

COMERCIALIZACION La bodega, que no embotella y vende todo su vino a granel, dedica un 80% de la superficie de cultivo a la variedad bobal

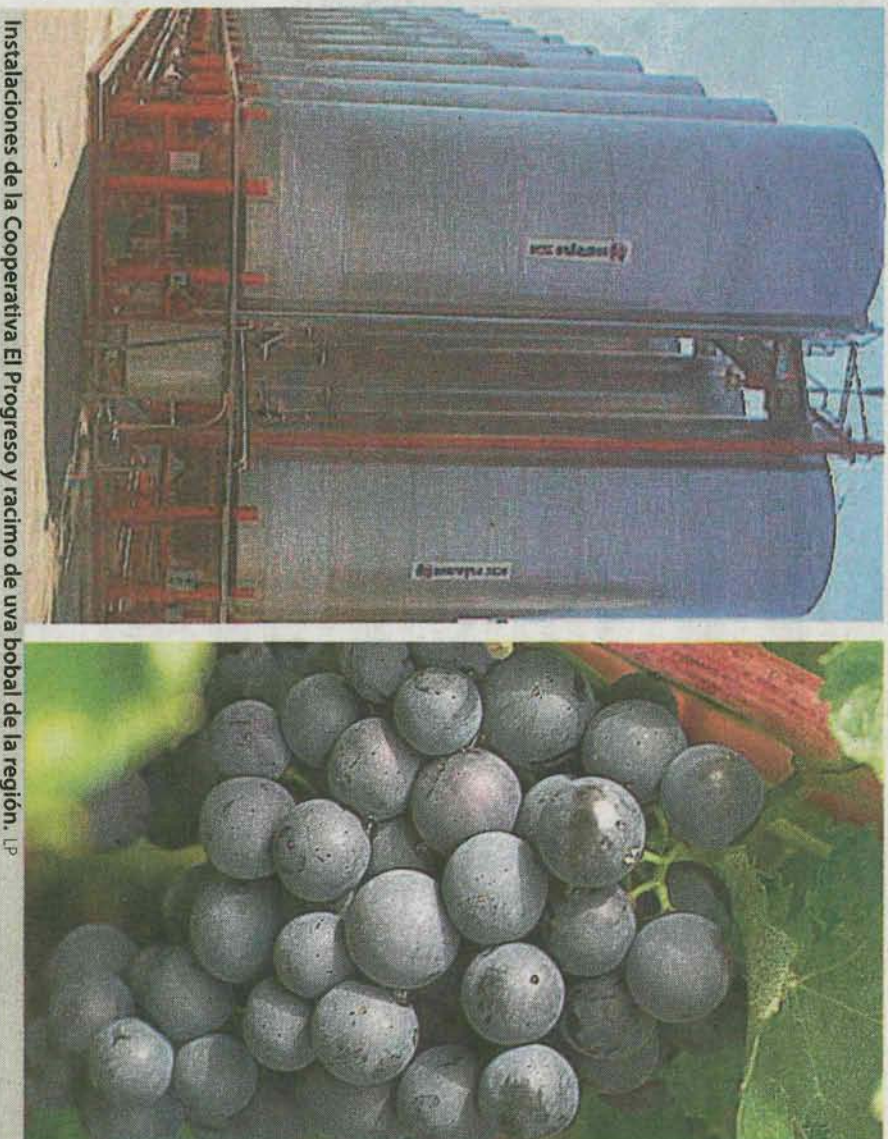
El Progreso de Requena produce 17 millones de kilos de uva en 2013

VALENCIA

Javier Falomir. Los vinos tintos de la variedad bobal, la uva autóctona valenciana, están ganando día a día el prestigio que durante muchos años se les negaba, gracias al trabajo y a la apuesta decidida de los enólogos que trabajan para la D. O. Utiel-Requena, cuna y granero de esta uva tinta de racimo pequeño, compacto y uniforme que proporciona, además, un más que excelente vino rosado.

Las viñas de esta comarca crecen soporando un clima continental, frío en invierno y de calurosos y cortos veranos, donde la altitud y las escasas precipitaciones junto con alguna previsiblemente helada determinan la cantidad y la calidad de la producción. Dos parámetros que para la Cooperativa El Progreso, de Requena, este año han sido muy positivos. «Hemos recogido casi 17 millones de kilos de uva, una cosecha excelente que hace que casi vayamos a sobrepasar la capacidad de nuestros depósitos», afirma Vicente Claramunt, responsable de la bodega.

Esta cooperativa lleva más de 50 años trabajando sus viñas con el objetivo de conseguir unos vinos de calidad y a tal efecto, hace cuatro años, elaboró unas normativas donde se dan instrucciones concretas sobre la forma de trabajar en el campo, para obtener el mayor rendimiento de las viñas.



Instalaciones de la Cooperativa El Progreso y racimo de uva bobal de la región. LP

De igual forma, se inició un estricto control de calidad en la recepción de la uva mediante la utilización de un analizador de mostos, que junto con las inversiones realizadas en la bodega, hicieron que la cooperativa fuera más moderna y competitiva.

«Nosotros nos hacemos vino embotellado, vendemos sólo a granel en grandes cubas, pero nuestra labor es que ese vino sea de la mejor calidad. Por eso aunque no tenemos embotelladora, sí que disponemos de las mejores instalaciones y depósitos para tratar

convenientemente el vino», asegura Claramunt.

La bodega está asociada al Grupo Coviñas, que es donde va a parar parte de su producción que luego se venderá embotellada bajo la marca del grupo. «Pero no sólo vendemos a Coviñas, que es una

cooperativa de segundo grado en la que participamos, también vendemos a otras bodegas parte de nuestra producción», precisa Vicente Claramunt.

Por otra parte, la colaboración de los socios en la gestión y administración de la cooperativa ha sido muy estrecha a lo largo de su medio siglo de existencia, lo que ha posibilitado un perfecto funcionamiento de la bodega hasta la fecha de hoy.

14 MILLONES DE LITROS

Pero tal vez lo más llamativo de El Progreso sea alguna de sus cifras. «La superficie aproximada de viñedos que se cultiva es de una 2.000 hectáreas de las cuales el 80% corresponde a la variedad bobal. También cultivamos tempranillo y garnacha. Y últimamente se han ido incorporando variedades foráneas pero muy bien adaptadas como la cabernet-sauvignon, merlot y syrah».

Con una superficie total de 10.000 metros cuadrados la bodega posee un multianalizador Foss para determinar y analizar la calidad y las propiedades de la uva a través de un pincho hidráulico. Cuenta también con tres tolvas de descarga y depósitos de camisas para la fermentación controlada.

En lo que respecta a depósitos de almacenamiento, cuenta con 200 depósitos de cemento con una capacidad de 37.000 litros cada uno. Más 38 depósitos de acero inoxidable con camisas de refrigeración y capacidad para 100.000 litros cada uno. Más tres depósitos adicionales de un millón de litros cada uno. Con lo cual la bodega posee una capacidad aproximada de 14.000.000 de litros, una cantidad que este año se ha visto rebasada.