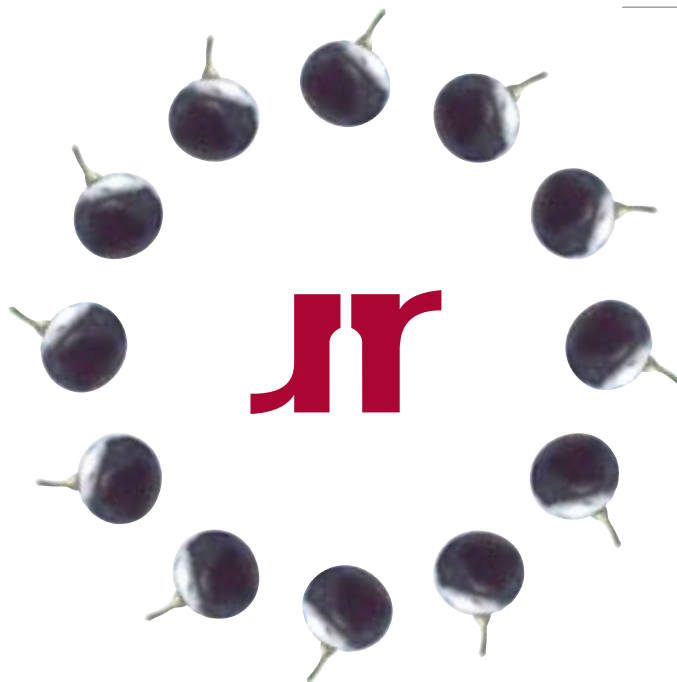




PUBLICACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN ORIGEN **utiel-requena**



color



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@utielrequena.org | www.utielrequena.org



CON LA COLABORACIÓN ESPECIAL DE: Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación  y CajaCampo 

CONSEJO EDITORIAL: Vicente Pérez (Presidente), Emilio Expósito (Vicepresidente), Carmen Luisa Monzó;
Lucio Garijo; José Luis Robredo; Bodegas Murviedro, Bodegas Torroja.

COORDINADOR: José Alfonso Sierra Salinas (Secretario).

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@utielrequena.org

FOTOGRAFÍA: Javier Poveda, José Alfonso Sierra, archivo CRDO Utiel-Requena, Fotos Zoom. FOTO PORTADA: Diego Pérez

DEPÓSITO LEGAL: V-1311-1999. DISEÑO:  MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN:  gràfiques vimar

editorial 5



6 color El resveratrol en la piel del viñedo de la DO Utiel-Requena



10 aroma Bodegas Palmera, la semilla germana y ecológica, en el corazón de la DO Utiel-Requena



14 sabor Solomillo con hígado de pato en salsa de almendras, verduras y frutas en tempura por el restaurante del hotel El Tollo



18 el vivero M^a Ángeles Gallego, requenense de pura cepa, la somelier que mira al Mediterráneo

aroma



24 sensaciones Juanra Bonet, el hombre de negro al que le gustan los vinos tintos



28 vinovedades

la uva Tempranillo



Dicen que el sector del vino es uno de los más segmentados de todos los sectores agroalimentarios que existen en España. Más de un millón de hectáreas de cultivo; más de 170.000 viticultores; más de 6.000 bodegas; más de 25.000 marcas de vinos; Desde luego, con estas cifras es atomización más que segmentación. No dirá lo mismo la señora ministra de Sanidad, que se encontró de la noche a la mañana con un auténtico “pack” del sector del vino, una especie de engrudo, conformado incluso por propios y extraños. Engrudo “pegajoso” el que pisó la susodicha y del que difícilmente pudo retirar su lindo y delicado pie ya envuelto en una sustancia con una fuerza de retención y convicción asombrosa.

Tuvo la sensación la señora ministra de sufrir una fuerza centrífuga, precisamente como sufren los mostos en bodega, para su limpieza, separación de sólidos, etc. Ahí estuvo la fuerza de la voz que se alzó, la centrifugación necesaria entre sólido y líquido.

Es cierto que las estadísticas son tan sufridas que casi para todo hay una estadística. Para los problemas de los calvos; para una marca de coches; para el consumo de energía. Las estadísticas sirven lo mismo “para un roto que para un descosido”. Así, sin prejuicios.

Se ha dicho desde Sanidad que hay un porcentaje de jóvenes que se inician en el consumo de alcohol con el vino. A saber donde se hacen esas encuestas y a qué población se pregunta.

Estos días en los que al vino se le “acorralaba”, los que trabajamos en el sector hemos hecho dos cosas. Una, devanarnos los sesos viendo como al incremento del consumo de alcohol *-bestial sin duda-* se le contraponen la continuada bajada de consumos en el vino, el último en 2006 y más concretamente en hostelería.

La segunda ha sido preguntar entre nuestro círculo más íntimo *-familiares, amigos, conocidos-* ¿qué beben nuestros hijos cuando salen por la noche los viernes y sábados hasta altas horas de la madrugada?

sabor

Desde luego señora Salgado, que debe encargar otras encuestas, las que hagan falta, pero sepa usted que desde Valencia a Logroño, de Burgos a Huelva, volviendo por Badajoz y Albacete, raro, rarísimo, ha sido el que trabajando en el mundo del vino ha escuchado decir a su familiar o amigo que su hijo, sobrina, parienta, e hijos de vecinos que lo que beben por la noche en las salidas noctámbulas es vino. Beben desde luego otras cosas, bien cierto, quiera Sanidad leer la encuesta de la cara o del revés.

El vino únicamente es el producto agrícola más natural, más alimentario, más educativo y cultural que existe, pasando desde luego por una serie de adjetivos que ya quisiese para sí cualquier otra bebida.

El vino ha acompañado al ser humano desde que pisa la tierra y cuando el cambio climático debido a nuestra “racionalidad” elimine de la faz de la tierra cualquier vestigio, quedará en algún lugar una vitis vinífera agitando al viento sus hojas como gracioso saludo y arañando la espesura del ambiente un zarcillo que desea dibujar al éter.

Así de perdurable y entrañable es el vino.



El resveratrol en la piel del viñedo de la DO Utiel-Requena

Resveratrol, la sustancia
cardiosaludable del vino

Numerosos y desde siempre han sido, son y serán los estudios que confirman las propiedades benéficas y curativas de los alimentos que nos ofrece la naturaleza. Los investigadores, a través de los medios de comunicación, transmiten sus cualidades y virtudes. Es frecuente que casi a diario los mass media nos regalen una noticia sobre las propiedades de cualquier comida. Aunque corren malos tiempos, el vino, afortunadamente, es uno de los alimentos más *tops* de estos reportajes de investigación.

En el caso del vino, los estudios son numerosos y con rigor científico. En este reportaje nos vamos a centrar en la documentación e investigaciones que han surgido desde el propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena.

Tal y como manifestó Emilio Martínez –*catedrático de Fisiología del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada*– en la conferencia ofrecida en el transcurso de las Jornadas Vitivinícolas realizadas en el CRDO Utiel-Requena, la dieta mediterránea –*expresión que empezó a popularizarse en los años 50 coincidiendo con un estudio que realizó la Fundación Rockefeller en la isla de Creta*– constató que el sustento en los países del arco mediterráneo está basado principalmente en alimentos de origen vegetal, mientras que los alimentos de origen animal –*carnes, huevos, pescados y lácteos*– sólo suponían el 7% de las calorías totales. En este sentido y, según indica el catedrático, ninguna comida se consideraba completa en la isla griega si no estaba acompañada de pan, aceite de oliva y un consumo regular de vino. Esta dieta asegura –*entre otros beneficios*–, bajos niveles de colesterol en sangre.

Todo esto –*que en aquel momento fue novedoso*– hoy se ha popularizado y se conoce a través de una imagen: la Pirámide de la Dieta Mediterránea. Por otra parte, el papel del vino en la alimentación mediterránea se conoció con cierto rigor a partir de determinados estudios realizados en Francia que pusieron de manifiesto que, a pesar de la importante presencia de grasa saturada en la dieta de este país, la mortalidad cardiovascular era muy baja.

La razón de esta ecuación, a priori sin explicación, es el consumo de vino entre la población gala.

Pero además de su efecto beneficioso sobre las enfermedades cardiovasculares, hay otras muchas propiedades

que se han atribuido al consumo moderado de vino. “Podemos citar entre ellas, el estímulo de la secreción biliar, disminución del riesgo de padecimiento de cataratas; acción bactericida y antiviral, así como la actividad anticancerígena del vino, gracias a un elemento presente en la piel de la uva, llamado Resveratrol”, asegura Emilio Martínez en su ponencia.

Ésta pirámide nutricional que en la actualidad se ha convertido en una verdad universal ha dado origen a numerosos estudios e investigaciones. Por ejemplo, el recientemente publicado por la prestigiosa revista *Nature* en la que un estudio británico asegura que la población de dos regiones del sur de Europa, que consumen vinos elaborados con variedades de uvas que poseen un elevado contenido en sustancias antioxidantes, tienen mayor esperanza de vida. Por otra parte, un grupo de investigadores de la Harvard Medical School alargaron hasta un 70% la vida de células de levaduras al ponerlas en contacto con



pequeñas cantidades de resveratrol. Al margen de estudios poblacionales, relacionados con su dieta e investigaciones de carácter celular, también se han realizado experimentaciones con ratones y otros animales que arrojan resultados esperanzadores y todos encaminados hacia los efectos saludables del vino integrado en la dieta diaria.

Este es el caso de las afirmaciones que realizó la doctora Karla V. Slowing de la Universidad Complutense de Madrid y miembro español del equipo investigador de la Universidad de Illinois en Chicago (EE.UU.) en el transcurso de otras Jornadas Vitivinícolas celebradas en Utiel-Requena. Esta investigadora con su ponencia, trazó en esta zona enológica nuevos caminos *—que se exploraron con éxito años más tarde y de los que informamos más adelante—* hacia el estudio de la variedad de uva autóctona de esta denominación de origen, la Bobal.

