utiel-requena

CAMPORROBLES / CAUDETE DE LAS FUENTES / FUENTERROBLES / REQUENA
SIETE AGUAS / SINARCAS / UTIEL / VENTA DEL MORO / VILLARGORDO DEL CABRIEL

MEMORIA ANUAL 2018

CONSEJO REGULADOR DO UTIEL REQUENA

Porque han vuelto los recuerdos
y para todos vuelve el día
donde el primer vino era
tradición, vida, tierra

Porque mantenemos los valores
de las calidades y origen
de nuestras cepas
rudas, amables, profundas

Porque han vuelto los recuerdos
y para todos vendrá un mañana
donde el vino seguirá siendo
tradición, vida, tierra.

“Cambiar el mundo, amigo Sancho, que no es locura ni utopía, sino justicia”

Esta frase, que nunca aparece en ‘El Quijote’ y atribuyen al legendario Caballero de la Triste Figura, resume lo realizado por la DO Utiel Requena durante el ejercicio 2018.
Durante este año, numerosas han sido las acciones que ha realizado este Consejo Regulador en pro de cambiar el mundo vitivinícola en el territorio Utiel Requena, acciones de promoción local, buscando la reafirmación y el convencimiento.
Lo más interesante lo tenemos en nuestra casa, la valorización de nuestra cultura vitivinícola tiene que llegar a cada una de las casas de todos los que habitamos la demarcación de la DO Utiel Requena. Destacaría la acción del Foro Bobal 2018, la Fiesta del Vino en Rama, el Proyecto de integración de la cultura vitivinícola en los centros de Educación Secundaria o el vídeo de reafirmación “Qué estás dispuesto a hacer por este territorio”.
En las acciones a nivel regional, cabe destacar la nueva edición del Placer Bobal, potenciando la marca Utiel Requena en toda la Comunidad Valenciana, mercado natural y más cercano, que poco a poco se va consolidando, como una mancha de aceite, que a base de calidad se está extendiendo, permitiendo que los consumidores de la región vayan conociendo cada día el producto de la DO Utiel Requena.
En cuanto a acciones a nivel nacional, destaco la presentación en la primavera del 2018 de los mejores vinos de Utiel Requena en Madrid, evento dirigido a los prescriptores de la capital y zona de influencia, plaza muy interesante para nuestras bodegas.
En lo que se refiere a acciones a nivel internacional, participamos en la feria Vinexpo Hong Kong, donde se realizó una mini feria con las bodegas y una masterclass en Zurich y, además, trabajamos en la edición de un reportaje en la prestigiosa revista Wine Spectator en EE.UU. No en vano, más del 70% de nuestro producto se está exportando. Estas acciones están integradas dentro del programa de apoyo al sector vitivinícola para España.
También destacaría la cata que tuvo lugar en Londres el día 1 de octubre. Con todas estas acciones buscamos el posicionamiento y reconocimiento en el mundo de nuestro territorio. El objetivo es que en cada mercado descubran los vinos Utiel Requena y lo que hay detrás. Una tierra noble, llena de viticultores y bodegueros honestos que dentro de cada una de sus botellas meten lo mejor, su trabajo, con el que quieren conquistar al consumidor más exigente. Todo desarrollado y organizado por el equipo humano de la DO Utiel Requena, profesionales implicados en el desarrollo, promoción y control de la calidad. GRACIAS.

Como digo, la DO Utiel Requena durante 2018 ha pretendido cambiar el mundo vitivinícola posicionando una variedad autóctona como la Bobal en lo más alto de las variedades nobles del mundo vitivinícola, por ello hemos iniciado un proyecto de protección, selección y puesta en valor de la variedad Bobal en la DO Utiel Requena. Es un proyecto ambicioso y largo en el tiempo, donde el objetivo final será el de conseguir “La Bobal Perfecta”, legado que hemos recibido de nuestros antecesores y que debemos preservar y garantizar para que nuestros descendientes puedan seguir disfrutando de esa riqueza.
Buscamos una selección clonal de la Bobal más mediterránea que se produce en el Estado Español, la única Bobal que se produce en la Comunidad Valenciana, que debemos proteger y asegurar. Este proyecto, de la mano Cebas-CSIC y del investigador Diego Intrigliolo, es la mejor forma de ser garantes de nuestra variedad autóctona. No olvidemos, además, que poseemos una gran riqueza: el 51 % de nuestro viñedo tiene más de 50 años. De estas has, 3.760 de entre 66 y 116 años de antigüedad, una riqueza que hay que proteger.
Y digo que no es locura ni utopía que los vinos de la DO Utiel Requena cada día tienen una mayor calidad y reconocimiento. Eso es lo que nos destacan buena parte de los numerosos prescriptores a nivel mundial que reconocen el desarrollo llevado a cabo por los vinos que ampara la marca de calidad Utiel Requena. La cosecha 2017 ha permitido que, junto al buen hacer, los viticultores cada día más formados e informados y los enólogos más profesionales, hayamos obtenido una excelente calidad que disfrutaremos a lo largo del tiempo. DISFRUTARÁS HASTA DE ELEGIRLOS.
Y no es locura ni utopía sino justicia, el seguir defendiendo la Denominación de Origen Protegida Utiel Requena por encima de las agresiones que ha sufrido en el tiempo, no permitiendo que otra Denominación de Origen usurpe los territorios, que por legalidad le pertenecen. Esta es la defensa de la integridad.
La defensa del agradecimiento a un territorio que, aquejado de despoblamiento, no puede ni debe doblegarse a las exigencias impuestas del mercado. Somos una Denominación de Origen con letras mayúsculas. Tenemos verdad, tenemos un medio natural que preservar y un medio socioeconómico que desarrollar para que nuestros hijos puedan seguir viviendo en esta tierra como lo hacemos nosotros, con toda la dignidad necesaria y respaldados por todos los órganos políticos y sociales de nuestra tierra, por eso digo que no es una utopía sino justicia.

YO APUESTO POR UTIEL REQUENA.

José Miguel Medina Pedrón
Presidente CRDOP Utiel-Requena

Miembros del pleno del Consejo Regulador DO Utiel-Requena

Los miembros que constituyen actualmente el Pleno del Consejo Regulador son los representantes del sector productor y embotellador de vinos DO Utiel-Requena proclamados tras las elecciones a Consejos Reguladores de 2015 convocadas por la Conselleria.

PRESIDENTE: José Miguel Medina Pedrón

VICEPRESIDENTE: Alberto Lacruz Domínguez

CENSO A:

Titulares de viñedos, asociados a cooperativas o sats.

José Luis Robredo Hernández
Ricardo Sánchez Giménez
Alfredo Salinas Serrano
Joaquín Fernández Toledo
Alberto Lacruz Domínguez
José Ramón Beltrán Pérez
Fernando Hernández Chaves
Jacinto Murciano Latorre

CENSO B:

Titulares de viñedos, independientes.

Luis Miguel Latorre Ochando de Latorre Agrovinícola S.A
Isabel Navarro Berlanga

CENSO C:

Bodegas elaboradoras y comercializadoras de vino DO no embotellado.

Antonio Cervera Armero de Viticultores de la Vega, Coop. V.
Francisco Salinas Rodríguez de Agrícola Albosa, Coop. V.
Jorge Hernández Valle de Agrícola Niño Jesús, Coop, V.

CENSO D:

Bodegas elaboradoras y comercializadoras de vino DO embotellado.

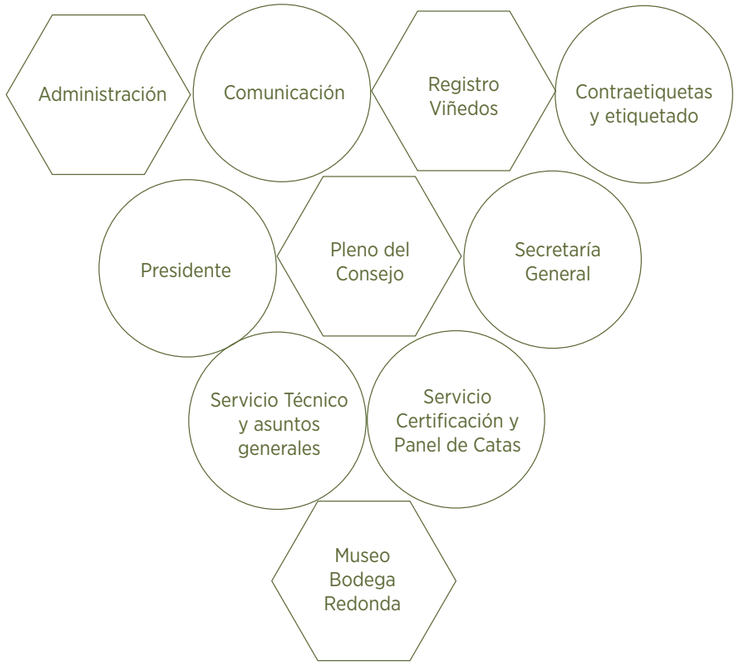
José Miguel Medina Pedrón de Coviñas, Coop. V.
Luis García Severino de Vicente Gandía Pla, S.A.
Marc Grin Martín de Bodegas Murviedro,S.A.
Julián López Olaso de Chozas Carrascal, S.L.
Pilar Jordán Cuenca de Agrícola de Utiel, Coop. V.
Fernando Martínez Relanzón de Bodegas Ladrón de Lunas, S.L.
José Luis Salón Pérez de Bodega y Vinos Pasiego, S.L.

TÉCNICO DE LA CONSELLERIA
Antonio Martínez Benito

En las sesiones plenarias también participan:

SECRETARÍA GENERAL
Carmen L. Cárcel Pérez

ASESOR JURÍDICO:
Fernando Medina Sanz



PERSONAL LABORAL SERVICIOS

SECRETARÍA GENERAL
Carmen L. Cárcel
secretario@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 22
Tel. +34 619 66 50 66

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN Y MARKETING
Verónica Rodríguez
comunicacion@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 31
Tel. +34 636 28 51 94

Brenda Melero
marketing@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 31

MUSEO DEL VINO
BODEGA REDONDA
Esperanza Alonso
museodelvino@utielrequena.org
Tel. +34 96 217 41 52

ADMINISTRACIÓN
Isabel García
administracion.isabel@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 19

REGISTRO DE VIÑEDOS
Beatriz Elegido
registro.bea@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 30

CONTRAETIQUETAS Y ETIQUETADO
Ana Benlloch
registro.ana@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 21

SERVICIO DE CERTIFICACIÓN
Y PANEL DE CATAS
Director del Servicio de Certificación
Eduardo Coy
certificacion@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 27

Auditor:
Diego Pérez (será el nuevo Director de Certificación en 2019)
certificacion@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 27

Auditor y coordinador Panel de Catas:
Julio Salón
tecnicos.jsalon@utielrequena.org
Tel. +34 961 64 49 17

Auditor (nuevo auditor):
Félix Sánchez
técnicos.felix@utielrequena.org
Tel. +34 961 64 49 20

Nota: Tras la prejubilación de Eduardo Coy, Director de Certificación, está previsto que en 2019 Diego Pérez asuma su cargo contando con el apoyo de Félix Sánchez, que fue seleccionado en 2018 como auditor.

índice

01 Compromiso de la DO Utiel-Requena pág.10

Con su territorio
Con los viticultores y los profesionales de las bodegas inscritas
Con los jóvenes, futuro de la DO y su territorio
Con el viñedo más singular de nuestra variedad autóctona Bobal
Con los restaurantes, bares y enotecas locales
Con las asociaciones que realizan una labor social relevante en la comarca

02 La DO Utiel-Requena en defensa de su integridad pág.18

03 Comunicación corporativa integral pág.20

Promoción local y nacional
Promoción internacional
Línea formación
Bodega Redonda: Museo del Vino y sede del Consejo Regulador

04 Garantía de calidad pág.54

05 Cosecha 2018 pág.56

06 La DO Utiel-Requena en cifras pág.58

Datos Registro Viñedo: número de Has inscritas y en producción, viticultores, histórico variedades y viñedo Bobal
Datos comercialización 2018
Histórico presupuestos
Resumen presupuestos

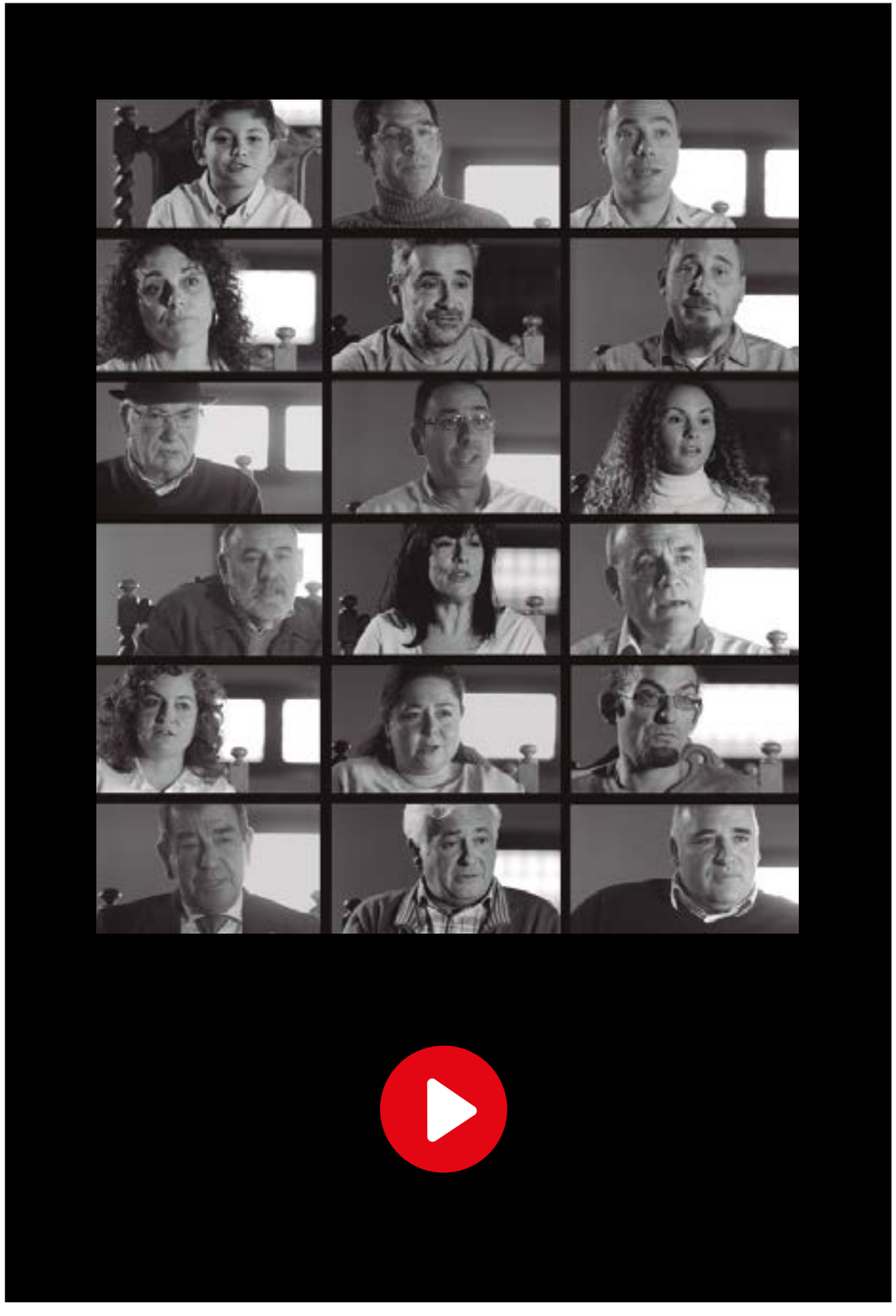
07 ANEXO. LISTADO DE BODEGAS pág.71

Compromiso de la DO Utiel-Requena: con su territorio

01 ¿Y tú, ¿qué vas a hacer por esta tierra?

