

# Utiel-Requena

Nº15 Año 6 Noviembre 04-Enero 05

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA



color\_aroma\_sabor

# SUMARIO

## Color 4

La Ruta del Vino de DO Utiel-Requena a vista de pájaro

## Aroma 8

Bodegas Murviedro: embajadora de los vinos de Bobal en todo el mundo

## Sabor 12

En la cocina de *La Broche*, con Sergi Arola

## El Vivero 16

Francisco Martínez Bermell: una intensa vida dedicada a la cultura del vino

## Sensaciones 20

Carlos Delgado, el crítico enogastronómico opina sobre la DO Utiel-Requena

## Vinovedades 24



Foto portada: José Alfonso Sierra

**EDITA:** Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena.  
C/ Sevilla, 12. Edificio BODEGA REDONDA  
46300 UTIEL (Valencia)  
Tel. 96 217 10 62 — Fax 96 217 21 85  
e-mail: info@utiellrequena.org  
www.utiellrequena.org

**CON LA COLABORACIÓN ESPECIAL DE:**  
Generalitat Valenciana. Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

**CONSEJO EDITORIAL:**  
Fausto Pozuelo Ferriz (Presidente), Benito García Domínguez (Vicepresidente), Sebastián Ramírez Lloría, Bodegas Murviedro, Coviñas, Cooperativa Agrícola Utiel y José Alfonso Sierra Salinas (Secretario).

**COORDINADOR:** José Alfonso Sierra Salinas.

**REDACCIÓN:** Departamento de Comunicación de la DO Utiel-Requena. Carolina Donato y Laura Serrano.  
Tel. 96 217 41 52 — Fax 96 217 42 49.  
E-mail: comunicacion@utiellrequena.org

**FOTOGRAFÍA:** Javier Poveda, José Alfonso Sierra, archivo CRDO Utiel-Requena, archivo Círculo de Enófilos Utiel-Requena, archivo aeródromo Requena, restaurante La Broche

**DEPÓSITO LEGAL:** V-1311-1999

**DISEÑO, MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN:**

 gràfiques vimar  
Aiguada de Raga, 11 • Tel. 96 158 43 30 • Pícamo • Valencia



**GENERALITAT VALENCIANA**  
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

# La maduración de la barrica en

**T**erminado el 2004 ya podemos hacer un cierto balance de los efectos de su paso por nuestras vidas vitivinícolas. Pero antes de ello no está de más un breve vistazo atrás. Empieza a revelarse como una verdad trascendental, el giro radical que ha dado nuestra vitivinicultura en general. A las preocupantes, en aquellos momentos decisiones de la década de los 80, tomadas por Bruselas, respecto de un "arranque" pagado de viñedos como medio de eliminar los excedentes estructurales de entonces, se pasó inexplicablemente a variar las intencionalidades de los fondos, para dedicarlos a realizar una feliz "Reestructuración" en los restantes, con el bienintencionado espíritu de mejorar, varietales, formas culturales, etc., en definitiva, poner en manos de los productores y por ende, los empresarios de cara al mercado, unas herramientas adecuadas. A pesar de que el consabido refrán dice: "que el hombre propone y Dios dispone", pueden haberse variado en estos tiempos los actores y finalidad del mismo. Si consideramos "Dios" los responsables de la UE en materia agrícola y los hombres nosotros mismos, parece ser que propusieron desde las alturas y dispusimos nosotros. Y lo hicimos como casi siempre, contribuyendo con nuestros esfuerzos productivos a variar hasta las estadísticas más tradicionales.

Cierto es que las extensiones de viñedos disminuyeron a nivel del país, pero ha habido, llámenlos, ligeras variaciones en el resultado final. La línea de los 40 millones de hectólitros, de producción en España que resultaba record en años atípicos, se ha convertido llegado el siglo XXI, en una "marca" antigua que ni los más viejos del lugar recuerdan. ¡Y habemos unos cuántos! Decían franceses a italianos que España podía llegar con su potencial estructural de hectáreas, plantadas a superar las cifras productivas de ellos mismos, y a esa razón tan rotunda, que nosotros negábamos, sólo hay que darle 3-5 años y a lo peor nos alargamos.

¿Pero, qué hay del otro frente en el que se esperaban hacer grandes avances, con los famosos efectos de la "reestructuración"?

Las posiciones están casi inamovibles. Nuestro crecimiento sobre todo en los mercados exteriores, no ha ido parejo con nuestro crecimiento productivo. Y eso amigos tiene una fácil lectura. Podíamos hacer lo que decían los ancianos en años muy pasados cuando todo se hacía a la trágala: ¡Pues lo echamos al río! Ni eso es posible hoy. Con los esfuerzos tan enormes que a nivel regenerativo de las vías fluviales se han hecho por parte de autoridades, asociaciones y agrupaciones, más de las segundas alertando, en estos momentos que de nuevo se agitan en nuestras aguas pececillos y cangrejos, no es cuestión ahora de ponerse a montar cursos de iniciación a la cata para especies acuáticas.

Tampoco ayudan demasiado todas las disposiciones que en materia de control sobre bebidas se emiten cada día, para que aumentarse puedan las cuotas de consumo y por ende hacer crecer el mercado.

¿Pasa la solución por volver a "filosofías" de medidas de corrección estructural como en los años 80, o pasa por mirarnos el ombligo y empezar a analizar claramente qué tipo de vitivinicultura queremos?

¿Una vitivinicultura con viticultores?

¿Una vitivinicultura donde los viticultores formen parte del paisaje?

¿Una vitivinicultura autosuficiente?

¿Una vitivinicultura expansiva o industrial?

Cada una de las expuestas posiblemente tiene respuestas o propuestas de futuro distintas.

La PRIMERA no puede estar exenta de una radiografía en el sector.

¿Cuántos viticultores se dedican exclusivamente al cultivo de la vid? ¿Cuántos viven exclusivamente de ella?

¿Queremos mantener el status actual?

Ciertas situaciones producen desequilibrios: producción/consumo.

¿Podemos seguir asumiendo en la situación actual una producción "intrusista" que lastra la renta de los que no tienen otros medios de vida?

La SEGUNDA: quizá puede ser la más útil dado el nivel y modo actuales de consumo. Los viticultores mantienen una cubierta vegetal necesaria para la vida. Alguien paga esos inestimables servicios. Permanecen en sus lugares de origen. Cultivan sin sobreproducción, con lo que se pueden obtener productos de alta calidad para el consumo y servir como un preciado complemento de renta.

La TERCERA. Es aquella en la que existe la viticultura que gestionada directa o contractualmente por los agentes intermediarios o finales, posee el tamaño adecuado para satisfacer las demandas del mercado.

La CUARTA Una especie de "barra libre" en la que cada agente u actor es autocorresponsable de sus actos. Plantaciones sin intervención estatal de ningún tipo, y del mismo modo el resto de la gestión hasta el consumo. Planta y produce hasta que no te resulte rentable. Luego déjalo estar.

Quizá sabiendo la respuesta podamos encontrar la vitivinicultura ideal desde la producción al consumo. Lo mismo damos pistas a "Dios".

¡Feliz acierto para 2005!

# La Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena a vista de pájaro

Si el turismo del vino es un placer para todos los sentidos, a partir de ahora, la Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena se podrá disfrutar todavía más con la vista. Concretamente, desde otra perspectiva –*a vista de pájaro*– porque desde este año, además de los habituales circuitos por tierra, también se podrán realizar rutas del vino por el aire, sobrevolando esta zona vitivinícola con aviones ultraligeros. Una experiencia inédita en España que ofrece la Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena para atraer a los viajeros que buscan un nuevo tipo de turismo, en torno a la cultura del vino.



**H**asta ahora, el camino más rápido para acceder a la Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena era la autovía A-3 que une Madrid con Valencia, ya que desde la capital del Turia, se puede llegar en poco más de media hora. Pero desde este año, el viajero intrépido que desee conocer esta región desde otra perspectiva, también podrá llegar volando y disfrutar, a vista de pájaro, del bonito paisaje que presenta la DO Utiel-Requena. Toda una comarca uniforme de tierra rojiza, salpicada de viñedos, monte mediterráneo y por supuesto, de bodegas.