Slowing informó a través de su ponencia de dos asuntos claves: los efectos cardiosaludables del consumo de vino, rico en Resveratrol, integrado en una dieta ali-

“La acción cardiosaludable del resveratrol explica la diferencia del vino con otras bebidas alcohólicas”,

aseguró la doctora Karla Slowing

menticia equilibrada y los modos en los que la planta de la vid genera esa sustancia. En el primero de los argumentos se asegura la actividad quimiopreventiva del resveratrol en el cáncer *—gracias a un estudio financiado por el Instituto Nacional del Cáncer de*

Estados Unidos y dirigido por el profesor Pezzuto— por lo tanto, *“se puede hablar de una acción beneficiosa de los componentes de la uva y el vino en la reducción de la incidencia de enfermedades cardiovasculares y la disminución del riesgo de carcinogénesis”,* aseguró Karla Slowing. Además, la doctora informó en su conferencia que la acción derivada *“del resveratrol explica la diferencia del vino con otras bebidas alcohólicas, ya que los compuestos fenólicos proceden de la uva, éstos se generan de manera natural y contribuyen sobre todo al color, aroma y sabor característicos del vino. La función del resveratrol en la planta es la de prevenir infecciones y defender a la vid de condiciones medioambientales extremas”.*

Estas conclusiones, como hemos dicho antes, dieron lugar a investigaciones posteriores financiadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena como el realizado en vinos y mostos de las cosechas de los años 1997 al 2000 en colaboración con el prestigioso AINIA, Instituto Tecnológico Agroalimentario de Valencia, dependiente de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunitat Valenciana. También hay que nombrar aquí el estudio de Domingo Salazar, profesor de la Universidad Politécnica de Valencia sobre el contenido de resveratrol en vinos varietales de Bobal de la Denominación de Origen Utiel-Requena.

Las conclusiones más destacadas de estas investigaciones son que la Bobal está entre las variedades españolas de uva con mayor contenido en resveratrol. Está comprobado que cuánto mayor es la situación de estrés que sufre la planta *—pedrisco, deficiencia hídrica, etc—* más resveratrol sintetiza. Estos resultados ponen en una situación de privilegio a la Denominación de Origen Utiel-Requena y por extensión a la variedad mayoritaria de esta zona: la Bobal. aseguró la doctora Karla Slowing.

Avda. Rafael Duyos, s/n.
Tel. 96 230 06 80
Fax 96 230 26 51
46340 Requena • Valencia
e-mail: covinas@covinas.com
www.covinas.com



serenidad

armonía

frescura

atrevimiento

equilibrio

mediterráneo



clásica
modernidad



Bodegas Palmera,

la semilla germana y ecológica,
en el corazón de la DO Utiel-Requena



En 1998, Heiner Sauer, funda en la DO Utiel-Requena, Bodegas Palmera. Este enólogo y viticultor alemán que posee una bodega ecológica en la DO Palatinato –zona del Rhin–, siempre estuvo enamorado de los tintos españoles. Por ello, tenía el capricho que después se convirtió en realidad, de poner en marcha un proyecto en España. Después de buscar enclaves y viñedos por varias zonas de la geografía española, un periodista especializado, le habló de la DO Utiel-Requena.

L'Angelet es el vino emblemático de Bodegas Palmera, que tiene como base la tempranillo, con producciones escasas y esmeradas



Una vez elegida la localización –14 hectáreas de viñedo en el paraje de Palomera, en Utiel–, hubo que conseguir financiación para el proyecto. Es entonces cuando contó su idea a los mejores clientes de su bodega germana, que inmediatamente se convirtieron en socios: son más de 30 personas los propietarios de esta singular empresa que elabora uno de los mejores caldos de la DO Utiel-Requena.

Los inicios fueron duros. Alquiló una bodega vieja en El Rebollar, instaló maquinaria moderna y puso mucho empeño en elaborar vinos ecológicos muy especiales, “lo que en principio parecía una aventura acabó por salir como una empresa afortunada y consolidada”;

vinos debía asentarse en la variedad Tempranillo, con riego en el viñedo y la introducción de la viticultura ecológica, también plantaron cepas de Merlot y Cabernet Sauvignon, apostando por un estilo clásico en los vinos.

El resultado es L`Angelet, un caldo del que se elaboran muy pocas botellas y que ha recibido todas las medallas en el concurso “BioFach” –la mayor feria de productos ecológicos en el mundo– y la mayor puntuación en vinos de Utiel-Requena en la prestigiosa guía Peñín. L`Angelet –bautizado así por el prestigioso restaurador alemán Bernd Knöller, actual propietario del Riff y anteriormente de El Ángel Azul– tiene

En el difícil mundo del vino, Bodegas Palmera es ejemplar en cuanto a criterios de calidad y éxito en la consecución de unos objetivos que han estado claros desde el génesis de esta empresa

asegura Heiner Sauer. Su mano derecha y su izquierda, y sus ojos en España están representados por la persona de Klaus Lauerbach, cabeza visible de Bodegas Palmera. Un alemán de pura cepa que se dedicaba a la certificación ecológica en su país y que un buen día del año 2000, decidió aceptar los ofrecimientos de Heiner de gerenciar la bodega y junto con su conocimientos del idioma, cogió las maletas y puso rumbo a la DO Utiel-Requena.

Desde el principios tuvieron claro que la base de los

como base la variedad Tempranillo, pero con el paso del tiempo la proporción de Cabernet Sauvignon ha ido aumentando, hasta adquirir un protagonismo del 50%. La producción es escasa y esmerada, 10.000 ha sido la cifra máxima de botellas que han salido, fue en la cosecha de 2005, en la que se dieron unas condiciones especiales. Como otras grandes bodegas del mundo, cuando las circunstancias y el vino son las idóneas, embotellan L`Angelet d`Or, hasta ahora, estas condiciones solo se han dado en el año 2000 y



2004, ya que *“hubo unas uvas extraordinarias”*, asegura Klaus Lauerbach.

En Bodegas Palmera se elabora también dos tintos. Un vino de Bobal y Tempranillo de 13,5°, fácil de beber y del que se embotellan unas 100.000 unidades al año. *“Viña Cabriel”* es según Klaus Lauerbach *“incatalogable, un vino complejo, cerca de un tercio del coupage madura en barrica, sería por decirlo así un semicrianza que gusta mucho”*. En el *“Viña Cabriel”* predomina la Tempranillo –en un 70%– y el resto una proporción variable cada año que comparten la Cabernet Sauvignon y Merlot.

En total estamos hablando de una media de 140.000 botellas al año, cifra que se va incrementando. Y es que la clave del éxito se basa, según Klaus Lauerbach, en consolidar una estructura de empresa sana, *“siguen prácticamente los mismos socios que en el inicio del proyecto, tenemos un precio más ajustado que otros vinos en relación a la calidad que ofrecemos y el sistema de venta es el óptimo”*, asegura refiriéndose a que la distribución se realiza a través de pequeños comerciantes y restauración, *“de modo que no estamos dominados por criterios de grandes empresas de compras”*. En este sentido, entre el 90 y el 95% de la producción va destinado al mercado centroeuropeo. En el caso de L`Angelet, esta proporción varía un poco y, afortunadamente, se inclina la balanza ya que la cuarta parte de las botellas se queda en la provincia de Valencia, aunque distribuidores y restaurantes siempre andan escasos de este mágico vino del angelito ecológico. *“Esto no es una técnica de marketing –sentencia Klaus–, el producto mismo es su propio marketing”* y añade que *“en la empinada escalera de la calidad, no se puede saltar ningún peldaño”*.

En cualquier caso, en el difícil mundo del vino, Bodegas Palmera es una empresa ejemplar en cuanto a criterios de calidad y éxito en la consecución de unos objetivos que han estado claros desde el génesis de esta empresa. Es, por otra parte una bodega atípica ya que con



capital íntegramente germano se han asentado en la DO Utiel-Requena, de manera silenciosa y a su ritmo y han sido pioneros en el desarrollo y puesta en práctica de la viticultura ecológica que hace ahora casi 10 años era algo, como mínimo difícil de encontrar.

Bodegas Palmera
Charco Corral de Agut, s/n
46300 Utiel. Valencia
Tel. 962 320 720
klaus.lauerbach@hotmail.com

Solomillo con hígado de pato

en salsa de almendras, verduras y frutas en
tempura por Restaurante El Tollo

Si tomamos la salida 275 de la autovía A3 que une la capital española con Valencia —a la altura de Utiel— nos encontramos con el conjunto hotelero *El Tollo*, que por el color granate de su fachada, nos anuncia que hemos llegado a una tierra de vinos. No importa si viaja solo o sola, en pareja, con niños o con amigos porque El Tollo ofrece todo un mundo de comodidades y servicios de calidad para todos los públicos y bolsillos. Fácil acceso, hotel, apartamentos, salón de celebraciones, cafetería, tienda, parking vigilado, terraza con barbacoa, parque infantil,... y un tesoro gastronómico: el restaurante Salón Tollo donde saborear platos tan sutiles como el que nos preparan para esta sección.





Un día cualquiera, desde primera hora de la mañana, la actividad en El Tollo es frenética. Nos reciben sus tres responsables: el gerente, Santiago Romero; la jefa de cocina, M^a Carmen Carretero y el director del restaurante, Luis Claramunt. Una terna que trabaja en común con su equipo de más de treinta personas para cumplir una de sus reglas de oro: *“nuestro éxito es satisfacer a los clientes, —señala M^a Carmen— tenemos una clientela asidua y fiel, lo que nos obliga a ofrecerles continuamente platos nuevos. En nuestro restaurante apostamos por la cocina creativa sin olvidarnos de la gastronomía tradicional”*. El Tollo ofrece fórmulas gastronómicas muy variadas, la que podemos disfrutar en sus restaurantes, cafetería y terraza ajardinada con barbacoa. En el Tollo podrá degustar desde unas suculentas tapas de la gastronomía típica, bocadillos especiales —siempre con pan recién hecho—, embutidos y carnes a la brasa o los platos más creativos como el que abre este reportaje.