Este año el Consejo elaboró un vídeo con un mensaje especialmente dirigido a las gentes del territorio. Se estrenó en la reunión anual de la Mesa Sectorial el día 4 de diciembre. En este vídeo participaron diferentes personas del territorio de distintas edades y ámbitos relacionados con la DO y sus vinos. Desde aquí queremos agradecer su colaboración y disposición desinteresada para colaborar y aportar con su ejemplo en un mensaje conjunto que logró llegar y transmitir la necesidad de aportación de todos y cada uno de nosotros para poner la DO y sus vinos en el lugar que se merecen.
La Mesa Sectorial es una mesa abierta en la que participan los representantes de entidades y asociaciones que tienen que ver con la DO y sus vinos: mancomunidades, ayuntamientos, asociaciones culturales, gastronómicas, enoturísticas, organizaciones agrarias, bodegas, escuelas de formación profesional, etc y también todas aquellas personas que han manifestado su interés por aportar desde diferentes ámbitos de actuación. Desde esta mesa se pretende mejorar la comunicación y la coordinación entre todas estas entidades para conseguir objetivos comunes siendo más eficientes a través de la cooperación y un mejor aprovechamiento de los recursos.
El vídeo transmite el valor diferenciador que tenemos, transmite la importancia de seguir fomentando la cultura del vino en el propio territorio, habla de la importancia del relevo generacional, de la dignificación de la viticultura, además de lanzar reflexiones sobre las oportunidades que ofrece nuestro territorio como una forma de vida y desarrollo profesional.
Su mensaje es directo para las gentes del territorio de la DO: cada uno de nosotros podemos y debemos aportar para salvaguardar el patrimonio histórico, económico, social y cultural que supone la viña y el vino en nuestra tierra. Tenemos la obligación de mejorar y garantizar el futuro de este legado vitivinícola que nos dejan nuestros antepasados, de mejorarlo en la medida que podamos pensando sobre todo en los que vengan después y también, por supuesto, de disfrutarlo, fomentando el conocimiento de los vinos, de las bodegas, del paisaje y de toda la historia, cultura y tradiciones que lo envuelven.

En la web del Consejo www.utielrequena.org encontraréis este vídeo: “¿Y tú, qué vas a hacer por esta tierra?



Con los viticultores y los profesionales de las bodegas inscritas.

Formación continua y específica centrada en sus necesidades y peticiones: jornadas vitivinícolas, encuentro de mujeres viticultoras, encuentro enólogos, cursos de internacionalización, marketing, impuestos especiales etc.

A lo largo de esta memoria se desarrollan diferentes cursos, jornadas, talleres y foros que se han organizado para facilitar la formación a nuestros operadores inscritos.

Con los jóvenes, futuro de la DO y su territorio.

El Consejo continua con el proyecto de Integración de la Cultura Vitivinícola de la DO Utiel-Requena en colaboración con los cinco institutos de Enseñanza Secundaria Obligatoria que existen en la comarca.

La motivación principal es que los **jóvenes, que serán el futuro de estas tierras, conozcan y valoren el patrimonio histórico,** económico, social y cultural que supone la vitivinicultura en su propio entorno.
El proyecto se inició en 2016 con un proyecto piloto en el IES Miguel Ballesteros de Utiel, y es en julio de 2017 cuando ya se hizo extensivo al resto de centros de enseñanza secundaria: IES 1, IES Oleana de Requena y el IES Alameda y el Santa Ana de Utiel. Desde aquí queremos agradecer a cada uno de estos Centros su labor y esfuerzo por poner en marcha el proyecto y colaborar en el fomento de la cultura vitivinícola entre los jóvenes de nuestro territorio.
La actividad estrella en 2018 ha sido la convocatoria del concurso literario: "Una viña con historia" un concurso educativo-artístico para el desarrollo de una actividad basada en la comunicación escrita y creativa de los/as alumno/as. El objetivo ha sido sensibilizar a los/as alumnos/as con el territorio vitivinícola que les rodea y del que ellos también forman parte: pueblos con viñedos, bodegas, cooperativas, paisaje, cultura, historia, tradiciones y origen. Para ello, han tenido que conseguir la colaboración de un/a viticultor/a cercano/a (un familiar o vecino/a o amigo/a) que les ha contado la historia de una viña de Bobal vieja a través de la cual los/as chavales/as han sido capaces de crear sus relatos literarios. Este concurso se ha hecho extensivo a los 5 Institutos de Enseñanza Secundaria de la Comarca y además a la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, a las Escuelas de Personas Adultas de Requena y Utiel, y también a todos los Colegios de Primaria de la zona, con el fin de que surgieran historias de viñas de todos los pueblos de la DO y que pudiera participar toda la juventud del territorio. Prácticamente la totalidad de los centros educativos han participado, un total de 21 centros. Muchas gracias a todos ellos por su esfuerzo y colaboración.
El próximo año como parte del premio que reciben los ganadores, está previsto que se publiquen todos los relatos que han recibido el 1º premio en las distintas categorías, para poner en valor ese viñedo viejo con historia de la variedad Bobal repartidas en toda la DO, y sobre todo la creatividad de los alumnos y el esfuerzo de los formadores y colaboradores que han colaborado en el concurso.

Con el viñedo más singular de nuestra variedad autóctona Bobal.

En 2018 conseguimos poner en marcha un proyecto de investigación Proyecto #ValoraBobal con el fin de poner en valor sus aptitudes enológicas.

El Pleno del Consejo Regulador se ha comprometido económicamente para que este proyecto pueda llevarse a cabo junto con otras ayudas y colaboraciones que van a solicitarse y así dotar a este proyecto de los recursos necesarios.
Los datos de la variedad Bobal en la DO Utiel-Requena hablan por sí solos, tanto en lo que se refiere a la viticultura como a la enología.

VITICULTURA

A pesar de las sucesivas reestructuraciones y reconversiones desde los años 80, la variedad Bobal todavía supone un 70% del viñedo inscrito en la DO. Esto no es una casualidad, es una variedad autóctona en toda regla, perfectamente adaptada a las condiciones de suelo y clima de la DO y también al saber hacer y cultivar de nuestros viticultores.
Hay que destacar que más del 50% del viñedo inscrito de la variedad Bobal tiene más de 40 años, al final de esta memoria se puede ver qué edades tiene nuestro viñedo Bobal en una tabla extraída del registro de viñedo de la DO. Se hace necesario, por tanto, catalogar y caracterizar la biodiversidad de ese viñedo ancestral, pues es un claro elemento diferenciador que nos caracteriza, nos hace auténticos y un patrimonio que sin duda tenemos que salvaguardar.

ENOLOGÍA

En estos últimos años, las bodegas de la DO han apostado claramente por buscar la máxima expresión del territorio a través de la variedad Bobal. Actualmente, todas las bodegas embotelladoras de la DO tienen uno o varios vinos monovarietales que son el estandarte de la bodega.
Son numerosos los premios y reconocimientos que los vinos de Bobal están teniendo en certámenes nacionales e internacionales, gracias al buen hacer de nuestros viticultores, enólogos y bodegas elaboradoras y embotelladoras.
Con la firma de un contrato de dos años con el CSIC (Centro Superior de Investigaciones Científicas) arrancó en julio de 2018 el proyecto Valora Bobal, un proyecto a 11 años. El proyecto está diseñado para ir logrando objetivos y resultados en cada una de las fases en que se divide el proyecto y no tener que esperar 11 años hasta obtenerlos.
El objetivo es la recuperación y valorización de la variedad autóctona Bobal llevando a cabo una zonificación de la viticultura de la DO Utiel-Requena y una selección clonal en la variedad Bobal para identificar, catalogar y preservar el viñedo ancestral (viñas viejas) y para mantener la amplia biodiversidad existente, pues en un contexto de cambio climático esta variedad autóctona perfectamente adaptada a las condiciones edafoclimáticas de la DO es clave para incrementar la sostenibilidad.

Con los restaurantes, bares y enotecas locales.

Primeros embajadores de nuestros vinos en el territorio.

De la mano de Manuela Romeralo, sumiller y directora actual de los restaurantes del prestigioso chef Quique Dacosta y a través del Centro de Turismo de Valencia y la Mancomunidad del Interior – Tierra del Vino, el Consejo Regulador continúa facilitando una formación específica en el servicio y la recomendación de vinos desde el año 2016 a los restaurantes, bares y enotecas locales a los que cada vez más se suman nuevos establecimientos. Se encuentra esta información en la línea de formación de esta memoria.

Con las asociaciones que realizan una labor social relevante en la comarca.

El Consejo Regulador realiza anualmente una donación solidaria.

La DO Utiel-Requena colabora cada año con estas asociaciones donando el importe recaudado en los tickets de degustaciones ofrecidas por el Consejo en ferias locales en las que participa con stand.
En 2018 la colaboración fue para ACATUR (Asociación Comarcal de Atención temprana Utiel-Requena), es una reciente asociación en la comarca para la atención temprana en niños de 0 a 6 años. Desde finales de 2016 han conseguido que unas 60 familias de la Comarca tengan acceso a servicios de logopedia, psicólogos, fisioterapeutas, etc para niños que requieren atención temprana (0-6 años) a través de la Conselleria de Igualdad.
Otras asociaciones que han recibido la aportación del Consejo Regulador en los últimos años han sido ARUNAD (Asociación Requena Utiel para Niños con Alteraciones del Desarrollo) y Nueva Opción (Asociación Daño Cerebral Adquirido)

La DO Utiel-Requena en defensa de su integridad

02

El Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida tiene asumida la obligación de cumplir con el mandato legal de defender la integridad de sus territorios y el origen de sus vinos, en defensa de los intereses de los consumidores y procurando una competencia leal entre los distintos operadores del sector, evitando e impidiendo que terceros difundan cualquier información engañosa o confusa sobre el verdadero origen de sus vinos.

Resumen del proceso:

1 marzo 2016. Mesa sectorial unida
Firma en bloque del Manifiesto en Defensa del Patrimonio de la DO Utiel-Requena por las entidades involucradas en los vinos de la DO Utiel-Requena (Mesa sectorial) y la mayoría de las bodegas inscritas en la DO.

15 marzo 2016. Moción en Diputación Provincial de Valencia
Se presenta en el Pleno de la Diputación de Valencia la moción conjunta de todos los partidos políticos de la cámara apoyando el Manifiesto en Defensa del patrimonio de la DO Utiel-Requena

13 de abril de 2016. Unanimidad en Les Corts Valencianas
El Parlamento Valenciano aprobó por unanimidad una Proposición No de Ley de tramitación especial de urgencia que instaba al Consell para restablecer la demarcación geográfica de la Denominación de Origen restableciendo la situación previa a la Orden 13/2011 de 20 de mayo, en el sentido de que sea reconocida la pertenencia de los nueve municipios de la DO Utiel-Requena exclusivamente a esta DO, tal y como constaba antes de esa orden.

8 de agosto 2017. Modificación en Conselleria de Agricultura
La Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio climático y Desarrollo Rural publica la modificación del Pliego de Condiciones de la DO Valencia excluyendo los nueve términos municipales pertenecientes a su territorio tras la oportuna tramitación del expediente administrativo y oír a los afectados, cumpliendo con la norma comunitaria que autoriza a modificar las zonas de producción.

Desde el año 2011 cuando se publicó el pliego de la DO Valencia con los términos municipales de la DO Utiel-Requena como demarcación geográfica propia (Órdenes 13/2011 y 3/2011) el Pleno del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena acordó agotar todas las vías legales para la defensa de la DO.
En 2018: En fase de casación ante el Tribunal Supremo

En 2018 nos encontramos en fase de casación ante el Tribunal Supremo
Al considerar un arrebato de la identidad e integridad a la DO Utiel-Requena que todo el territorio que conforme esta DO estuviera como demarcación propia de otra DO. Del mismo modo ocurrió con una veintena de municipios de la DO Alicante que también fueron agregados a la demarcación de la DO Valencia.

Es una función inherente y fundamental a cualquier Denominación de Origen garantizar el Origen de sus productos y no infundir confusión al consumidor sobre la procedencia de sus productos que llevan una precinta de origen emitida por un Consejo Regulador.

En Utiel, 1 de marzo de 2016

DECLARACIÓN EN DEFENSA DEL PATRIMONIO DE LA DOP UTIEL-REQUENA

1.- RESPETO A LA HISTORIA

CONSIDERANDO que la Denominación de Origen Protegida **Utiel-Requena** es una de **las organizaciones productoras de vid más antiguas** de la Comunidad Valenciana, en la que la **tradición** del cultivo de la vid en la Comarca arranca **desde la época Ibera**, siglo VII antes de Cristo, de lo que son buenos muestra los yacimientos arqueológicos de Los Villares, Las Pilillas, El Molón y La Casilla del Cura, y que ha llevado a que un grupo de entidades vinculadas a este territorio estén trabajando la posibilidad de que estos yacimientos, unidos a la cultura vitivinícola que representa y existe hoy en día a su alrededor, sean declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO.