Dentro de la línea innovadora de la Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena –una de las primeras que se puso en marcha en España– se presenta esta actividad inédita, en colaboración con la Escuela de Pilotos “El Tejo” y el aeródromo de Requena.

El primer recorrido aéreo se celebró el pasado 22 de enero y sólo participaron pilotos profesionales. Alrededor de cincuenta amantes de este deporte y de la cultura del vino –provenientes de diversos puntos de España– sobrevolaron la DO Utiel-Requena con 20 aviones de diferentes tipos; 12 ultraligeros –denominados avionetas y ULM de última generación– y 8 aeronaves de tubo y tela.

La ruta consistió en recorrer, desde el aire, varias bodegas de la Denominación de Origen Utiel-Requena y reconocer tres de ellas, según las coordenadas y fotografías aéreas que les facilitó la organización. Esta vuelta se realizó sin tiempo prefijado ni ánimo de competición, por lo que todos los pilotos recibieron una botella de vino y los que acertaron las tres bodegas, recibieron un estuche de vinos Utiel-Requena.

Al finalizar el recorrido por aire, los participantes en la vuelta aérea y sus acompañantes visitaron una bodega incluida dentro de la Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena donde disfrutaron de una cata comentada de sus vinos.

Tras este recorrido aéreo experimental, el público en general también podrá realizar la Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena por aire, combinando estos circuitos con las habituales rutas por tierra que viene ofertando la asociación. El viajero intrépido podrá realizar un paseo –con la duración de vuelo que desee– incluso lanzarse al vacío en paracaídas –siempre acompañado de expertos monitores– y una vez en tierra, continuar la ruta del vino.

Durante el itinerario que transcurre por la DO Utiel-Requena se pueden visitar cincuenta y dos establecimientos asociados a la Ruta; entre bodegas, hoteles, restaurantes, museos, enotecas, tiendas de artesanía y organismos oficiales, que juntos, presentan una completa oferta de enoturismo. Desde la asociación se está trabajando activamente para ofrecer un servicio de la máxima calidad (seleccionando los socios, acon-



Una experiencia inédita  
 en España que ofrece  
 la Ruta del Vino de la  
 DO Utiel-Requena

dicionando sus establecimientos y señalizando la región) de forma que permita al viajero realizar la Ruta del Vino, cómodamente y con la mayor satisfacción.

La Ruta del Vino tiene su oficina de información en el edificio Bodega Redonda de Utiel –*que a su vez alberga el Museo del Vino de la Comunidad Valenciana*– y para facilitarle la visita a esta zona, ha diseñado unos paquetes de excursiones. Estos paquetes contemplan la jornada de un día, de fin de semana o de mayor duración, con programas muy elaborados que incluyen visita a varias bodegas con cata comentada de sus vinos, visitas a museos, recorridos por entornos paisajísticos o monumentales, así como el disfrute de la gastronomía más selecta y el alojamiento en hoteles rurales con encanto. Estos circuitos están especialmente diseñados para grupos reducidos con el fin de facilitarles el desplazamiento en autobús desde el punto de origen y presentan diferentes itinerarios y tarifas para que el viajero pueda realizar la ruta a su medida. La Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena también está pensada para las personas que deseen hacer el circuito por su cuenta, consiguiendo la información y planos necesarios en la oficina o en la web: [www.rutavino.com](http://www.rutavino.com)

Y es que la DO Utiel-Requena posee una amplia red turística para complacer a los viajeros que buscan un turismo de relax, cada vez más en auge: el turismo del vino, que sin duda es un placer para los cinco sentidos.



# Bodegas Murviedro

embajadora de los vinos  
de Bobal en todo el mundo

Desde que en el año 1927 se instalara –de la mano del grupo suizo Schenk– en el puerto de Valencia, Bodegas Murviedro se ha convertido en un símbolo de excelencia en la calidad, combinando las técnicas de vinificación más avanzadas con las uvas tradicionales. Por aquel entonces, el objetivo de la firma era conseguir vino español para sus clientes, y aunque ha vivido numerosos cambios durante estas décadas, la bodega ha mantenido su filosofía inicial: crear, elaborar y comercializar vinos con la máxima calidad en cooperación con sus clientes. Además, Bodegas Murviedro ha logrado algo que hace unos años era impensable en la DO Utiel-Requena: crear una marca conocida de vino de Bobal. Un reto si tenemos en cuenta el desconocimiento de esta uva fuera de la zona. Pero Murviedro no sólo ha desarrollado la Bobal, sino que los vinos de esta variedad gustan a todos sus consumidores en cualquier país y están obteniendo los más altos galardones en los principales concursos de vino.





**C**uando llegamos a Bodegas Murviedro nos pueden dar la bienvenida en varios idiomas porque su equipo humano –*compuesto por cincuenta profesionales de países tan diferentes como Suiza, Canadá o España*– hace que la firma sea la más cosmopolita de la DO Utiel-Requena. Un equipo internacional que puede atender las demandas de todos sus clientes –*residentes en diversos países del mundo*– y es que, no en vano, los clientes están presentes en cualquier decisión que tome la bodega. Una filosofía, que como apuntábamos al inicio de este reportaje, no ha cambiado durante la larga trayectoria de Murviedro. Si la década de los 70 fue decisiva para la bodega, periodo en que comenzó a elaborar vinos más específicos para su público (como la marca que creó para una gran superficie en Inglaterra); también lo fue su 70º aniversario, ya que el año 1997 supuso la consolidación de Bodegas Murviedro en la DO Utiel-Requena. La firma se trasladó hasta la zona diseñando una bodega modelo, innovadora y con uno de los sistemas de gestión de calidad más avanzados de la industria española del vino.

Para el director gerente de Bodegas Murviedro, Michel Grin, la DO Utiel-Requena es “la nueva España”: *“esta zona tiene muchas ventajas naturales como la disponibilidad de la Bobal, una uva poco cono-*

“Coronilla”, “Santerra” o “Agarena” representan a vinos elaborados, exclusivamente o en un alto porcentaje, con la uva Bobal y que se han convertido en el buque insignia de la bodega

*cida, pero con un gran potencial que hemos sabido desarrollar, creando marcas para esta variedad y que ahora se venden en los principales mercados de exportación, tanto en Europa como en América del Norte”. Marcas como “Coronilla”, “Santerra” o “Agarena” representan a vinos elaborados, exclusivamente o en un alto porcentaje, con la uva Bobal y que se han convertido en el buque insignia de la bodega.*

En Murviedro han sabido combinar a la perfección la elaboración de las uvas procedentes de viñedos tradicionales con las técnicas de vinificación más avanzadas. El resultado es una nueva generación de vinos españoles originales y auténticos que, en los últimos tres años, han obtenidos más de 50 reconocimientos en los concursos más prestigiosos del mundo. El caso de “Coronilla” –tanto en crianza, como en reserva– es digno de mención porque está gustando en todos los países, de hecho y por citar algunos de sus galardones, ha conseguido medallas de Oro en el Salón Internacional del Vino de Madrid, de Plata en el Challenge de Burdeos, en el Mundial de Bruselas o en el Mundus Vini de Alemania y de Bronce en el International Wine de Londres, además de la alta puntuación que le otorgó el famoso crítico Robert Parker. Aquí juega un papel muy importante el director técnico de Bodegas Murviedro, Pablo Ossorio, un joven inquieto que está experimentando continuamente para conseguir resultados incomparables con uvas de Bobal y otras variedades. Pablo ha desarrollado un sistema único de maceración carbónica que le permite elaborar unos vinos innovadores, que están demostrando la capacidad de esta zona para producir caldos de alta calidad.





Bodegas Murviedro *\_que adoptó este nombre comercial en el año 2002\_* sigue siendo la filial española del grupo Schenk, con el que comparte sus valores de integridad y profesionalidad y por tanto, su perspectiva internacional. La bodega comercializa 15 millones de botellas anuales y su actividad sigue centrándose en la exportación, que supone el 95% de sus ventas. Los vinos de la compañía llegan a los mercados más competitivos como el europeo *\_con presencia en Reino Unido, Escandinavia, Alemania, Benelux y Suiza\_*, además de expandirse a los continentes americano y asiático. Entre los objetivos de Bodegas Murviedro también se encuentra el mercado español; ya que la firma es líder en el sector de hostelería de la Comunidad Valenciana, utilizará esta base para dar el salto al resto del territorio nacional. Y sin duda, será todo un descubrimiento para los consumidores españoles porque Bodegas Murviedro, además de ser la embajadora de los vinos de Bobal en todo el mundo, sabe transmitir lo mejor de la zona y cumplir con las expectativas de sus clientes, allá donde vaya.