El restaurante Salón Tollo está especializado en comidas a la carta, con unas sugerencias culinarias que cambian cada temporada y que también inclu-

yen un menú degustación. La innovación en El Tollo no sólo afecta a sus propuestas culinarias sino que también se renuevan constantemente los elementos del restaurante y, tal como indica Luis: *“hemos cambiado la mantelería, la vajilla y la cubertería, asimismo hemos acondicionado en ambos comedores una zona de fumadores con equipos de tratamiento del aire para conseguir la mayor confortabilidad de nuestros clientes”*.

La cuidada decoración del local, con obras de arte inspiradas en el vino, nos introduce de lleno en la cultura vitivinícola de esta zona. De hecho, uno de los rincones más atractivos del restaurante es la bodega climatizada expuesta al público. Con más de 200 referencias de vino, quizás sea una de las más completas de la DO Utiel-Requena.

Gastronomía y vino van ineludiblemente unidos en restaurante Salón Tollo; de la primera se ocupa M^a Carmen, que nos cocina el exquisito plato que les anunciamos y del maridaje, Luis, que nos sugiere acompañarlo con un tinto reserva de la DO Utiel-Requena. Tome nota de los ingredientes: solo-



millo, salsa de almendras (elaborada con puerro blanco, crema o pasta de almendras y fondo de carne), sal maldon, hígado de pato, manzana y piña laminadas, calabacín, patata panadera, berenjena, cóctel de setas, aceite de oliva y para elaborar la tempura: harina, agua, sal y levadura. Para probar este plato, le recomendamos que se sienta relajadamente en el restaurante y disfrute además, de todos los servicios que le ofrece el hotel.

Hace cinco años que se inauguraba El Tollo, un hotel funcional que cuenta con 35 habitaciones, dos salones restaurantes, cafetería y salón de convenciones. Un conjunto ambientado en las actuales tendencias urbanas pero integrado totalmente en la arquitectura de la zona. En este breve periodo ya puede presumir de ser uno de los primeros hoteles de la Comunidad Valenciana en obtener la norma ISO 9001 y también la Q de Qualitur que otorga la Agencia Valenciana de Turismo. Esta empresa familiar es pionera porque ha sabido cubrir una carencia patente en esta comarca e incluso, en las vecinas. Este éxito se debe a la buena gestión y visión empresarial de su gerente, Santiago Romero, que sabe adelantarse siempre a las necesidades de sus clientes. Por ello, desde hace seis meses la amplia oferta del conjunto hotelero se ha visto completada con la apertura de ocho apartamentos anexos al edificio principal, *“debíamos pensar en los clientes de largas estancias que tienen unas necesidades diferentes a los del hotel y una vez más, hemos sido los primeros de la población de Utiel en inaugurar estas instalaciones”*, afirma Santiago. Cada aparta-hotel posee una habitación con baño y salón office con cocina totalmente equipada, en un espacio de 40 m² y al igual que las habitaciones del hotel, están climatizados, tienen conexión wifi y televisión LCD, entre otras comodidades.

El hotel dispone también de una amplia tienda donde el cliente puede adquirir cualquiera de los vinos de la DO Utiel-Requena, así como productos gastronómicos de la zona, artículos de regalo, etc. En breve, una

de las novedades con las el hotel sorprenderá a sus clientes es la instalación de un terminal desde el que se podrán realizar operaciones tan diversas como adquirir entradas de espectáculos, rellenar loterías y apuestas, enviar flores, grabar música o imprimir fotografías digitales. Un ejemplo más de que El Tollo sigue siendo el hotel más completo de esta comarca, que trata de cubrir las más diversas necesidades de sus clientes.

Hotel Restaurante El Tollo
Alto de San Agustín, s/n
(salida 275 A3, acceso Utiel oeste)
46300 Utiel (Valencia)
Tel. 96 217 02 31 · www.hoteltollo.com

El Tollo ofrece unas succulentas
tapas de la gastronomía
típica, bocadillos especiales
—siempre con pan recién
hecho—, embutidos y carnes
a la brasa o los platos más
creativos como el que abre
este reportaje



La somelier que mira al Mediterráneo

M^a Ángeles Gallego, requenense de pura cepa

A punto de cumplir los 35 años, M^a Ángeles Gallego sabe perfectamente que se encuentra en una de las más altas cimas profesionales: esta requenense de pura cepa es sommelier del restaurante Sorolla del Hotel Balneario Las Arenas de Valencia, sin duda el mejor hotel de la capital y el tercero en toda España: se trata de un cinco estrellas gran lujo resort con una ubicación y unas vistas privilegiadas. El hotel de Las Arenas se asoma, casi imprudente, al Mediterráneo desde la mítica playa valenciana de La Malvarrosa.



M^a Ángeles nos recibe en el gran hall del hotel –*todo columnas y mármol travertino*– con su uniforme de trabajo: pantalón oscuro y chaleco de cuya solapa pende un pequeño racimo de uvas de plata. M^a Ángeles sonríe, sobre todo, con los ojos. Es entusiasta, segura, inquieta, siempre deseosa de aprender de los que le rodean, en cualquier momento y en cualquier lugar. Y esto le ha hecho –*pese a su juventud*– convertirse en una gran profesional de la hostelería. Desde que empezó –*y casi por casualidad*– como cocinera de campamentos de boysscouts hasta su actual trabajo en Las Arenas han pasado ya 17 años, ya que se inició muy joven y, desde luego, la experiencia es un grado.

y agradecida: *“aprendí muchísimo con Mariano Martínez, primer maître del Astoria”*.

En 2001 –*con apenas 29 años*– decide emprender la aventura de convertirse en empresaria hostelera y abre detrás de La Lonja de Valencia un restaurante –*“pequeño, pero selecto”, precisa*– con el nombre de Requena Gourmet. El establecimiento ofrecía una cuidada gastronomía, autóctona de la DO Utiel-Requena. Eso le permitió tener una visión de conjunto *“y también mucho estrés”*, añade.

Esta aventura duró dos años, tras la que se va a Alicante por un periodo de seis meses para estar a la sombra de otro gran cocinero, César Anca, con el que estuvo como maître de sala. A la vez aprovechó para

M^a Ángeles le da más que un aprobado alto al público valenciano con respecto a los conocimientos que posee de vino “y cada vez gente más joven”, dice satisfecha

“La culpa de entrar en la alta cocina la tiene Raúl Barruguer”, –prestigioso cocinero y profesor del CdT– que contó con ella para la puesta en marcha de un proyecto novedoso allá por el año 1996, la Noria del Cabriel. Un hotel rural con 10 habitaciones, de alto nivel y con gran encanto, situado en la aldea requenense de Casa del Río : *“me sentí parte del equipo desde el principio”*, asegura. La Noria nació con la intención de ofrecer una gastronomía novedosa en un enclave privilegiado.

Un año después –*en octubre de 1997*– entra a trabajar *“a prueba”* en el hotel Astoria, situado en pleno corazón de la capital: *“empecé como camarera de sala, después en restauración y más tarde en los servicios de catering”*. Gracias a la Fundación Astoria, pudo hacer cursos para perfeccionar su inglés y ampliar sus conocimientos del idioma en materia gastronómica. Cuando M^a Ángeles cuenta su trayectoria en este mítico hotel valenciano se muestra entrañable

hacer un curso de postres que ofrecía la escuela de Martín Berasategui.

En 2003, vuelve a la tierra que le vió nacer –*a ella y a sus padres y a sus abuelos y a sus bisabuelos, insiste M^aÁngeles en apostillarlo para que quede claro su origen del que se siente orgullosa*– y abre el restaurante Casa Gallego, un establecimiento que entre semana ofrecía menús de trabajo y los fines de semana una cocina un poco más exquisita. En un mundo en el que la especialización está en auge, esta mujer parece que nada a contracorriente y es polifacética y multidisciplinar: es capaz de elaborar unos macarrones tradicionales, pulpos al ribeiro, una excelente crema de romero al chocolate negro o hacer una cata o recomendación de cualquier vino del mundo. Según sus clientes y quienes la conocen, Casa Gallego era como estar en casa. El año pasado llaman a su puerta, en esta ocasión los responsables del casi recién inaugurado y flamante

Hotel Las Arenas Balneario Resort. Esta llamada se produjo en dos ocasiones y la segunda vez no dejó escapar la oportunidad. Aquí hay que hacer un inciso para explicar que M^a Ángeles ha recibido formación de vinos en la Escuela de Enología de Requena.

En el mes de junio del año pasado M^a Ángeles Gallego entró a formar parte del equipo del restaurante Sorolla de este hotel de gran lujo en calidad de sommelier, a las órdenes del maître, Cristian García. Comparte, por turnos junto con Leandro Molero la responsabilidad de la bodega de este restaurante con vistas al mar.

En estos momentos están haciendo entre ambos la nueva carta de vinos que está a punto de ver la luz: *“Leandro es una CPU –dice de su compañero aludiendo a su privilegiada memoria– yo soy más técnica”*. El restaurante está formado por diez personas *“que trabajamos muy a gusto, estamos muy competidos, somos, de verdad un equipo”* y asegura que el perfil del cliente es muy variado: *“desde gente de negocios que acude a una comida de trabajo, hasta personalidades y famosos; en cualquier caso, el restaurante ha calado muy bien entre la sociedad valenciana de Valencia”*. A este respecto, M^a Ángeles le da más que un aprobado alto al público valenciano con respecto a los conocimientos que posee de vino *“y cada vez gente más joven”*, dice satisfecha.

Las raíces se le tenían que notar y tira para su tierra, de modo que en la carta de vinos está muy bien representada la DO Utiel-Requena, *“pero por derecho propio –dice con seriedad–, en la DO Utiel-Requena se hacen las cosas bien desde hace ya años y la calidad no es ajena a nadie, mucho menos de un sommelier que quiera tener en su carta lo mejor”*.

