se dedican 22 has. DOP Utiel-Requena: Viña Mariola - Vera de Estenas - Casa don Ángel - Tollo. Espumoso método tradicional: Estenas.

BODEGAS PALMERA SL

Fundada en 1998, los inicios de esta empresa, fueron en El Rebollar, ubicándose en Utiel en el año 2005. Con una capacidad de 150 hl. Para el envejecimiento dispone de 90 barricas con una capacidad de 202,5 hl. Procesa las uvas de la firma y la de tres proveedores con una cantidad total de 43 has: 30 de secano y 13 en régimen de riego por goteo de la firma. Todas las uvas son de agricultura ecológica, tanto las propias como la de los proveedores. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Marcas DOP Utiel-Requena: Bobal y Tempranillo - Rosado Palmera - Viña Cabriel - Viña Capricho - L'Angelet - L'Angelet D'Or - Bobal y Merlot - P'alegrarte.

BODEGA CASAS DE MOYA SL

Constituida en 2012 con una capacidad de 620 hl. Para el envejecimiento dispone de 38 barricas con una capacidad de 85,5 hl. Procesa la uva de 7,5 has propias de secano, y de cuatro proveedores que aportan las uvas de 8 has de secano. Todas de Casas de Moya. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. No inscrita en la actualidad en la DOP Utiel-Requena. Marcas sin DO: Melic. DOP Valencia: María - Justina - Sofía.

BODEGAS NUÉVALOS CB

Se construyó a principios de la década de 1910, posteriormente rehabilitada. Con una capacidad de 16.000 hl. Poseen 40 has de la familia: 38 de secano y 2 en régimen de riego por goteo, además procesan las uvas de unos 85 proveedores que son poseedores de unas 310 has. Actualmente se dedica a la elaboración de mostos azufrados y no hace uso de la marca Utiel-Requena.

MUSTIGUILLO BODEGA Y VIÑEDOS FINCA TERRERAZO BODEGA DE PAGO EL TERRERAZO

Con una capacidad de 1500 hl. Para el envejecimiento dispone de 666 barricas con una capacidad de 1.498,5 hl. Procesa la uva de 63 has de cultivo ecológico y en régimen de riego por goteo, de las cuales 62 son destinadas para los vinos de pago. Fundada en 1999, construida sobre una bodega existente de la que se conservan los antiguos trullos, los cuales han sido rehabilitados. En 2003 le fue otorgada la denominación de “vino de la Tierra del Terrerazo”. Desde 2010 cuenta con su propia Denominación de Origen Protegida Pago El Terrerazo” siendo el primer “vino de pago” del Mediterráneo. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena. Marcas DO Pago: Quincha Corral - Finca Terrerazo - Mestizaje. Sin DO: Finca Calvestra.

RAMÍREZ VINÍCOLA

Constituida en 1930, en lo que se conocía como el barrio de la Estación en Utiel. En funcionamiento hasta 2011 año en el que se trasladó a una bodega moderna en el polígono industrial Nuevo Tollo de Utiel. Con una capacidad de 90.000 hl; Procesa la uva de 300 proveedores de la comarca. Se dedica a la elaboración de mostos azufrados. En la actualidad no inscrita en la DOP Utiel-Requena.

BODEGAS INACTIVAS
SAT 226 C V LA CUBERA
Capacidad: 5.000 hl.

TOTAL UTIEL CIUDAD

Total Bodegas: 7.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 300.000 hl.

Total bodegas particulares: 6. Capacidad: 158.270 hl.

Total capacidad Utiel: 458.270 hl.

Total socios: 1.295.

Total proveedores: 392.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 17.

Total marcas DOP Valencia: 6.

Total marcas sin DO: 2.

Total marcas de vinos espumosos: 2.

Total marcas de vinos de Pago: 5.

Total Marcas cava: 1.

Total barricas: 1.394.

Total has bodegas: 2.691.

Total has de secano: 1.851 (68,78%).

Total has de goteo: 840 (31,21%).

Total has ecológico: 105 (3,90%).

Líneas de embotellado: 4.

La cooperativa vende su producción con su propio embotellado y a granel.

Bodegas granelistas: 2, ambas elaboran azufrados.

Total bodegas no inscritas en la actualidad a la DOP Utiel-Requena: 2, hectáreas que procesa: 1.815,5 lo que supone el 67,46%.

Total bodegas que no hacen uso en la actualidad en la DOP Utiel-Requena: 3, hectáreas que procesan: 413 lo que supone el 15,347%.

LAS CUEVAS

VIRGEN DE LORETO COOP. V. (BODEGAS COVILOR)

Constituida en 1955 con una capacidad de 150.000 hl y una masa social de 151 cooperativistas que son poseedores de 993 has: 397 de secano y 596 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Alto Cuevas - Sucesión

VICENTE GANDÍA PLÁ, SA (HOYA DE CADENAS)

Finca adquirida en 1989 por la firma Gandía Pla. En la que existía una bodega del año 1820, que estuvo en activo hasta 1955. Posteriormente se construyó una bodega moderna que en sus distintas fases de construcción alcanzó una capacidad de 95.000 hl. Procesan las uvas de 123 has de la propiedad en régimen de riego por goteo y la de unos 15 proveedores que poseen unas 120 has, además de algunas cooperativas. Para el envejecimiento dispone de un parque de 8.000 barricas con una capacidad de 18.000 hl. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza y comercialización. Marcas DO Cava: Hoya de cadenas – Miracle.

BODEGAS ORTIZ LATORRE SCV

Constituida en año 2000, en el que adquiere la bodega Higinio Domingo, con una capacidad de 18.980 hl. Procesa las uvas de 36,7 has: 35,7 cultivadas en secano y 1 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración y comercialización. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena. Marca sin DO: Viña Ortiz.

TOTAL LAS CUEVAS

Total bodegas: 3.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 150.000 hl.

Total bodegas particulares: 2. Capacidad: 113.980 hl.

Total capacidad Las Cuevas: 263.980 hl.

Total socios: 151.

Total proveedores: 15.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 2.

Total marcas DO Cava: 2.

Total marcas sin D O: 1.

Total barricas: 8.000.

Total has bodegas: 1.152,7.

Total has en secano: 432,7 (37,54%).

Total has de goteo: 720 (62,46%).

Líneas de embotellado: 1.

La cooperativa vende su producción con su propio embotellado y a granel.

Ortiz Latorre vende su producción a granel y embotellado.

Total bodegas que no hacen uso en la actualidad de la marca DOP Utiel-Requena: 1, hectáreas que procesa: 36,73,18%.

LA TORRE DE UTIEL

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN ANTONIO DE PADUA COOP. V.

Constituida en 1954 con una capacidad de 50.000 hl y una masa social de 153 cooperativistas que poseen 580 has de las cuales: 480 en secano y 100 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración y comercialización. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena

VILARRE VINUM (VIRGILIO LATORRE LATORRE)

Constituida en 2010 con una capacidad de 50 hl. Para el envejecimiento dispone de 5 barricas con una capacidad de 11,25 hl; Procesa la uva de 1 ha de cultivo en secano, (cepas viejas) de agricultura Ecológica. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado (Manual). En la actualidad no inscrita en la DOP Utiel-Requena. Marcas sin DO: Pelio (Bobal); Pelios (Coupage)

TOTAL CAPACIDAD LATORRE DE UTIEL

Total bodegas: 2.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 50.000 hl.

Total bodegas particulares: 1. Capacidad: 50 hl.

Total capacidad La torre de Utiel: 50.050 hl.

Total socios: 153.

Total marcas sin DO: 2.

Total barricas: 5.

Total has bodegas: 580.

Total has en secano: 480 (82,75%).

Total has goteo: 100 (17,25%).

Líneas de embotellado: 1.

La Cooperativa vende su producción a granel.

Total bodegas cooperativas que no hacen uso en la actualidad de la marca DOP Utiel-Requena: 1, hectáreas que procesa: 580 lo que supone el 100%.

Total bodegas no inscritas en la DOP Utiel-Requena: 1, hectáreas que procesa: 1.

LOS CORRALES DE UTIEL

COOPERATIVA AGRÍCOLA VALENCIANA SAN PEDRO APÓSTOL

Constituida como grupo de colonización en 1945 y como cooperativa en 1960. Posee una capacidad de unos 60.000 hl, con una masa social de 150 cooperativistas que poseen 600 has: 595 en régimen de riego por goteo y 5 en secano. Se dedica a elaboración y comercialización. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena.

TOTAL LOS CORRALES DE UTIEL

Total Cooperativas: 1. Capacidad: 60.000 hl.

Total Socios: 150.

Total has bodega: 600.

Total has en secano bodega: 5 (0,83%).

Total has goteo bodega: 595 (99,17%).

La cooperativa vende su producción a granel.

Total bodegas cooperativas que no hacen uso en la actualidad de la marca DOP Utiel-Requena: 1 hectáreas que procesa: 600 lo que supone el 100%.

LAS CASAS DE UTIEL

COOPERATIVA VALENCIANA DEL CAMPO SAN JOSÉ OBRERO.

Constituida en 1956, con una capacidad de 70.000 hl, con una masa social de 130 cooperativistas que poseen 650 has: 600 de riego por goteo 50 y de cultivo en secano. Se dedica a elaboración y comercialización. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena

PEDRO HERNÁNDEZ CLEMENTE

Bodega construida en el año 1930, reformada en 1970, con una capacidad de 3.000 hl y un parque de 250 barricas con una capacidad de 562,5 hl. Procesa las uvas 30 has de la propiedad (15 de cultivo en secano y 15 en régimen de riego por goteo), también procesa la uva de 15 proveedores que son poseedores de unas 130 has (de las cuales 30 son de cultivo en secano y 115 en régimen de riego por goteo), total procesa la cosecha de 160 has. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena.

JOSÉ MARÍA SANCHIS CAÑAMARES (BODEGA FINCA LA PICARAZA).

Bodega construida 1886, siendo heredada por sus descendientes, a lo largo de los años ha sido rehabilitada, poseyendo actualmente una capacidad de 2.187 hl. Para el envejecimiento dispone de un parque de 16 barricas con una capacidad de 36 hl, procesa la uva 52 has de la propiedad de cultivo en secano. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Marca DOP Utiel-Requena: Viña La Picaraza.

TOTAL LAS CASAS DE UTIEL

Total bodegas: 3.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 70.000 hl.

Total bodegas particulares: 2. Capacidad: 5.187 hl.

Total capacidad Las casas de Utiel: 75.187 hl.

Total socios: 130.

Total proveedores: 15.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 1.

Total barricas: 266.

Total has bodegas: 732.

Total has en seco: 117 (15,99%).

Total has goteo: 615 (84,01%).

La Cooperativa vende su producción a granel.

Total bodegas cooperativas que no hacen uso de la marca DOP Utiel-Requena: 1 hectáreas que procesa: 650 lo que supone el 88,79%.

Total bodegas que no hacen uso en la actualidad de la marca DOP Utiel-Requena: hectáreas que procesa: 160 lo que supone el 21,85%.

Bodegas Hernández Clemente vende su producción a granel y la bodega Finca La Picaraza vende su producción a granel y embotellado.

TÉRMINO MUNICIPAL DE UTIEL

Total bodegas: 16.

Total bodegas cooperativas: 5. Capacidad: 630.000 hl.

Total bodegas Particulares: 11. Capacidad: 277.487 hl.

Total término capacidad: 907.487 hl.

Total socios: 1.879.

Total proveedores: 422.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 19.

Total marcas DOP Valencia: 6.

Total marcas DO Pago: 5.

Total marcas sin DO: 5.

Total marcas DO Cava: 3.

Total marcas espumosos: 2.

Total barricas: 9.665.

Total has bodegas: 5.755,7.

Total has seco bodegas: 2.885,7 (50,13%).

Total has riego goteo: 2.870 (45,87%).

Total has cultivo ecológico: 695,78 (12,08%).

Total has de cultivo de pago: 84 (1,459%).

Total bodegas inactivas: 1.

Capacidad inactivas: 5.000 hl.

Líneas de embotellado: 6.

Total cooperativas que no hacen uso en la actualidad de la marca DOP Utiel-Requena: 3, hectáreas que procesan: 1.830 lo que supone el 31,79%.

Total bodegas que no hacen uso en la actualidad de la marca DOP Utiel-Requena: 4, hectáreas que procesa: 609,7 lo que supone el 10,59%.

Total bodegas no inscritas actualmente en la DOP Utiel-Requena: 3, hectáreas que procesan: 1.816,5 lo que supone el 31,56%.

Total has de bodegas que no hacen uso o no inscritas 4.301,2 lo que supone el 74,73%.

3 cooperativas venden su producción a granel.

2 cooperativas venden su producción a granel y en embotellado.

2 Empresas venden su producción a granel y en embotellado.

3 Empresas venden su producción a granel (2 de mostos azufrados).

Museos del vino: 1.

VENTA DEL MORO (MUNICIPIO)

Municipio situado a 730 m de altitud con un extenso término de 272 km², que ocupa todo el cuadrante SO de la Meseta, superficie ocupada 36 %. Al este hay una gran llanura cuaternaria de Los Marcos y Las Monjas, en el centro el valle de la rambla Albosa de orientación NO-SE, donde están el pueblo y las Aldeas de Jaraguas, Casas del Rey, Casas de Pradas y Casas de Moya. Su economía es básicamente agrícola, el cultivo más extendido es el viñedo, que ocupa 5.579,6 has, de las cuales de variedad bobal hay un 73,87 %, de garnacha el 0,10%, de tempranillo un 13,8%, de macabeo el 8,252%, de tardana (planta nova) el 1,215%, de merseguera el 0,07%, de verdejo el 0,107%, de royal el 0,143 %, de cabernet sauvignon el 0,94%, de chardonnay el 0,075%, de merlot el 0,294%, de sauvignon blanc el 0,134% y de Syrah el 0,165%.

El viñedo está localizado sobre todo en los llanos de Los Marcos-Las Monjas y de Jaraguas, así como la vega de la rambla Albosa. Además está también el almendro y el olivo con unas 2.000 has. Total has ecológico: 1.031,76 (18,49%). La elaboración del vino se lleva a cabo en cinco cooperativas, una SAT y en once bodegas particulares

VENTA DEL MORO

COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNIÓN COOP. V

Constituida en 1946 como Grupo Sindical de Colonización N° 213. En los años 1964/65, se hizo una ampliación de la bodega, en 1972 se compró la bodega “La

Ideal” (construida a principios de la década de los 40, por entonces la primera bodega industrial de Venta del Moro. Con una capacidad de 45.990 hl y una masa social de 144 cooperativistas que poseen 715 has: 644 cultivadas en secano y 71 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración y comercialización. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena.

LATORRE AGROVINÍCOLA SA

Se constituyó en 1940. En 1968 se constituyó la empresa con este nombre, con una capacidad de 90.000 hl. Procesa las uvas de 150 proveedores que son poseedores de 1.450 has de cultivo: 1260 en secano y 140 en régimen de riego por goteo. Para el envejecimiento dispone de un parque de 140 barricas con una capacidad de 315 hl; procesando a la vez las uvas de 220 has de la empresa, de las cuales 100 son de secano y 120 de riego por goteo. Se dedica a elaboración, almacenamiento, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Parreño – Catamarán - Duque de Arcas.

6º ELEMENTO

Fundada en 2011. Capacidad 100 hl. Para el envejecimiento dispone de 50 barricas con una capacidad de 112,5 hl; procesa las uvas de 9 has de secano, cultivo ecológico. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. En la actualidad no está inscrita en la DOP Utiel-Requena. Marcas sin DO: 6º Elemento (Vino Bobal de cepas viejas)

TOTAL VENTA DEL MORO

Total bodegas: 3.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 45.990 hl.

Total bodegas particulares: 2. Capacidad: 90.100 hl.

Total capacidad bodegas: 136.090 hl.

Total socios: 144.

Total proveedores: 150.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 3.

Total marcas sin DO: 1.

Total barricas: 190.

Total has bodegas: 2.344.

Total has bodegas secano: 2.013 (85,78%).

Total has bodegas goteo: 371 (14,22%).

Líneas de embotellado: 1.

Total bodegas cooperativas que no hacen uso en la actualidad de la marca DOP

Utiel-Requena: 1, hectáreas que procesa 715 (30,50%).

Total bodegas no inscritas en la actualidad en la DOP Utiel-Requena: 1, hectáreas que procesa: 9, lo que supone el 0,38%.

La cooperativa vende su producción a granel.

Latorre Agrovínicola vende su producción en embotellado y a granel.

JARAGUAS

COOPERATIVA AGRÍCOLA JARAGÜENSE COOP. V.

Constituida en 1951 como grupo sindical, llamándose “Sociedad Agraria de Transformación nº 3.306, en 1987 pasó a Cooperativa Agrícola Jaragüense. Posee una capacidad de 67.000 hl y una masa social de 125 cooperativistas, procesa las uvas de 1.083 has: 1047,5 en cultivo de secano y 35,5 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración y comercialización. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena

BODEGAS PEDRO MORENO 1940 S L

Fundada por Pedro Beltrán “el Moreno” en 1940, luego fue regentada por sus hijos llamándose Bodegas Antonio y Miguel Beltrán y posteriormente regentada por Antonio Beltrán, nieto de Pedro Beltrán. En el año 2000 inauguró unas modernas instalaciones en las afueras de Jaraguas donde realiza las elaboraciones, con una capacidad de 58,500 hl. La bodega antigua pasó a ser nave de almacén y envejecimiento. Procesa las uvas de 41,5 has de viñedo propio, en cultivo de secano las cuales utiliza para elaboración de vinos con destino a envejecimiento, posee un parque de 94 barricas con una capacidad de 211,5 hl. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalaciones de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Blanco, Rosado y Tinto del Moreno - Llano de la Cueva - Pino los Quintos - Vallejo de la Mota - Viña Turquesa - Natural del Moreno - Vino 1940.