2.- RESPETO A LA TIERRA Y AL TRABAJO DE LAS GENTES QUE VIVEN Y APUESTAN POR ELLA

CONSIDERANDO que, a diferencia de otras áreas agrícolas de la Comunidad Valenciana, la producción de vid y elaboración de vinos en esta comarca es la principal fuente de riqueza, a la que dedican su esfuerzo más de seis mil viticultores, y sus correspondientes familias, y un centenar de bodegas. Que su zona de producción de 35.000 hectáreas constituye la mayor zona homogénea dedicada a la vid en la Comunidad Valenciana, que abarca nueve municipios: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Requena, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, en los que se incluyen las aldeas que los conforman. Los agricultores y bodegueros durante muchas generaciones han dedicado grandes esfuerzos personales y económicos hasta conseguir una viticultura y enología modernas, capaces de expresar en sus vinos la riqueza del territorio, así como su Consejo Regulador, que se encarga de dar a conocer la Denominación de Origen, promocionar y prestigiar la calidad de sus vinos, situar en el mapa la D.O. y poner en valor la diferenciación de los vinos de calidad obtenidos con su variedad autóctona: Bobal.

3.- RESPETO AL CONCEPTO VERAZ DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN: UTIEL-REQUENA

CONSIDERANDO que los factores naturales (climáticos y edafológicos) unidos a los humanos y a la tradición permiten elaborar vinos representativos y exclusivos de esta D.O., fruto del trabajo que nace en los viñedos de sus municipios y aldeas, que cada vez son más reconocidos en los mercados, nacionales e internacionales, que se constituyen en signos de nuestra identidad, de nuestra cultura, de nuestro patrimonio humano y medioambiental y que, por tanto, corresponde a los PODERES PÚBLICOS proteger a la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena frente a cualquier acción tendente a amedrentar a esta Comarca su PROPIA IDENTIDAD, velando por sus viticultores y bodegueros, asegurando el valor económico propio, de calidad y diferencial de nuestros vinos, y la defensa de los territorios vitícolas que nos identifican ante consumidores y operadores del sector.

Por estos tres principios, los firmantes de esta declaración pedimos al PRESIDENTE DE LA GENERALITAT VALENCIANA, como nuestro máximo representante, que inste la DEROGACIÓN de aquellos apartados de las Órdenes de la CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE, CAMBIO CLIMÁTICO Y DESARROLLO RURAL 13/2011 de 20 de mayo y 3/2011 de 16 de noviembre, en los que se incorpora A LA D.O.P VALENCIA, como si fuera zona de producción propia de aquella denominación, LA TOTALIDAD DE LOS VIÑEDOS UBICADOS EN LOS TÉRMINOS MUNICIPALES DE CAMPORROBLES, CAUDETE DE LAS FUENTES, FUENTERROBLES, SIETE AGUAS, SINARCAS, UTIEL, REQUENA, VENTA DEL MORO Y VILLARGORDO DEL CABRIEL, restableciendo LA INTEGRIDAD E IDENTIDAD DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA UTIEL-REQUENA, que se identifica históricamente y por tradición con los territorios, vitícultores y bodegas de tal demarcación geográfica.

1

Comunicación corporativa integral

03 Promoción local y nacional

Agenda del Vino 2018

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena arrancó el calendario de actos del 2018 con la presentación oficial de la Agenda del Vino 2018 en su sede, la Bodega Redonda de Utiel. Unos 70 invitados asistieron al evento, procedentes de los ayuntamientos de los municipios de la Denominación de Origen, bodegas, museos, sindicatos, enotecas, representantes de asociaciones culturales y empresariales, escuelas de formación y otras instituciones y compañías implicadas en la cultura vitivinícola de la zona. También la prensa especializada en el vino y representantes de sumilleres de la Comunidad Valenciana.

La Agenda del Vino 2018 es una libreta práctica de bolsillo que ofrece cerca de un centenar de actividades abiertas al público aficionado al vino y que tienen lugar en la DO Utiel-Requena. Contiene información detallada y clara de catas comentadas, degustaciones, visitas, wwmaridajes, cursos y eventos repartidos cronológicamente en el calendario de todo este año. De esta manera, aquellas personas que deseen acercarse a la cultura del vino de esta Denominación de Origen, tienen esta guía para ayudarles en este sentido. Cada año se suman más actividades a la misma. “Es ya la tercera edición de la agenda, que es fruto de la unión de todos y es algo importante, porque es nuestro poder, el poder de la Mesa Sectorial, que agrupa a todos los representantes del sector y que pone nombre a este territorio”, comenta el presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina.

V+C **Museo del Vino Bodega Redonda**
CRDO UTIEL-REQUENA /gratuito
Martes a sábado. De 10:30 a 14h. (festivos cerrado)

Visita guiada al emblemático edificio Bodega Redonda, taller de aromas y nociones básicas de cata. Grupos de más de seis personas

Ubicación:
C/Sevilla, 12. Utiel
Contacto:
Esperanza Alonso

T. 962 171 062
M. museodelvino@utielrequena.org

V+C **Wine Academy I y II**
RUTA DEL VINO DO UTIEL-REQUENA /30€
mayo a junio / noviembre a diciembre

Introducción a la cultura del vino y catas dirigidas.

Ubicación:
Bodegas asociadas a la Ruta del Vino
Contacto:
Rosa Vives

T. 660 073 280
M. contacto@rutavino.com

V+C **Muestra etnográfica**
MUSEO DEL VINO SISTERNAS /6€
Todo el año

Visita guiada a una de las mejores muestras etnográficas de la Comunidad, acabando la misma con una cata de varios

Ubicación:
Ctra. Requena-Albacete, km. 422. Aldea de Casas de
Cuadra. Requena

T. 639619607
M. museosisternas.seda@gmail.com **FB.** museosisternas.com

Promoción local y nacional

Salón Primavera Madrid

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena volvió en primavera a Madrid para presentar su añada 2017 y sus referencias más representativas, dando protagonismo a los vinos rosados de Bobal en una galería en el centro del salón. La Denominación de Origen celebró su Salón vinos 2018 en el espacio La Redacción del ABC Serrano en Madrid. Numerosos profesionales del sector vitivinícola, prensa especializada, sumilleres, catadores, distribuidores y canal HORECA de la capital se dieron cita en las instalaciones del ABC Serrano para degustar los vinos de 14 bodegas: Valsangiacomo, Vera de Estenas, Coviñas, Hispano-suizas, Jiménez-Vila Hermanos, Murviedro, Nodus, Pasiego, Bodegas Utielanas, Chozas Carrascal, Domino de la Vega, Ladrón de Lunas, Sierra Norte Bodegas y Vicente Gandía Pla.
Unos 300 profesionales pudieron degustar la calidad de los vinos Utiel-Requena en un evento que fue un éxito de participación. Las bodegas recibieron el reconocimiento positivo de los asistentes, que ya consideran este salón una cita anual imprescindible para descubrir las nuevas colecciones de vinos de la DO.
En este evento, organizado por Guía Peñín, cada bodega presentó un “Bobal singular”, es decir, un vino monovarietal elaborado con su uva autóctona, además de otros vinos ensamblados con diferentes variedades.

Movimiento Vino DO

El 12 de mayo se celebró por segundo año consecutivo el ‘Día Movimiento Vino DO’, una jornada participativa, popular y festiva en la que se unieron 28 Denominaciones de Origen de 13 Comunidades Autónomas para poner en valor el vino de calidad que se produce en sus zonas. El objetivo fue rendir homenaje a los productores vitivinícolas, reconocer la importancia del vino de calidad y acercar el vino con DO al público.
En concreto, la Denominación de Origen Utiel-Requena preparó una mañana festiva y gastronómica en torno al vino, que tuvo lugar de 12.30 a 13.30 horas en la explanada de la Fuente de los Patos de Requena (inicio de la Avenida Arrabal, con Plaza del Portal). Coincidiendo con el día de mercado semanal, tuvo lugar la actuación teatro-musical “Gran concurso de los vinos DO Utiel-Requena”, de la mano de la compañía Viviendo del Cuento. A la vez, el Consejo Regulador ofreció degustaciones de vino, maridado con embutido local. Participaron en este sentido la Marca de Calidad Utiel Gastronómica y la IGP Embutido de Requena.

Rosé Wine Collection

El 21 de mayo por la tarde tuvo lugar el evento presentación Rosé Wine Collection, en el que la DO Utiel-Requena presentó en el entorno de la Marina de Valencia, en el edificio Veles e Vents, una galería de 14 vinos rosados 100% Bobal a un total de 150 profesionales del mundo del vino de la Comunidad Valenciana, entre prescriptores, sumillería, restauración y distribución.

La elección de fecha para este acto de networking de bodegas y profesionales durante la puesta de sol y en torno a este tipo de vino, que tuvo éxito de participación, viene determinada por la llegada de la primavera.

Promoción local y nacional

Placer Bobal

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena celebró el 18 de junio la quinta edición de su showroom anual de vinos Placer Bobal. El acto tuvo lugar con bastante éxito de convocatoria en el Hotel Las Arenas (Valencia) con invitados profesionales, de restauración, distribución, prensa, y consumidores finales aficionados a los vinos de esta DO

El salón Diana del hotel Las Arenas acogió un año más la presentación de 130 referencias de vino. La mayoría de las marcas fueron de vinos rosados y tintos elaborados con la uva autóctona Bobal. También hubo tintos y blancos de otras variedades de uva autorizadas la Denominación de Origen. También acompañó al Consejo Regulador la Ruta del Vino DO Utiel-Requena, que promocionó ante los asistentes toda la oferta enoturística de la zona.

En el evento estuvieron presentes los gerentes, enólogos y comerciales de un total de 24 bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen Utiel-Requena, que atendieron al público y expusieron en sus mesas una selección de sus nuevas añadas y destacaron sus bobales más singulares. Esto significa una firme apuesta por esta variedad local y única, que es tendencia y cada vez más buscada en el mercado.

Visita prensa de Valencia a la DO Utiel-Requena en vendimias

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena organizó una visita de 12 periodistas valencianos especializados en vino en la jornada del 4 de octubre para que conociesen la vendimia de primera mano. El grupo visitó el yacimiento arqueológico Las Pilillas (Los Duques - Requena), vendimió con unas cuadrillas de la zona, cataron los mejores vinos de bobal de la Denominación de Origen y, finalmente, conocieron las recientemente abiertas Bodegas subterráneas de Utiel.

V Placer
Bobal

Promoción local y nacional

III Foro Bobal

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena celebró el 7 de noviembre el III Foro Bobal DO Utiel-Requena en la Iglesia de San Nicolás de Requena. Asistieron 250 invitados profesionales, entre los que se encontraban gerentes de bodegas, enólogos, viticultores, prensa, instituciones, profesionales de la sumillería y la distribución, y alumnos de la Escuela de Viticultura y Enología de Requena y del Master Viticultura y Enología de la Universidad Politécnica de Valencia. Tras la primera hora de cata, en la que se degustaron la treintena de 'Bobales singulares' tintos expuestos, tuvieron lugar las ponencias y mesas redondas previstas. El encargado de dar la bienvenida fue el alcalde de Requena, Mario Sánchez.

A las 10.15 h arrancó la ponencia 'La comercialización internacional, clave del desarrollo del sector del vino'. Rafael del Rey, Director General de la Fundación Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), describió pormenorizadamente las tendencias del mercado internacional.

Tras su intervención, se reunió en una mesa redonda con tres export managers de bodegas: Alejandro Martín, de Dominio de la Vega, Manolo Pardo, de Grupo Coviñas, y María José López, de Chozas Carrascal. Quedó patente la necesidad de contar con equipos humanos de comerciales profesionales, implementar una estrategia a largo plazo e invertir en investigación.

A las 12.30 h fue el momento de escuchar a la enóloga Sara Pérez, del Priorat, que conoció el potencial de la variedad Bobal hace casi dos décadas, cuando cató y percibió que era algo realmente diferente.

Tras su intervención, hubo una mesa con enólogos de bodegas de la DO Utiel-Requena:

Félix Martinez, de Vera de Estenas, Mapi Domingo, de Sierra Norte, y Alberto Pedrón, de Bodegas Sentencia. Condujo el debate Vicente Morcillo, redactor de vinos del diario Levante EMV. Entre todos reflexionaron sobre la necesidad de cuidar el origen, de proteger la tierra, de trabajar la calidad de la uva y buscar la diferenciación. Para acabar, clausuró el Foro Maite Cháfer, la directora general de Desarrollo Rural y PAC.

Fiesta Vino en Rama

La Fiesta del Vino en Rama se celebró en la sede del Consejo el 23 de noviembre por la tarde-noche, cuyo objetivo fue acercar los vinos de la temporada a todos los agentes involucrados en el proceso de elaboración, desde la viticultura hasta la vinificación, en un ambiente informal y festivo. Dada la buena acogida que recibió este evento el anterior año, el Consejo Regulador Utiel-Requena decidió darle continuidad y consolidar la Fiesta dentro de la agenda anual de actividades que organiza.

A la celebración se convocó viticultores, bodegueros, enólogos, otros profesionales del sector y asociaciones locales que podían servirse el vino de los depósitos de vinos blancos, rosados y tintos tras la fermentación. El acto estuvo amenizado por un grupo musical que generó una atmósfera agradable y distendida. En esta segunda edición se contó también con la colaboración de la Escuela de Vitivinicultura de Requena y la Escuela de Hostelería de Utiel.

Promoción local y nacional

Encuentro de microbodegas

La DO reunió a final de año a un grupo de microbodegas para generar relaciones entre ellos y para que conociesen más al Consejo Regulador. Resultó ser una jornada muy fructífera en la que cada enólogo trajo muestras de sus vinos y tuvieron un espacio para presentarlos, poner en común ideas y experiencias propias. En los últimos años han nacido proyectos nuevos que dan valor cualitativo a la Denominación de Origen.

Spot: “Disfrutarás hasta de elegirlos”

El Consejo publicó en este año el spot “Que sea Utiel-Requena”, que finaliza con el lema “Disfrutarás hasta de elegirlos”, además de en la web y redes sociales del Consejo, el spot se emitió en la televisión digital de Atresmedia y las plataformas de Mediaset en el primer semestre. Madrid y Barcelona acumularon la mayor parte de las visitas

Feria Gastrónoma

La DO Utiel-Requena participó en la galería Wine Experience y llevando a cabo un showcooking en el espacio gastronómico de la Generalitat Valenciana, con una cata de Bobal maridado con una paella, en la Feria Gastrónoma (11 al 13 noviembre) una de las citas de gastronomía más importantes de la Comunidad Valenciana. Durante la feria, el sector enológico contó con un papel destacado.
Por otro lado, el día 13 de noviembre, la Asociación de Sumilleres, ASVASU hizo entrega de los premios “Distinguidos de la DO Utiel-Requena”. Como novedad, la feria Gastrónoma 2018 contó con más implicación de cocineros hasta el punto de que pasarán por los fogones del evento más de 40 Estrellas Michelín, tanto de la Comunidad Valenciana, como de otros puntos de España y Europa.

