

Hablamos de...

Vino de Utiel-Requena

Gracias a la bobal, uva autóctona de esta comarca del oeste valenciano, que es una gran desconocida, surgen estos caldos que nacen cerca del mar, en tierras calizas y arcillosas al sol de veranos cortos y duros.

Entre la meseta y el mar Mediterráneo se encuentran las tierras de composición caliza, arcillosa y pobre en materia orgánica de las que surgen los inconfundibles caldos de la denominación de origen Utiel-Requena, sobre todo tintos y rosados elaborados, principalmente, con la variedad tinta bobal. La historia vitivinícola de esta zona al oeste de Valencia posee más de 2700 años de antigüedad. Así lo demuestran los hallazgos arqueológicos descubiertos, como pepitas de uva, lagares y elementos de vajilla.

Una tinta con mucho carácter

Su importancia fue en aumento con el paso de los siglos. En la Edad Media, durante el reinado de Alfonso X el Sabio, se creó incluso la figura del guardián de las viñas, y en el siglo XIX la producción de vinos en la zona vivió un gran auge. Aunque son varias las uvas autorizadas para su elaboración bajo la DO (garnacha tinta y tintorera, *cabernet sauvignon*, *merlot*, *syrah*, *pinot noir*, *petit verdot*

y *cabernet franc*), hablar de vinos de Utiel-Requena es hacerlo de la bobal, ya que es autóctona y supone el 80 % de la producción. Pese a ser la segunda variedad tinta en hectáreas cultivadas de España, después de la tempranillo, es una gran desconocida para el gran público. ¿Por qué? En parte, por estar su reino limitado a este área concreta de la Comunidad Valenciana y las provincias aledañas de Albacete y Cuenca. Sin embargo, otro de los motivos para haber pasado