TOTAL JARAGUAS

Total bodegas: 2.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 67.000 hl.

Total bodegas particulares: 1. Capacidad: 58.500 hl.

Total capacidad: 125.500 hl.

Total socios: 125.

Total marcas DOP Utiel-Requena: 7.

Total barricas: 94.

Total has bodegas: 1.124,5.

Total has secano: 1.089 (96,84%).

Total has goteo: 35,5 (3,16%).

Líneas de embotellado: 1.

La cooperativa vende su producción a granel.

Total cooperativas que no hacen uso de la marca DOP Utiel-Requena: 1, hectáreas que procesa: 1.083, lo que supone el 99,45%.

BODEGAS INACTIVAS

PÉREZ MONTEAGUDO RODOLFO OOO267253G SL. NE

Capacidad: 2.000 hl.

LOS MARCOS

SAN ISIDRO LABRADOR DE LOS MARCOS COOP. V.

Constituida en 1964 con una capacidad 51.000 hl y una masa social de 48 cooperativistas. Procesa las uvas de 531 has: 451 en secano y 80 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización.

BODEGA ARANLEÓN SL

Constituida en el año 2000 en el que adquirieron una bodega conocida con el nombre de San Marcos que fue construida en el año 1927 por la familia Oria, estando inactiva unos años. Se realizó una ampliación en el año 2.006, dotándola de unas modernas instalaciones, (realizando una excavación con el fin de tener una cava donde poder realizar el envejecimiento, para lo cual dispone de un parque de 400 barricas con una capacidad de 900 hl, así como para los vinos de crianza, reserva y gran reserva. Capacidad: 9.000 hl. Procesa las uvas de 120 has en cultivo de secano, de la propiedad, todas de agricultura ecológica. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Bles - Aranleón Sólo – Aranleón - Ahora Aranleón – Helix - Aranleón Dulce. DOP Valencia: Árbol de Aranleón. DO Cava: Deshora.

BODEGAS PROEXA SA

Construida en 1936 por Argimiro Pérez y en 1995 adquirida por la firma Proexa. Con una capacidad de 2.000 hl. Para el envejecimiento dispone de 75 barricas con una capacidad de 168,75 hl. Procesa las uvas de 40 has de la propiedad, en secano, de cultivo ecológico y biodinámico. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Vega Valterra - Aldabones.

SAT 403 C.V. DAGÓN

Construida en 2010, de manera respetuosa con el medio ambiente, ya que se

genera toda la energía necesaria para sus necesidades a través de placas solares, también recoge las aguas pluviales para ser utilizadas cubriendo así parte de sus necesidades. Con una capacidad de 485 hl; procesa las uvas de 40 has de la propiedad en secano. Para el proceso de envejecimiento dispone de 200 barricas con una capacidad de 450 hl. Está en posesión del sello de Rainforest Alliance, estando a su vez certificada la bodega por la Asociación de Productores de Vinos Naturales de España. Se dedica a elaboración, crianza y comercialización. Marcas DOP Utiel-Requena: Dagón - Bisbiss – Miquelius. Espumoso natural: Miquelius.

MIGUEL JESÚS MÁRQUEZ SAHUQUILLO

Fundada en 1990. Con una Capacidad de 15 hl. Dispone para el envejecimiento de un parque de 300 barricas con una capacidad de 675 hl. Procesa la uva 40 has de viñedos compartidas con bodegas Dagón. Posee la certificación de la asociación de productores de Vinos Naturales de España. Se dedica a elaboración, crianza y comercialización. Marcas DOP Utiel-Requena:- Dagón – Bisbiss – Miquelius.

SERGIO CÁRCEL

Constituida en 2011 con una capacidad 60 hl, procesa la uva de 1 ha de secano (cepas viejas). Se dedica a elaboración, embotellado y comercialización. En la actualidad no inscrita en la DOP Utiel-Requena. Marca sin DO: Sergio Cárcel.

BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL S L. (BODEGAS NODUS SL)

Según el catastro elaborado en 1752 por el Marqués de la Ensenada, la finca del Renegaó la ubica en el término de Venta del Moro, no habiendo sido reformado hasta la actualidad. En el año 1894 aparece censada una bodega, estando en activo durante bastantes años. En 1999 la familia de las Heras adquirió la finca El Renegaó, construyendo una Bodega con una capacidad de 30.000 hl. Para el envejecimiento dispone de un parque de 500 barricas con una capacidad de 1.125 hl. Procesa las uvas de 200 has de viñedo, de la familia, todas en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, almacenamiento, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Nodus- Capellana. DO Cava: Nodus.

TOTAL LOS MARCOS

Total bodegas: 7.

Total cooperativas: 1. Capacidad: 51.000 hl.

Total bodegas particulares: 5. Capacidad: 41.075 hl.

SAT: 1 Capacidad: 485 hl.

Total capacidad: 92.560 hl.

Total socios: 48.

Total marcas con DOP Utiel-Requena: 13.

Total marcas con DOP Valencia: 1.

Total marcas si DO: 1.

Total marcas D O Cava: 1.

Total marcas Espumosos: 1.

Total barricas: 1.475.

Total has bodegas: 931.

Total has secano bodegas: 651 (69,92%).

Total has goteo bodegas: 280 (30,08%).

Total has cultivo ecológico: 160 (17,18%).

Total has cultivo Rainforest: 40 (4,30%).

Líneas de embotellado: 3.

De los 13 vinos con DOP Utiel-Requena 3 son vinos naturales así como el espumoso.

Total bodegas no inscritas: 1.

La producción de la cooperativa se vende a granel.

Total bodegas no inscritas actualmente en la DOP Utiel-Requena: 1, hectáreas que procesa: 1, lo que supone el 0,10%.

LAS MONJAS

AGRÍCOLA VIRGEN DEL CARMEN COOP. V

Constituida en 1965 con una capacidad de 50.000 hl, con una masa social de 80 cooperativistas. Procesa las uvas de 850 has de las cuales 580 son de secano y 270 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración y comercialización

TOTAL LAS MONJAS

Total cooperativas: 1. Capacidad: 50.000 hl.

Total socios: 80.

Total has bodega: 850.

Total has secano bodega: 580 (68,23%).

Total has goteo bodega: 270 (31,77%).

La Cooperativa está asociada a Coviñas.

CASAS DE PRADAS

COOPERATIVA VALENCIANA DEL CAMPO SAN GREGORIO MAGNO

Constituida en 1955. Posee una capacidad de 26.280 hl; y una masa social de 32 cooperativistas, procesa las uvas de 213,6 has todas de cultivo en secano. Se dedica a elaboración y comercialización. En la actualidad no hace uso de la marca Utiel-Requena

HAECKY IMPORT AG (FINCA CASA LO ALTO)

Antigua bodega de 1794, habiendo pasado por distintas empresas, hasta ser comprada por Haecky Importa en 2001. Bodega restaurada y convertida en unas instalaciones modernas, con una capacidad de 3.500 hl. Para el proceso de envejecimiento dispone de 300 barricas con una capacidad de 675 hl. Procesa la uva de 68 has de la firma: 60 de cultivo en secano y 8 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización.

Marcas DOP Utiel-Requena: Casa lo Alto - Casa lo Alto don Martín - Casa lo Alto don Martín Cepas viejas de Bobal. Espumoso método tradicional: Casa Lo Alto.

TOTAL CASAS DE PRADAS

Total bodegas: 2.

Total cooperativas: 1 capacidad. 26.280 hl.

Total bodegas particulares: 1. Capacidad: 3.500 hl.

Total capacidad: 29.780 hl.

Total socios: 32.

Total marcas con DOP Utiel-Requena: 2.

Total marcas espumosos: 1.

Total barricas: 300.

Total has bodegas: 281,6.

Total has secano bodegas: 273,6 (97,16%).

Total has goteo bodegas: 8 (2,84%).

La producción de la cooperativa se vende a granel. En la actualidad no hace uso de la marca DOP Utiel-Requena, hectáreas que procesa: 213,6 lo que supone el 75,85%.

BODEGAS INACTIVAS

ANA MARÍA CASTILLO SERNA (BODEGAS CASA DEL PINAR)

Capacidad: 300 hl.

CASAS DEL REY

CELLER CATARUZ

Empresa constituida en el año 2002 y que a partir de 2009 elabora en la antigua bodega cooperativa de las Casas del Rey fundada en 1961, adquirida en su día por los hermanos Fernández Pons. Con una capacidad 300 hl. Para el envejecimiento dispone de 10 barricas con una capacidad de 22,5 hl; procesa la uvas provenientes de 10 has en secano. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Marcas DOP Utiel-Requena: Malcriat – Melic. DOP Valencia: Ilusionat.

VITICULTORES LO NECESARIO

Empresa ubicada en lo que en su día fue la Cooperativa de Casas del Rey. Elabora en tinas de madera de roble de capacidad de 1.000 litros, dispone de 50 envases con una capacidad de 500 hl. Procesa las uvas de 19 has de la empresa y de 4 has en régimen de arrendamiento, todas ellas en Casas del Rey, en cultivo de secano, y agricultura ecológica, contando además con el certificado “Neutros en Carbono”. La primera elaboración data del año 2006. Se dedica a elaboración, crianza, embotellado y comercialización. Posee instalación de embotellado. En la actualidad no inscrita en la DOP Utiel-Requena. Marcas DOP Valencia: Lo necesario – Aves de Paso – Árbol Blanco.

TOTAL CASAS DEL REY

Total bodegas particulares: 2. Capacidad: 300 hl.

Total marcas con DOP Utiel-Requena: 2.

Total marcas con DOP Valencia: 4.

Total barricas: 10 y 50 envases de madera de 1000 litros.

Total has bodegas: 33.

Total has secano bodegas: 33 (100%).

Total has de cultivo ecológico: 23 (69,7%).

Líneas de embotellado: 1.

No inscritas en la actualidad en la DOP Utiel-Requena: 1, hectáreas que procesa:

23.

BODEGAS DESAPARECIDAS

COOPERATIVA CASAS DEL REY

CASAS DE MOYA

Total has (que se llevan a la bodega Casas de Moya sita en Utiel) 15,5

INACTIVA COOPERATIVA DE CASAS DE MOYA

SAN ANTONIO ABAD

Capacidad: 15.000 hl.

TOTAL TÉRMINO DE VENTA DEL MORO

Total bodegas: 17.

Cooperativas: 5. Capacidad: 240.270 hl.

Bodegas privadas: 11. Capacidad: 193.475 hl.

SAT: 1. Capacidad: 485 hl.

Capacidad término: 434.230 hl.

Total bodegas inactivas: 3. Capacidad: 17.300 hl.

Socios: 429.

Proveedores: 150.

Marcas DOP Utiel-Requena: 27 (3 son de vinos naturales).

Marcas DOP Valencia: 5.

Marcas sin DO: 2.

Marcas espumoso: 2. (uno natural).

Marcas DO Cava: 2.

Barricas: 2.069.

Envases de madera: 10 (de 1000 Litros) 500 hl.

Total has bodegas: 5.529,7.

Total has secano bodegas: 4.610,1 (83,37%).

Total has goteo bodegas: 919,5 (16,63%).

Total has de cultivo ecológico: 1.031,76 (18,65%).

Total has Rainforest Alliance: 40 (0,72%).

Líneas de embotellado: 6.

Total cooperativas de venta a granel: 5.

Total empresas que embotellan y venden a granel: 1.

Total cooperativas que no hacen uso de la marca DOP Utiel-Requena: 3 hectáreas que procesan: 2.011,6 lo que supone el 36,37%.

Total bodegas que no están inscritas actualmente en la DOP Utiel-Requena: 3, hectáreas que procesan: 33, lo que supone el 0,6%.

Total has de bodegas que no hacen uso de la marca DOP Utiel-Requena o no están inscritas en la DOP Utiel-Requena 2.044,6 lo que supone el 36,97%.

VILLARGORDO DEL CABRIEL

Municipio situado a 850m de Altitud en el extremo occidental de la Meseta. Su término de 72,15 km²: Superficie ocupada del 33 %, en el que destaca el viñedo, con 1.406 has de las cuales de bobal hay un 88,77%, de tempranillo el 5,628%, de garnacha el 3,867%, de macabeo el 1,538%, de tardana (planta nova) el 0,158% y de Royal el 0,034%. El almendro y el olivo ocupan una superficie de 500 has. Las uvas se procesan en:

SAN ROQUE COOP. V.

Constituida en el año 1.949. Posee una capacidad de 93.700 hl y una masa social de 128 Cooperativistas que son poseedores de 1.261,02 has, de las cuales 1.111,72 están en cultivo de secano y 149,3 en régimen de riego por goteo. Se dedica a elaboración, almacenamiento y comercialización.

TOTAL VILLARGORDO DEL CABRIEL

Total bodegas cooperativas: 1. Capacidad: 93.700 hl.

Socios: 128.

Total bodegas inactivas: 1.

Total capacidad inactivas: 500 hl.

Total has bodega: 1.261,02.

Total has de secano: 1.111,72 (88,16%).

Total has goteo: 149,3 (11,84%).

Total has de cultivo Ecológico: 79,7 (6,32%).

La Cooperativa está asociada a Coviñas. De las 1.406,05 hectáreas censadas, en la cooperativa solo se procesa la uva de 1261,02 hectáreas, el resto (145,03 hectáreas) pertenecen a fincas y agricultores que venden a otras empresas.

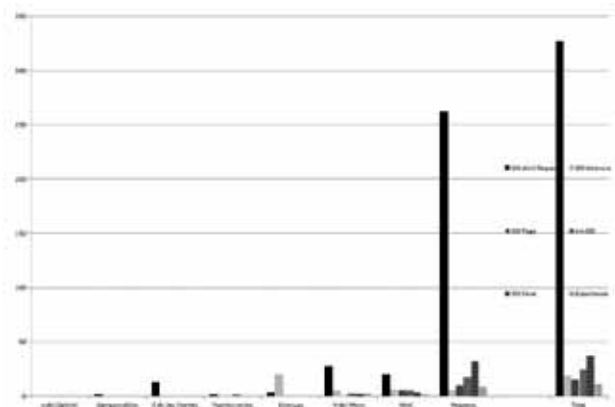
BODEGAS INACTIVAS

COTO DE CANALEJAS

Capacidad: 500 hl.

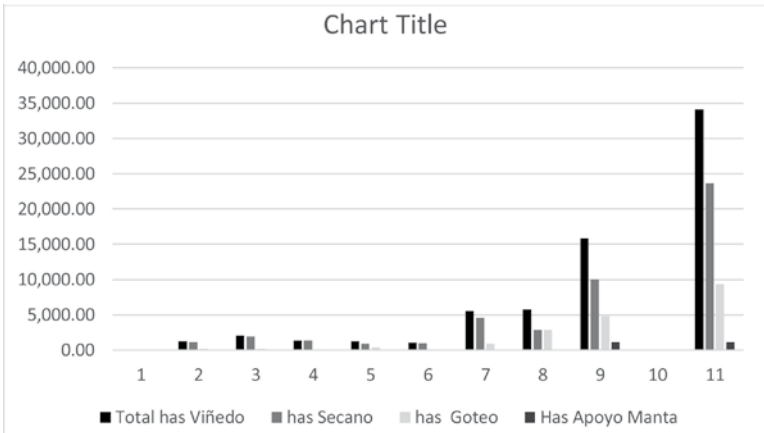
TOTAL BODEGAS MESETA REQUENA-UTIEL 104

Poblaciones	DO Utiel -Requena	DO Valencia	DO Pago	sin DO	DO Cava	Espumosos
V.del Cabriel	0	0	0	0	0	0
Camporrobles	1	0	0	0	0	0
Caudete F.	13	0	0	0	0	0
Fuenterrobles	1	0	0	1	0	0
Sinarcas	3	20		0	0	0
V del Moro	27	5	0	2	2	2
Utiel	20	6	5	5	3	1
Requena	262	5	10	17	32	8
Total	327	18	15	25	37	11



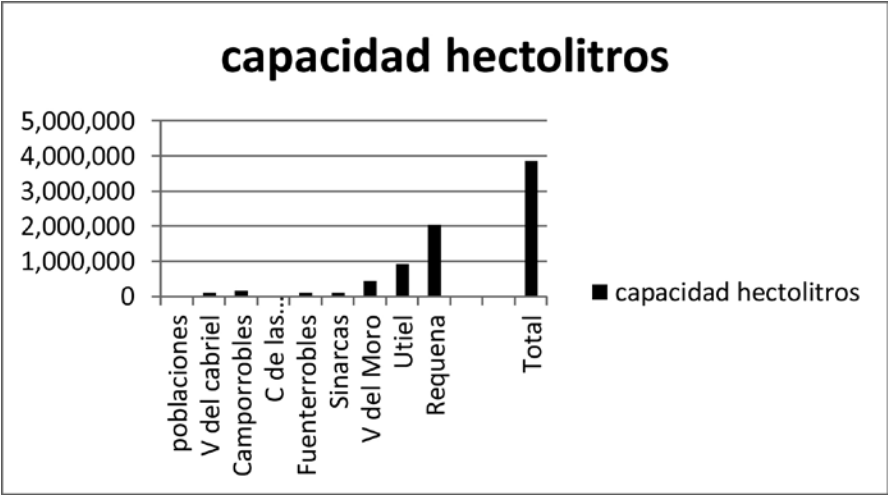
Elaboración propia según datos proporcionados por cooperativas, SATs y empresas privadas