#### **BODEGAS MURVIEDRO, S.A.**

Ampl. Pol. "El Romeral"

E-46340 Requena (Valencia) Spain

Tel.: +34 962 329 003

Fax: +34 962 329 002

e-mail: [murviedro@murviedro.es](mailto:murviedro@murviedro.es)

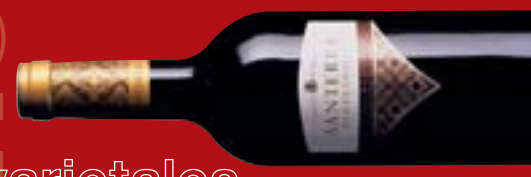
[www.murviedro.es](http://www.murviedro.es)



## Los más jóvenes



## Combinación de variedades



## Vinos varietales



## Los grandes vinos

sabor

# En la cocina de con La Broche Sergi Arola

**“Sardinas asadas con crujiente de huevo y trompetas de la muerte”**

De pequeño quiso ser cirujano, pero a los 12 años ya cocinaba para su familia, así que a los 16, decidió estudiar en la Escuela de Hostelería y Restauración de Barcelona, combinando sus estudios con algunas jornadas de trabajo en un restaurante de menú para *“sacarse unas pelás”*. De alguna forma, Sergi Arola, ha sabido orientar su vocación inicial porque, al igual que un buen cirujano, necesita toda su concentración y sus manos para elaborar sus creaciones culinarias y como centro de operaciones tiene la cocina de su restaurante. Desde que llegó a Madrid en 1997, ha conquistado los paladares y estómagos más exigentes. Tras haber estado tres años en un pequeño local, Arola decide instalar su restaurante *La Broche* en los bajos del hotel Miguel Ángel y recientemente, ha inaugurado otro en el hotel Les Arts de Barcelona. Apasionado de los relojes, parece que el tiempo está a su favor, porque con tan sólo 37 años está considerado uno de los mejores restauradores del mundo. Reconocimientos a su establecimiento como dos estrellas Michelin y dos soles de la Guía Campsa, o el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina en 2003, acreditan la trayectoria imparable de este joven cocinero. Sergi Arola ha querido estar de nuevo con la DO Utiel-Requena elaborando uno de sus platos con más *sabor*, en el que fusiona las sardinas y el vino tinto de Bobal.

**Sergi, háblanos de tus inicios en la cocina.**

*Cocinar ha sido una constante en mi vida. Lo hago desde pequeño, ya de muy niño me gustaba ayudar a mi abuela a preparar albóndigas, pollo con cigalas, membrillo, etc.*

**Estás llevando una trayectoria muy fructífera desde que abriste tu propio restaurante, ¿dónde habías trabajado antes?**

*Formé parte del equipo de El Bulli de Ferrán Adriá y de los maestros franceses Roger Vergé y Pierre Gagnaire, a los que admiro.*

**¿Qué crees que es imprescindible para ser un buen cocinero?**

*El instinto y tener mucha sensibilidad, porque la cocina es el arte de tratar algo absolutamente indispensable como la alimentación.*

**¿A qué personas relevantes o que admires, les has dado de comer en tu restaurante?**

*Una de las mejores cosas de mi trabajo es que he tenido la oportunidad de conocer a través de la cocina a gente muy importante y a gente que admiro muchísimo del mundo de la música, cine, política, economía, etc. En cualquier caso son ellos, y no yo, los únicos que pueden decir que han estado en La Broche. Yo prefiero reservarme ese cierto secreto de confesión restaurador/cliente.*

**Cuéntanos alguna anécdota en tu trabajo diario, en tus viajes ...**

*Tal vez una de las anécdotas más curiosas fue la clase de cocina que le tuve que dar, prácticamente de rodillas, a la princesa de Tailandia... ¡no puedo quejarme si pienso que los nativos se estiraban ante mí como una moqueta!*

**Las sardinas son uno de tus alimentos favoritos ¿por qué te gustan tanto?, además, estás preparando un libro dedicado a este pescado, ¿no es así?**

*La sardina es un pescado muy nutritivo, quizás poco valorado, pero que tiene muchas posibilidades y además, me trae buenísimos recuerdos en el huerto de mi tío, en Rosas, preparando una sardinada, se me hace la boca agua.*

*El libro espero tenerlo listo para navidad de este año. Es un trabajo complejo al tratarse de una publicación coral a beneficio de Plan España, una ONG que trabaja en la educación de los niños más pobres del mundo. Nos sobra entusiasmo y ganas de tirarlo adelante.*



# “La Broche”



**Has tenido ocasión de conocer los vinos Utiel-Requena, ¿qué opinión tienes de ellos?**

*Es realmente fantástica dentro de la brillante evolución de las distintas DO españolas en estos últimos años. Este hecho ha contribuido de un modo definitivo a mejorar la percepción interior y sobre todo, exterior, de los caldos de nuestro país.*

**¿Qué receta nos vas a preparar con vino de Bobal?**

*Como ya elaboré en la presentación de Las Añadas de Utiel-Requena sugiero una receta que muestra un buen maridaje vino/cocina: "Sardinias asadas con crujiente de huevo y trompetas de la muerte".*

Pues aquí aportamos todos los ingredientes y el proceso para preparar este exquisito plato, pero como siempre, si quieren disfrutar de todo el *sabor* de la cocina de Sergi Arola, nada más recomendable que sentarse en una mesa de *La Broche* y dejar que le maravillen tanto su mujer Sara, como todo el fabuloso equipo con el que cuenta el restaurante.

Sergi Arola ha querido estar de nuevo con la DO Utiel-Requena elaborando uno de sus platos con más *sabor*, en el que fusiona las sardinias y el vino tinto de Bobal

# receta

## INGREDIENTES

– 14 sardinas fresquísimas y de unos 8 cms –  
200 gr de trompetas de la muerte frescas – 2  
chalotas – 1dl de vinagre de Módena. – 1  
cucharada de aceite de ajo – 1/2 l de vino tinto  
de Bobal – 100 ml de jugo de carne – 1 cuch. de  
aceite de humo – 1/2 manojo de cebollino – sal  
maldon – 4 huevos de gallina joven – 200gr de  
pasta brissa – harina – aceite de oliva para  
freír

## ELABORACIÓN

1. Desescamar las sardinas frotando levemente con los dedos de la cola a la cabeza y filetear con un cuchillo fileteador bien afilado.
2. En un papel anti grasa disponer 7 filetes encabalgados con la piel hacia arriba y cuadrados con cuchillo, reservar cubierto con otro papel en el frío.
3. Reducir el vino tinto de Bobal a un cuarto, añadir el jugo de carne y el aceite de humo.
4. Limpiar en agua fría las setas, desechando tallos duros o setas muy grandes para otras elaboraciones, y desmenuzar con las manos en trozos pequeños, escurrir y saltear con un poco de aceite de ajo y sal.
5. Una vez frías las setas mezclar con aros de chalota previamente macerados en vinagre de módena.
6. Estirar la pasta brissa y poner la yema de huevo centrada en un cuadrado de 6 x 6 cms. cerrar los bordes pegándolos con huevo batido, cortar el exceso de pasta y reservar.
7. Picar muy fino el cebollino y reservar al frío sobre papel absorbente humedecido.

## MONTAJE

1. Freímos el huevo en una sartén con 2 cms. de aceite de oliva 0'4º resultando dorado y la yema cruda.
2. Marcar las sardinas a la plancha por la piel solamente, colocarlas bajo la salamandra rociadas con aceite de oliva virgen unos instantes antes de emplatar.
3. En un plato trincherero caliente, colocar en el centro el montoncillo de setas y chalota sazonadas, el crujiente de huevo apoyado sobre el mismo y sobre las dos cosas, las sardinas calientes espolvoreadas con cebollino picado y sal maldon.
4. Salsear con la vinagreta de vino tinto de Bobal y aceite de humo haciendo un círculo alrededor del plato.