El Nadal es Valencià

La DO Utiel-Requena participó en la campaña El nadal és Valencià, generada desde la Generalitat Valenciana, para identificar los productos valencianos agroalimentarios que son potenciales de formar parte de la cesta de la compra navideña. El vino con DO Utiel-Requena es uno de los productos más idóneos para las celebraciones en familia y con amigos para estas fechas.

Para ello, la DO programó una campaña de promoción a lo largo del mes de diciembre, que comenzó a principios de mes y que se llevó a cabo a través de diferentes soportes: mupis en centros comerciales, monopostes exteriores y pantallas digitales.

Vinos seleccionados 2018

El Comité de Cata del Consejo Regulador seleccionó los nueve vinos que representaron a la Denominación de Origen en los actos de promoción de 2018. En este concurso de cata a ciegas se valoraron las cualidades de los vinos en las categorías blanco joven, rosado, tinto joven monovarietal de Bobal, blanco y tinto madurado en barrica, tintos crianza y reserva y espumoso

---

Relación de los diferentes eventos (catas, presentaciones, cursos, vinos de honor, etc) en los que han estado presentes los vinos seleccionados durante el año 2018:

A NIVEL EUROPEO:

En una recepción de la Embajada de España en París

A NIVEL NACIONAL:

Escuela de Hostelería de Móstoles (Madrid)
Máster de Hostelería en Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria.
Curso Superior de Sumiller profesional de la Cámara de Comercio de Burgos.
Nova Forum Madrid.

A NIVEL COMUNIDAD VALENCIANA:

Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Valencia.
Servicio de Calidad Alimentaria de la Conselleria de Agricultura
Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunidad Valenciana.
Curso de vinos y catas organizado por el Ayuntamiento de Jávea.
Asociación Valenciana de Agricultores AVA-ASAJA en Alzira.
Asociación Valenciana de Agricultores La Unión-ASAJA en Valencia.
IALE International School de L'Eliana.
Catas "Mas q catas" en Valencia
Cata Grado de Ciencias Gastronómicas de la Universitat de València en el Campus de Burjassot
Cata Grupo Vivid del Círculo del Vino en Pedralba.
Museo Etnología de Valencia

A NIVEL COMARCAL:

El Consejo Regulador también colabora de manera local aportando los vinos seleccionados en diferentes eventos lúdicos y sociales.

Fuenteseca 2017 de Bodegas Sierra Norte fue seleccionado en la categoría de blanco joven. Procedente de las variedades Macabeo y Sauvignon Blanc de viñedos donde se trabaja siguiendo los criterios de agricultura ecológica. De color amarillo pálido con destellos verdes, con aromas de flor blanca, fruta tropical, piel de albaricoque e hinojo. Fresco en boca, y a la vez amplio, sabroso, con una excelente acidez, muy equilibrado, de final largo y perfumado postgusto.

Parreño 2017 de Latorre Agrovinícola fue seleccionado en la categoría de vino rosado. Este vino monovarietal Bobal destaca por su color rosa fresa y sus intensos aromas a fruta madura de carácter varietal entre los que destacan los aromas de fresa y frambuesa. Con entrada fresca, con carácter, equilibrado y mucho volumen. Tiene un postgusto largo y amable de fruta madura conjugada con un pequeño toque a cítrico.

Caprasia 2017 de Bodegas Vegalfaro fue seleccionado en la categoría de vino tinto madurado en barrica. Elaborado con las variedades Bobal y Merlot procedentes de viñas viejas en vaso de más de 60 años y en espaldera. Tiene un atractivo color rojo cereza, de capa media. Aroma de buena intensidad con protagonismo de la fruta roja, balsámico, con suaves notas tostadas. En boca es amable, de cuerpo ligero, con taninos maduros, fresco y con buen recorrido.

Alboenea 2012 de José Vicente Pardo Sáez fue seleccionado en la categoría de vino tinto reserva de Bobal. Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de viñas centenarias dentro del parque natural de las hoces del Cabriel, procede de viñas ecológicas. Con crianza en barricas nuevas de roble francés Allier durante 12 meses. Posee un color rojo picota con matices cardenalicios y capa media-alta. Con aromas a tostados, especias, café y cacao, con elegantes sensaciones balsámicas de monte bajo mediterráneo arropadas por aromas a frutas rojas maduras. En boca se presenta un vino franco, con cuerpo y personalidad.

Tharsys Único 2014 de Bodegas Pago de Tharsys fue seleccionado en la categoría de vino blanco espumoso. Exquisito y original espumoso blanc de negre, elaborado con la variedad Bobal. Delicado aroma a fruta mediterránea que se entremezcla con unos sutiles toques de levaduras, lácteos, almendras tostadas y flores blancas. Su excelente acidez confiere untuosidad, frescura y un largo y sabroso final con sensaciones de fruta fresca y notas de exóticos cítricos.

Tharsys City 2017 de Bodegas Pago de Tharsys fue seleccionado en la categoría de vino blanco con barrica. Elaborado con la variedad Macabeo, es de color amarillo pajizo pálido con notas de frutos amarillos de hueso, ligero toque tostado de natillas y galleta. Con entrada expresiva, refrescante y frutal. La etiqueta es obra del pintor callejero Joan Cánovas, más conocido como "el dibujante de los escalones de la Lonja de Valencia".

Vega Valterra 2016 de Bodegas Proexa fue seleccionado en la categoría de vino tinto de bobal joven o añada. Procedente de la agricultura ecológica posee un color rojo picota oscuro con ribetes azules y capa muy alta. En nariz es muy elegante a la vez que complejo, con aromas a compota, frutas negras y balsámico, donde aparecen fruta roja madura, especiados y flores blancas. Sabroso y potente, carnoso y bien estructurado. Muy redondo con persistencia de un sabor amplio.

Caprasia 2015 de Bodegas Vegalfaro fue seleccionado en la categoría de vino tinto crianza. Este 100% Bobal se elaboró con las uvas de parcelas seleccionadas de viñas viejas de más de 60 años. Tuvo una crianza de 14 meses en barricas de roble europeo y parte del vino tuvo una crianza en ánforas de terracota durante 5 meses. De color picota con ribete de tonos cardenalicios. Aroma intenso, con protagonismo de frutos negros maduros, matices florales y minerales, con suaves notas tostadas. En boca es carnoso, fresco, sabroso, frutal y persistente.

Finca Casa Lo Alto 2012 de Bodegas Murviedro fue seleccionado en la categoría de vino tinto reserva. Elaborado con uvas de Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon. Ha sido envejecido por un mínimo de 12 meses en barricas de roble francés y americano. De color rojo rubí con reflejos teja. De aroma maduro y suave, con elegantes aromas a fruta compotada sobre notas balsámicas (vainilla, tabaco, café). Sabor amplio, redondo, untuoso y muy largo. Tiene recuerdos a bombón de licor con notas de mermelada de arándanos.

Promoción internacional

EE.UU. Revista Wine Spectator

En marzo de 2018 y coincidiendo con la feria Vinexpo Nueva York, la revista norteamericana Wine Spectator, uno de los medios más prestigiosos e influyentes en la industria del vino, publicó un amplio reportaje sobre la Denominación de Origen Utiel-Requena. La aparición de la DO Utiel-Requena en esta revista supuso una plataforma de excepción para dar visibilidad a la región ante una elevada audiencia formada por público especializado, influencers y winelovers. La acción se enmarcó dentro del conjunto de iniciativas que está llevando a cabo la DO Utiel-Requena para dar visibilidad y divulgar la calidad de nuestros vinos y bodegas fuera de nuestras fronteras, especialmente en el mercado norteamericano.

La publicación Wine Spectator cuenta con más de 30 años de trayectoria y se podría decir que es la revista más influyente dentro del sector vitivinícola. Dispone de una tirada aproximada de 2,2 millones de ejemplares. El reportaje publicado sobre la DO Utiel-Requena repasó los principales valores que definen nuestra tierra, de tradición milenaria. Además, destacó las características del terreno, la cultura y las uvas que se cultivan, especialmente la autóctona, como es la bobal, que supone el 80 por ciento de las plantaciones de viñedos de Utiel-Requena.

BOBAL RISING

Discover the power, history and allure of a native Spanish grape

TASTE THE PLACE: 10 UTIEL-REQUENA WINES WORTH DISCOVERING NOW

utiel-requena

Relanzamiento web en inglés

Cada año, se incrementa el número de bodegas que exportan vino, por ello, esta versión inglesa supone un gran paso adelante en la difusión de la imagen de la DO más allá de nuestras fronteras autonómicas y nacionales.
Esta acción viene a reforzar la estrategia de internacionalización de la que también forman parte los programas que se realizan en diferentes continentes como Asia o América. Y también, a nivel europeo como es Suiza, además de otras regiones que están en estos momentos en proyecto.
A través de esta ventana, la **DO Utiel-Requena** tratará de trasladar al exterior la imagen de una DO competitiva y actual.

Por ello, se ha optado por un diseño sencillo, limpio, pero moderno y visualmente muy atractivo, que refuerza el poder de las imágenes tanto de la tierra, como del producto y de las personas que cuidan el proceso y lo guían al éxito.
La web **https://utielrequena.wine/** cuenta con toda la información necesaria para conocer en profundidad las características de la tierra y de los vinos que se elaboran en este Consejo Regulador, nuestra historia, la localización el territorio, las bodegas que están incluidas y las características de nuestros vinos.

Presentación anual en Suiza

Como en ediciones anteriores, una misión comercial de la **Denominación de Origen Utiel-Requena** viajó a Suiza un país que, a pesar de su reducido tamaño, cuenta con una larga tradición vitivinícola y es un gran consumidor de vinos.
Se realizó Masterclass sobre la zona de la Denominación de Origen y de nuestros vinos. El encargado de la sesión fue el director de la revista **Mi Vinum, Thomas Vaterlaus,** gran experto y conocedor del mundo del vino. Precisamente en esa publicación ya han tenido otras veces presencia los **vinos de Utiel-Requena** gracias a un reportaje monográfico sobre nuestra DO, además de otras publicaciones como banners en la web, entre otros.
Al mismo tiempo, se llevó a cabo un showroom, donde cada bodega dio a conocer sus vinos a los profesionales que acudieron al evento. Pudieron catar, ampliar información e incluso establecer negocio directamente con la propia bodega. El público que acuda a estas citas está formado por importadores, distribuidores y prensa especializada, entre otros.

Vinexpo Hong Kong

El Consejo Regulador presentó los vinos de la zona al público profesional asiático mediante un stand corporativo con 10 bodegas expositoras
La Denominación de Origen Utiel-Requena participó en la pasada edición de Vinexpo Hong Kong. Durante 3 días (del 29 al 31 de mayo), dieron a conocer la zona y sus vinos en la convención de vino y bebidas espirituosas de gran relevancia en el área Asia-Pacífico. Tuvo lugar en el Hong Kong Convention and Exhibition Centre que cumplía su 20 aniversario de trayectoria.
El objetivo era generar oportunidades de negocio a través de la degustación, reuniones comerciales y también estrechar relaciones con clientes importadores, distribuidores y sumilleres de diferentes partes del mundo. Además, durante la feria se celebran numerosas conferencias, degustaciones y clases magistrales, y se dan cita numerosas personalidades del mundo de la enología a nivel internacional.
Sin duda, se trataba de un escenario excepcional para promocionar los vinos de calidad y la variedad autóctona de la DO Utiel-Requena, la Bobal. También había presencia de otros vinos elaborados con el resto de variedades autorizadas.

Londres

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena realizó una presentación de la Denominación de Origen ante público profesional británico en el reconocido club de vinos de St. James' Room de 67 Pall Mall de Londres. La encargada de guiar a los asistentes en el conocimiento de las características del terroir mediante una presentación, exposición y diversas catas comentadas fue la Master of Wine Sarah. J Evans.
Un total de 52 vinos de 28 bodegas participaron en la exposición. La acción tuvo muy buena acogida entre las personas que se acercaron a conocer los vinos y, en concreto, hubo bastante **curiosidad por la variedad de uva autóctona Bobal,** el suelo donde se cultiva, el clima, etc. Entre los comentarios, destacó el reconocimiento a la calidad de los vinos.

La jornada 'showcase' transcurrió entre las 11h y las 16h, cuando los asistentes pudieron acercarse a la historia, el valor de una tierra y del trabajo de los viticultores y enólogos, y a las referencias significativas de la DO Utiel-Requena de la mano de Sarah J. Evans, mediante varios recorridos con catas con explicación incluida de las peculiaridades de la zona.
El objetivo de esta acción está enmarcado en el plan de promoción de la marca a nivel europeo, y más concretamente, sirve para dar a conocer los vinos de la DO Utiel-Requena entre el público británico, uno de los mercados de referencia a nivel mundial en el **sector vitivinícola.**

Línea formación

Con nuestros inscritos: viticultores, enólogos y otros profesionales de las bodegas

IV Jornada de Enólogos/as

La DO Utiel-Requena celebró el 15 de febrero la IV Jornada de Enólogos Utiel-Requena. Como viene siendo habitual cada año, el Consejo Regulador reúne una treintena de enólogos de la zona para catar muestras de la cosecha recién elaborada, blancos, rosados y tintos. Se aprovecha también en este encuentro para catar vinos de otras zonas vitivinícolas.

Tras la jornada hubo una comida de trabajo y confraternidad, en la que se homenajeó la trayectoria del enólogo local Antonio Gómez Martínez. Fue un momento emotivo de reconocimiento a toda una vida dedicada a los vinos de la DO-Utiel-Requena.

Para la calificación de la cosecha 2017, el Pleno del Consejo Regulador tuvo en cuenta la valoración general de cómo ha sido la calidad de los vinos en la añada expresada por los enólogos en esta jornada.

Los enólogos, que son los especialistas que elaboran los vinos, son parte fundamental en la proyección de la marca de calidad Utiel-Requena, y es relevante reconocer su trabajo. Con este tipo de jornadas, además de intercambiar opiniones, los enólogos cuentan con un espacio de fortalecimiento de sus relaciones personales como profesionales.