Poblaciones	Total has Viñedo	has Secano	has Goteo	Has Apoyo Manta
V del Cabriel	1.261,02	1.111,72	149,30	0
Camporrobles	2.064,00	1.885,00	179,00	0
C de las Fuentes	1.360,00	1.300,00	60,00	0
Fuenterrobles	1.260,00	869,00	391,00	0
Sinarcas	1.018,37	1.001,87	16,50	0
V del moro	5.529,60	4.610,10	919,50	0
Utiel	5.755,70	2.885,70	2.870,00	0
Requena	15.873,22	9.969,50	4.788,72	1,115
Total	34.122,21	23.633,19	9.374,02	1.115



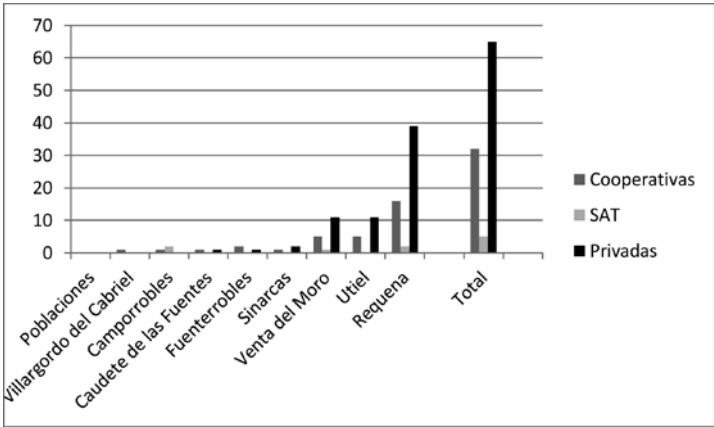
Elaboración propia según datos proporcionados por cooperativas, SATs y empresas privadas

Poblaciones	Capacidad hectolitros
V del Cabriel	93.700
Camporrobles	154.552
C de las Fuentes	28.000
Fuenterrobles	103.940
Sinarcas	102.279
V del Moro	434.230
Utiel	907.487
Requena	1.825.050
Total	3.649.238



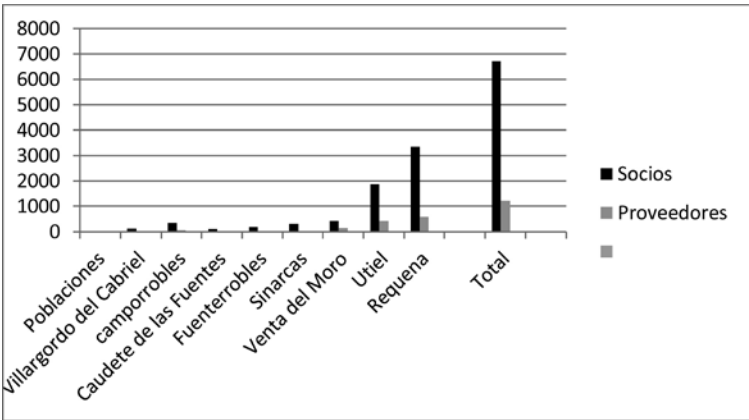
Elaboración propia según datos proporcionados por cooperativas, SATs y empresas privadas

Poblaciones	Cooperativas	SAT	Privadas
Villargordo del Cabriel	1	0	0
Camporrobles	1	2	0
Caudete de las Fuentes	1	0	1
Fuenterrobles	2	0	1
Sinarcas	1	0	2
Venta del Moro	5	1	11
Utiel	5	0	11
Requena	16	2	39
Total	32	5	65



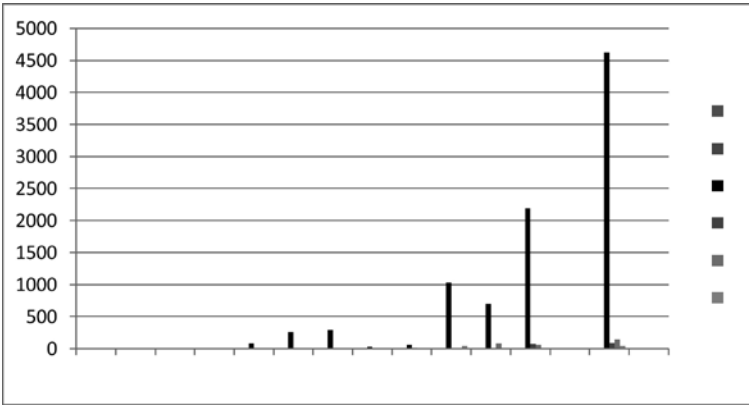
Elaboración propia según datos proporcionados por cooperativas, SATs y empresas privadas

Poblaciones	Socios	Proveedores
Villargordo del Cabriel	128	0
Camporrobles	346	55
Caudete de las Fuentes	96	0
Fuenterrubles	191	0
Sinarcas	300	0
Venta del Moro	429	150
Utiel	1.879	422
Requena	3.340	583
Total	6.709	1.210



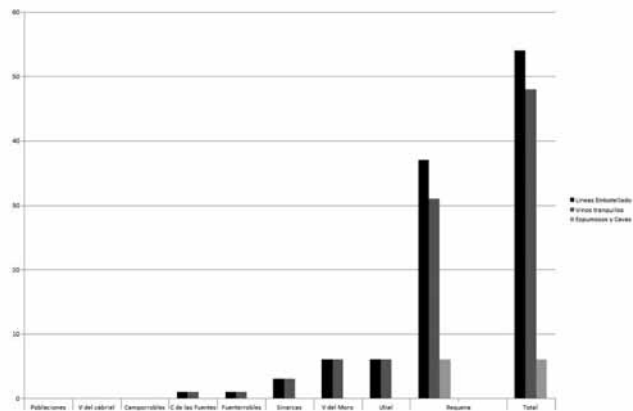
Elaboración propia según datos proporcionados por cooperativas, SATs y empresas privadas.

POBLACIÓN	TIPOS DE CULTIVOS Y HECTÁREAS			
	Ecológico	Integrada	Pago	Rainforest Aliance
Villargordo Del Cabriel	79,7	0	0	0
Camporrobles	258,72	0	0	0
Caudete de las Fuentes	288,7	0	0	0
Fuenterrobles	25,79	0	0	0
Sinarcas	59,55	15	0	0
Venta del Moro	1.031,76	0	0	40
Utiel	695,78	0	84	0
Requena	2.187,60	76	60	0
Total	4.627,70	91	144	40



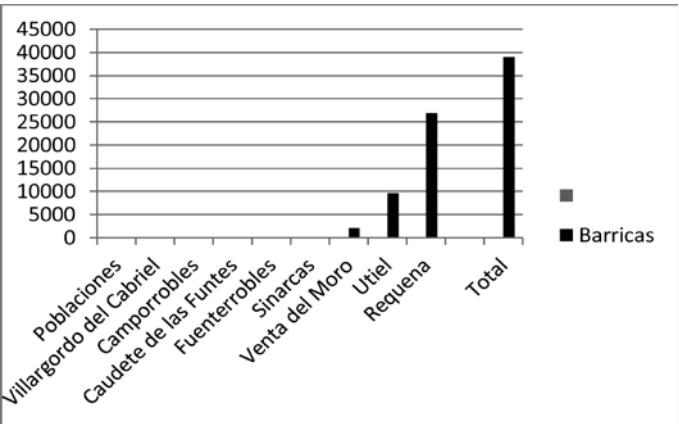
Elaboración propia según datos proporcionados por cooperativas, SAT’S y empresas privadas.

Poblaciones	Líneas	Vinos	Espumosos
	Embotellado	tranquilos	y Cavas
V del Cabriel	0	0	0
Camporrobles	0	0	0
C de las Fuentes	1	1	0
Fuenterrobles	1	1	0
Sinarcas	3	3	0
V del Moro	6	6	0
Utiel	6	6	0
Requena	37	31	6
Total	54	48	6



Elaboración propia según datos proporcionados por cooperativas, SATs y empresas privadas

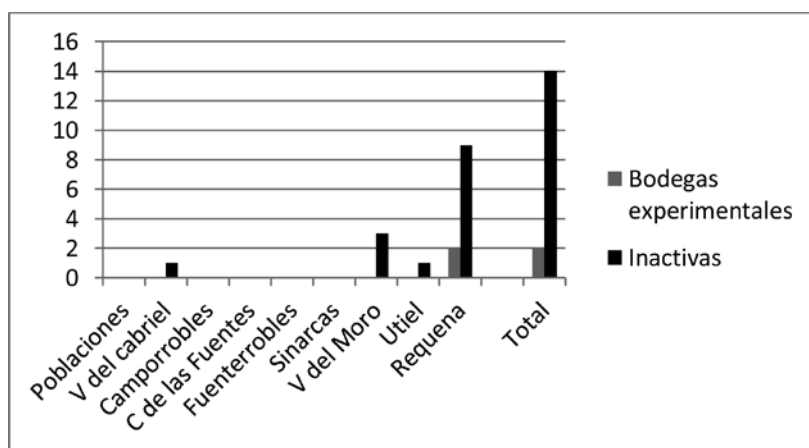
<u>Poblaciones</u>	<u>Barricadas</u>
V del Cabriel	0
Camporrobles	33
C de las Fuentes	200
Fuenterrobles	20
Sinarcas	156
V del Moro	2.069
Utiel	9.665
Requena	26.873
<u>Total</u>	<u>39.016</u>



Elaboración propia según datos proporcionados por; Cooperativas.SAT y Empresas privadas

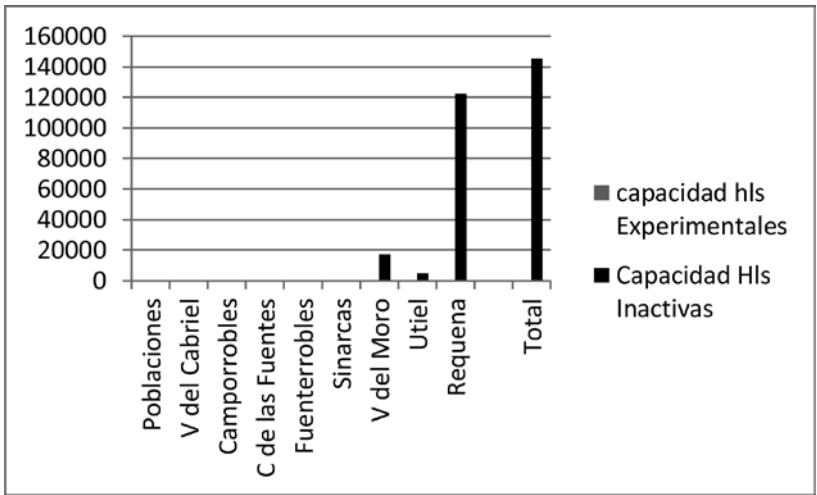
POTENCIAL VITIVINÍCOLA DE LA MESETA REQUENA-UTIEL

<u>Poblaciones</u>	<u>Bodegas experimentales</u>	<u>Inactivas</u>
Villargordo C.	0	1
Camporrobles	0	0
Caudete F.	0	0
Fuenterrobles	0	0
Sinarcas	0	0
V del Moro	0	3
Utiel	0	1
Requena	2	9
<u>Total</u>	<u>2</u>	<u>14</u>



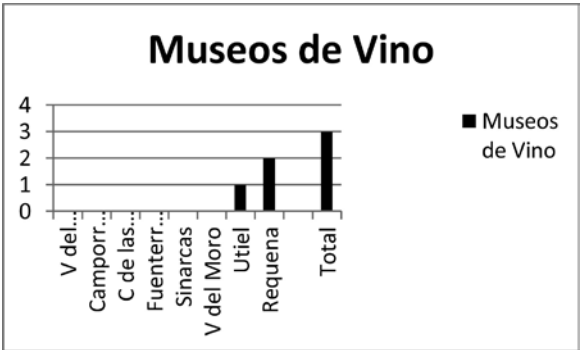
Elaboración propia según datos proporcionados por cooperativas, SATs y empresas privadas

<u>Poblaciones</u>	<u>capacidad hls Experimentales</u>	<u>Capacidad hls Inactivas</u>
V del Cabriel	0	500
Camporrobles	0	0
C de las Fuentes	0	0
Fuenterrobles	0	0
Sinarcas	0	0
V del Moro	0	17.300
Utiel	0	5.000
Requena	360	122.444
<u>Total</u>	<u>360</u>	<u>145.244</u>



Elaboración propia según datos proporcionados por cooperativas, SATs y empresas privadas.

Poblaciones	Museos de Vino
Villargordo C.	0
Camporrobles	0
Caudete F.	0
Fuenterrobles	0
Sinarcas	0
V del Moro	0
Utiel	1
Requena	2
Total	3



Elaboración propia según datos proporcionados por los museos.

VARIEDADES AUTORIZADAS POR LA DOP UTIEL-REQUENA

TINTAS

BOBAL. Los orígenes de la Bobal son sin duda del Sur-este de la península Ibérica, en la provincia de Valencia. Estando amparada por la Denominación de Origen Protegida de Utiel-Requena, de la que es su variedad estrella, que es (y posiblemente será) la clave del éxito que están cosechando sus vinos, en los principales certámenes mundiales, lo cual se avala por sus numerosos premios. Es la segunda más extendida de las variedades tintas con 64.293 has un 6,7% del total de vides para vinificación plantadas en España. La primera en la Comunidad Valenciana tanto en extensión como en producción de vino. En la DOP Utiel-Requena hay plantadas unas 25.083 has, lo que supone un 73,623 %. También es conocida como; Requena (Zaragoza y Valencia), tinto de Requena, requeni, provechón (Zaragoza y Soria) Picardan (la Provence Francesa), carignan español (en el Aude), bovali grosso y bobale de Espagna (Italia) requeno, espagnol, Benicarlo, valenciana tinta, tinto de Requena, requenera. Se encuentra en la zona en Castilla-La Mancha, en viñedos adscritos en la DO Ribera del Guadiana, Ribera del Júcar, en Alicante, Murcia y en las comarcas vitícolas Aragonesas de Campo de Borja, Calatayud, Cariñena y Valdejalón, en el Rosellón y en la isla de Cerdeña. Se tiene constancia de su presencia desde el siglo IX (Bernabéu), siendo una de las variedades citadas en 1478, por Jaume Roig, “Espill o Llibre de les Dones” como una de las cuatro o cinco más representativas junto con la Monastrell. La variedad se ha adaptado – a lo largo de los años - a las condiciones climáticas de esta zona, dando aquí sus mejores frutos.

Es una cepa muy rústica y resistente a la sequía, de porte erguido y de sarmientos largos y ramificados que tienden a crecer de manera horizontal, cubriendo totalmente el suelo si la tierra es fértil y llueve lo preciso en Primavera, lo que le permite mantener más tiempo el frescor y la humedad del suelo. De porte erguido Características de la hoja: tamaño grande, forma orbicular, senos laterales inferiores y superiores muy marcados, y envés alodonoso. Características del racimo: tamaño medio grande compacto con hombros y forma cónica con pedúnculos visibles e irregulares que nacen a partir de la segunda yema. Baya de tamaño mediano, de 10 a 15 mm, con un peso medio de 2.916 gramos según datos de la media de diez años del campo de experiencias Los “Coloraos” de la Escuela de Viticultura y Enología Félix Jiménez de Requena, forma esférica y color azul-negro (se debe a la alta concentración de antocianos – fenoles responsables del color – presentes en la piel). Esta cualidad fue lo que generó que los vinos elaborados con esta variedad fueran objeto de deseo de otras zonas productoras. Periodo vegetativo: brotación entre media y tardía y madurez media-tardía. – La planta se protege así de las heladas tardías- Suele brotar hacia el 21/23 de Abril y la vendimia se retrasa hasta

Septiembre. Brota más tarde que otras variedades tintas como la monastrell, garnacha y tempranillo, por lo que el período de riesgo de heladas de primavera es más corto, Aunque su resistencia al frío no es mucha por lo que suele sufrir mermas de cosecha casi todos los años por esta causa. Rendimiento: 4,5 A 5 Kg/cepa. Es bastante resistente a las enfermedades criptogámicas como el oidium y el mildiu por lo que exige pocos tratamientos preventivos. Las hojas en otoño adquieren un color rojo oscuro y agosta entre el 10 y el 15 de Noviembre.

Hasta hace unos años el cultivo del viñedo era en forma de vaso, actualmente se cultiva tanto en vaso como en espaldera El tamaño del grano de bobal en espaldera en el envero es superior al de la formación en vaso, pero se igualan en la primera semana de Septiembre, a partir de entonces el peso en vaso es siempre superior al de la espaldera, debido a su mayor contenido en azúcares, por lo que los vinos de la formación en vaso poseen mayor graduación alcohólica pero a cambio los de espaldera contienen mayor acidez total. Hasta hace poco tiempo solo era utilizada para la elaboración de vinos rosados o tintos doble pasta - los vinos resultantes tenían mucho color – que eran vendidos a granel para mezclas con otros vinos aportando color y grado a los vinos más flojos y claros, ya que se tenía la opinión de que esta variedad no era optima para la elaboración de vinos destinados al envejecimiento. Gracias a los ensayos realizados en la Estación de Enología de Requena así como la Escuela de viticultura y Enología Félix Jiménez de Requena y a las bodegas que confiaron en esta variedad han ido demostrando con el tiempo que de las uvas de bobal se pueden obtener vinos de alta calidad destinados a crianza en madera. En estudios realizados, se advierte la presencia en los vinos de Bobal de esta zona, una cantidad de resveratrol mayor a la de otras variedades y otras zonas. Siendo la cantidad de resveratrol similar a las variedades (ya estudiadas), Merlot y Pinot Noir. Tras las conclusiones obtenidas en el estudio de 4 años, se atribuye al estrés climático de esta Meseta, por sus fuertes oscilaciones térmicas a lo largo de su ciclo vegetativo, así como al estrés hídrico.