# Francisco Martínez Bermell

Es difícil encontrar una persona, que sin haber nacido en Requena, se haya dedicado de forma tan dinámica a engrandecer a esta población –y por extensión a toda la denominación de origen– con su participación en innumerables actividades vinculadas, mayoritariamente, a la cultura del vino. Méritos que le han hecho merecedor del título de Hijo Adoptivo de Requena y Presidente de Honor de la Asociación Nacional de Enólogos. Con ochenta y nueve años, Francisco Martínez Bermell, ha tenido la posibilidad de vivir muchas experiencias gratificantes y otras no tanto, como la guerra civil; que han ido formando un vasto currículum, profesional y personal. En el mismo, constan logros tan importantes como ser uno de los artífices del Monumento Universal a la Vendimia o colaborar en la construcción de la Residencia de Ancianos Desamparados, ambos de Requena. Francisco lleva la cultura del vino en las venas y hoy sigue en activo, colaborando con diversas entidades y publicaciones donde aporta toda su sabiduría. Martínez Bermell es un personaje ejemplar en la DO Utiel-Requena y por ello, nos enorgullece tenerlo en esta sección de “El Vivero”.

**P**ara presentar a Francisco Martínez Bermell podríamos afirmar que de todas las entidades y asociaciones que existen en Requena y su comarca, habrá muy pocas en las que él no haya colaborado. También sería honesto proclamar que es el enólogo valenciano más internacional y una de las piezas clave en la transformación de la enología en la DO Utiel-Requena. En estas líneas vamos a realizar un breve recorrido por su intensa vida dedicada a divulgar la cultura del vino.

Martínez Bermell se inició desde muy chico en la enología gracias a su tío Agustín Pons, que poseía un laboratorio muy conocido en Valencia. Tras varios años trabajando en la empresa familiar *Hijos de Pons Hermanos* y obtener el título de enólogo por la Sociedad Económica de Amigos de País, es nombrado jefe de laboratorio en dicha firma. La guerra civil española le obligó a dejar su trabajo durante los tres años que se prolongó el conflicto. Pero pronto llegarían las buenas noticias, porque en 1945, Francisco contrajo matrimonio con Angelita Roda; mujer con la que comparte su vida, ha tenido siete hijos, y quizás, sea la responsable de que él viniese a Requena, donde se estableció como enólogo y agente comercial.

Sus primeras elaboraciones de vino en la DO Utiel-Requena fueron en la bodega de Nicanor Armero y seguidamente, en la de Manuel Cánovas. Más tarde elaboró en la bodega del Marqués de Caro, que fue su bodega-base hasta los años ochenta. Este periodo supuso un punto de inflexión en la carrera de Francisco Martínez Bermell que estaba preparando el terreno para dar el primer paso hacia el incremento del valor



Martínez Bermell es  
el enólogo valenciano más  
internacional y una de las  
piezas clave en la  
transformación de  
la enología en la  
DO Utiel-Requena

añadido del vino envasado. Desde esta bodega llegaron a salir un millón de garrafas de 10 y 20 litros de vino, rosado y tinto de uva de bobal, elaborado por el veterano enólogo. La compañía exportadora que puso toda su confianza en Martínez Bermell para que elaborase los vinos, se llamaba Ramón Mestre Serra. En la década de los sesenta, Francisco fue nombrado gerente de CONUVA, empresa dedicada a la concentración de mosto y se ocupó de instalar la bodega de la finca Casa lo Alto, que en 1982 traspasó a la multinacional suiza Augusto Egli. Fue en este mismo año cuando inicia su actividad como enólogo en la bodega de la Casa de Don Ángel, ubicada en la finca La Cabezuela de Utiel. Sin duda, Francisco Martínez Bermell puso en práctica una revolución en la viticultura y enología de la DO Utiel-Requena, introduciendo variedades como la cabernet sauvignon y la merlot. Desde entonces, la bodega familiar Viñedos y Bodegas Vera de Estenas –antigua CVCRE–, es sinónimo de innovación y entre sus elaboraciones están el primer tinto de cabernet sauvignon y el primer blanco de chardonnay –fermentado en barrica– que se embotellaron en la DO Utiel-Requena.

Martínez Bermell, en su faceta de enólogo ha presidido numerosas entidades como la Asociación de Antiguos Alumnos de la Enológica de Requena y la Asociación Nacional de Enólogos, también fue vicepresidente de la Unión Internacional de Enólogos y miembro de honor en diversas cofradías vnicas. Además, puede presumir de tener la Medalla al Mérito Agrícola concedida por el Rey, a propuesta del Ministro de Agricultura.



Pero Martínez Bermell no sólo ha destacado por su oficio, sino que ha realizado importantes aportaciones para poner en marcha proyectos de gran repercusión cultural y económica en esta zona. Su labor se ha centrado principalmente en Requena, localidad por la que ha trabajado incansablemente. Francisco fue socio fundador de la Cooperativa Requena Vinícola, que contribuyó a la elaboración y crianza en barricas de roble de los primeros vinos envejecidos en la DO Utiel-Requena. Esta cooperativa se integró en la actual Coviñas, bodega pionera en el embotellado de vinos de calidad a nivel comercial, dentro de esta región. También Martínez Bermell fue el creador de la Sociedad de Amantes de la Cultura del Vino “Bodega Honda”, que fue la base legal para fundar Radio Requena.

Uno de los mayores orgullos para Francisco Martínez Bermell es que fue uno de los promotores del Monumento Universal a la Vendimia que se erigió en Requena en el año 1972 y del que ha llegado a afirmar que es su octavo hijo. Y como no podía ser de otro modo, también presidió la Fiesta de la Vendimia en dos ediciones y fue nombrado Presidente de Honor de la misma. En el marco de la Fiesta de la Vendimia de Requena –*la más antigua de España*–, creó la Noche del Vino, que se viene celebrando cada año desde 1972. Dentro de su extensa actividad en pro de la cultura del vino, ha escrito tres libros: *Arte en la Viña y el Vino*, *Vivencias de una asociación. Historia de Fomento del Arte Vitivinícola “Bodega Honda”* y *Vivencias de un español amante de la cultura del vino* y desde hace cincuenta años, es colaborador habitual de la revista “La Semana Vitivinícola”. Actualmente, Francisco vive a medio camino entre Valencia y su querida finca en la DO Utiel-Requena, donde posee una casa solariega con unos privilegiados miradores desde los que puede divisar todos los viñedos y disfrutar de unos atardeceres únicos. Y así, siempre se mantiene en contacto con la cultura del vino; la pasión a la que Francisco Martínez Bermell dedica toda su vida. Esperamos que del *vivero* de la DO Utiel-Requena destaquen muchas personas como Francisco Martínez Bermell.

Hoy sigue en activo,  
colaborando con diversas  
entidades y publicaciones  
donde aporta toda su sabiduría



# Carlos Delgado

**el crítico enogastronómico  
opina sobre la DO Utiel-Requena**

**A**utor de numerosos libros como "Diccionario de Gastronomía" o "Mis 200 vinos preferidos", escribe artículos enológicos en el diario El País desde hace 20 años; Carlos Delgado es uno de los periodistas *-especializados en vino y gastronomía-* más prestigiosos del panorama nacional.

Es presidente de la empresa editorial y de servicios OpusWine, desde donde edita reconocidas publicaciones en torno al mundo del vino como las revistas "Vino y Gastronomía", "Mi Vino", "Vinum" y "Vinum Internacional", también organiza eventos innovadores como "Primer", "Enoforum" o el "Salón Vinoble".

Carlos Delgado ha recibido el premio al mejor Crítico de Vinos por la Guía Gourmets y el Premio Nacional de Gastronomía de 2002. Con una trayectoria así, no podíamos encontrar a nadie mejor para que nos transmitiese sus *sensaciones* sobre los vinos Utiel-Requena. El pasado año participó en las Jornadas Vitivinícolas de la DO Utiel-Requena y ahora, le tenemos de nuevo, entre las páginas de la revista Color · Aroma · Sabor.