Al margen de algunas anécdotas que ha tenido que vivir *–siempre con una sonrisa– por su condición de mujer en un ámbito todavía muy masculino–* defiende que el olfato es femenino. Le encanta romper moldes y defiende la abolición de binomios como blanco-pescado, tinto-carne, *“si que me atrevería con un arroz seco con un tinto joven o un plato elaborado, por ejemplo,*



el vivero

con perdiz con un buen crianza; pero si que doy recomendaciones sobre las reacciones químicas de los sabores en la boca, de modo que siempre desaconsejaría, por ejemplo, un arroz senyoret con un tinto reserva". Ya metidos entre fogones y vino le pedimos que elabore su menú ideal y maridado, M^a Ángeles entorna los ojos como si recreara el momento y sin titubear dice: "croquetitas de centollo y buey de mar con un buen cava –uno de los entrantes estrella del restaurante de Las Arenas– y un entrecot argentino con un Pago de los Balagüeses". Ahí queda eso, va por ustedes.

Con 285 empleados el hotel de Las Arenas es el alojamiento oficial del equipo BMW-Oracle, uno de los veleros participantes en la Copa del América y que este año se celebra por primera vez en aguas del Mediterráneo. Este establecimiento de gran lujo ha sido construido sobre el histórico balneario de Las Arenas, fundado en 1898 y es desde siempre un símbolo de la ciudad. En la actualidad, rodeado de más de 8.000 metros cuadrados de jardines, los dos edificios de columnas que formaban el balneario original han sido delicadamente rehabilitados. Debemos aquí agradecer el trato recibido por los responsables del establecimiento hotelero durante el desarrollo de la entrevista; especialmente a Mónica Alcoriza, directora del hotel.



“El hombre de negro al que le gustan los vinos tintos”

Juanra Bonet



Nos confiesa que suele aplicar las Matemáticas en su trabajo y haciendo una analogía con esta afirmación, Juan Ramón Bonet —Juanra— es uno de los vértices del “triángulo isósceles” —o quizás “equilátero”—, que presenta Caiga Quien Caiga. CQC, ese informativo que con un original formato, lleva tres nuevas temporadas en televisión, manteniendo una de las audiencias más altas en el disputado “prime time”. Misión difícil que se convierte en éxito cuando participan profesionales como Juanra, actor nacido en Barcelona, que ha trabajado en diversas series —El cor de la ciutat, Hospital Central, 7 vidas ... —; en compañías de teatro como La Cubana; ha presentado programas de TV y radio... y hoy, es uno de los reporteros más temidos por la clase política de este país.

Se autodefine como “un tipo aburrido” pero cuesta creerlo tras ver sus interminables bromas en el plató de CQC y el humor cáustico con el que, aborda y borda, sus reportajes.

Juanra, que es un amante de los tintos clásicos, se ha acercado a la DO Utiel-Requena a través de sus vinos y promete visitarla. Le esperamos pronto por estas tierras, donde podremos ofrecerle los mejores tintos de Bobal y que él nos deleite con su peculiar ingenio y —como le diría su compañero de mesa, Manel— con su “buen trabajo, Juanra.

¿Cuál es tu verdadera vocación, actor o reportero?

Tras hacer tres veces COU de Ciencias puras, afiancé una buena base cultural y aunque mi vocación era estudiar Biología, Genética o Química, decidí que lo mío era la actuación (afirma con ironía). Iba al cine y al teatro con mi madre y observaba que había actores malos, mediocres y buenos...le pregunté a mi madre qué quería que fuese su hijo y me quedé en esto. Al menos las Matemáticas me han servido, las aplico en mi trabajo, están presentes en casi todo, hasta en los reportajes.

¿Cuándo fue tu primer contacto con el periodismo?

Realicé algún reportaje más de espectáculo pero fue en CQC donde tuve mi primera toma de contacto, aunque también tiene su parte de espectáculo pero es informativo. Me introduje en el periodismo como oyente; como espectador, leyendo la prensa; empapándome de la actualidad cada día.

“El vino debe tomarse de forma calmada para poder disfrutarlo”**¿Soñaste alguna vez con ser reportero de CQC?**

Sí, cuando lo veía en su primera etapa pensaba ojala pudiera ser uno de ellos y me salió redondo. Trabajé exclusivamente de reportero en los 14 primeros programas y ahora llevo un año y medio compaginando esa labor con la de presentador.

Actor versus reportero: cuando pones a los políticos en un aprieto ¿quién prevalece, el actor escuchado en su traje negro o el ciudadano que exige una respuesta a quienes nos representan?

Utilizo las herramientas de actor que conozco para no ponerme nervioso, expresarme bien y así transmitir lo que querría decirles el ciudadano. Muchas veces he pensado en las cosas que le diría a tal político si me lo encontrase frente a frente y soy afortunado de poder hacerlo y encima, cobrar por ello.

¿Qué sientes en esas situaciones? ¿aún te pones nervioso?

Sí, todavía me pongo nervioso sobre todo en los repor-

tajes de calle, al principio siempre llevaba Fortasec y Almax en el bolsillo, también son una buena herramienta de trabajo. Yo llego a mi trabajo, me dan un traje muy caro y debo salir a ver qué sucede porque cada reportaje es como tirar un montón de penaltis, hay mucha tensión. Salimos sin guión, digamos que llevamos unas intenciones pero luego todo puede cambiar. Piensas que vas a encontrarte con un político y tienes previstas unas preguntas, pero puede ser que al final no lo veas y tengas que improvisar otra entrevista. En los reportajes de la calle te la juegas a todo o nada, así que no puedes fallar porque igual ya no vuelves a tener esa oportunidad.

Y en plató, como presentador ¿actúas más que en la calle?

Sí, aquí ya disponemos de un guión, estás en un plató y efectivamente, usas las herramientas de actor pero también debe salir mucho de uno mismo y ser

cachondo, de lo contrario, no tendrían explicación muchas de las tonterías que hago (se ríe). De todos modos salimos en horario *prime time* y esto es una responsabilidad grande.

¿A quién te gustaría entrevistar?

A Bush, tenerlo cara a cara sería como pedir una carta a los Reyes Magos, le diría tantas cosas...

¿y entregarle las gafas del Caiga?

Al Papa, así con esa cara tan blanca y con las gafas negras,...

Si pudieras elegir alguno de tus mejores momentos profesionales

Pues todos, me gusta mi trabajo, lo paso muy bien pero también hay ciclos buenos y malos, la profesión de los actores es así, muy inestable, te pasas dos años trabajando y después otros tantos, sin tener nada.

¿Y de los peores?

Cuando entrevisté a la actriz Natalie Portman, es un ángel (puntualiza), lo pasé muy mal, me quedé en blan-



co delante de ella, sudando, me hacían daño los zapatos, debió de ser patético porque nunca lo emitieron.

¿Qué opinas de los medios de comunicación como “el cuarto poder”?

Los medios son muy poderosos pero no creo que existan monopolios de la información, están muy fraccionados y ofrecen visiones plurales. Sobre todo en comunidades autónomas como Cataluña, Euskadi o Galicia, siempre encuentras medios con una línea más de izquierdas; otros de derechas, otros nacionalistas; otros independentistas,...

Sabes que eres muy admirado, ¿la fama te ha cambiado mucho la vida personal, te acosa tu público cuando sales?

Bueno, es como un termómetro, si la gente te saluda por la calle es buena señal porque el programa está llegando al público. De todos modos lo que más llama la atención es el traje, el traje hace mucho, o te da alas o te pesa como el plomo. En mi vida personal, pues sí me afecta pero lo llevo bien, ya no salgo por las noches, soy un tipo tremendamente aburrido.

¿Cuáles son tus proyectos más inmediatos?

Seguir en CQC, mi prioridad es el programa de cada viernes y no quiero pensar en el futuro profesional, sino disfrutar de lo que tengo y si se acaba, pues a otra cosa. Me gustaría, como un capricho, volver a hacer algo en radio, una sección o colaboración en un programa, algo muy personal.

¿Cómo te imaginas en los próximos años?

Con mi mujer, en mi casita, con mis perros y quiero ser padre, quiero tener un hijo.

¿Te gusta el vino? ¿qué prefieres, vino o cava?

Sí, me gusta el vino bueno, un tinto clásico con madera, más que el cava, aunque sé que se pueden enfadar conmigo por afirmar esto. Conozco algunas DD.OO. pero no soy un entendido, así que dejo que me aconsejen mi mujer y mi suegro, ellos sí que saben.

¿En qué ocasiones te gusta tomarlo?

En comidas, cenas especiales y no me refiero a la comida en sí, sino al contexto, con quien estés en ese momento. Un vino puede estar buenísimo con un *pá amb tomaca*.

Hablando de comidas, haz un maridaje entre un vino y un plato que te gusten

Un *carpaccio* o *steak tartare* con un vino tinto de crianza.

Se está produciendo un descenso del consumo de vino en España, ¿qué argumentos darías para fomentar la cultura del vino entre los jóvenes?

Para valorar un vino, primero debes encontrar a alguien que te enseñe la historia que hay detrás de cada botella, por ejemplo un suegro como el mío. El vino debe tomarse de forma calmada para poder disfrutarlo y creo que esto puede darse a partir de los 25 años aproximadamente. No me imagino que a un chaval de 20 años que come en un *burger*, con prisas, le puedas convencer de que tome un vino. Y la caída del consumo, yo creo que es cuestión de ciclos, estoy convencido de que volverá a subir.

¿Visitarás la DO Utiel-Requena?

Ahora que la conozco un poco más y he probado sus vinos, tengo el compromiso, me gustaría ir a la zona y visitar alguna bodega.



museo
BODEGA REDONDA UTIEL
VISITA GUIADA + CATA
ENTRADA LIBRE
INFO + RESERVAS:
96 217 10 62 / ext. 111

JR
utiel-requena
VIVE EL VINO TODOS LOS DÍAS.



B. & B. Utiel - Requena
Bodega Sebirán
www.bodega-sebiran.com

Coto Arcis disfrútalos...

Vinovedades



El CRDO Utiel-Requena ha calificado la añada de 2006 como EXCELENTE

Esta valoración responde a diferentes condicionantes climatológicos que han sido determinantes en esta calificación: pluviometría suficiente en otoño e invierno *ˆ228 litros/m2ˆ*, estaciones que junto con la primavera fueron suaves sin heladas relevantes que favoreció una brotación vigorosa. El verano de 2006 fue largo y seco, lo que provocó un estado sanitario de las uvas óptimo *ˆcarente de polilla, oidio o botrytisˆ* y una alta graduación. En las zonas más cálidas de la DO Utiel-Requena la vendimia comenzó a finales del mes de agosto y las lluvias de la segunda semana de septiembre propiciaron una buena maduración fenólica, ideal para la elaboración de vinos tintos muy estructurados y aromáticos.