TEMPRANILLO. Cepa tinta española, que quiere decir uva temprana (madura antes que el resto en nuestro país). La maduración precoz es una característica de las uvas que se cultivan en lugares más fríos (zonas septentrionales o tierras elevadas) que deben acelerar su ciclo vegetativo antes de la llegada del frío otoñal, de ahí que se le considere de origen septentrional, frente a otras variedades como la garnacha, macabeo (viura), monastrell de ascendencia mediterránea. Es la variedad de uva tinta más plantada en España: 205.168,8 has el 21,4 %. En la Meseta hay plantadas 4.437,84 has, lo que supone un 13,02%. Vegeta muy bien en suelos arcillo calcáreos, da vinos que recuerdan a mora o zarzamora, de sensación fresca y seca en la boca. Posee la virtud de las cepas “frías” o atlánticas que soportan bien el envejecimiento en madera, buena estructura

de taninos, con color y acidez persistentes durante la crianza. También es conocida como; albillo, Aragón, aragonés, argonesa, arauxa, chinchillana, escobera (Badajoz), Cencibel (Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Madrid), tinto fino (Madrid), tinta de Toro (Zamora), tinto del país (Burgos, Soria y Valladolid), tinto Madrid o tinto de Madrid (Toledo, Santander, Salamanca, Soria y Valladolid), ull de llebre (Barcelona), tinto Valdepeñas (Estados Unidos) y vid de Arganda (Burgos), aragonez, tinto de Aragón, vid de Aranda y negretto en Italia.

Porte de la cepa: erguido. Características de la hoja: tamaño grande, forma pentagonal, senos laterales muy profundos, son hojas de siete lóbulos, haz verde oscuro, casi negro y envés afelpado. Características del racimo: tamaño mediano, muy compacto y forma cilíndrica con alas. Baya de tamaño mediano con un peso medio de 1,894 g según datos de la media de diez años del Campo de Experiencias “Los Coloraos” de la Escuela de Viticultura y Enología Félix Jiménez de Requena, y de forma esférica y color azul-negro, de pulpa blanca, zumo incoloro o ligeramente incoloro. Periodo vegetativo: brotación entre tardía y media, madurez media temprana. Rendimiento: 2,5 a 3,2 kg/cepa. Es muy sensible al oidium y algo al mildiu, con cierta sensibilidad a los ácaros y a la podredumbre, resistente a los fríos primaverales, aunque soporta poco la sequía. Se adapta a las condiciones climáticas de la Meseta.

Su origen se sitúa en la zona del Ebro (Rioja). Su implantación en la Meseta es relativamente reciente, ya que hasta 1960 era apenas conocida. Hoy es la segunda variedad en importancia con 4.408,5 has, lo que supone un 12,94 %

Se utiliza para la elaboración de vinos rosados, tintos jóvenes y tintos destinados al envejecimiento en madera.

GARNACHA TINTA. Es la variedad mayoritaria en Aragón. Navarra y Toledo, estando presente con diferentes densidades de plantación en el resto de España: 62.841 has, lo que supone un 6,57 %. En la Meseta de Requena-Utiel hay 675,62 has, lo que supone un 6,59 %. De piel fina, menos coloreada que la bobal y su riqueza en azúcar la hace muy adecuada para los vinos rosados como ocurre en Navarra y en La Provenza y Tavel en Francia. Es conocida también como: aragonés o tinto Aragón (Burgos, Guadalajara, Ávila, Palencia y Madrid), bernacha negra (Teruel), garnacha/o negra (Zaragoza), garnatxa negra (Cataluña y País vasco), tinto de Navalcarnero (Ávila y Burgos), lladoner negro (Gerona), Navarra/o (Zamora), grenache y carignan rouge (Francia y Estados Unidos), toccai rosso y cannonao (Italia), gironet, uva de Spagna, y tinto de Navalcarnero.

Porte de la cepa: erguido. Características de la hoja: tamaño mediano, forma pentagonal, senos laterales muy poco marcados, hojas trilobuladas, haz verde oscuro y envés glabro. Características del racimo: tamaño medio, compacidad entre media y

muy compacta, según sea el cuajado del fruto y forma cónica corta, a veces con dos alas de igual tamaño. Baya de tamaño medio, con un peso 1,645g, según datos de la media de 10 años del campo de experiencias Los “Coloraos” de la Escuela de Viticultura y Enología Félix Jiménez de Requena), forma esférica y color rojo violeta oscuro, pulpa de color blanco. Periodo vegetativo: brotación y madurez media. Rendimiento: 2,5 a 3kg/cepa. Es una variedad sensible al Mildiu, a la podredumbre gris y a las enfermedades bacterianas, por lo que su cultivo es aconsejable en lugares aireados, con poca humedad ambiental, poco sensible al oidium y bastante resistente a la sequía, con gran variabilidad debido a problemas de cuajada y corrimiento. Se adapta bien a la Meseta. Es utilizada para mezclas con las variedades bobal y tempranillo, aportando a la mezcla suavidad. Es sensible a la oxidación.

GARNACHA TINTORERA. Variedad española de características muy similares a la Alicante bouchet, a menudo se han creado confusiones entre ambas. Conocida también como Alicante (La Coruña y Lugo), Alicante Bouchet (Francia), garnacha (Albacete y Ciudad Real), moratón (León), negral (Madrid) y tintorera (Alicante, Albacete, Burgos y Valladolid) y tinto basto. Plantada en España 22.772,3 has (2,4 %). Presente en la Meseta con 33,4 has, lo que supone un 0,1 %.

Porte de la cepa: semirrastrero. Características de la hoja: Tamaño entre mediana y pequeña, forma pentagonal y reniforme, senos laterales inexistentes, hoja entre entera y trilobulada, haz verde muy oscuro, casi negro y envés algodonoso. Características del ramo: tamaño pequeño, compacidad media y forma cónica corta. Baya de tamaño mediano, forma esférica y color de la epidermis azul-negra y de pulpa color negro (de donde le viene el nombre de tintorera). Periodo vegetativo: brotación temprana y madurez media. Rendimiento: 2,5 a 3 kg/cepa. Es sensible al mildiu y excoriosis. Las hojas poseen una forma peculiar, se enrollan por los bordes hacia el envés en forma de garra. En otoño toman color rojizo. Se utiliza como vino de mezcla por su poder colorante.

CABERNET SAUVIGNON. Es la gran dama del viñedo mundial, la uva más famosa del mundo, aclimatada a climas cálidos o fríos y áridos. Produce vinos de color concentrado, intenso, con particular ribete centelleante, definido y vivo. Y un aroma fácil de identificar, recuerda a grosellas y trufa cuando se cultiva en el Médoc, y a notas de pimienta verde y cedro cuando se cultiva en zonas cálidas. Superficie plantada en España 20.735,2 has, lo que supone el 2,2 %, en la Meseta hay un total de 440,8 has, lo que supone un 1,29 % del total de viñedo plantado. El racimo no es demasiado espectacular: granos apretados, pequeños esféricos y piel de gran espesor, expresa todas sus cualidades con rendimientos inferiores a 50 hectolitros/hectárea. La producción por cepa no solo no es copiosa, sino que la cantidad de mosto es proporcionalmente

menor debido a la mayor cantidad de hollejos y, por tanto, a la gran abundancia de compuestos famólicos (color y taninos) en comparación con otras variedades. Estas características permiten un mayor y más seguro envejecimiento tanto en barrica como en botella. Conocida también como: Burdeos tinto (Valladolid), carbouet (Bazadais), petit bouchet, sauvignon rouge, Bordeaux, bouchet, cabernet petit, petit cabernet.

Porte de la cepa: erguido, con sarmientos de color marrón claro con nudos más oscuros. Características de la hoja: tamaño pequeño, forma orbicular, senos laterales muy pronunciados, tiene siete lóbulos, haz verde muy oscuro y envés ligeramente pubescente. Características del racimo: tamaño pequeño, muy compacto y forma cilíndrica corta, a veces alados. Baya de tamaño pequeño, forma esférica y color azul-negra muy oscuro. El peso medio es de 1,125g, según datos de la media de 10 años del campo de experiencias de “Los Coloraos” de la Escuela de Viticultura y Enología Félix Jiménez de Requena, de piel dura y compacta, la pulpa es de color blanco. Periodo vegetativo: brotación tardía y maduración media tardía. Rendimiento: 1 a 1,5 kg /cepa. Sensible al oidium y algo al mildiu y erinosis, bastante resistente a la podredumbre gris debido al espesor de la piel. Su cultivo se recomienda en espaldera a fin de obtener una producción adecuada, el pedúnculo del racimo es prácticamente nulo, lo que dificulta mucho la vendimia manual, incrementando por tanto los costes de la vendimia. Se adapta bien a las condiciones de la Meseta.

MERLOT. Considerada como complementaria para ser mezclada con la cabernet sauvignon y en menor medida con la cabernet franc. Hoy es habitual encontrar monovarietales de esta cepa, la mayoría jóvenes, que se benefician de su gran fragancia. Es el vino con el aroma a cassis, confitura de bayas rojas y violeta. Tiene la piel menos gruesa que la cabernet sauvignon, madura antes, no tiene tanta intensidad de taninos, y su color es menos profundo y concentrado, aunque más rica en fruta y en azúcar. Acepta mejor que la cabernet sauvignon los suelos arcillosos y húmedos. Variedad de origen francés de la zona de Burdeos, está extendida en todo el mundo y en España ocupa 12.920,4 has, un 1,3 % del viñedo plantado. En la Meseta ocupa 313,6 has lo que supone el 0,92 %.

Porte de la cepa: erguido de tamaño medio. Los sarmientos son largos, de grosor medio. Características de la hoja: tamaño medio, más largas que anchas, con cinco lóbulos, la cara superior es verde oscuro con algunas pintas rojas, la cara inferior de color verde pálido, forma pentagonal, senos laterales marcados, haz verde oscuro y envés arañoso. Características del racimo: tamaño medio, sueltos y forma cónica larga. poseen largo pedúnculo. Baya de tamaño pequeño, forma esférica y color azul-negra, la pulpa es de color blanco. Periodo vegetativo: brotación entre temprana y media y maduración media temprana. Rendimiento: 3,1 a 3,6 kg/cepa. Gran sensibilidad a la

botritis cinerea y resistente a los fríos primaverales tardíos (finales de mayo), sensible al mildiu. Se adapta bien a nuestros suelos y clima. Se recomienda su cultivo en forma de espaldera.

SYRAH. Es otra variedad de fama compartiendo honores con la cabernet sauvignon y la pinot noir. El origen de la cepa podría estar en la ciudad persa de Schiraz en el actual Irán, o bien en Siracusa (Sicilia). También conocida como: candive noir, entournerein, hignin noir, plan de biaume, Schiraz, sérine, sérane, sirac, syra, syrac, sirah (Francia), petite syrah (Brasil). hermitage, petit syrah. Superficie plantada en España, 20.405,3 has el 2,1% y en la Meseta hay plantadas 313,63 has un 0,92 %.

Porte de la cepa: erguido. Características de la hoja: tamaño mediano, forma pentagonal, senos laterales muy marcados, a veces posee siete lóbulos, haz verde oscuro y envés algodonoso. Características del racimo: tamaño mediano, compacto, forma cilíndrica. Baya de tamaño mediano, forma elíptica corta y color azul-negra, la pulpa es de color blanco. Periodo vegetativo: brotación tardía y madurez media. Rendimiento: 2 a 2,5 kg/cepa. Sensible a botritis y a sequía. Precisa podas largas para fructificar, el mosto tiene altos contenidos en taninos.

PINOT NOIR. Es la variedad reina de la Borgoña, es extremadamente delicada. Por su sensibilidad a la Botritis se adapta mejor a los suelos profundos y bien drenados, aunque crece también en los terrenos calcáreos de Champagne, donde interviene en la elaboración de sus espumosos. En España se cultiva en Cataluña y en la Comunidad Valenciana, y en otras regiones con 1.044,5 has, el 0,1% del total del viñedo español, en la Meseta se cultivan 30,8 has que suponen el 0.09 %. Se le conoce también como: pynoz, pinot fin o plant fin, franc pinot, nirien o franc noirien.

Porte de la cepa: rastrero. Características de la hoja: tamaño mediano, forma orbicular, senos laterales poco profundos, hojas trilobuladas, haz verde muy oscuro y envés ligeramente arañoso. Características del racimo: tamaño muy pequeño, muy compactos y forma cilíndrica o cónica corta. Baya de tamaño pequeño, forma esférica y color azul-negro. Periodo vegetativo: brotación y madurez temprana. Rendimiento: 1,5 a 2 kg/cepa. Sensible a heladas primaverales, mildiu, oídio y botritis. Hojas adultas muy abullonadas. Precisa podas largas para fructificar correctamente, pedúnculo prácticamente nulo, lo que dificulta la vendimia manual, aumentando sus costes.

CABERNET FRANC. Es la variedad que imprime su sello a ciertos tintos de Saint Emilión y a algunos vinos del Loira, participando en las mezclas en los vinos del Medoc; se caracteriza por un aroma a frutas frescas, especialmente frambuesa y violeta y da vinos con cuerpo. En general, necesita climas frescos y suelos más húmedos que

la sauvignon, es más vigorosa, madura antes y los rendimientos son algo más elevados. En España se cultiva en las comunidades de Castilla La Mancha, Cataluña y Comunidad Valenciana, además de otras con 719,5 has, representa el 0,1 %. En la Meseta hay plantadas 7,13 has, lo que supone un 0,02 %. También se le conoce como: bouchy (Pirineos Francesa), bretron o plant bretón y chinón.

Porte de la cepa: erguido. Características de la hoja: tamaño mediano, forma pentagonal, senos laterales muy pronunciados, haz verde oscuro brillante y el envés es arañoso. Características del racimo: tamaño pequeño, muy compacto y forma cónica corta y cilíndrica con alas. Baya de tamaño pequeño, forma esférica y color azul negro. Periodo vegetativo: brotación y maduración media. Rendimiento: 1,5 a 2 kg/cepa. Sensible al mildiu, oídio y ácaros. Es más vigoroso que el cabernet sauvignon y más productivo. Precisa de podas largas.

PETIT VERDOT. Es una variedad de uva negra que madura más tarde que la mayor parte de las variedades, lo que impide que prospere con éxito en muchas regiones, en las mezclas aporta, color, ácido y taninos. Plantada en España en: Castilla la Mancha, Murcia, Andalucía y Comunidad Valenciana, entre otras con 1.865 has el 0,2 %, y en la Meseta hay censadas 2,32 has que suponen el 0,006 % de la misma.

Porte de la cepa: horizontal/ semirrastrero. Características de la hoja: tamaño mediano, forma cordiforme pentagonal, con 3 a 5 lóbulos, haz verde oscuro. Características del racimo: tamaño pequeño, compacidad media. Baya de tamaño pequeño- mediano, forma esférica, color azul negro, grosor de la piel mediano, pulpa coloreada, contenido en azúcar elevado y acidez muy elevado. Periodo vegetativo: brotación precoz media, floración muy tardía. Sarmientos de color marrón oscuro.

BLANCAS

MACABEO. Es la cepa blanca más abundante del norte de España, mayoritaria en Cataluña, donde supera en cantidad a sus dos compañeras habituales en la elaboración del cava, con xarel·lo y parellada. En general, tiene un aroma acusado y un sabor ligeramente astringente, con buen equilibrio entre alcohol y acidez. Conocida también como: macabeu (Francia), viura (Álava, Logroño, Navarra, Valladolid y Zaragoza) y viuna (Zaragoza), blanca de Daroca, charas blanc, forcalla, gredelín, lardot, macabeo alcañón, Perpignan. En España hay plantadas unas 41.660, 8 has, que supone el 4,3 % del viñedo, en la Meseta hay plantadas 2.175,5 has que viene a ser un 6,38 %.

Porte de la cepa: erguido, los sarmientos son largos y muy juntos tendiendo a crecer verticalmente, son de color marrón claro, con nudos muy oscuros. Características de la hoja: tamaño grande, forma pentagonal, senos laterales marcados de forma media, haz arañoso de color verde pálido y envés muy algodonoso. Características del racimo:

tamaño mediano, muy compacto, forma cónica larga. Baya de tamaño mediano, forma esférica y color amarillo y, en zonas soleadas, pardo. Periodo vegetativo: brotación tardía y maduración media tardía. Rendimiento: 3,7 a 4,2 kg/cepa. Muy sensible al mildiu, oídio y botritis, debido al espesor de la película de la baya, algo sensible al corrimiento del racimo, resistente a los fríos primaverales. Se adapta bien a las características de la Meseta. Con esta variedad se elaboran vinos jóvenes secos, muy utilizada en Requena para elaboración de vinos amparados por la D O Cava. Últimamente en algunas bodegas fermentan su mosto en barricas

PLANTA NOVA (TARDANA). Se conoce en la Comunidad Valenciana desde el siglo XVIII de hecho de las 895,7 has plantadas en España 887,9 están en la Comunidad Valenciana. En el conjunto del viñedo Español supone el 0.1 %, en la Meseta hay censadas 395,9 has que suponen el 1,162 % de la comarca. Conocida también como; coma, tortozón y uva de planta.

Porte de la cepa: semi erguido, los sarmientos son de color marrón claro con nudos oscuros, fuertes y ramificación pequeña. Características de la hoja: tamaño medio-grande, seno peciolar en lira, pentalobulada, peciolo grueso y largo. Características del racimo: grandes, alados, compactos, alargados y pedúnculo visible. Baya grande, esférica, color verde claro, piel dura y pulpa carnosa. Periodo vegetativo: brotación y maduración tardía. Rendimiento: de 4 a 4,5 kg/cepa. Debido a su rusticidad, es resistente a las plagas y enfermedades, su resistencia a la Botritis se debe a la dureza de su piel. Adaptada históricamente a la Comunidad Valenciana y por lo tanto a la Meseta. Se utiliza tanto para vinificación como para uva de mesa y junto a la macabeo para la elaboración de vinos espumosos. Se inició el cultivo como uva de mesa.