Febrero-abril. Cambio climático en la viña: Learning Expedition Vin & Adapt II

Numerosos profesionales de toda España, entre ellos personal de nuestra Denominación de Origen participaron en el encuentro que se celebró en Barcelona los días 1 y 2 de febrero y, posteriormente, el 18 de abril se realizó un taller formativo con los viticultores y enólogos de la zona en la Sede del Consejo Regulador.

Desde la DO Utiel-Requena creemos que la divulgación científica resulta clave. Bajo el prisma científico, resulta de vital importancia que se transfieran conocimientos que ayuden a impulsar la adaptación de la viña a los efectos del cambio climático.

Este es el objetivo de la *Learning Expedition Vin & Adapt II (LEX)*: un ejercicio de intercambio entre profesionales expertos y comprometidos, con afán por contribuir a desarrollar conexiones que impulsen los cambios que necesitamos. Con un formato informal, la LEX tiene como objetivo ofrecer espacios singulares de conversación e inspiración entre técnicos españoles de primer nivel.

El objetivo de esta **Vin & Adapt II** es que los profesionales intercambien experiencias y conocimientos en torno al sector vitivinícola. Y que sirvan para que nuestra seña de identidad, nuestros viñedos, puedan adaptarse con éxito al cambio climático.

Línea formación

Con nuestros inscritos: viticultores, enólogos y otros profesionales de las bodegas

Marzo y abril. Curso sobre Técnicas de Cultivo en Vid

Del 28 de marzo al 4 de abril, en colaboración con la Federación de Cooperativas Agroalimentarias de la Comunidad Valenciana, se realizó un curso sobre técnicas de cultivo en vid dirigida a los viticultores de la zona.

Este curso fue impartido por los siguientes docentes: Salvador García Carbonell, profesor titular de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural de la Universitat de Valencia; Luis Bonet Pérez de León, técnico del Servicio de Tecnología del Riego del IVIA e Ignacio Buesa Pueyo del CEBAS del CSIC en Murcia. El curso consistió en dos jornadas teóricas sobre la teoría del cultivo y la poda y las pautas del manejo del riego en la viña. Ambas jornadas se impartieron en la sede del Consejo Regulador. Y el curso se completó con una jornada práctica de poda en campo en el viñedo.

Abril. Jornada internacionalización 2018

Con el objetivo de escuchar y atender las necesidades de las bodegas, la DO Utiel-Requena organizó en abril de 2018, una jornada de internacionalización en la sede del Consejo Regulador.

Para el desarrollo de esta acción, contó con los servicios de Sira Burón, Directora Comercial de Bodegas Gordonzello, de D.O. Tierra de León. Sira es un claro ejemplo de cómo internacionalizar con éxito, ya que elaboró toda la estrategia nacional e internacional de su bodega.

Durante la jornada, Sira ilustró a los asistentes con su amplia experiencia, contándoles cómo iniciarse en el comercio exterior y qué errores había que evitar a toda costa.

Las bodegas pudieron también realizar preguntas a la ponente relacionadas con sus casos particulares para poder contextualizar así, la información recibida.

Abril y mayo. La DO Utiel-Requena se convierte en centro de formación de WSET WINE & SPIRIT

Con el objetivo de escuchar y atender las necesidades de las bodegas, La DO Utiel-Requena ha sido registrada a través del proveedor educativo (Approved Programme Provider) The Wine Place para dar clases y servir como centro de exámenes de los cursos de WSET Wine & Spirit Education Trust, la institución más prestigiosa del mundo en la educación y formación de profesionales en el sector del vino y espirituosos con una visión internacional. Desde su fundación en 1969 en Londres, la WSET ha transmitido el conocimiento de este ámbito mediante programas educativos en más de 70 países por medio de un profesorado altamente cualificado.

Los cursos de Nivel 1 impartidos por el profesor autorizado Mark O'Neil se realizaron en castellano el 12 y 13 de abril y en inglés el 3 y 4 de mayo. Estos cursos van dirigidos a profesionales del sector de vino como gerentes, enólogos, distribuidores, comerciales nacionales y de exportación, comunicadores especializados de departamentos de comunicación y marketing, periodistas y profesionales del turismo enológico.

Junio. I Encuentro de Mujeres viticultoras de la DO Utiel-Requena

El 26 de junio se celebró el I Encuentro de Mujeres viticultoras donde se impartió el seminario-taller titulado "Análisis y Conclusiones: la mujer clave para el desarrollo rural del territorio de la Denominación de Origen Utiel-Requena".

A dicho seminario asistieron 40 mujeres de la zona y fue dirigido por Carmen Vallejo Garcelán, experta formadora en estos temas. El objetivo de este encuentro era crear un acercamiento con las mujeres del sector en la Denominación de Origen para trabajar con ellas a través de la formación pues su papel es clave en la dinamización del desarrollo rural del territorio.

Julio. XXI Jornadas Vitivinícolas

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena celebró el 10 de julio la XXI Jornada Vitivinícola en el Teatro Rambal de Utiel, a la que asistieron más de 200 viticultores/as, enólogos/as y bodegueros/as de la DO para conocer las últimas novedades del sector. Como hito de la Jornada, la secretaria general de la DO Utiel-Requena, Carmina L. Cárcel, anunció que el Consejo Regulador había firmado un relevante contrato de investigación con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) para llevar a cabo el Proyecto #ValoraBobal, cuyo objetivo primordial es poner en valor las aptitudes enológicas del viñedo ancestral de la variedad Bobal de la zona.

El ingeniero agrónomo Diego Intrigliolo, investigador del CSIC y responsable del Proyecto, presentó los detalles de este trabajo, que comenzaba entonces y durará al menos una década. El objetivo del proyecto es la recuperación y valorización de la variedad autóctona Bobal llevando a cabo una zonificación de la viticultura de la DO Utiel-Requena y una selección clonal en la variedad Bobal para identificar y preservar el viñedo ancestral (viñas viejas) para mantener la amplia biodiversidad existente. Además, también se perseguía aumentar la competitividad del sector en un mercado tan globalizado mejorando la calidad de la uva y sus aptitudes enológicas, incrementar la sostenibilidad en un contexto de cambio climático mediante la búsqueda de eficiencia en el uso del agua.

Un segundo bloque de la Jornada fue sobre el control de enfermedades de la vid. Así, la ingeniera agrónoma Elisa González, del grupo de investigación en patología vegetal la Universidad Católica del Sacro Cuore (Piacenza-Italia) expuso su ponencia 'Sistemas de Ayuda a la toma de Decisiones (DSS) para el control de enfermedades en el viñedo: mildiu, oídio y botritis'. Estos sistemas permiten al viticultor conocer los momentos de riesgo para cada enfermedad y ayuda a decidir cuándo realizar los tratamientos. En la charla, González mostró ejemplos de modelos predictivos con las condiciones climáticas de la zona de la DO Utiel-Requena.

Por su parte, la ingeniera agrónoma especializada en Patología Vegetal Amparo Ferrer, Jefa de Sección de Protección Vegetal de la Dirección General de Agricultura, Ganadería y Pesca de GVA, trajo a la Jornada 'Información actualizada de la bacteria Xylella'.

Línea formación

Con restaurantes, bares y enotecas de la DO

Febrero. III Edición del Curso de Conocimientos Básicos de Sumillería

Por tercer año consecutivo se imparte este curso con el objetivo de enseñar las nociones básicas sobre el servicio y la cata de vinos a los propietarios y encargados de varios restaurantes, bares y enotecas locales.

Promovido por la Mancomunidad del Interior, Tierra del Vino, y gestionado por la DO Utiel-Requena, en cuya sede se desarrolló los días 19, 20 y 21 de febrero, fue impartido por la reconocida profesional Manuela Romeralo.

Abril. Actividad TIC-TAC para restaurantes y enólogos

Los días 24, 25 y 26 de abril se puso en práctica, por segundo año consecutivo, esta formación encaminada a que el grupo de restauradores formados estén actualizados y dispongan de las novedades de vinos y bodegas de la mano de sus propios enólogos. Durante tres tardes y de una forma atractiva, los restauradores pudieron conocer a los propios enólogos, pudiendo preguntarles directamente sobre sus proyectos de bodega y vinos.

Octubre. Cata de Bobales Singulares

Una veintena de restaurantes y enotecas ubicados en los distintos municipios de la Denominación de Origen tuvieron el privilegio de catar 30 bobales singulares de la mano de la sumiller Manuela Romeralo durante dos días 22 y 23 de octubre en la sede del Consejo Regulador.

El objetivo de esta cata era que estos restauradores/embajadores conozcan con mayor detalle la variedad autóctona Bobal mediante 30 muestras de vino representativas, además de la importancia en las cifras de la DO, el conocimiento de sus vinos y las bodegas a través de la cata, cómo recomendarla a sus clientes, estilos de vinos y tipicidad, añadas, etc.

Línea formación

Con estudiantes

Febrero. Charla y cata de vinos en la Universidad de Valencia

El 20 de febrero el técnico y enólogo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, Diego Pérez se trasladó a Burjassot, concretamente al Grado de Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Valencia para realizar una cata de vinos con DO Utiel-Requena a sus alumnos.

Previamente, como siempre, se llevó a cabo una pequeña presentación de la Denominación de Origen, haciendo hincapié en sus más de 2700 años de historia y su variedad autóctona, la Bobal, seguida de una introducción a las nociones básicas de la cata.

Marzo. Charla en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena

El 7 de marzo, Carmina Cárcel, Secretaria del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena, ofreció una clase a los alumnos de último año de la Escuela de Viticultura de Requena.

Durante esta clase se explicaron conceptos básicos que pueden ser muy útiles para los futuros enólogos: el pliego de condiciones de las Denominaciones de Origen que vinculan sus factores naturales y humanos con un producto en una demarcación geográfica concreta, los requisitos técnicos, normativas, documentación, registros necesarios para dar de alta una bodega. Además de ofrecer los servicios del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena como un punto de apoyo e información a los futuros enólogos.

Junio. Charlas y catas con el profesorado de centros de Enseñanza Secundaria.

El 22 y 28 de junio se realizaron dos charlas y catas de vino a un total de 50 docentes de dos institutos, el Alameda y Santa Ana, ambos ubicados en Utiel. Estas charlas se enmarcan dentro del Proyecto de Integración de la Cultura Vitivinícola en los 5 centros de Enseñanza Secundaria del territorio.

A través de la charla, impartida por Carmina Cárcel y Esperanza Alonso se dio a conocer este proyecto y, además, se explicaron las cosas más importantes que se deben conocer de los vinos para empezar a catarlos, conocerlos, apreciarlos y disfrutarlos a través de los sentidos.

Noviembre. Visitas de diferentes centros educativos de la provincia de Valencia.

Han sido varios los grupos de diferentes centros educativos que han decidido visitarnos durante el 2018. A todos ellos se les enseñó la Bodega Redonda, se les dio una breve charla sobre la Denominación de Origen Utiel-Requena y sus vinos y se terminó con una cata comentada de los vinos seleccionadas dirigida por Esperanza Alonso, responsable de las visitas al museo.

El 6 de noviembre nos visitaron un grupo de estudiantes del Ciclo Formativo en Turismo del CIPFP de Mislata, el 20 de noviembre fue el turno del grupo de la Universidad Popular de Valencia, el 22 de noviembre de la Escuela de Adultos de Requena y el 30 de noviembre de la Universidad de Gandía.

Línea formación

Con el consumidor final

Febrero. Curso de cata y cultura del vino en el Ayuntamiento de Jávea

Por el interés que despiertan los vinos de la DO Utiel-Requena, se realizó una clase Magistral con el fin de conocer más nuestros vinos. El alumnado asistente al curso estuvo comprendido por personas de entre 25 y 50 años y se realizó en la Casa de Cultura de Javea.

Mayo. Charla y cata de vinos en Buñol

El 13 de mayo y coincidiendo con la Feria de Comercio, Turismo y Gastronomía de Buñol se realizó una cata dirigida a 50 personas que se habían inscrito previamente.

La encargada de realizar dicha cata fue Brenda Melero, del Departamento de Comunicación y Marketing del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena. El objetivo de dicho evento fue la difusión de la DO Utiel-Requena a través de la cata de los vinos seleccionados por el Consejo Regulador.

Agosto. Catas comentadas en FEREVIN

Las catas **"Conoce los vinos de tu DO. Iniciación a la cata"**, se realizaron en cuatro sesiones en el Edificio Multifuncional del Recinto Ferial, con un aforo de 36 personas cada una y en las que el viernes 24 de agosto y el sábado 25 de agosto de 12:00 horas a 13:00 horas, fueron comentadas por los enólogos de algunas de las bodegas. Estos enólogos, además de presentar sus propios vinos, guiaron a los asistentes en el transcurso de la cata para que el disfrute del vino y sus sensaciones fuera completo. Todo un lujo poder conocer de primera mano el modo de elaboración de algunos de los mejores vinos de nuestra región.

Línea formación

Con el consumidor final

Octubre. Charla, cata y degustación de vinos Utiel-Requena en el Mercado Central de Valencia.

La DO Utiel-Requena realizó una cata de vinos de la zona en el emblemático edificio del Mercado Central el 27 de octubre, además de una degustación en la zona de tiendas a la que acudieron más de 400 personas. El objetivo de la iniciativa fue dar a conocer los **vinos más representativos de la DO Utiel-Requena,** como los elaborados con Bobal, en un entorno tan gastronómico, turístico y cultural como es el Mercado Central.

Además, bajo el lema **"disfrutarás hasta de elegirlos"**, se llevó a cabo una campaña de difusión y comunicación de esta iniciativa será visible en el centro de Valencia a través de vallas y publicidad exterior para animar a todos los vecinos de la ciudad a que asistieran al evento y conocieran de cerca la cultura y el sabor de nuestros vinos y de la variedad autóctona, la Bobal.

Noviembre. Cata maridaje de vinos Utiel-Requena en la Feria Gastrónoma de Valencia.

El **13 de noviembre**, a las 12h. En el stand de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural y el Centre de Turisme se realizó un showcooking de arroz al sarmiento maridado con una cata de vinos de Utiel-Requena.

Durante la feria, como no podía ser de otra manera, el sector enológico contó con un papel destacado. Gastrónoma dispuso de un espacio "Wine Experience" y en esta edición se le ha querido otorgar mayor protagonismo a las Denominaciones de Origen de nuestra comunidad, entre ellas, la DO Utiel-Requena, que colabora activamente en el evento.