El proceso para calificar los vinos de cada cosecha es exhaustivo. Tras la recolección de la uva y la elaboración del vino en la bodega, cada empresa hace la declaración oficial de cosecha. Posteriormente, los técnicos del consejo regulador inician un proceso de recogida de muestras (homogeneizadas por variedades y tipos). Los vinos son analizados por catadores profesionales externos al Consejo Regulador en varias sesiones. Con todos los resultados se hace una valoración global media de los blancos, rosados y tintos del año. Esta propuesta se eleva a los consejeros de la Denominación de Origen Utiel-Requena, que lo debaten y aprueban en sesión plenaria.

El Consejo Regulador califica las cosechas del área vitivinícola de la DO Utiel-Requena desde el año 1971. A lo largo de estos 35 años sólo en tres ocasiones la calificación ha sido de EXCELENTE: 2001, 2005 y, ahora, 2006.



Hispano-Suizas nueva bodega en Utiel-Requena

Tres socios con una sólida experiencia en las distintas áreas del sector han creado Bodegas Hispano-Suizas. Se trata de *“una apuesta personalísima para, comenzando en la cepa y terminando en la etiqueta.*

Entre los caprichos del vino de autor para iniciados y el vino elaborado según los dictados de la moda y el mercado hay una tercera vía”, dice Marc Grin uno de los propietarios.

El primer vino de Bodegas Hispano-Suizas es “Impromptu” de 2006, elaborado con Sauvignon Blanc y que sus dueños califican de caldo *“de alta gama, pero asequible para los cada vez más abundantes amantes del buen vino. Con el justo esnobismo pero sin perder de vista que un buen vino se hace día a día”.*

El objetivo de Hispano-Suizas es ambicioso: hacer obras maestras, distintas pero entendibles por el cliente. De ahí que los nombres de los vinos vayan a tener el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica. *“Porque un buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento”,* dice Grin que asegura que *“ese es el sueño de Bodegas Hispano-Suizas que ahora empieza a plasmarse”.*

Disponen de 55 hectáreas de viñedo con nueve variedades de uvas diferentes situadas al mediodía de la ciudad de Requena. Se trata de plantaciones sobre terrenos calizos arcillosos, con un marco de 4.000 plantas por hectárea, si bien en el caso de la variedad local Bobal, única de esta región, el marco es de viñedos viejos con apenas 1.600 plantas por hectárea y con más de medio siglo de vida.

Dentro de la finca en la que se encuentran los viñedos se está reconstruyendo una bodega dos veces centenaria para adaptarla a las exigencias de la enología actual y que en poco tiempo se podrá visitar.



Maridaje de jamón y cava

A finales del pasado mes de noviembre se celebró en Teruel un encuentro gastronómico entre el Jamón de Teruel y el cava de Requena. Los organizadores de este evento. El grupo de establecimientos “Aquí Teruel” y la bodega **Pago de Tharsys**, presentaron a cerca de un centenar de personas un maridaje entre ambos productos. Los cavas que se degustaron fueron: Carlota Suria Brut Nature, Pago de Tharsys Brut Nature y Tharsys Único blanc de negre, elegidos, entre otros productos de la bodega, porque eran los que hacían más exquisito el gran jamón turolense.



“Argés” de Vera de Estenas, cava del año 2006, por el Círculo de Enófilos

El cava Argés, de la bodega Vera de Estenas, ha sido elegido cava del año 2006 por el Círculo de Enófilos Utiel-Requena, asociación gastronómica cuyo objetivo es fomentar y conocer el mundo del vino y que desde 1993 lleva realizando eventos para difundir los caldos y la cultura vitivinícola de esta región. A pesar de que este cava lleva elaborándose más de 20 años por la bodega Vera de Estenas es todavía poco conocido y además se trata de una producción limitada de 5.000 botellas de una calidad excelente.

Con este galardón el Círculo de Enófilos pretende colaborar con la promoción de esta comarca vitivinícola, ya que su presidente, Carlos Martín Cosme ha manifestado que se trata de un cava “de gran calidad, con unas características óptimas”.



Premios Mezquita para Hijos de Ernesto Cárcel en la cata “Ciudad de Córdoba”

Los Utiel-Requena siguen cosechando premios en el certamen de vinos que anualmente se desarrolla en Córdoba. En esta última edición –que lleva 12 años celebrándose– este ha sido el palmarés para una de las bodegas con más solera de esta denominación de origen:

Hijos de Ernesto Cárcel:

Mezquita Plata crianza

Cabernet Sauvignon 2001

Mezquita de Bronce para reserva Bobal 1999

Mezquita Oro Gran reserva

Bobal 1998



El equipo Vodafone F1, celebró la presentación de la escudería en Valencia con Solo de Aranleón

Altos ejecutivos de Vodafone Europa Patrocinador oficial de la escudería Mercedes McLaren se reunieron en la vinoteca “La Querencia” para interesarse por bodegas de la Comunitat Valenciana. Bodegas Aranleón, presentó sus vinos al comité de dirección de este grupo que asistió en Valencia el pasado mes de febrero al evento del piloto Fernando Alonso. Los responsables de la empresa de telefonía quedaron encantados con la cata de estos caldos, entre ellos el Aranleón Solo, o vino del caracol como le llaman otros. La trayectoria de esta bodega junto con otras de la Comunitat Valenciana está teniendo gran repercusión a nivel internacional ya que Valencia se ha convertido en una de las regiones vitivinícolas de referencia en cuanto a vinos de calidad.



Maridaje entre vino y música, en en el fórum de Fnac Valencia, con Bodegas Vegalfaro

Bodegas Vegalfaro, de la DO Utiel-Requena, ofreció el pasado 29 de enero, una cata en el forum del centro comercial Fnac Valencia muy novedosa. El gerente y enólogo de esta bodega, Rodolfo Valiente, realizó una cata-fusión entre vino y música.

Para este curioso maridaje se eligieron tres temas de música pop y se cataron tres vinos *“para que se sincronicen sensaciones a través de los sentidos, es decir, hacer coincidir las distintas fases de análisis sensorial de un vino con las partes de una canción determinada”*, ha manifestado Rodolfo Valiente.

El vino blanco “Vegalfaro” *–chardonnay madurado en barrica de roble, de gran portencial aromático, en la que la fruta y la madera están bien ensamblada–*, se cató mientras sonaba “If you want me to stay”, de “Sly and de family Stone”. El vino rosado se cató con un tema de Lisa Loeb y el tinto de crianza *–elaborado con las variedades Tempranillo, Merlot y Syrah–* se maridaró con el tema de los Red Hot Chilli Peppers, “Under the Bridge”.

Es una iniciativa en la que se pretende poner de manifiesto la amplitud de sensaciones que puede ofrecer el vino y la música en conjunto y, desde luego, atraer a un público joven, amante de la música pop.

Vegalfaro *–creada en el año 2000–* es una bodega situada en el término de Requena con unas 60 hectáreas de viñedo en las que se conjuga el cultivo moderno en espaldera con prácticas más tradicionales y que ha creado dos marcas que se han consolidado en el mercado valenciano: Vegalfaro y Pago de los Balagueses.



Carmen Sevilla visita la DO Utiel-Requena para grabar “Cine de Barrio”

La famosa Carmen Sevilla presentadora del popular programa de TVE “Cine de Barrio”, visitó la sede del CRDO Utiel-Requena, el pasado 9 febrero para la grabación junto con el cantante y actor José Giménez “Joselito”. El equipo del programa quiso conocer la riqueza y diversidad de variedades de uva, bodegas y tipos de vino que se elaboran en ésta región vitivinícola y fueron atendidos por la técnica de la Denominación de Origen, Patricia Vigo.

En la jornada de grabación, los miembros del equipo también tuvieron la oportunidad de conocer las instalaciones de Bodegas Utielanas, conducidos por su presidente, Lucio Garijo, que contó anécdotas de la población y maridó vinos y gastronomía de la zona.

La emisión de este programa, se realizó el pasado 16 de febrero.



Gran asistencia en el hermanamiento entre las Federaciones de Cofradías Vínicas y Gastronómicas de Valencia y Andalucía

El Director General de Pesca y Alimentación, José Ferrando Orta del Gobierno Valenciano, junto con el Director General de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, Ricardo Domínguez García-Baquero, fueron los encargados de presidir el hermanamiento entre las Federaciones Regionales de Cofradías Vínicas y Gastronómicas de Valencia y Andalucía.

El hermanamiento –*que se realizó a principios de febrero*– se enmarca dentro de los actos conmemorativos que se realizaron para la celebración del VIII Gran Capítulo del Círculo de Enófilos Utiel-Requena, se desarrolló en centro de cultura de La Beneficencia de Valencia, un edificio emblemático del siglo XIX recientemente restaurado y que acogió a representantes de más de 25 cofradías vínicas y gastronómicas de distintas comunidades autónomas de España, de Italia y Hungría. El acto fue conducido por los periodistas Manuel Jiménez, de TVE y Silvia Soria Cases, Radio Nou.

La recién constituida Federación Regional de Cofradías Gastronómicas y Agroalimentarias de Andalucía (FECOAN) realizó un hermanamiento con la Federación Valenciana (COVIGA-CV) con el fin de promocionar los productos agroalimentarios, cultura y turismo de ambas comunidades. Durante este acto se firmó un acuerdo de mutua colaboración para el intercambio de productos y culturas reforzándose de esta manera los lazos de amistad entre las dos Federaciones.

Al acto asistirá una nutrida representación de cofradías de Andalucía que apoyaron el hermanamiento, de singulares características en cuanto a la promoción del importante potencial gastronómico, cultural y turístico de ambas regiones.

Aceites, finos, dulces, y aceitunas de Andalucía se maridaron con arroces, embutidos, *esgarraet*, turrone, quesos, cítricos, vinos y cavas valencianos en un ambiente de color propio de las cofradías en medio de una inmejorable amistad gastronómica que las cofradías denominan: confraternitas.