MERSEGUERA. Es la cepa blanca más característica de la Comunidad valenciana, con ella se elaboran vinos fáciles de beber algo herbáceos y frescos, con un cierto fondo a almendra amarga. Aunque está presente en casi todas las comarcas vinícolas valencianas, es prácticamente la variedad exclusiva del viñedo de Alto Turia, el más alto de la provincia y el único en el que es posible extraer las verdaderas posibilidades de la variedad – aquí se la conoce también como verdosilla –. En estas tierras altas y frías da vinos pálidos y aromáticos, mientras que en las zonas bajas (Liria y Chiva etc.) los vinos blancos resultan más alcohólicos y robustos. En la Comunidad Valenciana hay plantadas unas 2.492, 4 has de un total de 2.562,87 que hay a nivel de España que representa el 0,3 %, en la Comunidad Valenciana supone el 97.25%: En la Meseta de Requena-Utiel hay plantadas 14,99 has que viene a representar un 0,47% de las plantadas en la misma. También se la conoce como: escanyavella, exquixago (Tarragona y Valencia), meseguera (Murcia, Teruel y Valencia), trobat (Lérida) y verdosilla (Valencia).

Porte de la cepa: erguido en la primera época y postrado u horizontal en la segunda, de tamaño medio, los sarmientos largos, poco ramificados de color pardo con nudos más oscuros. Características de la hoja: tamaño grande, forma pentagonal senos laterales muy pronunciados, haz verde oscuro y envés arañoso. Características del racimo: tamaño entre pequeño y mediano, compacidad media, forma cilíndrica con alas, peciolo corto y fino. Baya esférica, grande, de color verde amarillo-verdoso., de piel media-blanda y pulpa blanda. Periodo vegetativo: brotación y maduración tardía. Rendimiento: 2,8 a 3,3 kg/cepa. Es una variedad sensible al oídio y a la botritis, y menos al Mildiu. Se adapta a todos los climas de la Comunidad Valenciana. La vocación de esta variedad son vinos jóvenes ligeros.

CHARDONNAY. Variedad de origen francés, habiéndose extendido por todo el mundo vitivinícola. Desde el punto de vista agrícola es una cepa vigorosa, con buena riqueza en azúcar. Cultivada en zonas frías, su gran extracto compensa el posible exceso de acidez, en zonas cálidas la pérdida de acidez por una mayor maduración no es tan acusada como en otras variedades. Sin embargo, exige grandes cuidados para poder desarrollar todo su potencial. Por su precocidad es sensible a las heladas tempranas y también se ve atacada por la podredumbre gris. El tipo de suelo, la poda y la selección clonal tienen gran importancia. Debido a su rápida maduración, una vendimia tardía hará que el vino pierda su nobleza y se haga pesado por un exceso de cuerpo, en el aroma aparecerán ciertos rasgos quemados, más desagradables incluso que en otras cepas, pero si se apresura la vendimia, el vino aunque agradable y fresco, quedará corto de aromas y apenas dejará ver su carácter. Es conocida también como: auxois blanc y gentil blanc (Francia), melón blanc (Saboya), morillón blanc (Francia), raulander o weiser (Alemania), sardone, chatey petit, sainte marie petite, pinot blanc, blanc de Champagne. En España hay plantadas 7.499 has, que es el 0,8 %. En la Meseta hay 206 has (0.60 % del viñedo).

Porte de la cepa: semi erguido, sarmientos de color marrón claro y la corteza está recubierta de una capa de pruina malva. Características de la hoja: tamaño mediano, forma pentagonal, senos laterales casi inexistentes, trilobuladas, haz verde claro y envés glabro, casi sin pelos. Características del racimo: tamaño pequeño, muy compacto y forma cilíndrica corta. Baya de tamaño pequeño forma esférica, color blanco ambarino y de piel débil. Periodo vegetativo: brotación y maduración temprana. Rendimiento: 1,7 a 2 kg/cepa. Sensible al oídio, a la excoriosis, al mildiu y a las heladas. En algunas ocasiones presenta problemas de corrimiento, resistente a los fríos primaverales tardíos. Se recomienda el cultivo en espaldera con podas largas, ya que las yemas inferiores son muy poco productivas. Se adapta muy bien a la Meseta. Es utilizada para vinos jóvenes, varietales fermentados en barricas nuevas de roble y para mejorar otros vinos blancos.

SAUVIGNON BLANC. De origen francés, se encuentra desde hace siglos en los viñedos del sureste, y en los del este del valle del Loira. Deriva del latín *silva* (bosque) y está compuesta por los vocablos franceses *sauvage* (salvaje) y *vignon* (viña), lo que hace pensar que podría tratarse de la adaptación de una viña salvaje existente en Francia. En España está presente en Castilla la Mancha, Castilla León, Cataluña y Comunidad Valenciana entre otras con 3.569 has que supone un 0,5% del total del viñedo español. En la Meseta hay 440 has que viene a ser el 1,29% del viñedo de la Meseta. También se la conoce como: *blanc fume*, *puinechou* (Francia) y *muskat silvaner* (Alemania).

Porte de la cepa: semi erguido. Características de la hoja: tamaño pequeño, forma pentagonal, senos laterales superiores marcados, haz verde oscuro con ligera vellosoidad y envés algodonoso. Características del racimo: tamaño pequeño, compacidad media y forma cónica corta. Baya de tamaño pequeño, forma ovoide y color verde. Periodo vegetativo: brotación tardía y madurez media temprana. Rendimiento: 1,7 a 2,2 kg/cepa. Algo sensible al mildiu, oídio y excoriosis y muy sensible a la botritis. Precisa podas largas.

VERDEJO. Es una de las mejores uvas blancas españolas, patrimonio casi exclusivo de la zona de Rueda, encontrándose también en Castilla la Mancha, Extremadura y Navarra entre otras regiones españolas con 18.461, 5 has, un 1.9 % del viñedo español, en la Meseta hay 6,38 has que supone el 0,018 % del viñedo de la Meseta. De exquisita calidad, la verdejo da vinos aromáticos, con cuerpo y suaves. Es una de las variedades que tiene mejor entrada en boca, muy afrutada, aunque deja cierta astringencia al final de boca. Ha desarrollado una excelente adaptación en su lugar de origen, que le permite resistir al frío, al calor extremo y a la sequía. Se la conoce también como: verdeja, verdejo/a blanco/a (Oviedo, Segovia, Valladolid y Zamora), *gouvieo*, *verdeelho*, *verdello*.

Porte de la cepa: horizontal. Características de la hoja: tamaño mediano, forma orbicular, senos laterales poco marcados, haz verde oscuro y envés prácticamente glabro. Características del racimo: tamaño pequeño, suelto y forma cónica corta. Baya de tamaño pequeño, forma esférica y color verde. Periodo vegetativo: brotación entre temprana y media y madurez media- temprana. Rendimiento: 1,4 a 1,9 kg/cepa. Sensible al oídio.

PARELLADA. Variedad insustituible del espumoso catalán. Extiende su dominio en la provincia de Tarragona, en las denominaciones de origen de Conca de Barberá y Camp de Tarragona, así como las vertientes de la sierra interior, en los viñedos más altos y frescos del Penedés, donde es la última en madurar. Se siente bien en las tierras bastantes sueltas y llega a mostrar todas sus virtudes cultivada entre los 300 y los 600 metros de altitud. La encontramos también en Castilla la Mancha y Extremadura. En España hay censadas 8.077 has, un 0,8 % y en la Meseta hay 6,81 has que suponen

el 0,019 % de la misma. Esta uva, que se une formando racimos de aspecto compacto, tiene unos altos rendimientos que oscilan entre 5,1 y 5,6 kg/cepa y se caracteriza por dar vinos de escasa longevidad, quizá le falte algo de aroma, pero presenta un buen índice de acidez pudiendo llegar a los nueve gramos por litro. También se la conoce como: montonet o montonega (Zaragoza y Barcelona).

Porte de la cepa: horizontal. Características de la hoja: tamaño grande, forma orbicular, senos laterales pronunciados, los superiores son superpuestos, haz verde oscuro y envés arañoso. Características del racimo: tamaño mediano, muy compacto y forma cónica corta. Baya de tamaño medio a grande, forma esférica y color verde-amarillo. Periodo vegetativo: brotación entre temprana y media, y madurez tardía. Algo sensible al oídio.

VINOS QUE SE ELABORAN EN LA COMARCA AMPARADOS POR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA UTIEL-REQUENA

TIPOS DE VINOS

VINO BLANCO. Son los vinos procedentes de uvas blancas, - aunque también se pueden obtener de uvas tintas de pulpa blanca sin que prácticamente tengan contacto con la piel. Se elabora con fermentación única del zumo de la uva, es decir sin maceración de las partes sólidas del racimo. Lo que distingue a la vinificación del blanco con la del tinto, es la ausencia de maceración o sea que los vinos blancos –por lo general- no contienen ningún elemento procedente de los hollejos, de las pepitas y, menos aún de los raspones. La vinificación en blanco se conduce con cuidado de evitar la disolución, directa de los componentes del hollejo. Por lo que la separación del mosto debe ser rápida.

Hay que distinguir entre blancos secos de tipo tecnológico y blancos secos de tipo varietal. En la elaboración del blanco tecnológico se limita al máximo el intercambio entre el mosto y las partes sólidas de la vendimia. En la elaboración de blancos de tipo varietal, el enólogo busca favorecer la expresión aromática de la cepa de origen, con el fin de conseguir una puesta en valor de su originalidad, y la tipicidad del vino. Aunque las etapas esenciales de elaboración son idénticas a las de los vinos de tipo tecnológico, se añaden otras operaciones, que se pueden clasificar en dos grandes grupos: El primero trata de realizar, mediante técnicas físicas, una extracción profunda de los compuestos aromáticos presentes en la piel de la uva mediante maceración pelicular. El segundo método pretende, por diversos métodos, que se revele la parte del aroma ligado no olorosa de la uva.

VINO ROSADO. Es un vino intermedio entre el blanco y el tinto, entre el vino elaborado sin maceración y el vino de maceración. Del vino tinto tiene las variedades de origen y una pequeña cantidad de antocianos. Del vino blanco tiene la constitución general, su ligereza, su afrutado y una cierta analogía en las técnicas de vinificación. Generalmente, el vino rosado es calificado por su color, independientemente de su modo de elaboración. Algunos vinos rosados se parecen bastante a los vinos tintos, carnosos y bastante coloreados se elaboran con maceración limitada y se suavizan con la fermentación maloláctica. Otros se parecen más a los vinos blancos, y al estar menos macerados son más frescos y conservan su acidez málica. Los primeros contienen tanino y carecen de ácido málico y los segundos contienen ácido málico y poco tanino.

VINO TINTO. Es un vino de maceración. Está constituido por las sustancias del zumo de la uva, pero también por las que se encuentran en la parte sólida. La maceración es una extracción fraccionada. Es preciso fraccionar todos los componentes útiles de la uva - aquellos que están dotados de buen aroma y de buen sabor. La piel y las pepitas contienen sustancias de sabor herbáceo, vegetal, acre, amargo, sustancias de sabor a hojas. Esos productos no deben de estar en un buen vino, por lo que la maceración tiene que ser suave y conducida de manera que no dé lugar a la disolución de estos componentes. La extracción es el objetivo principal de los enólogos. Hace falta que haya materia prima para extraer, porque la aplicación de las mejores técnicas sin uva de buena calidad y de madurez heterogénea, no es una solución. Es bueno constatar la calidad tecnológica de la vendimia, basada en un buen conocimiento de las variedades, los viñedos y las prácticas de cultivo, se impone como una condición indispensable para la realización de un buen vino tinto.

Los vinos blancos son extremadamente variados. Pueden ser aromáticos o de aroma discreto, secos, tranquilos o espumosos, frescos y afrutados.

Los vinos tranquilos proceden de las variedades de uvas de vinificación autorizadas, que son obtenidos por la fermentación natural de las uvas o del mosto fresco, elaborados según prácticas autorizadas y que son aptos para el consumo. Posee colores amarillos de diferente intensidad, según la variedad de uva de que procede, en ocasiones con matices verdosos. Los procedentes de la variedad tardana, tienen una tonalidad más dorada. Sus aromas son vivos que se pueden catalogar como frutales y/o florales. Los procedentes de la variedad Tardana pueden presentar aromas más tropicales. Muestran volumen en boca a la vez que son ligeramente ácidos lo que les confiere sensación de frescura. Que se acentúa con la temperatura de degustación (unos 10° C). Suelen ser vinos apropiados para ser consumidos jóvenes. Su graduación alcohólica está entre los 10 y 12,5° .

Los vinos rosados se caracterizan por su redondez (equilibrio entre sus componentes) y por la consecución de aromas vivos que se pueden catalogar como “frutales”

(recuerdan al fruto de la uva) o “florales” (recuerdan vagamente el perfume de una flor). La uva bobal es una variedad excelente para elaborar vinos rosados, procedentes de su mosto yema, dando vinos frescos, muy aromáticos (con aromas afrutados intensos, muy agradables en su juventud), gusto de larga permanencia en boca, con un color rosa más o menos pálido, brillante y atractivo. De colores que suelen oscilar entre el rosa pálido y rosado cereza suave, que pueden tener reflejos violáceos en el caso de los vinos de la variedad bobal. Con aromas que recuerdan frutas rojas. En el caso de la bobal predominan la fresa y la frambuesa. Con volumen y frescura procedentes de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutos rojos perdura en el retrogusto, la gustativa es de plenitud y frescura, características que se acentúan cuando se degustan estos vinos a temperatura cercana a 14º centígrados. Son vinos para ser consumidos preferentemente jóvenes, con platos de variada gama, como arroces y carnes ligeras. Su graduación alcohólica oscila de los 10 a los 12,5º.

Los vinos tintos presentan una gama de colores entre el cereza pasado, con reflejos violáceos, que en ocasiones evolucionan a rojos picota en función de su madurez y el granate, rubí con tonos más o menos oscuros. Franco en nariz en la que destacan suavemente sus características alcohólicas, y en el que se percibe un fondo afrutado y varietal, que si no es muy intenso y punzante es lo suficientemente denso para manifestar nítidamente la presencia de la variedad en elaboración. Con aromas que recuerdan a futa negra-roja. Con el paso del tiempo evolucionan a fruta madura. En la boca es un vino cálido dentro de los tintos ligeros de persistencia media, una tenue astringencia al final del paso de boca. Deben tomarse a temperatura ambiente entre los 18 – 20º centígrados. Acompañan muy bien los platos de carnes, buey, asados, caza en general y carnes fuertes. Los vinos tintos de guarda de la variedad bobal presentan una evolución muy lenta del color.

Los vinos amparados por el Consejo Regulador de la denominación de Origen Protegida Utiel-.Requena son los siguientes: Además de los blancos rosados y tintos en general

TRADICIONAL VENDIMIA INICIAL. Son vinos blancos, rosados y tintos, elaborados a partir de uvas cosechadas en los diez primeros días de vendimia, siendo su juventud la causa de sus atributos especiales, entre los que se puede incluir un ligero desprendimiento de gas carbónico natural.

SUPERIOR. Tinto de 1º o 2º año sin envejecimiento, blancos, rosados o tintos, elaborados al menos, con un 85% de las variedades preferentes, con o sin paso por barrica de roble que posean unas cualidades organolépticas superiores, con una graduación alcohólica superior a 11º en el caso de los blancos y rosados y 11,5º en los tintos.

BOBAL MENCIÓN ESPECÍFICA. Cuya principal característica es que sean obtenidos a partir de la variedad bobal. Solamente se admitirá una mezcla de otras variedades en un máximo del 30%. Poseerá una graduación alcohólica mínima de 12% en volumen. En cualquiera de sus tipificaciones finales podría además ser crianza, reserva, gran reserva, superior o madurado en barrica.

MADURADO EN BARRICA. Se aplica a los vinos tintos o blancos sometidos a un paso o estancia en barrica o cono de roble, cuyo periodo de permanencia en ellos será inferior a seis meses. Esa estancia contribuirá a modificar sus características iniciales transformando con ello sus cualidades cromáticas, aromáticas y gustativas primarias. Su graduación alcohólica será de un mínimo de 12% en volumen.

CRianza. Vino tinto sometido a un proceso de envejecimiento mínimo de dos años, de los que al menos seis meses habrá permanecido en barrica de roble de 330 litros de capacidad máxima. Con un grado mínimo de 12% en volumen.

RESERVA. Vino tinto sometido a un proceso de envejecimiento mínimo de tres años de los que al menos un año habrá permanecido en barrica de roble de una capacidad máxima de 330 litros. Posteriormente debe tener un reposo en botella – botellero- de dos años, con una graduación mínima de 12% en volumen. En el caso de los blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los cuales deben permanecer al menos seis meses en barricas de roble de la misma capacidad.

GRAN RESERVA. Vino tinto sometido a un proceso de envejecimiento mínimo de cinco años de los que al menos año y medio habrá permanecido en barricas de roble de 330 litros de capacidad máxima. Posteriormente debe tener un reposo en botella – botellero – de tres años y medio. Con un grado mínimo de 12 % en volumen. En el caso de los blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de dos años, de los cuales deben permanecer al menos seis meses en barricas de roble de la misma capacidad máxima y en botellas el resto de este periodo.