Bodega Redonda: Museo del vino y sede del Consejo Regulador

Horario visitas:
De martes a sábado: de 10,30 a 14 horas.
Tardes y domingos (concertadas)
Visitas guiadas gratuitas con cata incluida.
En español e inglés.
*Previa reserva

La reserva de la visita se puede realizar
por teléfono: 962 174 152
mail: museodelvino@utielrequena.org
web: www.bodegaredonda.com
facebook: www.facebook.com/BodegaRedondaUR
Responsable: Esperanza Alonso

Sede del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, la Bodega Redonda es un edificio del siglo XIX de enorme belleza e historia. Parada obligatoria para los amantes del vino que quieran conocer la historia del vino de la DO Utiel-Requena. Desde visitas guiadas hasta catas comentadas de los vinos seleccionados.
Ubicada en Utiel, es un edificio circular construido de materiales nobles – piedra, madera y hierro- una antigua bodega que data de 1891 y que ha sido cuidadosamente rehabilitada.
Desde 2007 el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena realiza visitas guiadas gratuitas al edificio con la cata de un vino. En ellas el visitante además de conocer cómo funcionaba la bodega y las piezas ejemplares que contiene, conoce también la Denominación de Origen, sus variedades y sus vinos. Conoce el paisaje y el territorio, desde los municipios hasta los viñedos, pasando por los yacimientos arqueológicos.
Al finalizar la vista se realiza un Taller de Aromas y la cata comentada de un vino donde se explican las nociones básicas de cata. Desde cómo abrir correctamente una botella de vino hasta los tres pasos propios de la cata de vinos (fase visual, olfativa y gustativa)

Los objetivos de la Bodega Redonda son:

Promoción y protección del paisaje vitivinícola, de la cultura y del vino de la DOP Utiel-Requena.

Dar a conocer el territorio, su clima, tierra, economía...

Dar a conocer la historia del vino en la DOP Utiel – Requena, desde sus orígenes hasta la actualidad.

Consolidación de la marca, el territorio y los vinos Utiel-Requena.

Visitas 2018: 4528 (aumento 1%) Los meses con más visitas: abril, noviembre y agosto. 52% durante el fin de semana y 48% entre semana

Estos objetivos se consiguen a través de las visitas guiadas y las actividades que se realizan en su interior: catas, charlas, jornadas, cursos para aficionados del vino, presentaciones...
Durante el 2018 se han realizado varios eventos en la Bodega Redonda organizados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Tales como la Presentación de la Agenda del Vino 2018 y la **II Fiesta del Vino en Rama.**
Hemos tenido eventos organizados por terceros en colaboración con la Denominación de Origen Utiel-Requena. Entre ellos se encuentran las **I Jornadas de Juegos y Vino** junto con la Asociación de Juegos de Mesa de Utiel, donde los vinos de la Denominación de Origen maridaron a la perfección con diferentes juegos de mesa en los que el vino fue el gran protagonista. Otros eventos como la entrega de premios del XXIII Concurso de Aceites de Oliva Virgen y el XII Concurso de Aceites de Oliva ecológico, la campaña de concienciación y sensibilización "Mi Tierra" y el encuentro de la Comisión de Medio Ambiente de la Federación Española de Municipios y Provincias junto con la Mancomunidad del Interior Tierra del Vino. Y diferentes eventos como la Presentación del Club Atletismo, la Escaramuza de la Batalla del Tollo "El ingrediente secreto de la vida" o el Campeonato Provincial de Ajedrez tuvieron la Bodega Redonda como escenario.
Además, la Bodega Redonda está adherida a la Asociación **Ruta del Vino DO Utiel-Requena** y ha participado junto a ellos en varias reuniones de trabajo y en el III Foro de Enoturismo celebrado en abril. También está reconocido por el Compromiso de Calidad Turística **SICTED**, renovado en diciembre hasta 2020, adherido al compromiso de Hospitalidad Turística y al Código Ético de Turismo.

Garantía de calidad

04

El Consejo Regulador cuenta con un Servicio de Certificación, independiente del órgano de gestión y con competencias propias, acreditado ante ENAC, la Entidad Nacional de Certificación, para la certificación del cumplimiento por parte de las bodegas del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen desde el 21 de diciembre de 2012. Actualmente la acreditación para los alcances de vino con DO Utiel-Requena, Vinos de Pago y vinos con indicación de añada y/o variedad de uva de vinificación (vinos sin DO ni IGP de la Comunidad Valenciana)
La acreditación es un rasgo diferenciador en el mercado respecto a otros vinos, una garantía de integridad y competencia, y sinónimo de servicio reconocido internacionalmente, aumentando así las oportunidades comerciales.
El Consejo Regulador también dispone de un Panel de Cata propio encargado de certificar la aptitud organoléptica de los vinos de la Denominación de Origen en sus diferentes menciones. El panel funciona según establece la norma europea UNE-EN ISO/IEC 17025 y está auditado anualmente por ENAC.
En la actualidad cuenta con 20 catadores altamente cualificados, que realizan entrenamientos periódicos, y cuyo desempeño es evaluado de forma continua en cada sesión de cata.

Círculo de Enófilos de la DO Utiel-Requena

En febrero, el XXV Gran Capítulo del Círculo de Enófilos Utiel-Requena entregó el Premio a la Mejor Bodega del Año 2018 a Coviñas. Los vinos de Utiel-Requena fueron los protagonistas durante el transcurso del acto, que se celebró en la ciudad de Valencia y que congregó una treintena de Cofradías Enogastronómicas llegadas de distintas Comunidades Autónomas, así como de Italia, Portugal, Bélgica y Francia que se caracterizan por ser verdaderos prescriptores de la enogastronomía. El evento tuvo lugar en el Centre Valencià de Cultura Mediterrània – La Beneficencia, un edificio emblemático del siglo XIX, que pertenece a la Diputación Provincial de Valencia.
Además, en el Congreso de CEUCO de cofradías Enogastronómicas de Europa, que se celebró los días 19-21 de octubre en Atenas, se entregó á el premio **AURUM Europa-Excellence-Enogastronomic "BEST EUROPEAN WINERY 2018" a la Bodega perteneciente a nuestra DOP, Vicente Gandía,** reconociendo el trabajo en la publicidad que hace de la DOP Utiel-Requena. El acto aglutinó a más de 500 personas en el célebre edificio Zappeion de Atenas, con las respectivas Instituciones y medios de comunicación.

Visita prensa

Con el objetivo de dar visibilidad a la Denominación de Origen Utiel-Requena en los medios y redes sociales, el Consejo Regulador organizó para la época de las vendimias una visita para 12 periodistas de vino de alcance la Comunidad Valenciana.
Para ello se les preparó un programa donde visitaron las Pilillas en Los Duques (Requena) y las bodegas subterráneas de Utiel, vendimiaron y tuvieron una cata de Bobales singulares.

Asvasu

El 4 de septiembre, la Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU), con un panel de cata integrado por diversos profesionales seleccionados para la ocasión, cató a ciegas varios vinos de la Denomi nación de Origen Utiel-Requena en las instalaciones del Consejo Regulador.
El objetivo de este evento fue homenajear a los mejores puntuados con los premios "Distinguidos Utiel-Requena 2018" que fueron otorgados durante Gastrónoma en noviembre en Feria Valencia.

Guía Peñín

Los catadores de la prestigiosa Guía Peñín vinieron a catar cerca de un centenar de muestras a la sede del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena donde comprobaron cómo la calidad de nuestros vinos mejora cada año.

Cosecha 2018

05

La campaña comenzó con un otoño seco, seguido de un invierno y una primavera de pluviometría suficiente que permitió una buena brotación. La cosecha está claramente marcada por un verano atípico en cuanto a las lluvias, más abundantes de lo normal, pocos días de sol y temperaturas por debajo de un verano habitual, esto produjo un retraso en la maduración de la uva de unos 15 días aproximadamente, por lo que las vendimias se generalizaron en la DO la tercera semana de septiembre y afortunadamente durante este periodo predominaron días soleados y secos que permitieron que la uva finalmente madurara y se recolectara en óptimas condiciones organolépticas.

Precipitación total anual:

417 l/m2

Calificación Añada 2018:

Muy buena

Producción uvas totales:

222.552.228 kg

HLS calificados cosecha 2018
(liquidación 30/04/2019)

VARIEDADES TINTAS	BLANCO	ROSADO	TINTO	TOTALES
BOBAL	35,00	67.563,67	241.784,27	309.382,94
TEMPRANILLO	0,00	730,55	96.343,25	97.073,80
GARNACHA TINTA	8,00	71,00	3.807,52	3.886,52
CABERNET SAUVIGNON	0,00	0,00	13.308,54	13.308,54
MERLOT	0,00	0,00	7.437,83	7.437,83
SYRAH	0,00	0,00	4.404,70	4.404,70
PINOT NOIR	45,00	25,65	522,61	593,26
CABERNET FRANC	0,00	0,00	1.963,27	1.963,27
PETIT VERDOT	0,00	0,00	158,00	158,00
GARNACHA TINTORERA	0,00	0,00	3.422,22	3.422,22
VARIEDADES BLANCAS	BLANCO	ROSADO	TINTO	TOTALES
MACABEO	30.181,87	0,00	0,00	30.181,87
TARDANA	7.305,68	0,00	0,00	7.305,68
CHARDONNAY	3.916,64	0,00	0,00	3.916,64
MERSEGUERA	64,22	0,00	0,00	64,22
SAUVIGNON BLANC	2.962,05	0,00	0,00	2.962,05
VERDEJO	250,00	0,00	0,00	250,00
MOSCATEL G.MENUDO	12,00	0,00	0,00	12,00
	44.780,46	68.390,87	373.152,21	486.323,54

La DO Utiel-Requena en cifras. 2018

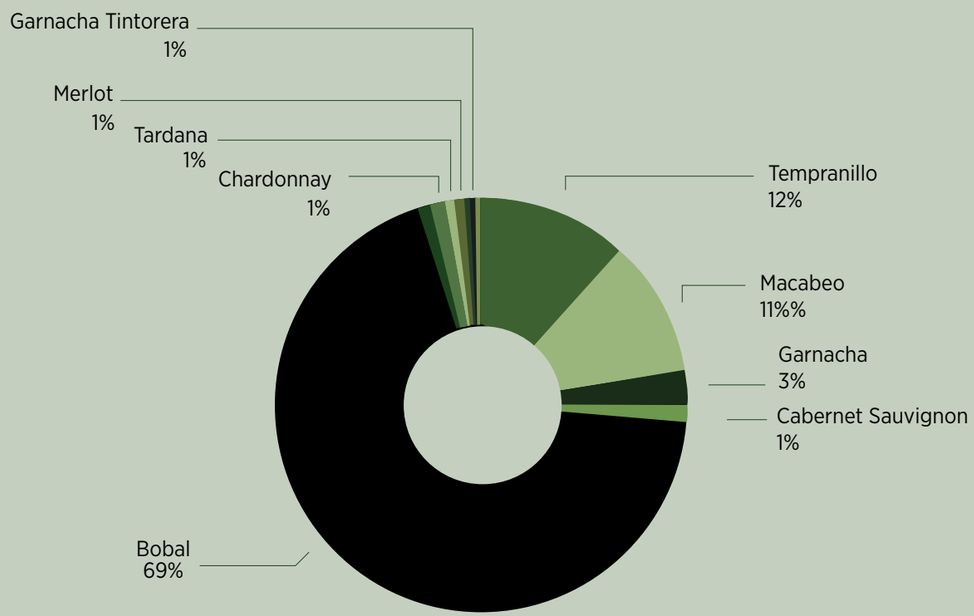
06

Cifras de nuestras variedades. Histórico 30 años

EVOLUCION VARIEDADES (Has.)

AÑO	BOBAL	TEMPRANILLO	GARNACHA	CABER. SAUVIG	G. TINTORERA	MERLOT	SYRAH	MACABEO		PLANTA NOVA	MERSEGUERA	CHARDONNAY	SAUVIG. BLANC	PINOT-NOIR	Otras	TOTALES
1987	33.446	574	221	1		0	-	79		837	70	0	-	-	-	35.228
1988	34.269	661	258	2		0	-	264		877	90	0	-	-	-	36.421
1989	34.724	798	348	5		0	-	562		862	109	1	-	-	-	37.409
1990	36.352	1.108	415	7		1	-	803		866	149	2	-	-	-	39.703
1991	37.586	1.271	435	7		1	-	911		869	154	2	-	-	-	41.236
1992	37.121	1.747	455	7		1	-	1.324		851	162	2	-	-	-	41.670
1993	36.916	2.084	522	7		1	-	1.418		822	163	2	-	-	-	41.935
1994	36.055	2.367	530	12		1	-	1.480		807	155	3	-	-	-	41.410
1995	34.065	2.266	482	12		1	-	1.492		727	149	3	-	-	-	39.197
1996	33.468	2.509	478	23		10	-	1.436		709	133	10	-	-	-	38.776
1997	33.417	2.517	477	26		15	-	1.421		710	133	14	-	-	-	38.730
1998	33.295	2.675	501	39		15	-	1.411		740	131	14	-	-	-	38.821
1999	32.113	3.699	451	99		39	-	1.577		734	56	18	-	-	-	38.786
2000	31.727	4.175	553	128		68	-	1.576		708	55	32	-	-	-	39.022
2001	31.632	4.487	592	164		102	-	1.575		689	56	32	-	-	-	39.329
2002	31.880	4.828	635	285		142	-	1.558		650	55	31	-	-	-	40.064
2003	32.024	5.122	651	318		213	41	1.587		600	48	45	1	-	-	40.650
2004	32.215	5.227	671	342		268	46	1.594		565	46	47	9	-	-	41.030
2005	32.344	5.316	676	368		309	51	1.610		544	46	47	12	-	-	41.323
2006	32.181	5.321	694	390		336	51	1.632		531	42	57	17	-	-	41.252
2007	31.792	5.249	718	411		350	51	1.718		510	40	65	38	-	-	40.942
2008	31.265	5.205	719	431		373	60	1.845		507	40	117	41	3	-	40.606
2009	30.666	5.143	713	425		361	60	1.866		500	36	137	49	8	-	39.964
2010	27.696	4.859	664	431		391	63	1.809		468	33	154	53	11	-	36.633
2011	26.528	4.765	676	450		394	63	1.843		444	32	166	60	11	-	35.432
2012	25.778	4.634	666	450		363	84	1.932		413	31	181	59	28	19	34.638
2013	25.369	4.570	662	439		350	93	2.098		403	21	181	74	31	44	34.335
2014	25.142	4.438	679	447		316	117	2.213		396	18	212	67	36	58	34.139
2015	24.444	4.298	720	451	122	282	139	2.402		389	18	233	72	39	107	33.716
2016	23.710	4.194	727	455	114	280	137	2.591		358	18	262	76	73	99	33.096
2017	23.144	4.048	788	437	175	272	148	2.891		341	18	302	79	74	100	32.818
2018	22.402	3.826	887	418	236	252	137	3.449		326	27	350	79	76	95	32.560

Variedades 2018



HECTÁREAS	AÑO 2018
Bobal	22.402
Tempranillo	3.826
Macabeo	3.449
Garnacha	887
Cabernet Sauvignon	418
Chardonnay	350
Planta Nova	326
Merlot	252
Garnacha Tintorera	236
Syrah	137
Sauvignon Blanc	79
Pinot-Noir	76
Merseguera	27
Otras (Varias)	95
TOTAL Hectáreas en producción	**32.560**

Viñedo Bobal

El 48% del viñedo Bobal tiene más de 40 años (10.551 has.)