Los cavas de Dominio de la Vega obtienen excelentes críticas en la Comunitat Valenciana y por el gurú Robert Parker El Boletín de Empresas, Empleo y Finanzas ha editado a principios de este año la Guía de los vinos y las bodegas de la Comunitat Valenciana. Con el titular “*los mejores entre los mejores*”, comienza el profundo análisis a los 25 caldos más premiados de las tres principales zonas productoras de la Comunitat Valenciana.

Todos ellos han pasado el examen de cinco expertos: José A. Haya –*enólogo*–, M^a Teresa Pérez –*ganadora del premio Nariz de Plata 2006*–, José Vicente Guillem –*director Instituto de Calidad Agroalimentaria de la Consellería de Agricultura*–, Francisco Higón –*de verema.com*– y José Ignacio Coterón –*Presidente de la Asociación de Sumilleres de Alicante*–. De entre los 25 seleccionados el Brut Reserva de Dominio de la Vega es el único cava, y se encuentra entre los más puntuados. Los expertos destacan su dorado pálido con destellos verdosos, junto a su nariz de muy buena intensidad, limpia y con una excelente definición de la fruta, algo de bollería y recuerdos a flores blancas. También destacan la perfecta integración de su burbuja.

La guía de El Boletín también hace una selección de los mejores vinos de la denominación de origen Utiel-Requena, donde existen casi un centenar de bodegas y alrededor de medio millar de referencias distintas.

En opinión de Vicente Morcillo, que ha realizado una cata de los diez mejores caldos de la comarca, el cava Arte Mayor es el que mayor puntuación ha obtenido. El experto comenta: “*en boca es un cava intenso, seco y amablemente maduro que desprende elegancia y equilibrio*”.

El gurú del vino, Robert Parker ha calificado los Cavas de Dominio de la Vega como “excelentes”, tal y como se acaban de publicar en la web de Parker. Concretamente a los cavas Dominio de la Vega Brut Reserva Especial y Brut Nature Reserva, ambos han alcanzado los 90 puntos. Aunque, ha sido el cava Arte Mayor, también de la bodega de Requena, el más puntuado, con un 93.



La DO Utiel-Requena participan en el VI encuentro de “www.verema.com”

Los vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena –*junto con los de las denominaciones de origen Alicante y Valencia, agrupados todos bajo la federación FedeVins CV*– estuvieron presentes en la sexta edición del encuentro de Verema, que se celebró los días 26 y 27 de enero en el hotel Melià Palace de Valencia.

Según los organizadores, dicho evento logró reunir a 450 participantes que durante dos días pudieron disfrutar de los mejores vinos del panorama nacional e internacional .

Verema.com –*la web de aficionados del vino mas visitada del mundo*– organizó este evento en el que se combinaron catas de vinos de bodegas emblemáticas, conferencias y exposición de vinos de las mejores bodegas del país bajo la fórmula de mini-feria.



Los vinos orgánicos “Vega Valterra” y “L’Angelet” obtienen medallas de Oro y Plata en el certamen Biofach

Sólo cuatro vinos españoles han logrado el galardón dorado en esta edición. Bodegas Proexa y Palmera, ambas de la DO Utiel-Requena, han sido galardonadas en el certamen internacional más importante de vitivinicultura orgánica que se celebra en el contexto de la feria Biofach, en la ciudad alemana de Nuremberg.

El vino reserva “Vega Valterra” —*monovarietal de tempranillo, de la añada de 1998*— ha recibido uno de los máximos reconocimientos de este concurso, en el que solamente tres vinos españoles más, han obtenido medalla de oro.

El año pasado, Proexa ya obtuvo una medalla de plata en el mismo certamen y en esta edición, ha sido otro vino Utiel-Requena (L’Angelet, crianza 2004, de Bodegas Palmera) el que ha obtenido ese premio.

Proexa es una empresa familiar asentada en una antigua bodega rehabilitada —*del año 1935*— que posee la tecnología más nueva y que viene practicando la vitivinicultura biológica, más conocida como ecológica, desde hace casi veinte años. Bobal, tempranillo, merlot y syrah son las cuatro variedades de uvas tintas que la bodega cultiva en sus viñedos y que elabora para obtener vinos jóvenes; fermentados en barrica; crianzas y reservas.

Esta firma vinícola está experimentando una evolución muy positiva gracias a la buena aceptación que sus vinos, con la marca exclusiva “Vega Valterra”, tienen en el mercado germano, el mayor receptor europeo de productos biológicos. Un dato significativo es que de su pequeña producción de 100.000 botellas anuales, Proexa exporta el 75% a Alemania.

La bodega está finalizando las obras de sus nuevas instalaciones, anexas a la bodega original, donde inaugurará una nueva sala de catas. Su administrador, José Luis López ha indicado: *“estamos muy contentos con este reconocimiento porque demuestra la excelente evolución de nuestra bodega y ha situado un vino Utiel-Requena entre los mejores vinos biológicos del mundo”*

Por su parte, Bodegas Palmera es una empresa pequeña de capital germano —*asentada en la DO Utiel-Requena desde 1998*— formada por una treintena de socios.

La bodega posee 14 hectáreas, básicamente de cepas viejas de tempranillo, de baja producción con el que elaboran su vino estrella “L’Angelet”. Un vino exclusivo, del que elaboran un máximo 10.000 de botellas, que venden en el mercado centroeuropeo y una parte pequeña en la Comunidad Valenciana.



Los Vinos de la Comunitat Valenciana se presentan en la red de CDT's con gran éxito

Fedevins, la Federación de Vinos de la Comunitat Valenciana, ha organizado una serie de presentaciones de vinos de toda la Comunitat Valenciana en la red de los Centros de Desarrollo Turístico (CDT) durante los próximos meses.

La primera de estas presentaciones tuvo lugar el 22 de febrero de 2007 en el CDT de Torrevieja, donde se reunieron alrededor de 70 invitados, muy interesados en los vinos de las tres denominaciones de origen de esta comunidad autónoma: Alicante, Utiel-Requena y Valencia. Entre los asistentes se encontraban restauradores; alumnos del CDT; distribuidores de vino y alumnos de la Universidad Miguel Hernández.

Durante la presentación del ciclo de cata el presidente Fedevins, José Luis Balmaseda, valoró muy positivamente el resultado y la afluencia de público, sobre todo porque *“estas catas fomentan el conocimiento de nuestros valores de calidad y de nuestra gran gama de vinos”*.

Durante la presentación se pudo catar una amplia oferta de vinos, entre los que había blancos de moscatel; tintos de monastrell y bobal o de variedades tan poco habituales como la tardana; coupages sofisticados; vinos espumosos; moscateles y cava. Ocho bodegas fueron las que participaron en esta primera presentación:

Bodegas Torroja, Cooperativa Cheste Agraria, Torre Oria, Heretat de Taverners, Vegamar, Coviñas, Valle del Carche y Bocopa.

Las presentaciones de vinos de la Comunidad Valenciana se prolongarán hasta el mes de junio y en ellas, participarán diversas bodegas de las tres Denominaciones de Origen.



“Viña Bobal” ofrecerá una conferencia con profesores de la Universidad de Sevilla que estudian el resveratrol

“Viña Bobal”, la empresa que elabora productos de Bobal “zumos, carne de uva y galletas, entre otros” ofrecerá una conferencia en Requena sobre resveratrol el tres de mayo.

Dicha charla correrá a cargo de Plácido Navas, catedrático de Biología Celular de la Universidad Pablo Olavide de Sevilla y con el que los miembros de Viña Bobal están colabrando hace meses. Plácido Navas ha participado en un estudio publicado el pasado año en la prestigiosa revista Nature, en el que se demostró el efecto beneficioso de componente de naturaleza fenólica abundante en la piel de la uva Bobal.

A finales de 2005 se creó esta empresa que elabora productos derivados de la Bobal, en este sentido, Cuartero ha asegurado que la distribución de estos productos entre el sector de la restauración valenciana es cada vez mayor y los cocineros „están empezando a incluir la carne de uva como complemento o ingre-



Hoya de Cadenas, mejor vino para la hostelería en Holanda

El vino de Bodegas Gandia consolida su éxito sobre un total de 320 vinos participantes en este prestigioso certamen internacional

Bodegas Gandia, compañía vinícola valenciana fundada en 1885, ha dado un importante paso adelante consolidando el reconocimiento internacional de su gama Hoya de Cadenas, cuyas referencias han sido distinguidas en Holanda en el Concurso Proefschrift de Amsterdam, en la categoría de Mejor Vino de Hostelería y Alta Restauración el pasado mes de enero.

La prestigiosa crítica Jancis Robinson fue la invitada de honor para entregar los premios de la séptima edición de este concurso de vinos que organiza la revista especializada *Proefschrift*. Robinson es escritora de vinos y Master Of Wine, un título de enorme prestigio que poseen un reducido grupo de personas con exquisitas habilidades de cata y extraordinarios conocimientos del vino.

Las dos referencias galardonadas de Hoya de Cadenas, de la DO Utiel-Requena, han sido Reserva y Blanco. Hoya de Cadenas Reserva se caracteriza por su acertada combinación de Tempranillo (90%) y Garnacha (10%), lo que da como resultado un vino suave y aterciopelado, con un final elegante y especiado. Mientras, Hoya de Cadenas Blanco —*elaborado por las variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo*— se caracteriza por la conjunción armónica entre los aromas de frutas ácidas y los herbales.

Este año más de 320 vinos de países de todo el mundo fueron enviados al concurso por unas 200 empresas pertenecientes a la hostelería, como restaurantes, hoteles o cafeterías. El jurado profesional elogió el nivel de calidad de los vinos participantes en el concurso. Hoya de Cadenas fue el único vino valenciano escogido por el jurado, obtenido un reconocimiento que nunca antes había logrado un caldo valenciano.



DO Utiel-Requena participa en las ferias de Torrente y Requena

El pasado mes de febrero el CRDO Utiel-Requena ha estado presente en dos muestras feriales de dos importantes núcleos de población de la provincia de Valencia, Torrente y Requena, con el objetivo de promocionar los vinos que se elaboran en esta zona.