Estos vinos (crianza, reserva y gran reserva) suelen tener colores rojo, picota cereza con destellos granate y/o granate cubierto, con matices más o menos intensos, nariz de buena intensidad, con notas especiadas, con algo de fruta madura, generalmente fruta negra, a veces con toques florales, con notas ahumadas, y más o menos torrefactos, con buena acidez en boca, algo frescos, generalmente sabrosos, con amplitud, ligera o medianamente astringente, con final algo secante, bastante equilibrados, con buen recorrido y a veces con fruta retronasal.

BOBAL ALTA EXPRESIÓN. Vinos monovarietales de bobal con o sin crianza, que garanticen la máxima expresión del territorio con esta variedad. Los viñedos serán de más de 35 años, tendrán un rendimiento inferior a 4.000 kg/ha (29,60 hl/ha) y no podrán ser regados salvo autorización previa del consejo regulador. La viticultura aplicada se centrará en salvaguardar el equilibrio biológico del viñedo y será respetuosa con el medio ambiente. Todas las prácticas agrícolas realizadas se justificarán a través de un cuaderno de campo. La bodega deberá garantizar en todo momento la absoluta separación en sus instalaciones de estos vinos respecto de otros elaborados, declarando su procedencia. La etiqueta reflejará el número de botellas obtenidas en la partida de vino calificada con esta mención.

BODEGAS QUE EMBOTELLAN VINO DE LA MESETA Y QUE NO RESIDEN EN LA MISMA

VICENTE GANDÍA PLÁ. SA – CHIVA

Se dedica a almacenamiento, embotellado, crianza y comercialización. Posee líneas de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Generación 1- Ceremonia - Bobal único - “Bo” - Hoya de Cadenas - Vicente Gandía (Finca del mar) - Marqués del Turia - Duque de Campo - Marques de Chivé.

CHERUBINO VALSANGIACOMO, SA (VALSAN 1831 FAMIL Y WINEMAKERS);VITICULTORES SAN JUAN BAUTISTA - CHIVA

Se dedica a almacenamiento, embotellado y comercialización. Posee línea de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Altas Tierras - De San Juan - Selección de Otoño - valsan 1831 - Clos de San Juan.

DICOSTA NORTE;SL (BODEGAS CASTILLOSAN DAMIÁN) –LUGO

Se dedica a embotellado y comercialización. Posee línea de embotellado. Marcas DOP Utiel-Requena: Candeal.

TOTAL MARCAS CON DOP UTIEL-REQUENA: 15

VINO DE PAGO

Es una indicación geográfica española para vinos que garantiza la procedencia de las uvas de una zona geográfica con unas características edáficas específicas. O sea, cuando en una zona concreta existe un microclima particular y una composición del terreno específica que la diferencian y distinguen de otras zonas de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional al cultivo de los viñedos, de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares Los vinos deben cumplir los

siguientes requisitos (Ley de la viña y del vino 2003): El pago debe de ser conocido con un nombre vinculado de forma tradicional al cultivo de los viñedos de los que se obtiene el vino y cuya extensión máxima no podrá ser igual ni superior a la de ninguno de los términos municipales en cuyo territorio se ubique. En caso de que la totalidad del pago se encuentre incluida en el ámbito territorial de una denominación de origen calificada, podrá recibir el nombre de pago de pago calificado siempre que acredite que cumple los requisitos exigidos a los vinos de la denominación de origen calificada. Los vinos de pago serán elaborados y embotellados por las personas físicas o jurídicas que ostenten la titularidad de los viñedos ubicados en el pago, o con carácter excepcional y en los supuestos que la administración competente lo autorice reglamentariamente, en bodegas situadas en la proximidad del pago. Que en todo caso, deberán estar situadas en alguno de los términos por los cuales se extienda el vino de pago o en los colindantes. Este sistema deberá cumplir como mínimo, los requisitos establecidos para las denominaciones de origen calificadas. Toda la uva que se destine al vino de pago deberá proceder de viñedos ubicados en el pago determinado y el vino deberá elaborarse, almacenarse y criarse de forma separada de otros vinos. En la elaboración de vinos de pago se implantará un sistema de calidad integral, que se aplicará desde la producción de la uva hasta la puesta en el mercado de los vinos. Cada vino de pago deberá contar con un órgano de gestión, sujeto a la *legislación de las comunidades autónomas*.

EMPRESAS DE LA MESETA DE REQUENA-UTIEL QUE OSTENTAN DENOMINACIÓN PAGO Y MARCAS REGISTRADAS

MUSTIGUILLO BODEGA Y VIÑEDO: Quincha Corral – Mestizaje. DO El Terrerazo: Finca Terrerazo (a la vez son ecológicos). Hectáreas que utilizan: 62.

CHOZAS CARRASCAL SL: Las Tres – las Ocho. Cabernet Sauvignon de Chozas (a la vez son ecológicos). Hectáreas que utilizan: 30.

ANDRÉS VALIENTE E HIJOS SL: Pago de los Balagueses - Pasamonte (a la vez son Ecológicos). Hectáreas que utilizan: 18.

COMPAÑÍA VINÍCOLA DEL CAMPO DE REQUENA SL: Martínez Bermell – Viña Lidón. Hectáreas que utilizan: 22.

PAGO DE THARSYS

Pago de Tharsys (en sus variantes)
Vendimia Nocturna – Merlot
Bobal y Cabernet Franc – selección

Hectáreas que utilizan 12

AGRICULTURA ECOLÓGICA

Las normas de producción ecológica prohíben el uso de plaguicidas y fertilizantes de origen químico de síntesis, por tanto en la producción ecológica se desarrollan distintas estrategias de manejo. Fertilización con materiales de origen orgánico, como el compost, los abonos verdes, residuos de cosecha, como orujos, sarmientos triturados. Se admite el estiércol animal. Quedan totalmente prohibidos los abonos minerales, especialmente los nitrogenados, y para la buena conservación de la flora microbiana del suelo queda totalmente prohibida la quema de restos de cultivo. El control de plagas y enfermedades, se realiza con una correcta nutrición de la planta, creando condiciones para que se desarrollen los insectos y otros organismos beneficiosos que los controlen o eviten la proliferación de las plagas y enfermedades, aunque se emplean métodos de control físico (captura de insectos con trampas) y con sustancias permitidas (azufre). Un control del rendimiento para obtener frutos de calidad

<u>Plagas</u>	<u>prevención</u>	<u>control</u>
Mildiu	variedades resistentes	Sulfato de cobre, oxiclورو Preparados de plata y extracto Cobre, óxido cuproso
Oidio	variedades resistentes	preparados de plantas y extractos de Compost, azufre en polvo mojable
Botritis	aireación de racimos, reducción de vigor, control de Oidio y polilla	
Acaros	poco uso de insecticidas, uso de Cubiertas y setos	Azufre
Polilla	de cubiertas vegetales y setos	confusión sexual
Racimo		

VINO ECOLÓGICO

Las instalaciones de bodega deberán garantizar, durante la elaboración y el almacenamiento, la separación de las vendimias procedentes de agricultura ecológica y de los vinos obtenidos de las mismas, de otros productos que no procedan de este sistema de producción. Los contenedores de vendimia y de vino deberán estar identificados para ser reconocidos sin dificultad. Los materiales de las tolvas de recepción, equipos de vendimia, depósitos y sistema de conducción de productos sólidos y líquidos, deberán ser aptos para uso alimentario y mantenerse con la adecuada limpieza y asepsia. La vendimia; se realizará con el máximo esmero, evitando dañar los granos así como las fermentaciones durante el transporte a bodega, el cual se realizará lo antes posible sin que en ningún caso sea el día siguiente de su vendimia. Utilizando preferentemente cajas de fácil limpieza o remolques que sean poco profundos y recubiertos, salvo que

sean de acero inoxidable. La fermentación alcohólica se realizará sin adición de levaduras comerciales añadidas. Fermentación maloláctica – si no se inicia de forma espontánea, se autoriza la adición de vino procedente de un depósito en fermentación o de restos de lías de un depósito en el que se haya realizado la fermentación maloláctica, siempre que procedan de uvas ecológicas. No se corrigen los azúcares, la acidez (solo con ácido tartárico), el color, los taninos ni el nivel de alcohol. No se clarifica ni se filtra agresivamente. No se realiza microoxigenación ni cualquier proceso que acelere o simule los procesos naturales. El nivel de sulfitos debe de ser un mínimo de 30-50 mg/l más bajo que en sus equivalentes convencionales.

EMPRESAS DE LA MESETA QUE EMBOTELLAN VINOS ECOLÓGICOS Y MARCAS REGISTRADAS

DOMINIO DE ARANLEÓN SL, Los Marcos (Venta del Moro): Bies, Aranleón Sólo, Árbol de Aranleón, Ahora Aranleón, Helix Aranleón y Dulce, Aranleón

MARSILEA VINOS (Sinarcas): Marsilea, Albar

6º ELEMENTO (Venta del Moro): 6º Elemento; sin D O

JOSÉ VICENTE PARDO SÁEZ, Los Isidros (Requena): Alboenea, Conde Antón y Josep Alfons Giménez i Flores

VINOS Y SABORES ECOLÓGICOS CB, La Portera (Requena): Vitis, Aniceta y Miguel de María

BODEGAS IRANZO SL (Caudete de las Fuentes): Bodegas Iranzo Selección, Cañada Honda, Tarantas, Finca Cañada Honda, Vertus, Mi Niña, Finca Solano, Señorío de Solano, Albero, L'Ocell Rosado, Canyamet, Spartico.

BODEGAS PROEXA SL, los Marcos (Venta del Moro): Vega Valterra, Aldabones

CULTIVO DE UVAS ECOLÓGICAS Y VINOS AFINES SL (Bodega Cueva), La Portera (Requena): Cueva By Mariano, Tardana, Tardatto, Marques Spide de Lacy, Almendrito Rosado, Tardana Orange, Tardatto, Rosatto.

BODEGAS PALMERA SL, Utiel: Bobal y Tempranillo, Rosa de Palmera, Viña Gabriel, Viña Capricho, L'Ángelet - L'Ángelet D'Or, Bobal y Merlot, P'Alegrarte.

ECOVITIS SL (Bodegas Sierra Norte), Requena: Cerro Bercial, Heraclio, Fuenteseca, Pasión de Bobal, Amanto.

ANDRÉS VALIENTE E HIJOS SL, El Derramador (Requena): Vegalfaro, Rebel·lia, Caprasia, Recel·lia, Pasamonte, Malcriat.

PAGO DE THARSYS SL, Requena: Pago de Tharsys con las variantes bobal y cabernet franc – merlot: Vendimia Nocturna, Selección, (a la vez son vinos de pago).

CHOZAS CARRASCAL SL, San Antonio (Requena): Las dos Ces, Las Tres, Las Cuatro- Las Ocho, Cabernet Sauvignon de Chozas, Carrascal, El Dulce de Chozas Carrascal.

BODEGAS LADRÓN DE LUNAS SL BODEGAS Y VIÑEDOS, La Portera (Requena): Ladrón de Lunas, Eclipse, Equinoccio, Noches de Abril, La Lola, Canon 1860, Eno, Bisila, Finca del Sol, Finca de la Luna, Exclusive, Wersany

MUSTIGUILLO BODEGA Y VIÑEDOS, Bodegas Mustiguillo, DO El Terrerazo, Utiel: Quincha Corral, Mestizaje, Finca Terrerazo (vinos de pago), Finca Calvestra.

VILORRE VINUM (Virgilio Latorre), La Torre de Utiel (Utiel): Pelio, Pelios. COVIÑAS COP. V. (BCS. CV), Requena: Vino Ecológico

PRODUCCIÓN INTEGRADA

La producción integrada (en adelante PI), a veces llamada agricultura integrada. Es un sistema de producción agraria que utiliza prácticas compatibles con la producción y mejora del medio ambiente, los recursos naturales, la diversidad genética y la conservación del paisaje. La PI es un sistema de producción agraria a medio camino entre la agricultura ecológica y la agricultura industrial o convencional debe ser entendida como un modelo de producción racional y sostenible con identidad propia, que da prioridad a métodos de producción ecológicamente más seguros minimizando el uso de agroquímicos a lo estrictamente necesario, garantizando la máxima seguridad alimentaria. Equilibra de manera más rentable los componentes de sostenibilidad económica, social y medioambiental, además aporta mayor respeto al, medio ambiente que la agricultura convencional y mayor productividad que la agricultura ecológica. Permite hacer un seguimiento completo de la trazabilidad. Además este sistema tiende a dar confianza al consumidor, porque se obtienen siguiendo normas estrictas que eliminan los riesgos toxicológicos, así como por las auditorias y certificaciones a que están sometidas, y los obligatorios controles que sobre residuos se deben efectuar en estas producciones. Persigue producir alimentos utilizando mecanismos respetuosos con el *entorno, manteniendo el equilibrio biológico, de manera que optimiza* los recursos naturales para mejorar la fertilidad del suelo, mantiene salubres las aguas superficiales y subterráneas, protege la biodiversidad y potencia la actividad conservadora del medio.

EMPRESAS DE LA MESETA QUE EMBOTELLAN VINOS DE AGRICULTURA INTEGRADA Y MARCAS REGISTRADAS

S A T N° 60 VIÑA ARDAL (BODEGAS FINCA ARDAL), El Pontón (Requena): Ocho Cuerdas Bobal, Tanus, Lagar de Lar, Ocho Cuerdas, Matanza, Señorío de Villafamés.

BODEGA Y VIÑEDOS SL (Elaboradores Artesanos de Sinarcas): Pasiego
BODEGAS FUSO, El Pontón (Requena): Aluvión (sin DO)

RAINFOREST ALLIANCE

Es una organización no gubernamental internacional que trabaja para conservar la biodiversidad y asegurar medios de vida sostenible transformando las prácticas de uso del suelo, las prácticas empresariales y el comportamiento de los consumidores. Concibe un mundo en el que las personas puedan desarrollarse y prosperar en armonía con la Tierra. El sello de RA es un símbolo reconocido internacionalmente de sostenibilidad ambiental, social y económica que ayuda tanto a las empresas como a los consumidores a hacer su parte para asegurar un mejor futuro para todos. Las fincas que poseen el sello de Rainforest Alliance Certified cumplen con Normas integrales de la red de Agricultura Sostenible. Los estándares integrales de manejo agrícola y el sistema de trazabilidad permiten asegurar que tanto los ingredientes certificados de un producto como los mismos productos que llevan el sello Rainforest Alliance provienen de fincas o grupos de fincas con una apropiada gestión, en la que se protege a los trabajadores, la vida silvestre y las comunidades.

VINOS NATURALES

Vino Naturales es un vino hecho con uva natural, sin añadir ni quitar nada a esa uva. El resultado es un fiel reflejo de la tierra de la que nace el vino. Es un cultivo respetuoso con el medio: se practica algún tipo de agricultura, como la ecológica o biodinámica o simplemente se siguen métodos ancestrales usando sólo productos naturales. Se respetan los ciclos naturales. Presenta un compromiso con el entorno natural: porque además de practicar una agricultura respetuosa, se mantiene un comportamiento coherente a la hora de canalizar recursos como la energía, el trabajo o el agua. Los vinos se envasan en botellas de vidrio que se taponan con corcho natural. El viticultor es el autor: el autor del vino controla el viñedo, es responsable de todos los trabajos que se realizan y toma las decisiones. No se adquiere uva de viñedos no controlados. Autenticidad y singularidad: la uva debe reflejar las condiciones de la tierra y la añada. No debe haber elementos que distorsionen la expresión de la tierra y la uva en el vino. Es preferible el trabajo manual y artesanal, la maquinaria usada no debe alterar las condiciones de la uva, del mosto o del vino. Ni se filtra ni clarifica, a fin de conservar las características naturales. No se utilizan levaduras comerciales ni nada que pueda acelerar o conducir la fermentación alcohólica. No se usan bacterias malolácticas, no se corrige la acidez, no se chaptaliza ni se encabeza con alcohol. No se usa anhídrido sulfuroso (SO₂). El vino no debe tener SO₂ añadido, el SO₂ total avalado por análisis oficial debe corresponder a algo generado por el propio vino, nunca añadidos por el elaborador. El vino natural es el obtenido con el mínimo de intervención posible, tanto en el cultivo del viñedo y la obtención de las uvas, como en el proceso de elaboración en bodega y su transformación en vino. Se elabora con uvas procedentes de agricultura ecológica

vendimiadas a mano. Fermentación alcohólica sin levaduras comerciales añadidas. Fermentación maloláctica sin añadir bacterias. No se corrigen los azúcares, la acidez, el color taninos, nivel de alcohol, etc. No se clarifica ni se filtra agresivamente o en ningún caso. No se estabiliza empleando sustancias químicas o técnicas enológicas. No se realiza microoxigenación, ni cualquier otro proceso que acelere o simule los procesos naturales. No se añade anhídrido sulfuroso o se hace en cantidades inapreciables.

EMPRESAS DE LA MESETA QUE EMBOTELLAN VINOS NATURALES Y MARCAS REGISTRADAS

S A T N^a 403 CV DAGÓN, Los Pedriches, Venta del Moro: Bissbis - Miquelius (agricultura Rainforest Alliance).

CULTIVO DE UVAS ECOLÓGICAS Y VINOS AFINES SL (Bodegas Cueva): Cueva By Mariano, Tardana, Rossatto, Marqués Spude de Lucy, Tardana Orange, Almendrito Rosado, Tardatto (de 5º), Espumoso Tardana.