**¿Cómo inicia su contacto con el mundo del vino?**

*Hace ya más de 30 años, dirigiendo la primera revista "Ciudadano", comenzamos a realizar análisis y catas de vinos, los primeros en España. El trabajo me apasionó y de ahí procede mi posterior dedicación al vino desde el punto de vista crítico y periodístico.*

**¿Desde cuándo conoce la DO Utiel-Requena?, ¿conoce su evolución?**

*Siempre he tenido en alta estima Utiel-Requena, principalmente por su variedad Bobal, pero sus vinos no tenían la calidad suficiente para mis trabajos críticos hasta hace un lustro. Ha sido una alegría comprobar como año tras año aparecen nuevos vinos de Bobal, dotados de finura y personalidad.*

**¿Qué opinión le merecen los vinos Utiel-Requena actualmente?**

*Como ya he dicho, en Utiel-Requena, por sus condiciones naturales y la potencialidad de la uva Bobal, se pueden elaborar grandes vinos dotados de ese valor en alza que es la personalidad. Claro que no toda uva vale para el empeño. Sólo la mejor, fruto de selección clonal y una viticultura de baja producción que permita obtener uvas equilibradas, ricas en polifenoles.*

**¿Qué puntos fuertes y débiles ve en la DO Utiel-Requena?. Indíquenos alguna sugerencia para mejorar**

*Hay que hacer hincapié en una viticultura de calidad, porque sin buena uva no hay buen vino. Proteger el viñedo viejo, y discrimi-*

*nar los precios de la uva en función de su calidad. Y convertir la Bobal en la base de todo gran vino, si bien es posible, y en algunos casos necesario, utilizar otras variedades complementarias. Yo me inclino más por la Syrah, que en estas tierras tiene una gran calidad.*

**¿Qué visión tiene, desde el puesto que ocupa, del modo de trabajar del sector vitivinícola valenciano en lo referente a la elaboración, presentación, comercialización...?**

*La asignatura pendiente es la comercialización y el marketing, que hoy, con gran concurrencia de marcas y vinos buenos, resulta absolutamente esencial. La calidad por sí sola no es suficiente, aunque sea imprescindible.*

**¿Y en comparación con otras zonas vitivinícolas españolas?**

*Utiel-Requena arrastra una mala imagen como zona vitivinícola vinculada casi exclusivamente al granel, que hay que erradicar. Por el contrario, posee el atributo de su variedad autóctona, la Bobal, que representa el 80% del viñedo. Esa es su principal arma.*

**Tal y como se afirma ¿cree usted que existe un interés creciente por el conocimiento y consumo de vinos de calidad?**

*En una etapa de estancamiento, cuando no de caída, del consumo, sólo tienen futuro los vinos de calidad a un precio justo y ajustado.*

**¿Cuál puede ser la causa por la que cuesta tanto conquistar nuevos segmentos de mercado (jóvenes, mujeres,..) con el producto "vino"?**

*El vino se ha convertido en una bebida de elección, lo que hace que su consumo exija cierto*





Ha recibido el premio  
al mejor Crítico de Vinos  
por la Guía Gourmets  
y el Premio Nacional  
de Gastronomía de 2002

Es uno de los periodistas  
*especializados en*  
*vino y gastronomía*  
más prestigiosos del  
panorama nacional

*nivel de conocimiento. Por no hablar de poder adquisitivo. De ahí que grupos como jóvenes, con menos dinero, o mujeres con menos interés por la enología, sean los más difíciles de conquistar, y la base del consumo de los vinos de la gama baja, como el cartón.*

**¿Guardan siempre consonancia las ventas de vino de una determinada DO con las políticas de comunicación que llevan a cabo?**

*Sin duda. La comunicación es absolutamente imprescindible en toda política de ventas ambiciosa que busque conquistar mercados. Sobre todo si la percepción social de la DO no es muy buena, o escasa.*

**Una DO emergente es un producto de moda, por tanto ¿corre el riesgo de ser “flor de un día”? ¿Qué deberá hacer esa DO para mantenerse en el tiempo y pasar de emergente a líder?**

*La moda es positiva, puesto que centra la atención social sobre una zona vitivinícola, lo que impulsa el consumo inmediato. Pero pasa sin pena ni gloria si no se asienta en un producto de alta calidad e interés.*

**¿Nos podría indicar alguna línea de actuación diferenciadora para los vinos Utiel-Requena en el actual contexto, tan complejo?**

*El mensaje debe insistir en la personalidad de la zona y de su uva principal, la Bobal. La unión de vino y naturaleza, que en Utiel-Requena es el corolario de sus extraordinarias condiciones climáticas y edafológicas.*

**Y por último, háganos una sugerencia de un plato con su maridaje**

*La historia es la que se encarga de maridar a la perfección la cocina regional con los vinos locales. Por lo tanto, cualquier plato va bien con un tinto de Bobal, y viceversa. La elección estriba en seleccionar un vino con más cuerpo o menos, con crianza en roble o sin ella, mayor contenido en polifenoles y más ligero. Hay sitio para todos.*



# Utiel-Requena

## CUPÓN DE SUSCRIPCIÓN

“color, aroma, sabor”, es una publicación gratuita de la DO Utiel-Requena, si desea que la reciba un amigo/a, o modificar sus datos índiquelo en las siguientes líneas.

Nombre del lector / empresa / entidad: .....

Deseo que también la reciba: .....

Dirección: ..... CP: .....

Localidad: ..... Provincia: .....

Recorte este cupón y envíelo a CRDO Utiel-Requena. C/ Sevilla, 12 edificio BODEGA REDONDA - 46300 UTIEL (Valencia) o al fax 96 217 42 49, también puede solicitarla a través de [info@utielrequena.org](mailto:info@utielrequena.org)

## Los vinos Utiel-Requena obtienen una medalla de oro y dos de plata en los Premios Salón Internacional del Vino



Tres vinos de la denominación de Origen Utiel-Requena han sido galardonados en los Premios Salón Internacional del Vino, concurso que organiza la feria con el mismo nombre que se celebrará la próxima semana en la capital española.

Bodegas Murviedro ha obtenido dos medallas, una de Oro, con su vino Coronilla Reserva 2002 y otra de Plata, con el Coronilla crianza 2000, ambos caldos monovarietales elaborados exclusivamente con uva bobal, originaria de esta zona de producción. Cabe destacar que por segundo año consecutivo, el jurado de los Premios Salón ha seleccionado estos vinos de Bobal entre los mejores de España.

También el vino Coto D'Arcis crianza 2000 –elaborado con

*las variedades garnacha, cabernet sauvignon y tempranillo*– de Bodegas Sebirán ha sido galardonado con otra medalla de Plata.

El concurso Premios Salón Internacional del Vino está homólogo, desde el año 2002, por la Organización Internacional de la Viña y el Vino y tiene el reconocimiento tanto del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, como de la Comunidad de Madrid. La entrega de premios se celebró ayer en un famoso hotel de Madrid a cargo del presidente del Comité Organizador del Salón, Carlos Falcó, marqués de Griñón.



## La bodega Pago de Tharsys presenta el cava Brut Nature que inicia la serie “Las Gorgonas de Tharsys”

Pago de Tharsys ha lanzado al mercado su cava Brut Nature en una edición limitada de 6.950 botellas con etiqueta de cerámica que da comienzo a la serie “Las Gorgonas de Tharsys”.

Este cava elaborado con chardonnay (20%) y macabeo (80%) es un homenaje a la mitológica Gorgona Medusa de Tharsys, una de las tres Gorgonas tartesias, con cuerpo de medusa y cabeza de mujer, que petrificaba a quien mirase su rostro. La magia convertía a este ser en un poderoso talismán contra cualquier ataque enemigo. El cava de Pago de Tharsys realizó una segunda fermentación en botella, donde ha permanecido durante 16 meses en rima y ha sido removido manualmente en pupitres de 120 botellas.

Pago de Tharsys es una empresa familiar, enclavada en el centro de las once hectáreas de viñedo de la propiedad ubicada en el término de Requena, que se construyó sobre una vieja bodega que data de 180. Del antiguo edificio se conservan sus subterráneos y los gruesos muros originales, que se utilizan actualmente para la crianza y envejecimiento de sus vinos y cavas, todos ellos con la marcas de Carlota Suria y Pago de Tharsys.