Del 31 de enero al 4 de febrero se desarrolló en Torrente la II Mostra Empresarial de este municipio que se desarrolló en la avenida principal y que acoge actividades comerciales, industriales y gastronómicas. Por otra parte y como ya es habitual, el Consejo Regulador de los vinos Utiel-Requena colaboró activamente con la organización de la Muestra del Embutido de la localidad de Requena que se celebró del 8 al 11 de febrero.

En ambos eventos los vinos de esta zona se ofrecen en degustaciones, se entrega material divulgativo y se da orientación sobre tipos de vinos.



La Bodega Redonda · Museo del Vino abre sus puertas todos los días del año

Bajo el eslogan "Vive el Vino todos los días", el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena abre al público el centenario Museo de Vino de esta región, ubicado en la Bodega Redonda de Utiel.

La Bodega Redonda tiene acceso libre todos los días del año para las personas interesadas en la cultura del vino de esta región, que podrán disfrutar de una visita guiada y de una cata comentada de vinos Utiel-Requena.

La Bodega Redonda es un recinto que data del año 1891 y que toma su nombre de su peculiar estructura circular, una edificación única sin pilar central en el que sustentarse, que diseñó el arquitecto valenciano —*discípulo de Gustave Eiffel*— Demetrio Ribes. Fue construida con materiales nobles: piedra viva, ladrillo macizo, hierro y madera. Destaca su vistoso tejado cónico y la construcción de la cubierta interior de madera noble, así como los arcos y contrafuertes que la sustentan, propios de la construcción típica del modernismo del siglo XVIII. También llaman la atención las piezas de azulejos típicos valencianos que aún se conservan en algunos de los depósitos, en los que se almacenaba el vino.

La visita guiada está organizada de modo didáctico ya que se basa en el conocimiento de todas las etapas del proceso productivo de una forma amena y sencilla. La exposición se inicia con la preparación de la tierra para el cultivo del viñedo; continua con la vendimia; el transporte de la uva hasta la bodega y la elaboración propia del vino. Para concertar visita: tel. 96 217 10 62/ Ext. 111



Los Utiel-Requena en la cena de los hosteleros castellonenses

Los vinos seleccionados en el concurso del Consejo Regulador para representar a la DO Utiel-Requena y el cava brut nature de Dominio de la Vega fueron la marca exclusiva de la gala que la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón —*ASHOTUR*— celebró el 20 de febrero en el complejo San Lázaro de Cabanes. De forma previa a la cena, ASHOTUR organizó una feria donde diversos proveedores del sector de la hostelería expusieron sus productos. Este acto se enmarcó en la 30ª edición Asamblea General de la asociación y se celebró en uno de los salones de banquetes más grandes de la Comunitat Valenciana.

Tanto el Consejo Regulador, como la bodega Dominio de la Vega tuvieron un stand y ofrecieron vino y cava.



Fallece José Ibáñez director de El Corte Inglés de la avenida de Francia de Valencia, defensor de nuestros vinos

El director del centro comercial de El Corte Inglés de la avenida de Francia de Valencia, José Ibáñez Pérez, falleció el 25 de febrero de un fallo cardiaco a la edad de 64 años. José Ibáñez ha sido a lo largo de su larga y existosa carrera profesional dentro de la prestigiosa firma comercial un gran defensor de los vinos de la Comunitat Valenciana.

José Ibáñez, cuyas raíces paternas arracan en Caudete de las Fuentes, municipio de la DO Utiel-Requena fue el precursor y organizador de los ciclos de catas de vinos de las denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana en el centro comercial Ademuz · Hipercor de Valencia del que fue director durante muchos años. Este ciclo de catas que se sigue desarrollando en dicho centro fue y es un éxito a nivel de participacion y difusión de la cultura enológica entre los clientes del centro y va ya por su octava edición.

Por otra parte, su filosofía de dar difusión de la riqueza enológica autóctona también la desarrolló desde el mismo momento en el que se puso al frente de el Corte Inglés, situado en el área de expansión de la ciudad de Valencia, la avenida de Francia, uno de los establecimientos más grandes y emblemáticos de la firma en España. José Ibáñez propició la presentación de las Añadas de la DO Utiel-Requena en este centro en el año 2004, presentación que corrió a cargo del prestigioso cocinero Sergi Arola. José Ibáñez, ha sido también el responsable de poner en marcha iniciativas gastronómicas y catas con las denominaciones de origen de Alicante, Utiel-Requena y Valencia.



Clausura del ciclo de catas de vinos de la DO Utiel-Requena en el centro Hipercor Ademuz de Valencia

Como ya se anunció en el número anterior, los vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena se ha dado a conocer durante cuatro meses en el centro comercial Hipercor de Valencia a través de catorce bodegas participantes en este ciclo. De forma paralela a estas catas dirigidas a los clientes de Hipercor, se realizaron otras acciones promocionales en el supermercado —a través de un punto de información y degustación de vinos—, en el Club del Gourmet y en los restaurantes del centro comercial, donde estan destacados los vinos que se cataron cada semana. La intención del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena es continuar con la colaboración de esta firma de grandes almacenes y ampliar las presentaciones y la divulgación de la cultura del vino.



Maridaje de vinos de Vera de Estenas y platos envasados al vacío en restaurante Castillo de Godella

A mediados de marzo se celebró un original maridaje entre platos de calidad envasados al vacío y los vinos de la bodega Vera de Estenas, en el restaurante Castillo de Godella (Valencia). Esta actividad estuvo dirigida a clientes del restaurante y periodistas.

El restaurante ha puesto en marcha esta iniciativa pionera con el objetivo de que los clientes puedan comer en su casa los platos elaborados en el establecimiento y acompañarlos con buenos vinos, ya que el restaurante tiene una cava climatizada donde se pueden adquirir los caldos.

El maridaje se realizará entre cinco platos y los siguientes vinos de Viñedos y Bodegas Vera de Estenas :

Bonito en escabeche con el vino "Martínez Bermell", merlot 2006

Paletilla de cordero provenzal, con "Viña Lidón" crianza 2004

Confit de pato con Pedro Ximénez, con "Vera de Estenas", madurado en barrica 2005

Rabo de toro con caracoles, con "Martínez Bermell", merlot 2006

Cochinillo y soufflé de chocolate caliente, con "Casa Don Ángel, tinto tradición bobal 2002

En esta degustación participaron de forma interactiva el restaurante, la bodega y los clientes, ya que los comensales eligen sus platos y los calentaban "in situ", como si estuviesen en su casa. Además, podrán llevarse el vino a casa en las bolsas que el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena ha diseñado para este fin.

Vera de Estenas es una bodega emblemática e innovadora de la DO Utiel-Requena que realiza continuamente actividades en torno a la cultura del vino, como la cata-maridaje que realizó recientemente entre sus vinos y chocolates de diferentes países productores.



El gran reserva Pedro Moreno catados por expertos

A principios de febrero Bodegas Pedro Moreno 1940, realizó una cata con la participación de clientes y algunos enólogos españoles. El objetivo era catalogar el gran reserva "Vallejo de la Mota" de la añada 2001, con el criterio de los entendidos.

La cata y tertulia posterior fue un éxito, ya que se trata de un vino singular que procede de una cosecha calificada por el CRDO Utiel-Requena de EXCELENTE.

Vallejo de la Mota es un caldo de color granate, de nariz intenso y complejo y en boca resulta un vino sabroso, estructurado y con gran profundidad.

Tempranillo



Nombre: **TEMPRANILLO**, es la variedad española más conocida en el extranjero, debido entre otros motivos a la gran cantidad de vinos que se obtienen de ella. Su origen es la cuenca del río Ebro (La Rioja y Aragón), aunque su cultivo está generalizado en todo el país; este es el motivo por el cual se la conoce también como tinta del país.

Características ampelográficas

La **cepa** de vigo medio –inferior a la variedad Bobal– y de porte erguido con sarmientos largos, fuertes y ramificados.

La **hoja** es de tamaño grande, pentalobulada, de color verde oscuro, sin brillo y con envés arañoso.

El **racimo** es de tamaño medio, compacto, largo, con pedúnculos visibles, irregulares y que nacen a partir de la cuarta yema.

Los granos son de tamaño medio, regulares, esféricos, coloración negro azulada, piel gruesa –con gran cantidad de antocianos–, de pulpa blanda y zumo incoloro.

Tipo de vinos que ofrece la variedad Tempranillo

Los vinos obtenidos a partir de esta variedad poseen unas características organolépticas muy definidas. Se obtienen colores muy intensos con tonalidades rojo-rubí. Son vinos de gran finura, con gran equilibrio entre cuerpo y acidez. Son aptos para largos periodos de crianza. Es recomendable realizar una fermentación maloláctica para conseguir estabilidad biológica que permita soportar periodos de envejecimiento prolongados.