22.004 Has. inscritas de Bobal

% respecto al total de hectáreas en producción: 68%

El 48% del viñedo Bobal tiene más de 40 años (10.551 has.)

Hectáreas de bobal inscritas en la DO a junio 2019 de más de 40 años

AÑO DE PLANTACION	EDAD DEL VIÑEDO	HECTÁREAS INSCRITAS
Entre 1975 y 1951	De 44 a 68 años	7.341
Entre 1950 y 1926	De 69 a 93 años	2.933
Entre 1925 y 1900	De 94 a 119 años	277
TOTAL HAS. DE BOBAL	de más de 40 años	10.551
TOTAL HAS. DE BOBAL INSCRITAS		22.004

El 48% del viñedo Bobal tiene más de 40 años

Datos generales y comercialización 2018

Has inscritas totales:

34.190

Has inscritas en producción:

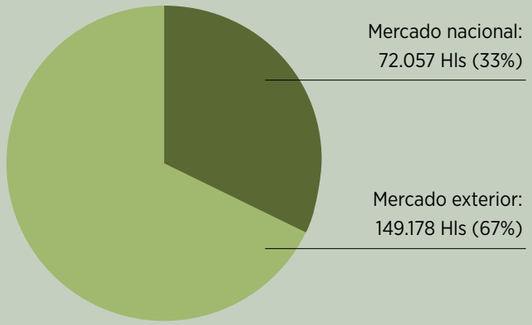
32.560

Nº viticultores:

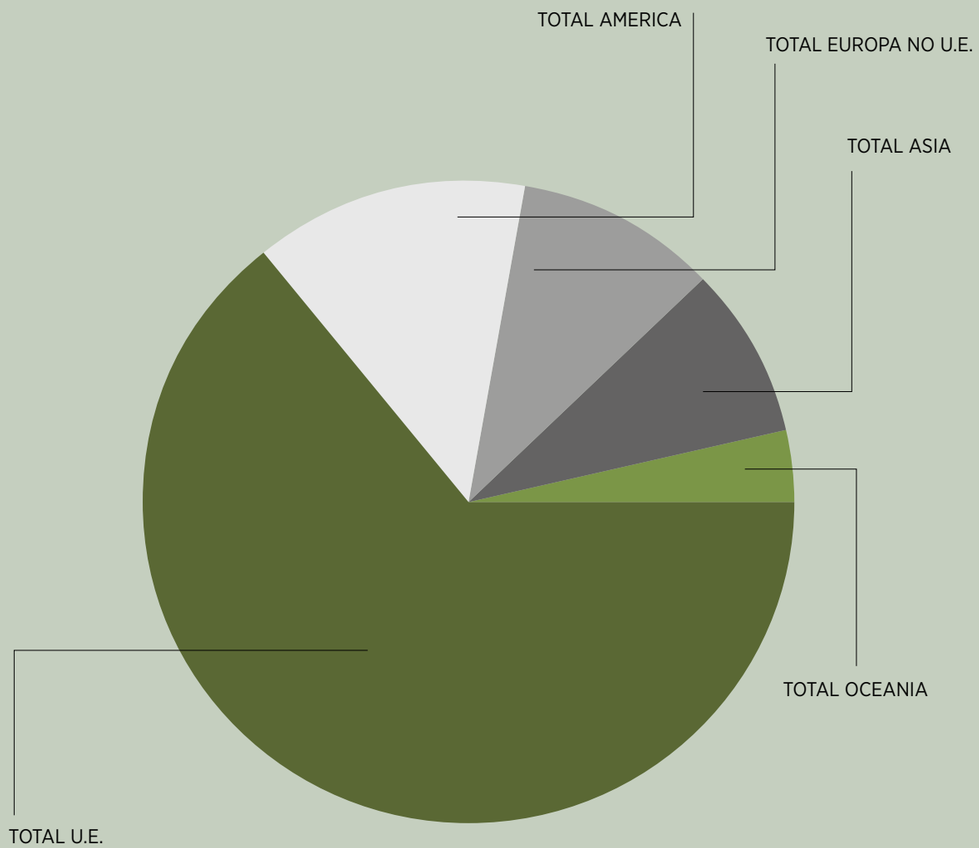
5.107

Unidades contraetiquetas emitidas en 2018 para el total de envasados:

29.739.342



Datos Comercialización 2018

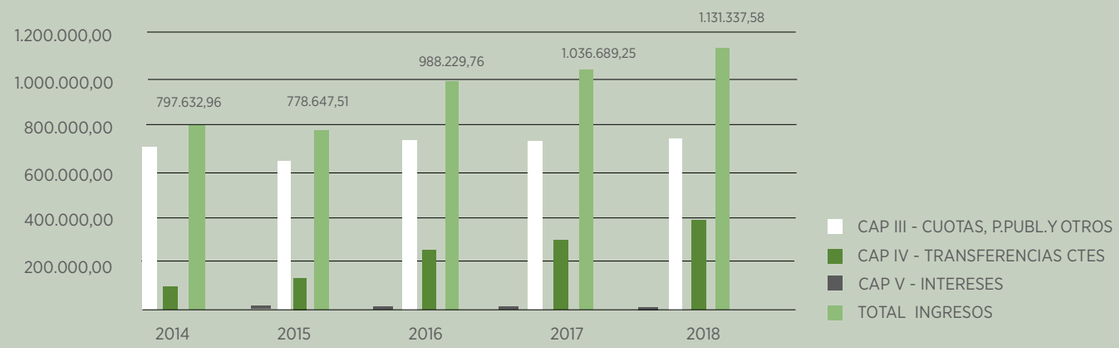


	BLANCO	ROSADO	TINTO	TOTAL PAÍS
Alemania	207,72	537,80	7.684,55	**8.430,07**
Austria	-	-	1.196,65	**1.196,65**
Bélgica	395,80	988,61	1.536,22	**2.920,63**
Bulgaria	2,70	2,70	0,86	**6,26**
Chipre	-	-	0,49	**0,49**
Dinamarca	582,75	354,30	863,96	**1.801,01**
Eslovenia	-	-	72,00	**72,00**
Estonia	42,00	19,80	16,38	**78,18**
Finlandia	113,58	36,69	1.166,42	**1.316,69**
Francia	18,83	14,64	6.426,68	**6.460,15**
Holanda	1.744,16	2.495,33	6.223,19	**10.462,68**
Hungría	9,55	3,79	26,83	**40,17**
Irlanda	1.561,49	365,44	3.321,23	**5.248,16**
Italia	2,28	0,09	21,11	**23,48**
Letonia	285,08	41,21	473,95	**800,24**
Lituania	166,29	-	451,97	**618,26**
Luxemburgo	-	4,32	7,30	**11,62**
Polonia	2.389,15	9,43	2.440,28	**4.838,86**
Reino Unido	1.171,87	10.897,19	36.069,95	**48.139,01**
República Checa	5,10	38,70	172,99	**216,79**
Rumania	-	-	10,13	**10,13**
Suecia	1.275,97	250,62	1.674,39	**3.200,98**
TOTAL U.E.	9.974,32	16.060,66	69.857,53	**95.892,51**
Noruega	5,38	20,48	4.517,80	**4.543,66**
Suiza	58,76	203,15	1.988,92	**2.250,83**
Rusia	1.371,36	263,92	3.178,66	**4.813,94**
Resto Europa No U.E.	87,25	31,78	776,01	**895,04**
TOTAL EUROPA NO U.E.	1.522,75	519,33	10.461,39	**12.503,47**
Brasil	319,28	362,26	6.696,78	**7.378,32**
Canadá	766,31	25,70	4.130,55	**4.922,56**
Colombia	31,24	11,98	68,87	**112,09**
EE.UU.	475,38	1.001,49	4.336,72	**5.813,59**
México	6,53	122,58	1.026,51	**1.155,62**
Resto América	39,24	28,08	339,02	**406,34**
TOTAL AMERICA	1.637,98	1.552,09	16.598,45	**19.788,52**
China	153,37	14,04	10.955,14	**11.122,55**
Japón	196,99	95,45	1.572,90	**1.865,34**
Resto Asia	37,66	5,02	823,13	**865,81**
TOTAL ASIA	388,02	114,51	13.351,17	**13.853,70**
Australia	114,30	-	6.625,07	**6.739,37**
Resto Oceanía	-	-	186,57	**186,57**
TOTAL OCEANIA	114,30	-	6.811,64	**6.925,94**
OTROS	3,42	3,42	207,14	**213,98**
TOTAL NO U.E.	3.666,47	2.189,35	47.429,79	**53.285,61**
TOTAL GENERAL	**13.640,79**	**18.250,01**	**117.287,32**	**149.178,12**

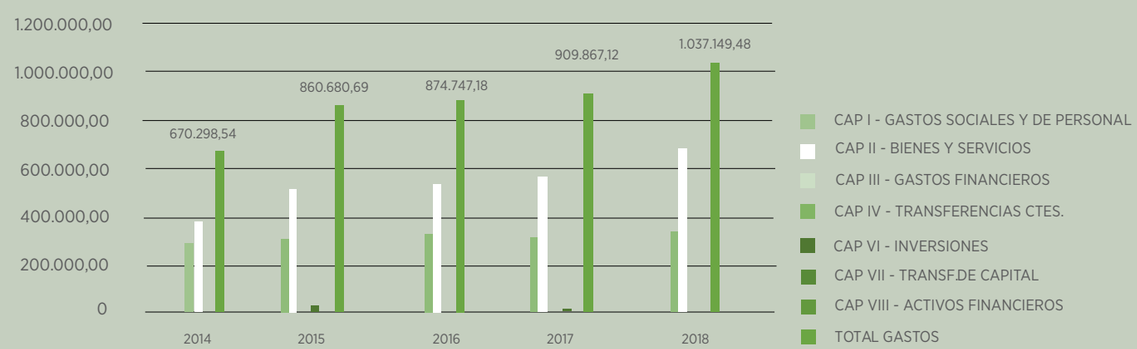
OBSERVACIONES: En los datos del año 2018 se ha realizado un reajuste del volumen exportado a Francia debido a su reexportación desde aquí a otros países de destino.

Histórico de presupuestos (2014 - 2018) por capítulos

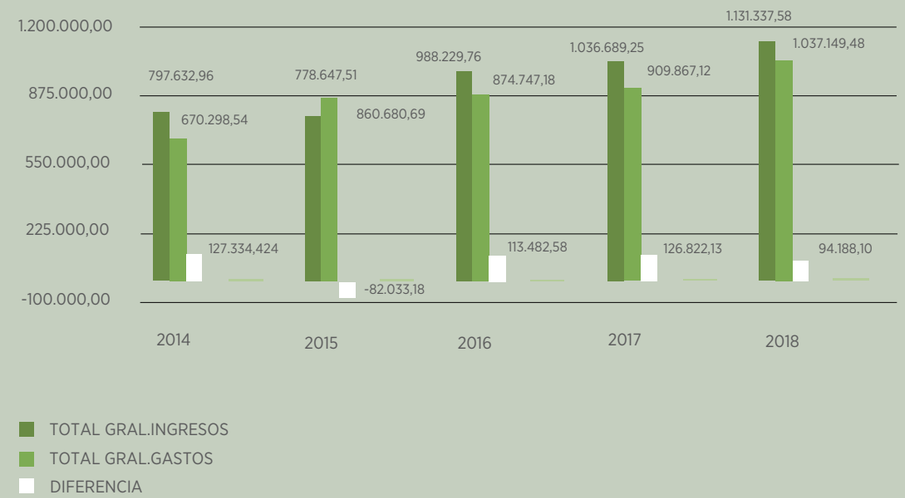
INGRESOS										
	2014		2015		2016		2017		2018	
CAP III - CUOTAS, P.PUBL.Y OTROS	706.375,82	89 %	643.167,29	83 %	727.397,55	74 %	730.788,37	70 %	740.445,76	65 %
CAP IV - TRANSFERENCIAS CTES	90.172,07	11 %	133.959,44	17 %	258.893,63	26 %	303.390,08	29 %	388.080,26	34 %
CAP V - INTERESES	1.085,07	0 %	1.520,78	0 %	1.938,58	0 %	2.510,80	0 %	2.811,56	0 %
TOTAL INGRESOS	**797.632,96**	**100 %**	**778.647,51**	**100 %**	**988.229,76**	**100 %**	**1.036.689,25**	**100 %**	**1.131.337,58**	**100 %**



GASTOS										
	2014		2015		2016		2017		2018	
CAP I - GASTOS SOCIALES Y DE PERSON.	288.043,85	43 %	302.135,36	35 %	332.107,66	38 %	316.504,34	35 %	334.885,09	32 %
CAP II - BIENES Y SERVICIOS	380.235,64	57 %	515.247,01	60 %	530.107,56	61 %	564.623,99	62 %	684.439,86	66 %
CAP III - GASTOS FINANCIEROS	182,16	0 %	555,89	0,1 %	494,83	0,1 %	629,10	0,1 %	624,76	0,1 %
CAP IV - TRANSFERENCIAS CTES.	-	0,0 %	10.327,04	1,2 %	10.000,00	1,1 %	11.247,00	1,2 %	11.517,85	1,1 %
CAP VI - INVERSIONES	1.836,89	0,3 %	32.415,39	3,8 %	2.037,13	0,2 %	16.862,69	1,9 %	5.681,92	0,5 %
CAP VII - TRANSF.DE CAPITAL	-	0,0 %	-	0,0 %	-	0,0 %	-	0,0 %	-	0,0 %
CAP VIII - ACTIVOS FINANCIEROS	-	0,0 %	-	0,0 %	-	0,0 %	-	0,0 %	-	0,0 %
TOTAL GASTOS	**670.298,54**	**100 %**	**860.680,69**	**100 %**	**874.747,18**	**100 %**	**909.867,12**	**100 %**	**1.037.149,48**	**100 %**