## La presentación comarcal de **Las Añadas** se celebró como anticipo a las fiestas navideñas



Veintiséis bodegas de la Denominación de Origen Utiel-Requena ofrecieron una degustación de sus mejores vinos en la presentación “Las Añadas de Utiel-Requena”.

Esta presentación *–dirigida al público de toda la comarca–* se realizó durante la tarde del pasado 15 de diciembre, en el salón de la Fiesta de la Vendimia, en Requena.

Esta duodécima edición de “Las Añadas de Utiel-Requena” supuso una jornada de puertas abiertas para todo el público que quiso conocer, en una oportunidad única, la amplia diversidad de vinos y cavas que se elaboran en esta región.

A la presentación asistió *–en representación del conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación–* la directora general de Modernización de Infraestructuras Agrarias, Enma Iranzo.

Los vinos estuvieron acompañados por los embutidos que elaboran los carniceros asociados a la Marca de Calidad “Utiel Gastronómica” y al Consejo Regulador del Embutido Artesano de Requena.



Brindis entre representantes del CRDO y la directora de Modernización de Infraestructuras Agrarias

## La Cooperativa Agrícola Utiel estrena imagen y nombre comercial



Momento de la presentación a cargo del torero Vicente Barrera en Hiperacor, con el director del centro, Juan Solbes, al fondo.



Vicente Barrera junto al director general de la Consellería, J.Ramón Pascual; el alcalde de Utiel, Enrique Luján y el presidente de Bodegas Utielanas, Lucio Garijo.

Bodegas Utielanas es el nuevo nombre comercial, que junto a un moderno logotipo, representará a la Cooperativa Agrícola Utiel, a partir de este año. La bodega también ha adaptado el diseño de las etiquetas de todos sus vinos *–con las marcas Vega Infante, Señorío de Utiel y Castillo de Utiel–* a esta nueva imagen.

El pasado 8 de enero, Bodegas Utielanas presentó su nueva imagen en el centro comercial Hiperacor de Valencia con la presencia del torero valenciano Vicente Barrera. Al acto también asistieron el alcalde de Utiel, Enrique Luján, y representando a la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación; el director general de Producción y Comercialización Agraria, José Ramón Pascual y la directora general de Modernización de Infraestructuras Agrarias, Enma Iranzo.

Tras la presentación de la nueva imagen de Bodegas Utielanas que dirigió el presidente de la entidad, Lucio Garijo, se realizó una cata comentada de sus vinos “Vega Infante” blanco fermentado en barrica y tinto madurado en barrica, así como del “Castillo de Utiel”, tinto joven. Sendos vinos *Vega Infante* se presentan en una edición limitada de 9.000 botellas, en concreto el blanco fermentado en barrica obtuvo un éxito rotundo en la anterior campaña, agotándose todas las botellas y el tinto madurado en barrica se presentará en primicia este sábado, ya que saldrá al mercado en la primavera de este año.

La nueva imagen corporativa de la Cooperativa Agrícola Utiel *–que fue fundada en 1927–* refleja el cambio general que está viviendo la bodega, que en los últimos años ha realizado importantes mejoras en sus instalaciones y está elaborando vinos innovadores para adaptarse a las exigencias del mercado, tanto nacional como internacional. El logotipo representa un icono emblemático para Utiel y para toda la comarca, como es la Ermita de la Virgen del Remedio.

## El CRDO Utiel-Requena participa en la elaboración del Plan Estratégico del Sector Vitivinícola promovido por el MAPA

Diferentes agentes del sector vitivinícola se reunieron el pasado mes de diciembre en Santiago de Compostela para analizar la situación del mismo y elaborar un modelo de desarrollo sostenible para los vinos españoles. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación promovió este encuentro que se desarrolló en tres mesas de trabajo para tratar todos los temas que afectan al sector vitivinícola. La primera mesa estuvo dedicada a la producción y potencial vitivinícolas, la segunda trató el análisis de la demanda y la tercera contempló la estructura del sector y su articulación. El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena tuvo presencia en las tres mesas, de las que salieron conclusiones muy interesantes que se revisarán en dicho plan. El MAPA tiene prevista la redacción del Plan Estratégico del sector Vitivinícola en España para el primer semestre de este año.

## El cava Dominio de la Vega Brut Reserva Especial entre los mejores vinos del año de “El Mundo”

El cava Brut Reserva Especial de la añada 2001 de la bodega Dominio de la Vega que se comercializa con el mismo nombre de la firma, ha sido reconocido por el diario El Mundo y elmundovino.com como uno de los Mejores Vinos del año 2004. Estos galardones –que se vienen otorgando desde hace diez años– recompensan a un vino tinto, a un blanco y a otro vino español llegados al mercado durante ese año. Estos galardones también recompensan otros aspectos como la personalidad, la innovación o la relación calidad-precio. Según los organizadores de estos premios, los cavas de Dominio de la Vega poseen una ligereza y fragancias inesperadas, en particular su “millésime”, muchas veces premiado ya, que es un ensamblaje de macabeo (75%) y chardonnay.



## Bodegas Dagón está ultimando sus vinos para ponerlos a la venta en los próximos meses



Con las marcas “Dagón”, “Miquelius” y “Bibiss”, y en una nueva edición limitada, los innovadores vinos de Bodegas Dagón estarán listos para su consumo y disfrute en los próximos meses.

Siguiendo la línea de la agricultura biodinámica y enología natural, iniciada por Miguel Márquez –un viticultor singular– y por su mujer, M<sup>a</sup> Victoria Roca, nacerán estos vinos en estado puro, basados en las cualidades que aporta la propia naturaleza.

Bajo las marcas *Miquelius* y *Dagón* se comercializarán dos vinos de crianza, elaborados exclusivamente con la variedad Bobal. El precio por botella rondará los 30 € y 200 €, respectivamente. Por su parte, *Bibiss* es el vino blanco elaborado con macabeo y madurado en barrica, cuyo precio estará en torno a los 30 €. Los vinos de Bodegas Dagón sólo podrán encontrarse en algunos restaurantes y tiendas especializadas de la Comunidad Valenciana, Murcia, Madrid y Barcelona.

Tras doce años de experimentación, Miguel Márquez ha elegido un camino totalmente diferente a la mayoría de viticultores y bodegueros. El cultivo de sus 25 hectáreas de viñedos está basado en el respeto a la naturaleza, que le aporta todo, sin aplicar tratamientos químicos ni fitosanitarios. Igualmente, el proceso de elaboración de sus vinos se caracteriza por la pureza, prescindiendo incluso del anhídrido sulfuroso y sin realizar ningún tipo de rectificación, clarificación o filtrado.

Desde que en mayo de 2003, Bodegas Dagón daba a conocer sus primeros vinos, ha irrumpido con un éxito rotundo en la DO Utiel-Requena y entre los expertos vinícolas, que han quedado sorprendidos con sus caldos, elaborados al 100% con Bobal, variedad originaria de esta región y que para Miguel Márquez tiene unas posibilidades inmensas, frente al resto de variedades.

Además del lanzamiento de estos tres vinos, en Bodegas Dagón siguen realizando experiencias innovadoras como la elaboración de vino espumoso con la denostada variedad Royal o vinos de uvas botríticas, vendimiadas el pasado mes de diciembre y que también darán a conocer a lo largo de este año. Dentro de los proyectos más inmediatos para Dagón está la construcción de la nueva bodega en pleno viñedo, que se iniciará el próximo año.

## Valencia acogió el II Congreso Internacional de Cofradías de las Regiones de Europa



Inauguración del Congreso a cargo del conseller Juan Cotino

El pasado 6 de noviembre se celebró el II Congreso Internacional de Cofradías de las Regiones de Europa en el Palacio de Congresos de Valencia. Cuatrocientos representantes de cofradías de España, Portugal, Francia e Italia se reunieron, bajo el lema “Saber-Sabor-Salud”, con el proyecto de construir Europa desde la gastronomía, la cultura y la amistad entre sus regiones.