CAVA

Es un vino espumoso elaborado por el método tradicional en la región del Cava en España, fundamentalmente en la comarca Catalana del Penedés. Aunque también se elaboran cavas con denominación de origen en otros puntos de España. El Consejo Regulador Cava, determina como región del cava a la formada por un total de 159 municipios entre ellos el de Requena (el único en la Comunidad Valenciana en el que se reconoce su término para elaborar cava con sus uvas, que configuran la zona de producción delimitada del cava y, por tanto, son los únicos con plena capacidad legal para producir este tipo de vino espumoso y comercializarlo bajo el nombre de Cava. El método tradicional de elaboración del Cava es el mismo utilizado para el Champán, el método Champenoise, adaptado a las variedades autóctonas del Penedés o de las demás zonas españolas de producción, es el caso del municipio de Requena con sus uvas procedentes de las variedades: Macabeo, Parellada, Chardonnay, Pinot Noir, Garnacha. A partir de estas uvas se elabora el vino base, que es el vino tranquilo que se utiliza para elaborar el vino espumoso en una segunda fermentación. Para lo que sigue el siguiente proceso: un prensado suave a baja presión; una clarificación con el fin de eliminar los fangos del mosto, fermentación. Una vez obtenido el vino base se hace la mezcla adecuada, si ha lugar, y se realiza una 2ª fermentación en botella, a una temperatura de unos 15º C. La duración de la crianza es como mínimo de nueve meses, a partir de este tiempo se realiza el degüelle (que consiste en eliminar las heces de la fermentación). Según la cantidad de azúcar que se añade se distinguen los siguientes tipos de Cava: Brut Nature, hasta 6 g/l. Brut, hasta 15 g/l. Extra seco, entre 12 y 20 g/l. Seco entre 17 y 35 g/l. Semiseco, entre 33 y 50 g/l. Dulce, más de 50 g

/l. La graduación alcohólica estará comprendida entre 10,8º y 12,8º. Según el tiempo de crianza el cava puede ser joven de 9 a 15 meses. Reserva, de 15 a 30 meses. Gran reserva, más de 30 meses. En cuanto a la presentación, en todas las etiquetas figura obligatoriamente la palabra cava, así como en el tapón de corcho debe constar una estrella de cuatro puntas, que identifica el proceso de elaboración de cava denominado método tradicional de fermentación en botella.

EMPRESAS DE LA MESETA QUE EMBOTELLAN CAVA Y MARCAS REGISTRADAS

AGROCORAL SL, Requena: Chato Mary

ANDRÉS VALIENTE E HIJOS SL, (bodegas Vegalfaro), El Derramador (Requena): Vegalfaro

DOMINIO ARANLEÓN SL, Los Marcos (Venta del Moro): Deshora

BODEGAS HISPANO SUIZAS SL, El Pontón (Requena): Tamtum (Blanco y Rose)

BODEGAS MURVIEDRO SA, Clásicos del Mediterráneo (Cavamur), Requena: Luna de Murviedro y Expresión.

COVIÑAS COOP C (BSCV, Requena): Marqués de Plata y Enterizo.

VINÍCOLA REQUENENSE COOP V, Requena: Palacio Imperial.

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE SL, Requena: B 7, Nit del Foc, Pive 18, Vega Medien, Vegamar, Lagrima Real, Dominio de Calles.

TORRE ORIA SL, El Derramador (Requena): Torre Oria, Marqués de Requena, Señorío de Requena, Los Claustros de Torre Oria y Tempus.

SAT 7237 FINCA CABALLERO (Bodegas Emilio Clemente), Requena: Regulus

DOMINIO DE LA VEGA SL, San Antonio (Requena): Dominio de la Vega y Arte Mayor.

PAGO DE THARSYS SL, Requena: Pago de Tharsys, Carlota Suria, Dominio de Tharsys, Dominio de Requena, Dominio de los Duques y Tempus.

CHOZAS CARRASCAL SL, San Antonio (Requena): Brut Nature Reserva

VOB& T INTERNACIONAL AB, sucursal España (Sebirán), Campo Arcís (Requena): Coto D' Arcis.

VICENTE GANDÍA PLA SA (finca Hoya de Cadenas), Las Cuevas de Utiel (Utiel): Hoya de Cadenas y Miracle.

HAYA – BODEGAS Y VIÑEDO, Los Cojos (Requena): Adriano

BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL SL (Bodegas Nodus SL), Los Marcos (Venta del Moro): Nodus.

VINO ESPUMOSO

Son los vinos elaborados por el mismo sistema que se utiliza para elaborar cava, pero que no tienen derecho a utilizar esa denominación. Como en el caso del cava, a partir del vino base se realiza una segunda fermentación que puede ser en botella cerrada o en algunos casos en depósitos cerrados, por lo que en ambos casos el CO₂ que se produce se disuelve en el líquido. La cantidad de CO₂ debe superar los 4 bar en el caso que sean vinos espumosos de calidad. Son generalmente ácidos; blancos, a veces rosados y muy raramente tintos. Presentan contenidos de azúcar que van desde algunos gramos a algunas decenas de gramos.

EMPRESAS QUE EMBOTELLAN VINOS ESPUMOSOS EN LA MESETA Y MARCAS

COVIÑAS COOP V (BCSCV), Requena: Enterizo (Rosado de bobal)

BODEGAS CARLOS CÁRCEL SL, Requena: Pilar Amigo

BODEGAS ERNESTO CÁRCEL SL, El Rebollar (Requena): 9 d'Octubre

SAT 403 DAGÓN, Los Pedriches - Los Marcos (Venta del Moro): Miquelius (natural)

AGROCORAL SL, Requena: Con Oro.

HAECKY IMPORTA AG, Casa lo Alto (Venta del Moro): Casa lo Alto

ARTESANOS DEL VINO VALENCIANO, El Rebollar (Requena): One y 24 K.

COMPAÑÍA VINÍCOLA DEL CAMPO DE REQUENA SL (cvcre), Utiel: Estenas.

TORRE ORIA SL El Derramador (Requena): Aviva (de 5º).

CULTIVO DE UVAS ECOLÓGICAS Y VINOS AFINES SL (Bodegas Cueva), La Portera (Requena): Tardatto (de 5º) y Rosatto (de 5º).

PAGO DE THARSYS SL, Requena: N'Arancha (7º)

AGRÍCOLA DE UTIEL COOP. V (Bodegas Utielanas) Utiel: Otiello (Rosado Frizante).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA UTIEL-REQUENA

Esta Denominación de Origen se encuentra integrada por los Municipios de: Camporrobles; Caudete de las Fuentes; Fuenterrobles; Requena; Sinarcas; Siete Aguas; Utiel; Venta del Moro y Villargordo del Cabriel. Amparada en la promulgación del Estatuto de la Viña, del Vino y Alcoholes del año 1933. En el articulado se disponía que el Consejo Regulador tuviera su domicilio en la Estación de Viticultura y Enología de Requena. En 1957, por una remodelación total del concepto se crearon en la provincia de Valencia las denominaciones de origen: Cheste: Valencia y Utiel-Requena, todas bajo un mismo consejo regulador, presidido por el ingeniero jefe de la Jefatura

Agronómica de Valencia y como vicepresidente el ingeniero director de la Estación de Viticultura y Enología de Requena. Hasta 1969 La Estación de Viticultura y Enología de Requena fue sede de las denominaciones de origen: Valencia, Cheste, Utiel-Requena, Almansa y Manchuela. Siendo su presidente el director de la Enológica, año en el que se remodela esta situación por la necesidad de identificarse y distinguirse quedándose las DO Utiel-Requena y Manchuela. En 1970 se promulga la ley sobre el Estatuto de la Viña, del Vino y los Alcoholes. Se perfecciona el concepto de DO, adoptando criterios internacionales, se crea el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, revisando los reglamentos. Decidiéndose establecer la DO Utiel-Requena independiente del resto de zonas vitícolas de Valencia. En 1976 fue elegido un nuevo consejo regulador, donde se recogía una mayor representación de viticultores así como de bodegas, tanto empresarios como de cooperativas, siendo nombrado como presidente el director de la Estación de Viticultura y Enología de Requena y fijándose la sede del Consejo Regulador en la Estación de Viticultura y Enología de Requena. En 1982 en unas elecciones en la que participaban todos los sectores: agricultores, cooperativas y bodegas pertenecientes a las localidades que integran la denominación de origen. Fue elegido como presidente Claudio Ortiz, abriéndose una oficina en la calle Constitución de Requena. Posteriormente volvió a tener su sede en la Estación de Viticultura y Enología de Requena en las dependencias de la planta piloto. En 1986 la sede del Consejo Regulador se trasladó a la Bodega Redonda en Utiel, formada por dos edificios uno de forma rectangular donde se ubican las oficinas del consejo y otro de forma circular, donde se ubica un Museo y también se utiliza para charlas, conferencias y presentaciones con cierta frecuencia, lugar en el que sigue residiendo. Es un organismo integrado en la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua de la Generalitat Valenciana, como órgano descentralizado de la misma. Posee competencias en el control de la producción, elaboración, calidad, y promoción de los vinos de esta Meseta. Abarca el viñedo más extenso y homogéneo de la Comunidad Valenciana.

VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Se entiende por denominación de origen el nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las condiciones siguientes: haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos. Disfrutar de un elevado prestigio comercial en atención a su origen. Y cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico, variedades, prácticas culturales y a factores humanos y naturales. Será necesario para el reconocimiento de una denominación de origen que la región, comarca o lugar a la que se refiera hayan sido reconocidos previamente como ámbito geográfico de un vino de calidad

con indicación geográfica con una antelación de al menos cinco años. La delimitación geográfica de una denominación de origen incluirá exclusivamente terrenos de especial aptitud para el cultivo de la vid. La gestión de la denominación de origen deberá estar encomendada a un órgano de gestión, denominado Consejo Regulador, en la forma que la administración pública competente determine.

ESTACIÓN DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE REQUENA. INSTITUTO TECNOLÓGICO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Creada en 1911, con el objetivo de promover la modernización de la viticultura. En 1912 se creó un campo de experiencias, con vides americanas, en un pequeño terreno a fin de comprobar la eficacia de dichas vides ante el ataque de filoxera en los viñedos valencianos y en la Meseta. En 1920 se empezó a impartir cursos de capataces de viticultura y enología, hasta el año 1939, durante los cuales fueron aprobados un total de 59 alumnos, la mayor parte del municipio de Requena y otra menor de la provincia de Valencia. En 1936 se inauguró una bodega experimental, la cual empezó a funcionar con las uvas aportadas por agricultores particulares en régimen de aparcería, con el fin de observar el comportamiento de distintos tipos de vinos. En 1942 se creó un nuevo campo de experiencias en la finca casa de Don Juan cercana a El Rebollar, con 4 parcelas de una hectárea cada una, destinadas al estudio de vides europeas francas de pie e injertadas sobre diversas vides americanas, ensayando con 21 vides americanas y unas 38 europeas. En 1947 se inició la experimentación con las uvas procedentes del campo de experiencias de El Rebollar, siguiendo el comportamiento de sus vinos y sobre todo el comportamiento de los vinos destinados al envejecimiento en barricas de roble con los vinos procedentes de nuestra variedad estrella “la bobal”. Otra faceta importante fue la recuperación de los cursos de viticultura y enología en el año 1941, con una duración de tres meses (desde septiembre a diciembre) por lo que se hacía coincidir con la época de vendimias para que a la vez que se adquirían los diversos conocimientos sobre viticultura, enología y análisis de vinos, experimentaran sobre el proceso de elaboración en las distintas bodegas colaboradoras. El título que se adquiría era el de capataces de viticultura y enología, los cuales fueron impartidos hasta el año 1951; Con un total de alumnos aprobados de 261. A partir del año 1952 y hasta 1966 se siguió con los cursos, pero cambiando su nomenclatura por el de maestros bodegueros y viticultores, con un total de alumnos aprobados de 341. El inicio de la impartición de cursos de capataces de enología coincide con la etapa de director de la Enológica de Rafael Janini y la continuación a partir de 1941 con la etapa de Pascual Carrión. El total de alumnos aprobados es de 661. procedentes de todas las regiones vitivinícolas de España. Los cuales han divulgado los conocimientos adquiridos por bodegas particulares y cooperativas. Actualmente como instituto tecnológico dispone

de una bodega experimental con una capacidad de 300 hl y de 100 barricas para las experiencias de envejecimiento.

ESCUELA DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA "FÉLIX JIMÉNEZ MARTÍN". (ANTIGUA ESCUELA DE CAPATACES BODEGUEROS Y VITICULTORES DE REQUENA)

Inaugurada el día 16 de Noviembre de 1961 según el proyecto de Pascual Carrión presentado a la Excelentísima Diputación de Valencia para la creación de una escuela con el fin de impartir enseñanza sobre viticultura y enología, de forma reglada consistente en dos cursos, al final de los cuales se obtendría la titulación de capataz bodeguero en viticultura y enología. Siguiendo la tradición de los estudios que se impartían en la Estación de Viticultura y Enología de Requena, pero con la salvedad de que su preparación fuese de dos cursos de un año en vez de los tres meses, con el que se obtenía el título de maestro bodeguero y viticultor. Dirigido a hijos de agricultores, en régimen de internado con el fin de elevar el nivel en viticultura y enología. Durante los primeros años la escuela estuvo dirigida por el que a su vez era el director de la Estación de Viticultura y Enología de Requena, hasta el año 1978 a partir del cual la Exma Diputación nombra al director hasta 1984 en que el director se nombra por la Exma Diputación a propuesta del consejo escolar del centro. A partir de 1978 se va dejando paulatinamente la dependencia de la Estación de viticultura y Enología, tanto a nivel de profesorado como a la utilización de laboratorios y campo de experiencias de la Enológica. Siendo director Pedro de Bernardi Mateos, fueron adquiridos unos terrenos (año 1972) en el paraje conocido como "Los coloraos", de 7 has para crear un campo de experiencias propio de la escuela dedicadas al estudio vegetal de especies vitícolas con una selección de especies autóctonas y foráneas. Para su independencia de la Enológica la escuela se fue dotando de instalaciones, tales como distintos laboratorios, bodega experimental (donde se procesan las uvas provenientes del campo de "Los Coloraos") experimentándose también con los vinos (tipos de elaboración, levaduras, cava, envejecimiento, etc).

Actualmente se ha realizado una reestructuración del Campo de Experiencias, en el que se ensayan, sistemas de poda y conducción, emparrado, fertirrigación, cubierta vegetal como reguladora de valores hídricos, freno de la erosión, vigor de las vides, abonado, etc.

En el curso 1979/80, se adoptan las enseñanzas del centro al programa mínimo de la formación del enólogo, aprobado por el grupo de expertos de la OIV durante la asamblea general de 1974 celebrada en Ljubljana (Yugoslavia) el día 30 de Agosto de 1974. La FP tiene como fin básico el de preparar técnicos para su incorporación al mundo laboral, esta es la razón por la que la escuela adoptó el mantener contacto

permanente con las empresas del sector, con el fin de adaptar en lo posible la formación de sus alumnos a las demandas del sector. En 1980 la escuela pasó a denominarse Escuela de Viticultura y Enología. En 2002 pasó a denominarse Escuela de Viticultura y Enología Félix Jiménez Martín de Requena. A lo Largo de los años en la escuela se han impartido enseñanzas con distintas titulaciones: 39 promociones con la titulación de capataz bodeguero y viticultor, expedido por el ministro de agricultura y en su nombre el director general de capacitación agraria, con un total de 608 alumnos aprobados. La escuela se integró, en el curso 1976-77 dentro del Plan de Enseñanzas Medias, siguiendo los programas del Ministerio de Educación, impartándose cursos de formación profesional de 2º grado, rama agraria especialidad de viticultura y enología, con 25 promociones y un total de alumnos aprobados de 708. En el curso 2001-02, se inició la incorporación e implantación de la LOGSE (Ley Orgánica General del Sistema Educativo), con las titulaciones de: técnico medio elaboración de vinos y otras bebidas, con 9 promociones y un total de 80 alumnos aprobados. Y técnico superior industrias alimentarias, con 7 promociones y un total de 80 alumnos aprobados. En el curso académico 2010 -11, se procedió a impartir las titulaciones de: técnico medio en elaboración de aceites de oliva y vinos, con 3 promociones y un total de 24 alumnos aprobados. Y técnico superior en vitivinicultura, con 3 promociones y un total de 37 alumnos aprobados. El total de alumnos aprobados, desde el curso 1961/63 hasta el curso 2013/14 es de 1464, los cuales han divulgado sus enseñanzas en empresas particulares y bodegas cooperativas de todo el territorio nacional. En los primeros años casi la totalidad de alumnos procedía de la Meseta, y paulatinamente se han ido incorporando alumnos de prácticamente todas las zonas vitivinícolas de España.

Actualmente dispone de 5 has de viñedo de las cuales 4 son de secano y una en régimen de riego por goteo. Posee una bodega experimental con una capacidad de 60 hl (con depósitos de pequeña capacidad). Para las experiencias de envejecimiento dispone de 10 barricas

Total centros de experimentación de viticultura y enología: 2

Campos de experiencias: 2

Has de los campos de experiencias: 11

Bodegas experimentales: 2

Capacidad bodegas experimentales: 360 hl

Total barricas: 110

EL MUSEO DE LA CULTURA DEL VINO EN EL PALACIO DEL CID DE REQUENA

Situado entre las calles Somera y San Nicolás, casona gótica de piedra de sillería, en un edificio de estilo gótico, datado en el siglo XV, constituyendo el mejor edificio

de la arquitectura civil del barrio de la villa. destacando su alero de madera labrada y ajimeces. Aparece citado por primera vez en la documentación del Archivo Municipal de Requena en el testamento de Luis Pedrón de 1659 y posteriormente en el catastro del Marqués de la Ensenada en 1752. En la fachada se observa un precioso blasón perteneciente a la familia Pedrón, la puerta de medio punto adovelada y las ventanas conopiales. La rehabilitación del inmueble, llevada a cabo por la Conselleria de Economía, Hacienda y Empleo y gracias al esfuerzo del MI Ayuntamiento de Requena y el Plan Dinamizador del Producto Turístico de Requena, se ha convertido en Museo del Vino.