Fuente: “Ecología vitícola varietal. Aptitudes Enológicas”.
Camilo Chirivella. José Vicente Méndez Sánchez. Manuel Haba Ejarque.
Serie de divulgación técnica, editado por la Consellería de Agricultura,
Pesca y alimentación. 1995

BODEGAS EMBOTELLADORAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA

NOMBRE BODEGA	DOMICILIO	C.P.	POBLACION	TEL.	FAX	E-MAIL
■ ASTURIANA DE VINOS, S.A.	CARRETERA AS-18, KM. 20,8 S/N	33292	PORCEYO-GIJON	985307132	985307553	comercial@asturvisa.com
■ BARONÍA DE TURÍS, COOP. V.	CTRA. GODELLETA, 22	46389	TURIS	962526011	962527282	baronia@sistelcom.com
■ BODEGAS UTIELANAS	SAN FERNANDO, 18	46300	UTIEL	962171157	962170801	comercial@bodegasutieltanas.com
■ BODEGAS Y VIÑEDOS DE UTIEL	ALEJANDRO GARCÍA, 9	46300	UTIEL	962174029	962171432	export@bodegasdeutielt.com
■ CASA DEL PINAR	CTRA. ISIDROS-V. DEL MORO KM 3	46310	VENTA DEL MORO	962139121	962139120	diment@telefonica.net
■ CHERUBINO VALSANGIACOMO S.A.	CTRA. CHESTE A GODELLETA, KM 1	46370	CHIVA	962510451	962511361	cherubino@cherubino.es
■ CHOZAS CARRASCAL, S.L.	VEREDA SAN ANTONIO	46390	SAN ANTONIO	963410395	963168067	chozas@chozascarrascal.es
■ COOP. DEL CAMPO COOP. V.	TEATRO, 10	46330	CAMPORROBLES	962181025	962181351	coop-camporrobles@resone.es
■ COVIÑAS COOP. V.	AVDA. RAFAEL DUYOS, S/N	46340	REQUENA	962301469	962302651	covinas@covinas.com
■ CRIADORES ARTESANOS, S.L.	PZA. GENEROSO PLANELLS, 4-2	46300	UTIEL	962170028	962305032	criadoresartesanos@hotmail.com
■ CRIANZO, S.L.	SAN AGUSTÍN, 10	46340	REQUENA	962300016	962304256	crianzo@hotmail.com
■ CUEVA Cultivo Uvas Ecológicas Vinos y Afines	MAYOR, 2	46357	LA PORTERA	962345025		marianotaberner@yahoo.es
■ DAGON BODEGAS	COOPERATIVA, 4	46310	LOS MARCOS	962178056	962178056	dagonsad@yahoo.es
■ DISCOSTA NORTE, S.L.	DOMPIÑOR	27700	RIBADEO	982 128900	982 128641	discosta@hotmail.com
■ DOMINIO DE ARANLEON, S.L.	CTRA. CAUDETE, S/N	46310	LOS MARCOS	963631640	963636534	maria@aranleon.com
■ DOMINIO DE LA VEGA	CTRA. MADRID-VALENCIA, KM 270	46390	SAN ANTONIO	962320570	962320330	info@dominiodelavega.com
■ DOMINIO DEL ARENAL, S.A.	CTRA. PONTÓN A UTIEL, S/N	46390	SAN JUAN	962320001	962320624	info@dominiodelarenal.com
■ ECOVITIS	POL. IND. "EL ROMERAL", N13-D	46340	REQUENA	962323099	962323048	info@ecovitis.com
■ EJARQUE	YATOVA, 10	46391	REBOLLAR	607555500	911610282	haba-man@gva.es
■ EL PROGRESO COOP. V.	MAYOR, 20	46390	SAN ANTONIO	962320027	962320027	
■ EMILIO CLEMENTE - FINCA CABALLERO	CAMINO SAN BLAS, S/N	46340	REQUENA	676617865	963173726	e.clemente@infonegocio.com
■ ENOTEC, S.L.	AVDA. LAMO DE ESPINOSA, 32 E	46340	REQUENA	962304245	962301087	
■ FINCA SAN BLAS - bodega labor del almadrage	SANTA ROSA, 3 C	46021	VALENCIA	963375617	963370707	info@fincasanblas.com
■ FINCA ARDAL	AVDA. ARRABAL, 34-1º	46340	REQUENA	962300230	962323085	bodega@fincaardal.com
■ FUENTESECA	EL SABINAR	46330	CAMPORROBLES	962323099	962323048	
■ FUSO	Ctra. UTIEL, 10	46357	EL PONTON	962304212	962304212	informacion@bodegasfuso.com
■ GANDÍA PLÁ	CTRA. CHESTE A GODELLETA, S/N	46370	CHIVA	962139029	962524243	info@vicentegandia.com
■ GIL CARRIÓN, C.B.	TONELEROS, 2	46024	VALENCIA	963310531	963306438	
■ HAECKY DRINK & WINE A.G.- CASA LO ALTO	CTRA. VENTA A ISIDROS, S/N	46310	VENTA DEL MORO	962139101	962139381	martin.ruegsegger@haecky.ch
■ HIJOS DE ERNESTO CÁRCEL, S.L.	BODEGAS, 5	46391	EL REBOLLAR	962303608	962303608	
■ HISPANO SUIZAS BODEGAS	CRONISTA CARRERES 9 -71	46003	VALENCIA	661894200	963523975	ceo@bodegashispanosuizas.com
■ HOYA DE CADENAS - BODEGAS GANDIA	FINCA "HOYA DE CADENAS"	46313	LAS CUEVAS DE UTIEL	962139029	962524242	info@vicentegandia.com
■ IBERVINO, S.L.	ARRABAL, 52	46340	REQUENA	962304803	962305246	ibervino@terra.es
■ INTERIOR, S.L., BODEGAS DEL	VALENCIA, 9	46391	EL REBOLLAR	962300584	962323079	
■ IRANZO, S.L. BODEGAS	CTRA. MADRID, 60	46315	CAUDETE DE LAS FUENTES	639601002	962319282	info@bodegasiranzo.com
■ LA CUBERA	JOSE ECHEGARAY, 7	46300	UTIEL	962171451	962171451	

NOMBRE BODEGA	DOMICILIO	C.P.	POBLACION	TEL.	FAX	E-MAIL
■ LA INMACULADA COOP. V.	PLZ. ROMEREAL, S/N	46352	CASAS DE EUFEMIA	962334075	962334181	
■ LA PICARAZA Jose M ^º Sanchís	BILBAO 23	46009	VALENCIA	963654040		
■ LATORRE AGROVINÍCOLA, S.A.	CARRETERA REQUENA, 2	46310	VENTA DEL MORO	962185028	962185422	vinos@latorreagrovinicola.com
■ LUIS TORRES - BODEGAS Y VIÑEDOS	CARDONA, 1	46352	CAMPO ARCIS	699917543	962304398	luistorrescarcel@hotmail.com
■ MÁS DE BAZÁN	CTRA. VILLAR DE OLMOS, KM. 2	46340	REQUENA	962303586	962138160	masdebazan@agrodebazansa.es
■ MURVIEDRO	AMPLIACIÓN POL. EL ROMERAL S/N	46340	REQUENA	962329003	962329002	murviedro@murviedro.es
■ NOBLE, S.L.	AVDA. LAMO DE ESPINOSA, 32 E	46340	REQUENA	962301744	962304245	
■ NTRA. SRA. DEL MILAGRO COOP. V.	EXTRAMUROS, S/N	46353	LOS RUICES	962334053	962334053	
■ ORTIZ LATORRE	TERUEL, 4	46313	CORRALES DE UTIEL	962182216		
■ PAGO DE THARSYS, S.L.	PARAJE FUENCALIENTE S/N	46340	REQUENA	962303354	962329000	pagodetharsys@pagodetharsys.com
■ PALMERA, S.L.	BODEGAS, 11	46391	REBOLLAR	962320720	962320720	klauslauerbach@hotmail.com
■ PEDRO MORENO 1940, S.L.	BODEGAS, S/N	46311	JARAGUAS	962185208	962178249	comercial@pedromoreno1940.es
■ PROEXA, S.L.	CTRA. CAUDETE, S/N	46310	LOS MARCOS	963890877	963890877	
■ PURÍSIMA CONCEPCIÓN COOP. V.	CTRA. ALMANSA, 12	46355	LOS PEDRONES	962336032	962336103	
■ REBOLLAR-ERNESTO CÁRCCEL, S.L.	PARAJE SANTA ANA S/N	46391	REBOLLAR	607 436362	963824834	bodegasrebollar@carceldecorpa.es
■ RECRIRE	SANTA ANA, 18	46390	SAN ANTONIO	962304353	962320656	recrيره@hotmail.com
■ ROMERAL VINÍCOLA S.L.	PGNO. INDUSTRIAL PARCELA, 1-2	46340	REQUENA	962303665	962304991	romeralvinicola@romeralvinicola.com
■ SEBIRÁN, S.L.	PÉREZ GALDÓS, 1	46352	CAMPO ARCIS	962300618	962303966	bodegasebiran@bodegasebiran.com
■ BODEGAS SISTERNAS	AVDA. ARRABAL, 43 - 5 ^ª	46340	REQUENA	962300607	962302260	cabildero@ole.com
■ TORRE ORIA, S.L.	CTRA. PONTÓN A UTIEL, KM. 3	46390	DERRAMADOR	962320289	962320311	infotorreoria@natra.es
■ TORROJA, S.L.	NOGUERAL, 3	46390	AZAGADOR	962304232	962303833	bodegas@bodegastorroja.com
■ VEGALFARO	CTRA. PONTON-UTIEL KM 3	46390	EL DERRAMADOR	962138140	962138154	rodolfo@vegalfaro.com
■ VERA DE ESTENAS	FINCA CASA DON ÁNGEL	46300	UTIEL	962171141	962174352	estenas@veradeestenas.es
■ VEREDA REAL	SAN SEBASTIAN, 85	46340	REQUENA	962303656	962304340	veredareal@wanadoo.es
■ VINICOLA DEL OESTE, S.A.	CTRA. N-III KM. 271	46390	SAN ANTONIO	962320002	962320533	info@castaro.com
■ VINÍCOLA REQUENENSE COOP. V.	AVDA. RAFAEL DUYOS, 8	46340	REQUENA	962300350	962303102	covinense@infonegocio.com
■ VIÑA TORRUBIA, S.L.	CARRETERA SINARCAS, 1	46300	UTIEL	962171385		
■ VIRASA VINÍCOLA, S.L.	POL IND EL ROMERAL 13-D	46340	REQUENA	962323099	962323048	info@virasa.com
■ VIRGEN DE LORETO COOP. V.	ANTONIO BARTUAL, 21	46313	LAS CUEVAS DE UTIEL	962182053	962182055	coop-cuevas@resone.es
■ VITICULTORES DE REQUENA COOP. V.	ALBACETE, 14	46340	REQUENA	962301070	962301795	requena@fecoav.es
■ VITIVINÍCOLA PROTECTORA COOP. V.	ROMAN OCHANDO, 1	46320	SINARCAS	962315434	962315434	coop-sinarcas@resone.es
■ VITIVINÍCOLA SANTA RITA COOP. V.	CTRA. CAUDETE, S/N	46314	FUENTERROBLES	962183008	962183008	oficina@coopsantarita.e.telefonica.net