En este encuentro europeo *–sin precedentes–* se hizo patente el importantísimo papel que desempeñan las cofradías en mantener costumbres ancestrales, protegiendo y promocionando los productos agroalimentarios de calidad y la cultura que envuelve a sus respectivas regiones, fomentando así el turismo. El congreso se desarrolló a lo largo de todo el día con la participación del presidente del Comité Organizador y de la Federación de Cofradías Vínicas y Gastronómicas de la Comunidad Valenciana, Carlos Martín Cosme, así como de representantes de diversas regiones de los cuatro países asistentes. Por parte de las instituciones de la Comunidad Valenciana, apoyaron este acto con su presencia, el conseller de Agricultura, Pesca y Alimentación, Juan Cotino; el director general de Modernización y Producción Agraria, José Ramón Pascual y el director general de la Comunidad Valenciana en Bruselas, Juan Manuel Revuelta.

Uno de los objetivos del congreso fue crear una nueva estructura bien organizada que aglutine a todas las cofradías europeas, sin posición dominante alguna, para fomentar la defensa de las costumbres arraigadas y la degustación de los productos regionales, así como para buscar ayudas. Así mismo, se acordó elevar las conclusiones del encuentro a todas las instituciones regionales y europeas en Bruselas

para iniciar los trámites de la nueva estructura y para que sea escuchada oficialmente. Para ello, se creará una comisión y una junta provisional que presentará los trabajos a la Asamblea General Extraordinaria que se celebrará durante el primer trimestre de 2005 en Bayonne (Francia). Durante este acto se decidió que la sede del próximo Congreso *–que se celebrará este año–* será la ciudad de Verona, en Italia. El presidente de la FICE, Mario Santagiuliana, recibió el bastón de mando.

Todas las cofradías aportaron su colorido y los productos típicos que representan la especificidad de cada región llevando hasta Valencia numerosos productos de calidad y manjares como ostras de Archachón, tomate de Marmande, vinos de Burdeos, Porto, Utiel-Requena, Valencia y Alicante, quesos de Asturias y La Mancha, almejas de Carril, alubias de Tolosa, embutidos de Requena, etc. Se puede afirmar que nunca se había reunido una mesa tan exquisita. Los congresistas también pudieron disfrutar de la cultura valenciana con la intervención de un grupo folklórico regional y un paseo por el centro histórico de la ciudad del Turia.



Representantes de las diferentes cofradías de los países participantes en el Congreso

## Viñedos y Bodegas Vegalfaro estrena el año con su monovarietal de merlot



Dentro de la línea de monovarietales, Viñedos y Bodegas Vegalfaro acaba de sacar al mercado un merlot del 2003 comercializado con la marca “Pago de los Balagueses”, un vino que para los catadores es una explosión de fruta. Este vino viene a completar la gama de plurivarietales de la marca Vegalfaro, que obtuvo un gran éxito *–sobre todo en el sector horeca internacional–* comercializando tres tintos (cosecha, barrica, crianza), un rosado y un blanco barrica de chardonnay. Este nuevo vino de merlot es hermano del ya conocido en el ámbito nacional “Pago de los Balagueses” syrah, que tras cuatro cosechas en el mercado empieza a consolidarse como referencia.

Según los críticos de vino que han tenido la oportunidad de conocer los caldos de Viñedos y Bodegas Vegalfaro, la relación calidad-precio que ofrece la bodega es inmejorable.





## BODEGAS EMBOTELLADORAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA

- **HIJOS DE ERNESTO CARCEL S.L.**  
Bodegas, 5 - El Rebollar · Requena 46391  
96 2303608 - 96 2303608
- **PURÍSIMA CONCEPCIÓN COOP. V.**  
Ctra. Almasa, 12- Los Pedrones · Requena 46355  
96 2336032 - 96 2336103
- **NTRA. SRA. MILAGRO COOP. V.**  
Extramuros, s/n - Los Ruices · Requena 46353  
96 2334029 - 96 2334053
- **SAN ISIDRO LABRADOR COOP. V.**  
Extramuros, s/n - Campo Arcís · Requena 46352  
96 2300914 - 96 2300914
- **COOP. VINÍCOLA REQUENENSE, C.V.-COVINENSE**  
Avda. Rafael Duyos, 8 - Requena 46340  
96 2300350 - 96 2303102  
covinense@infonegocio.com
- **EL PROGRESO COOP.V.**  
Mayor, 20 - San Antonio · Requena 46390  
96 2320027 - 96 2320027
- **COVIÑAS, COOP. V.**  
Rafael Duyos, s/n - Requena 46340  
96 2301469 - 96 2302651 - covinas@covinas.com
- **VITICULTORES DE REQUENA COOP. V.**  
Albacete, 14 - Requena 46340  
96 2301070 - 96 2301795 - 96 2301070  
requena@fecoav.es requecoop@hotmail.com
- **DOMINIO DEL ARENAL S.A.**  
Ctra. Pontón a Utiel, s/n - San Juan · Requena 46390  
96 2320001 - 96 2320624 - info@dominiodelarenal.com
- **IBERVINO S.L.**  
Arrabal, 52 - Requena 46340 - 96 2304803 - 96 2305246  
ibervino@terra.es
- **SAN ANTONIO DE PADUA COOP. V.**  
Carretera Sinarcas, s/n - La Torre · Utiel 46321  
96 2182094 - 96 2182094
- **VIRGEN DEL LORETO COOP. V. · COVILOR**  
Antonio Bartual, 21  
Las Cuevas · Utiel - Valencia 46313  
96 2182053 - 96 2182055  
coop-cuevas@resone.es  
Comercializa ANECOOP  
Monforte, 1 entlo. - 46010 Valencia  
96 3938509 - 96 3938510  
vins@anecoop.com
- **CASA DEL PINAR**  
Ctra. Los Isidros · Venta del Moro, km. 3  
Venta del Moro 46310  
96 2139008 - 96 2139121
- **BODEGAS SISTEMAS**  
Avenida Arrabal, 43-5ª - Requena 46340  
96 2300607 - 96 2302260  
cabildero@ole.com
- **AGRÍCOLA DE UTIEL, COOP. V.**  
San Fernando, 18 - Utiel 46300  
96 2171157 - 96 2170801  
vino.utiel@coop.credit.es
- **VITIVINÍCOLA LA PROTECTORA COOP. V.**  
Román Ochando, 1 - Sinarcas 46320  
96 2315434 - 96 2315434  
coop-sinarcas@resone.es
- **BODEGAS PEDRO MORENO 1940, S.L.**  
Bodegas, s/n - Jaraguas · Venta del Moro 46311  
96 2185208 - 96 217 82 49  
comercial@pedromoreno1940.es
- **AUGUSTO EGLI · CASA LO ALTO**  
Ctra Venta del Moro Los Isidros, s/n - Venta del Moro 46310  
96 2139101 - 96 213 9097 ca-egli@cae.ch
- **COOPERATIVA DEL CAMPO**  
Teatro, 10 - Camporrobles 46330  
96 2181025 - 96 2181351  
coop-camporrobles@resone.es
- **VITIVINÍCOLA SANTA RITA COOP. V.**  
Ctra. Caudete, s/n - Fuenterrobles 46314  
96 2183008 - 96 2183008  
santarita1959@telefonica.net
- **BODEGAS MURVIEDRO**  
Ampli. Pol. "El Romeral", s/n - Requena 46340  
96 2329003 - 96 2329002  
murviedro@murviedro.es
- **BODEGAS GANDÍA, S.A.**  
Ctra. Cheste a Godelleta, s/n - Chiva 46340  
96 2139029 - 96 2524242 - 96 2524243  
gandia@gandiaiwines.com
- **CHERUBINO VALSANGIACOMO S.A.**  
Ctra. Cheste a Godelleta, km.1 - Chiva 46340  
96 2510451 - 96 2511361  
cherubino@cherubino.es
- **TORRE ORIA, S.L.**  
Ctra. Pontón a Utiel, Km 3 - El Derramador · Requena 46390  
96 2320289 - 96 2320311  
torreoria@torreoria.com
- **LA INMACULADA COOP. V.**  
Pza. Romeral, s/n - Casas de Eufemia 46352  
96 2334075 - 96 2334181
- **LATORRE AGROVINÍCOLA, S.A.**  
Ctra. Requena, 2 - Venta del Moro 46310  
96 2185028 - 96 2185422  
vinos@latorreagrovinicola.com
- **VERA DE ESTENAS, VIÑEDOS Y BODEGAS**  
Finca Casa Don Ángel - Utiel 46300  
96 2171141 - 96 2174352  
estenas@veradeestenas.es
- **BODEGAS GIL CARRIÓN, C.B.**  
Toneleros, 2 - Valencia 46024  
96 3310531 - 96 3306438
- **ASTURIANA DE VINOS, S.A.**  
Ctra. AS-18 km.4 - Porceyo 33292  
98 530132 - 98 530553  
comercial@asturvisa.com
- **ROMERAL VINÍCOLA, S.L.**  
Pol.Ind. "El Romeral", 1-2 - Requena 46340  
96 2303665 - 96 2304991  
romeralvinicola@romeralvinicola.com
- **DISCOSTA NORTE, S.L.**  
Dompñor Ribadeo 27700 - 98 2128900 - 98 2128641  
discosta@hotmail.com
- **RESERVAS Y CRIANZAS REQUENENSES · RECRIRE**  
Santa Ana, 18 - San Antonio · Requena 46390  
96 2304353 - 96 2320656  
recrيره@hotmail.com
- **DOMINIO DE ARANLEÓN**  
Ctra. Caudete, s/n - Los Marcos · V. del Moro 46310  
96 363 16 40 - 96 3636534  
maria@aranleon.com
- **BODEGAS IRANZO, S.L.**  
Ctra. Madrid, 60 - Caudete de las Fuentes 46315  
639 601 002 - 96 2319282  
info@bodegasiranzo.com