DESCRIPCIÓN DEL MUSEO

Este edificio después de algunos años de abandono, fue restaurado en 2005, su fisonomía interior se ha adaptado a los diferentes usos que tuvo a lo largo de los siglos. En el museo se describe la singularidad del vino en Requena, su espacio y su historia exhibiendo piezas características del proceso de elaboración y producción del vino. Aderezado con elementos visuales y didácticos que lo hacen más atractivo, facilitando la implicación del visitante. La distribución de las dependencias del edificio nos marca el recorrido del visitante en el que puede seguir las fases de elaboración. Se pueden ver los antiguos trullos así como una cueva-bodega, antiguas prensas ubicadas en el Jaraíz. y distintos utensilios de elaboración, almacenaje y transporte que se ubican en las antiguas cuerdas y distintas salas de la planta baja, todo ello acompañado de un montaje audiovisual que combinado con una maqueta, muestra el interior de una bodega característica del siglo XX. En las plantas superiores, en esta primera fase de intervención museográfica, se tiene destinado un espacio para la descripción de la singularidad geográfica de la Meseta y la evolución de la actividad enológica de sus pobladores. Representaciones fotográficas de los paisajes se combinan con representaciones virtuales sobre el territorio y su gente. Invitando así al visitante al conocimiento de la Meseta y su producción vitivinícola. El visitante podrá ver restos arqueológicos, utensilios industriales, pasando por los documentos más destacados de la configuración moderna del barrio de La Villa, permite al visitante adentrarse en la memoria que la vitivinicultura ha dejado en la Meseta, especialmente en Requena.

EL MONTAJE DEL MUSEO

Además de los montajes generales, se efectúan otros particulares en la línea de reconstrucción de época. Para lo que se aprovecha la cueva-bodega, trullo y jaraíz. Básicamente se subdivide el montaje en tres grandes apartados: 1 La bodega y la vinicultura. 2 La vid y viticultura. 3 La enoteca y aula de los sentidos. Inicialmente se utiliza la zona de acceso se dedican los paneles informativos a la importancia económica, social y cultural de la vid y el vino en la Meseta. Aprovechando que el edificio cuenta con tres

tipologías de bodegas que se han conservado y recuperado. Se dedica la planta baja a las bodegas y a la elaboración tradicional, haciendo hincapié en los diferentes procesos técnicos. La exposición de los trabajos y labores en la viña recaen a la fachada sur, en el que se constituye la sección de herramientas y utensilios de la vid. La secuencia tierra, planta, uva y añada se resalta con paneles sobre estratigrafías del suelo y las calidades que aporta cuadros diferenciales sobre las características de las distintas variedades de plantas, gráficos de las partes así como de los elementos que componen tanto la uva como la secuencia vegetativa de la plantas. La sala noble de la segunda planta se dedica a enoteca, salón de actos y audiovisuales. Esta sala también se suele utilizar para charlas, conferencias sobre temas relacionados con la viña y el vino, recitales, conciertos y audiovisuales que muestren la importancia y trascendencia de la cultura y la economía del vino en la Meseta. En la tercera planta se tiene previsto ubicar la futura aula de los sentidos, siendo los diferentes vinos elaborados en la Meseta los protagonistas: color, aromas y los gustos básicos de las diferentes variedades se mostrarán a través de paneles y dispensadores para poder aprender descubriendo y experimentando. Otros elementos de la muestra serán las tablas de colores gráficos con la estructura de la lengua, la nariz, sabores que se perciben. La cuarta planta está dedicada a manifestaciones culturales y artísticas relacionadas con la viña y el vino, con exposiciones temporales que muestren el amplio espectro de expresiones artísticas que en el transcurso de la historia, han tenido como motivación la viña y el vino.

MUSEO DE LA VID Y EL VINO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. BODEGA REDONDA

Ubicado en la sede de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, en una bodega diseñada por Rafael Janini por encargo de Emilio Pérez Ballesteros a finales del siglo XIX, la cual estuvo en funcionamiento como tal hasta 1957. Es una bodega de forma circular (de donde proviene el nombre), convertida en Museo más de 100 años después de su construcción. El Museo consta de varias secciones: la parte central, alberga una exposición permanente de “la historia de la DOP Utiel-Requena en imágenes” que abarca desde los yacimientos ibéricos (encontrados hasta ahora) hasta la actualidad. Posee dos pasillos en torno a dicha zona central, en los que han sido comunicados los depósitos con el fin de poder ser visitados. Uno de ellos contiene utensilios para el cultivo del viñedo. El otro contiene instrumentos para la elaboración y análisis tanto de uvas como de vinos. En su parte superior existe una exposición de vinos en la que están representadas todas las bodegas embotelladoras de la DOP utiel-Requena. Abierta para su visita al público desde Enero de 2007, con acceso libre a las personas interesadas en la cultura del vino de la comarca, pudiendo disfrutar de un visita guiada y una cata comentada de uno de los vinos que han sido seleccionados por

el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena. Otra de las actividades que se pueden realizar, es el “taller de los sentidos”, este taller agrupa un conjunto de olores en el que se encuentran virtudes y defectos que pueden aparecer en los vinos. El visitante deberá intentar definir de qué tipo de olor se trata (primario, secundario o terciario). La visita al museo está organizada de modo didáctico, y se basa en que el visitante adquiera un conocimiento sobre las etapas del proceso de forma amena y sencilla, puesto que la visita se inicia con el cultivo del viñedo, continua con la vendimia, el transporte de la uva a la bodega, la elaboración del vino y el posible reconocimiento de las virtudes o defectos de los vinos.

MUSEO DE SISTERNAS – MUSEO DEL VINO Y LA VIDA RURAL

El caserío de Sisternas, así es como se llama, el lugar donde está ubicado este museo, radica en la parte suroeste de la comarca de Requena –Utiel, junto a la aldea de Casas de Cuadra, está rodeada de viñedos. Este caserío fue fundado a finales del siglo XIX por la familia conocida como “Los Cabilderos”, lugar en el que residieron durante años, donde se dedicaban al cultivo de los viñedos así como a la elaboración de vinos en la bodega que para este fin se construyó en dicho caserío. Fue reconocido como museo etnográfico por la Conselleria de Cultura en el año 1996. Este museo consta de varias salas, en las que podemos ver la forma de vida que había en las casas rurales de esa época: el horno para la cocción del pan, la matanza generalmente del cerdo, los almacenes, los corrales, la casa, y su bodega donde se conservan treinta depósitos subterráneos. Todos los objetos expuestos (unas 5,000 piezas catalogadas) están relacionadas con lo que era la vida de los agricultores en los siglos XIX y XX, los cuales se encuentran colocados, donde generalmente eran usados. Existen representaciones de arados, arcos, segadoras, trilladoras, tractores, carros útiles para la matanza, útiles para amasar el pan, colmenas y los distintos útiles para extracción del azafrán, incluso la casa rural con sus enseres correspondientes. El núcleo principal es la bodega y sus depósitos para el vino. Se representa la forma de elaborar el vino desde principios del siglo XX hasta los años 1960-70. Nos encontramos todo tipo de maquinaria utilizada para este menester: prensas, estrujadoras, bombas para acarrear el vino, barricas, tinajas, así como el trullo donde antiguamente se pisaba la uva. La visita es guiada y dura aproximadamente una hora y treinta minutos. Al finalizar la visita tiene lugar una cata comentada de dos vinos de la firma “Cabildero” tanto rosado como reserva.

CONCLUSIONES

En la década de los años 20 del siglo pasado se inició un movimiento sindical agrario, del que surgen los sindicatos agrícolas (posteriormente pasaron a denominarse cooperativas), el cual se paralizó en el año 1936. En 1946 Pascual Carrión promulgó

los beneficios que representaba para los agricultores que no disponen de bodega propia, para que se asocien y construyan sus propias bodegas cooperativas terminando en el año 2003, con lo que prácticamente todos los pueblos de la Meseta y la gran mayoría de las aldeas disponen de su cooperativa, entre los años 1974 y 2010 se constituyen sociedades agrarias de transformación. En 1977 se constituye la empresa Ibervino, y posteriormente en 1994 seis familias de agricultores del municipio de Requena adquieren una antigua bodega, desarrollando un proyecto innovador elaborando cava y posteriormente embotellado de vino, que sirven como ejemplo para que otros agricultores creen sus propias bodegas y se dediquen a embotellar vinos. Esto ocurre porque la mayoría de las cooperativas se dedican a la transformación de las uvas en vino y después ponerlo en el mercado (con lo que el valor añadido de pasar el vino a una botella es adquirido por las industrias que embotellan) con lo que los agricultores no perciben los beneficios que supone el embotellar los vinos. Esto ha hecho que actualmente existan en la Meseta 54 líneas de embotellado de las cuales 48 son dedicadas a embasado de vinos tranquilos y 6 sean envasadoras de vinos con espuma (conocidos como cavas). Esta situación hace que actualmente se embotellen con el amparo de la DOP Utiel-Requena 28.000.000 de botellas (datos de la DOP utiel-Requena). Merece destacarse Coviñas, cooperativa de 2º grado, que envasa unos 12.000.000 de botellas, de sus cooperativas asociadas (10), el resto que no envasa se vende a granel (algunas a través de Coviñas). Por lo que se ve claramente con estos resultados que sería conveniente el que se creara alguna cooperativa más de 2º grado. Existen 7 cooperativas que venden a granel y que embotellan partes de sus vinos.

Cooperativas granelistas: 9

Empresas que embotellan y además venden a granel 4 (una de ellas Cava)

Empresas granelistas:6 (elaboradores de azufrados 3)

Es llamativa la situación de que en la Meseta existan 8 cooperativas, una SAT, y 8 bodegas privadas que no hacen uso de la marca Utiel-Requena, que procesan las uvas de 6.561,6 hectáreas que supone el 19,229% de la Meseta.

Total bodegas no están inscritas actualmente en la DOP Utiel-Requena: 10, que procesan 1.920,87 hectáreas que suponen el 5,62%.

Total bodegas que están inscritas actualmente en la D O P Utiel-Requena una se provee de vino base para elaborar espumosos.

Total hectáreas que no se procesan como DOP Utiel-Requena: 8.482,47 lo que supone el 24,70%

El 20 de mayo de 2011, la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó la Orden 13/2011, por la que se aprueba el texto del reglamento y el pliego de condiciones de la DOP Valencia y su Consejo Regulador. En esta orden se decide incorporar automáticamente a su registro de viñedos todos los inscritos en el Registro

Vitícola de la Comunidad Valenciana que estén en los términos municipales de la Meseta, (que hasta este momento están amparados por la DOP Utiel-Requena). Es una decisión a la que nos oponemos totalmente. Podemos estar de acuerdo en estudiar todas las posibilidades, siempre y cuando se respete que los viñedos de la Meseta Requena-Utiel pertenezcan a la misma. Somos partidarios de defender nuestro territorio, nuestra identidad, nuestra integridad y nuestra cultura, a la vez que deseamos que todo nuestro territorio, así como las bodegas, estén integrados donde creemos que nos identifica la DOP Utiel-Requena.

Es de resaltar el aumento de hectáreas que disponen de riego por goteo, esto es bueno cuando las cepas tienen demasiado estrés hídrico, pero cuando se abusa de este goteo no es lo más conveniente para la calidad del vino. Estamos convencidos de que nuestros agricultores saben cómo elaborar uvas de calidad, pero el problema es que al precio que actualmente se paga el kilo de uva no le compensa el producir menor cantidad para obtener mejor calidad. Se pueden cultivar unas buenas uvas con la ayuda moderada y necesaria del agua, pero no somos partidarios de lavar la tierra. (por el uso abusivo en nuestra opinión del agua) Creemos que si al vino de calidad se le obtiene un mayor precio y por lo tanto más beneficio, parte de este aumento debería revertir al agricultor. Se observa que actualmente las viñas que pueden hacer uso de un riego de apoyo (riego a manta durante el invierno) ha descendido por falta de agua.

Observamos el aumento de plantaciones de la variedad Macabeo, lo cual es debido al extraordinario auge del cava, actualmente se envasan unos 5.000.000 de botellas, siendo una línea que va en aumento.

También observamos el aumento de hectáreas de viñedo, que se cultivan de un modo respetuoso con el medio ambiente: cultivo ecológico y producción integrada. Somos del parecer que conseguir estos tipos de cultivo, es bastante fácil debido a las características del clima de la Meseta, estos tipos de vinos son más apreciados en los países centroeuropeos.

El patrimonio heredado de nuestros mayores es la uva bobal, actualmente de las 34.122,21 hectáreas plantadas de viñedos, 25.104 son de bobal lo que supone un 73,57 %. Y si ha sido una variedad que era utilizada para mezclar con otros vinos, actualmente, siguiendo las enseñanzas de Rafael Janini, que en el año 1922 manifestaba, que los vinos de la variedad bobal podían servir para dar algo más que vinos de mezclas, pudiendo obtenerse vinos de mesa. Fernando Morencos, que reivindicaba la uva bobal para hacer buenos vinos de mesa; Pascual Carrión, que manifestaba que a partir de un mosto corriente de bobal bien elaborado y conservado tres o cuatro años en barrica dan vinos excelentes. Actualmente, se elaboran unos excelentes vinos de la variedad bobal, gracias a los jóvenes enólogos que han estudiado en la Escuela de Viticultura y Enología Félix Martín de Requena y que creen en las cualidades de esta

variedad. La DOP Utiel-Requena, además amparar los vinos procedentes de uva bobal: rosados, tintos jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas, tiene un apartado para los vinos bobal de alta expresión. Estos vinos son de cepas de más de 35 años, con una producción limitada a 4.000 kg/ha y que no podrán ser regados salvo autorización del Consejo Regulador. Creemos que estamos en disposición de poner en el mercado una amplia gama de vinos de nuestra variedad bobal, además se puede poner en el mercado excelentes vinos espumosos de bobal. Esto nos lleva a creer que no se debe de perder nuestro patrimonio, conservando las cepas viejas y que las nuevas plantaciones sean mayoritariamente de bobal.

Es encomiable el esfuerzo llevado a cabo por las bodegas que se dedican al envejecimiento y embotellado de vinos, ya que en este momento las bodegas de la meseta dispone de un parque de barricas de 39.016, con una capacidad de 87.786 hl

AGRADECIMIENTOS

No podemos dejar de agradecer la buena disposición a la hora de obtener los datos de este trabajo de: cooperativas; SAT; empresas privadas; DOP Utiel-Requena; Estación de Viticultura y Enología de Requena (actual Instituto Tecnológico de Requena); Escuela de Viticultura y Enología Félix Jiménez Martín de Requena; Museo de la Cultura del Vino Palacio del Cid de Requena; Museo de la vid y el Vino de la Comunidad Valenciana Bodega Redonda Utiel; Museo de Sisternas – Museo del Vino y la Vida Rural Requena, así como la buena disposición de varios amigos que han tenido la amabilidad de ayudarme en esta tarea

BIBLIOGRAFÍA

- ARISTOY CENCILLO, M. *Variedades de vid en Valencia*. Valencia, Diputación Provincial, 1980.
- BARGUES PONCE, P. y TOMÁS ANA, S. *Cincuenta años de docencia e investigación*. Requena, Escuela de Viticultura y Enología, Valencia, Diputación Provincial, 2011.
- FRANZY, Claude (Coordinador) y otros. *Enología: fundamentos científicos y tecnológicos*. Madrid, Ediciones Mundi Prensa, 2000.
- CHIRIVELLA, C; MÉNDEZ, JV. y HABA, M. *Ecología vitícola varietal: aptitudes enológicas*. Valencia, Generalitat, 1995.
- DOP UTIEL-REQUENA *Memorias de los años 1999,2000; 2013, 2014*. Copia del Registro Vitícola año 2014.
- ENCICLOPEDIA LIBRE WIKIPEDIA *Vinos de pago: agricultura ecológica: producción integrada*.
- Gran enciclopedia de la Comunidad Valenciana*. Diario Levante Editorial Valenciana. Tomos 3; 5;7,13; 15; 16 y 17. 2005

- LA SEMANA VITIVINÍCOLA*. Extraordinario estadísticas 2015.
- LATORRE ZACARÉS I. Venta del Moro en el catastro del Marqués de la Ensenada *Oleana* especial nº 16.
- LATORRE ZACARÉS I. *Al Pro e Bien desta Villa: Actas del Concejo de Requena 1520-1546 y Ordenanzas de 1506*.
- PASTOR, A. *Diccionario del vino y del cava*. Guía de Empresa Internet SL. 1998.
- PEÑIN CABELLO, F. *Cepas del mundo*. PI &r Erre ediciones, 1997.
- PIQUERAS HABA, Juan. *Geografía de la comarca de Requena-Utiel*. Requena, Centro de Estudios Requenenses, 1990.
- PIQUERAS HABA, Juan. *Geografía de la Meseta Requena-Utiel*. Requena, Centro de Estudios Requenenses, 1997.
- PIQUERAS HABA, Juan. *El Legado de Baco. Los vinos valencianos*. Valencia. Gules, 2000.
- PIQUERAS HABA, Juan. *La Estación de Viticultura y Enología de Requena 1911-2011*. Valencia, Universidad, 2012.
- SALAZAR HERNÁNDEZ, D M y MELGAREJO MORENO, P. *Viticultura*. Madrid, Mundi Prensa, 2005.
- Datos de temperaturas y lluvias cedidos por la Estación de Viticultura y Enología de Requena e Instituto Tecnológico de Requena y de la Cooperativa Agrícola de Utiel de los años 1996 hasta 2015.
- WORDPRESS *Vinos Naturales*.
www.rainforest-alliance.org/es.