- VINOS VIURE, S.L.  
Avda. Peris y Valero, 130 - Valencia 46006  
96 3950013 - 96 3740363  
puntokviure@xpress.es
- CRIANZO, S.L.  
San Agustín, 10 - Requena 46340 - 96 2300016 - 96 2304256  
crianzo@hotmail.com
- BODEGAS SEBIRÁN, S.L.  
Pérez Galdós, 1 - Campo Arcís - Requena 46352  
96 2300618 - 96 2303966  
bodegassebiran@bodegassebiran.com
- BODEGAS PROEXA, S.L.  
Ctra Caudete, s/n - Los Marcos - V. del Moro 46310  
96 3890877 - 96 3890877
- ENOTEC, S.L.  
Avda. Lamo de Espinosa, 32 E - Requena 46340  
96 2304245 - 96 2301087
- BODEGAS DEL INTERIOR, S.L.  
Valencia, 9 - El Rebollar - Requena 46391  
96 2300584 - 96 2323079
- BODEGA NOBLE, S.L.  
Avda. Lamo de Esponosa, 32E - Requena 46340  
96 2301744 - 96 2304245
- CRIADORES ARTESANOS, S.L.  
Pza. Generoso Planells, 4-2 - Utiel 46300  
96 2170028 - 650 924 669 - 96 2305032
- VIRASA VINÍCOLA, S.L.  
San Fernando, 19 - 11 - Utiel 46300  
96 2170301 - 96 2174135  
info@virasa.com
- LA BARONÍA DE TURÍS, COOP. V  
Ctra. Godelleta, 22 - Turís 46389  
96 2526011 - 96 2527282  
baronia@sistelcom.com
- BODEGAS TORROJA, S.L.  
Nogueral, 3 - El Azagador - Requena 46357  
96 2304232 - 96 2303833  
bodegas@bodegastorroja.com
- BODEGAS REBOLLAR-ERNESTO CARCEL, S.L.  
Paraje Santa Ana s/n - El Rebollar - Requena 46391  
607 436 362 - 96 3824834  
bodegasrebollar@carceldecorpa.es
- BODEGAS PALMERA, S.L.  
Bodegas, 11 - El Rebollar - Requena 46391  
96 2320720 - 96 2320720  
klaus.lauerbach@terra.es
- BODEGAS MAS DE BAZÁN, S.A.  
Ctra. Villar de Olmos, Km 2 - Requena 46340  
96 2303586 - 96 2138160  
masdebazan@agrodebazansa.es
- VIÑA ARDAL  
S.A.T. nº 60, C.V. Avda. Arrabal, 34 - Requena 46340  
96 2300230 - 96 2323085  
gilorozco@teleline.es
- BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL  
Alejandro García, 9 - Utiel 46300  
96 2174029 - 96 2171432  
export@bodegasdeutiell.com
- BODEGAS FUSO, S.L.  
Ctra. Utiel, nº 10 - El Pontón - Requena 46357  
96 2304212 - 96 2304212  
informacion@bodegasfuso.com
- BODEGA "LA NORIA" · ECOVIN  
Ctra. Utiel-Camporrobles, Km 2 - Utiel 46300  
96 2139123 - 962 963563 - 96 2139123  
vino@lanoria-ecovin.com
- BODEGAS EJARQUE, S.L.  
Játova, 10 - El Rebollar - Requena 46391  
607 555 500 - 96 161 02 82 - 91 650 83 44 - 91 161 02 82  
luisalcacer@telefonica.net
- FINCA SAN BLAS · BODEGA LABOR DEL ALMADEQUE  
Santa Rosa, 3 C - Valencia 46021  
96 337 5617 - 96 337 0707  
info@fincasanblas.com
- ECOVITIS S.A.T. -267  
Pol. Ind. "El Romeral", parcela 13 - Requena 46340  
96 2323099 - 96 232 3048  
info@ecovitis.com
- CUEVA · Cultivo Uvas Ecológicas Vinos y Afines  
Mayor, 2 - La Portera - Requena 46357  
96 234 5025 - 609 757 872  
cuevasl@ono.com
- VIÑEDOS Y BODEGAS VEGALFARO  
Ctra. Pontón-Utiel, km. 3 - El Derramador - Requena 46390  
96 213 81 40 - 96 213 81 41  
vegalfaro@lycos.es
- BODEGAS VEREDA REAL, S.L.  
San Sebastián, 85 - Requena 46340  
96 23036 56 - 651 813 411 - 96 2302543  
veredareal@wanadoo.es
- HOYA DE CADENAS · BODEGAS GANDÍA  
Finca Hoya de Cadenas - Utiel 46300  
96 2139029 - 96 2524242
- BODEGAS EMILIO CLEMENTE · FINCA CABALLERO  
San Blas, s/n - Requena 46340  
676 617 865 - 96 147 05 03
- BODEGAS Y VIÑEDOS LUIS TORRES  
Cardona, 1 - Campo Arcís - Requena 46352  
96 2304398 - 699 917 543  
luistorrescarcel@hotmail.com
- DOMINIO DE LA VEGA, S.L.  
Carretera Madrid-Valencia, km. 270. San Antonio - Requena 46340  
96 232 0570 - 96 232 0330  
info@dominiodelavega.com
- CASA PASTOR  
Travesía Industria, 5 - Campo Arcís - Requena 46352  
96 2338111 - 96 2338105  
www.bodegacasapastor.com  
info@bodegacasapastor.com
- PAGO DE THARSYS  
Ctra. N-III, km. 278,5. Paraje Fuenaliente, s/n - Requena 46340  
96 230 33 54 - 96 232 90 00  
pagodetharsys@pagodetharsys.com
- SAT 266 LA CUBERA  
C/ José Echeagaray, 7 - 46300 Utiel (Valencia)  
96 217 14 51
- VIÑA TORRUBIA, S.L.  
Ctra. Sinarcas, 1 - 46300 Utiel (Valencia)  
96 217 1385
- CHOZAS CARRASCAL, SL.  
Finca El Carrascal, Vereda San Antonio  
46390 San Antonio - Requena (Valencia)  
96 341 03 95 - 96 316 80 67  
chozas@xpres.es
- BODEGAS DAGÓN, SAT  
Calle Cooperativa, 4 - 46310 Los Marcos - Venta del Moro (Valencia)  
96 217 80 56 - 652 66 75 21  
dagonsad@yahoo.es
- BODEGAS ORTIZ LATORRE  
C/ Teruel, 4 - 46313 - Los Corrales - Utiel (Valencia)  
96 218 22 16
- JOSÉ MARÍA SANCHÍS "LA PICARAZA"  
C/ Bilbao, 23 - 46009 Valencia - 96 365 40 40