	2014		2015		2016		2017		2018	
TOTAL GRAL. INGRESOS	797.632,96	100 %	778.647,51	100 %	988.229,76	100 %	1.036.689,25	100 %	1.131.337,58	100 %
TOTAL GRAL.GASTOS	670.298,54	100 %	860.680,69	100 %	874.747,18	100 %	909.867,12	100 %	1.037.149,48	100 %
DIFERENCIA									**94.188,10**	



Listado de bodegas

Anexo Certificadas embotelladoras
(actualización: 01/06/2019)

COOPERATIVA DEL CAMPO DE CAMPORROBLES, COOP. V.
Dirección: Teatro Viejo, 10. 46330 Camporrobles (Valencia)
Teléfono: 962 180 021
Email: coop-camporrobles@resone.es

AGRÍCOLA PURÍSIMA CONCEPCIÓN COOP.V.
Dirección: Carretera Almansa, 54. 46355 Los Pedrones (Requena-Valencia)
Teléfono: 962 336 032
Email: cooperativapedrones@hotmail.com

BODEGAS CARLOS CÁRCEL S.L.
Dirección: Bodegas, 5. 46391 Rebollar (Requena-Valencia)
Teléfono: 962 303 608 - 616 049 117
Email: bodegascarloscarcel@gmail.com

VINÍCOLA REQUENENSE, COOP. V. (LA VINÍCOLA), (VIÑAS DEL PRADO), (BODEGAS 1935), (BODEGA NOBLE), (LAS COVATILLAS).
Dirección: Avenida Rafael Duyos, 6-8. 46340 Requena (Valencia)
Teléfono: 962 300 350 - 962 301 087
Email: covinense@telefonica.net

COVIÑAS, COOP. V. (B.C.S.C.V)
Dirección: Avenida Rafael Duyos, s/n. 46340 Requena (Valencia)
Teléfono: 962 300 680
Email: covinas@covinas.com
Web: www.covinas.com

JOSÉ MARÍA SANCHÍS CAÑAMARES (BODEGA FINCA LA PICARAZA)
Dirección: Finca la Picaraza, s/n. 46313 Las Casas (Utiel-Valencia)
Teléfono: 963 654 040

VIRGEN DE LORETO, COOP. V. (BODEGAS COVILOR)
Dirección: Antonio Bartual, 21. 46313. Las Cuevas (Utiel-Valencia)
Teléfono: 962 182 053
Email: oficina@bodegascovilor.com
Web: www.bodegascovilor.com

AGRÍCOLA DE UTIEL COOP. V. (BODEGAS UTIELANAS)
Dirección: Actor Rambal, 31. 46300 Utiel (Valencia)
Teléfono: 962 171 157
Email: administracion@bodegasutielanas.com
Web: www.bodegasutielanas.com

VITIVINÍCOLA LA PROTECTORA COOP. V. (BODEGA SINARCAS)
Dirección: La Protectora, 40. 46320 Sinarcas (Valencia)
Teléfono: 962 315 434
Email: administracion@bodegasinarcas.es
Web: www.bodegasinarcas.es

BODEGAS PEDRO MORENO 1.940, S.L.
Dirección: Bodegas s/n. 46311 Jaraguas (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 962 185 208
Email: comercial@bodegaspedromoreno1940.es
Web: www.bodegaspedromoreno1940.es

BODEGAS MURVIEDRO, S.A. (CLÁSICOS DEL MEDITERRÁNEO); (CAVAMUR); (BODEGAS GRAN CASTILLO); (VINAROLA); (BSSA); (FINCA CASA LO ALTO).
Dirección: Ampliación Polígono El Romeral, s/n. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 329 003
Email: murviedro@murviedro.es
Web: www.murviedro.es

VICENTE GANDÍA PLÁ, S.A.
Dirección: Carretera Cheste-Godelleta, s/n. 46370 Chiva (Valencia).
Teléfono: 962 524 242
Email: info@vicentegandia.com
Web: www.vicentegandia.com

CHERUBINO VALSANGIACOMO, S.A. (VALSAN 1831 FAMILY WINEMAKERS); (VITICULTORES SAN JUAN BAUTISTA).
Dirección: Carretera Cheste a Godelleta, Km 1. 46370 Chiva (Valencia).
Teléfono: 96 251 08 61 - 96 251 04 51
Email: cherubino@cherubino.es
Web: www.valsan1831.com | www.bobaldesanjuan.com

TORRE ORIA, S.L.
Dirección: Carretera Pontón-Utiel, Km 3. 46390. Derramador (Requena-Valencia)
Teléfono: 962 320 289
Email: info@torreoria.es
Web: www.torreoria.es

LATORRE AGROVINÍCOLA, S.A.
Dirección: Carretera Requena, 2. 46310 Venta del Moro (Valencia).
Teléfono: 962 185 028 – 618 965 064.
Email: vinos@latorreagrovinicola.com
Web: www.latorreagrovinicola.com

COMPAÑÍA VINÍCOLA DEL CAMPO DE REQUENA, S.L. (C.V.C.R.E., S.L.).
Dirección: Finca La Cabezuela. Carretera Nacional III, km. 266. 46300. Utiel (Valencia).
Teléfono: 962 171 141 - 630 967 660
Email: estenas@veradeestenas.es
Web: www.veradeestenas.es

DISCOSTA NORTE, S.L. (BODEGAS CASTILLO SAN DAMIÁN).
Dirección: Dompiñor, s/n. 27700 Ribadeo (Lugo).
Teléfono: 982 128 900.
Email: discosta@hotmail.com

RESERVAS Y CRIANZAS REQUENENSES, S.L.
Dirección: Santa Ana, 18. 46390 San Antonio (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 656
Email: recrire@recrire.com

BODEGA ARANLEÓN, S.L.
Dirección: Carretera Caudete, 3. 46310 Los Marcos (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 963 631 640
Email: vinos@aranleon.com
Web: www.aranleon.com

BODEGAS IRANZO, S.L. (IRANZO FIELDS, S.L.).
Dirección: Carretera Madrid, 60. 46315 Caudete de Las Fuentes (Valencia).
Teléfono: 962 302 680.
Email: comercial@bodegasiranzo.com
Web: www.bodegasiranzo.com

BODEGAS PROEXA, S.L.
Dirección: Carretera Caudete, 1. 46310. Los Marcos (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 963 890 877
Email: bproexa@gmail.com

HACIENDA Y VIÑEDOS MARQUES DEL ATRIO, S.L. (FAUSTINO RIVERO ULECIA), (BODEGAS FAUSTINO RIVERO ULECIA), (VIÑA GUARDA), (VALTIER), (H.V.M.A., S.L.).
Dirección: Avenida Rafael Duyos, 6-8. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 304 245
Email: enotec@telefonica.net

BODEGA Y VINOS PASIEGO, S.L. (BODEGAS PASIEGO).
Dirección: Avenida Virgen de Tejeda, 28. 46320 Sinarcas (Valencia)
Teléfono: 609 076 575 - Fax. 962 306 175.
Email: bodega@bodegaspasiego.com
Web: www.bodegaspasiego.com

BODEGAS REBOLLAR ERNESTO CARCEL, S.L.
Dirección: Pago de Santana, s/n. 46391 Rebollar (Requena-Valencia).
Teléfono: 607 436 362.
Email: bodegasrebollar@carceldecorpa.es
Web: www.carceldecorpa.es

BODEGAS PALMERA, S.L.
Dirección: Partida Palomera, 345. 46300 Utiel (Valencia).
Teléfono: 626 706 394
Email: klauslauerbach@hotmail.com

S.A.T. Nº 60 VIÑA ARDAL (BODEGAS FINCA ARDAL)
Dirección: Carretera Nacional 322, km 452. 46357 El Pontón, (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 302 835
Email: bodega@fincaardal.com
Web: www.fincaardal.com

BODEGAS NODUS, S.L.U.
Dirección: Finca El Renegado, s/n. 46315 Caudete de Las Fuentes (Valencia).
Teléfono: 962 174 029
Email: contabilidad@bodegasdeutiel.com
Web: www.bodegasnodus.es

FINCA SAN BLAS, S.L.
Dirección: (Bodega) Partida de San Blas, s/n (Camino Del Duende). 46340 Requena (Valencia).
(Oficinas) Sta Rosa, 3C. 46021 Valencia.
Teléfono: 963 375 617.
Email: bodega@fincasanblas.com
Web: www.fincasanblas.com

ECOVITIS, S.L. (BODEGA SIERRA NORTE); (B.S.N.)
Dirección: Polígono Industrial El Romeral, Calle Del Transporte, parcela C2. 46340 Requena (Valencia)
Teléfono: 962 323 099
Email: info@bodegasierranorte.com
Web: www.bodegasierranorte.com

BODEGAS VEGALFARO, S.L.U. (ANDRÉS VALIENTE E HIJOS, S.L.)
Dirección: Carretera Pontón-Utiel, Km 3, (Polígono 48, Parcela 81). 46340. Requena (Valencia).
Teléfono: 962 320 680
Email: rodolfo@vegalfaro.com
Web: www.vegalfaro.com

BODEGAS VEREDA REAL, S.L.
Dirección: Vereda Real, 8. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 303 656
Email: bodegas@bodegasveredareal.com
Web: www.bodegasveredareal.com

S.A.T. 7.237 FINCA CABALLERO (BODEGAS EMILIO CLEMENTE).
Dirección: (Bodega) Camino San Blas, s/n. 46340 Requena (Valencia). (Oficinas) Málaga, 7 Bajo, 46009. Valencia.
Teléfono: Bodega 962 323 391. Oficinas 963 173 584.
Email: bodega@eclemente.es
Web: www.eclemente.es

DOMINIO DE LA VEGA, S.L.
Dirección: Carretera Madrid-Valencia, Km. 270. 46390 San Antonio (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 570
Email: dv@dominiodelavega.com
Web: www.dominiodelavega.com

BODEGAS HISPANO-SUIZAS, S.L.
Dirección: Carretera Nacional 322, Km. 452. 46357 El Pontón (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 138 318
Email: info@bodegashispanosuizas.com
Web: www.bodegashispanosuizas.com

PAGO DE THARSYS, S.L.
Dirección: Paraje Fuencaliente, s/n, Carretera Nacional III, km 274. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 303 354
Email: pagodetharsys@pagodetharsys.com
Web: www.pagodetharsys.com

CHOZAS CARRASCAL, S.L.
Dirección: Finca Carrascal (Vereda de San Antonio). 46390 San Antonio (Requena-Valencia).
Teléfono: 963 410 395
Email: chozas@chozascarrascal.es
Web: www.chozascarrascal.es

VINÍCOLA DEL OESTE, S.A.
Dirección: Carretera N-III, Km. 271. 46390 San Antonio (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 002
Email: info@castaro.com
Web: www.castaro.com

ECYS, S.L. (VIÑEDOS LA MADROÑERA, S.L.)
Dirección: (Bodega) Carretera Nacional 322, km 430. 46354 Los Isidros (Requena-Valencia). (Oficinas) Traginers, 9. 46014 Valencia.
Teléfono: Tel. 963 992 400.
Email: pguzman@grupoguzman.com

JOSÉ VICENTE PARDO SAEZ (BODEGAS JOSÉ V. PARDO).
Dirección: Avenida de Albacete, 32. 46354 Los Isidros (Requena-Valencia).
Teléfono: 606 937 601
Email: bodegasjosepardo@gmail.com

BODEGAS LADRÓN DE LUNAS, S.L.
Dirección: Colón, 12. 46357 La Portera (Requena-Valencia).
Teléfono: 660 958 980
Email: administracion@ladrondelunas.es
Web: www.ladrondelunas.com

JOSÉ LUIS TORRES CARPIO (BODEGA Y VIÑEDOS CARRÉS).
Dirección: Francho, 1. 46352 Casas de Eufemia (Requena-Valencia).
Teléfono: 675 515 729
Email: contacto@bodegacarres.com
Web: www.bodegacarres.com

CERRO GALLINA, S.L.
Dirección: Travesía de la Industria, 5. 46352. Campo Arcís (Requena-Valencia).
Teléfono: 676 897 251
Email: info@cerrogallina.com
Web: www.cerrogallina.com

BODEGAS MITOS, S.A.
Dirección: Carretera CV-450, km 3. 46357 El Azagador (Requena-Valencia).
Teléfono: 96 230 07 03
Email: admin@bodegasmitos.com
Web: bodegasmitos.com

VOB & T. INTERNATIONAL AB. SUCURSAL ESPAÑA (SEBIRAN).
Dirección: Perez Galdós, 1. 46352 Campo Arcís (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 303 321
Email: info@sebiran.es
Web: www.sebiran.es

NOEMI WINES, S.L.
Dirección: Rambla, 47. 46314 Fuenterrobles (Valencia).
Teléfono: 672 149 357
Email: administracion@noemiwines.com
Web: www.noemiwines.com

VINOS Y SABORES ECOLÓGICOS, C.B.
Dirección: La Iglesia, 6. 46357 La Portera (Requena-Valencia).
Teléfono: 686 428 020.
Email: mangeles.novella@gmail.com
Web: www.vinosysaboresecologicos.com

BVC BODEGAS, S.L.
Dirección: Avenida Rafael Duyos, 16-B. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 300 680
Email: covinas@covinas.com
Web: www.covinas.com

MIGUEL JESÚS MARQUEZ SAHUQUILLO.
Dirección: Calle Cooperativa, 4. 46310 Los Marcos (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 962 178 056
Email: dagon@dagon.es
Web: www.dagon.es

LA ENCARNACIÓN DE NUESTRA SEÑORA, COOP.V. (BODEGAS CAVENS).
Dirección: Carretera, s/n. 46352 Los Duques (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 334 107//962 300 680

BODEGAS Y VIÑEDOS PIGAR, S.L.
Dirección: Comercio, 10. 46352 Campo Arcís (Requena-Valencia)
Teléfono: 620039244
Email: bodegaspigar@gmail.com

NEW CAT, S.A. (BODEGAS VIBE)
Dirección: Calle Los Olmos, 1 46357 El Azagador (Requena-Valencia)
Teléfono: 653 96 41 58
Email: juantorroja@yahoo.es
Web: www.bodegasvibe.com

S.A.T. MONTESANCO 517 C.V.
Dirección: Casa la Viña-Carretera Utiel a Sisternas. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 646 750 439
Email: jlortega@gruposanco.com

BENOÎT ANTOINE JEAN POL DUSSART (BODEGA DUSSART PEDRÓN)
Dirección: Casa la Viña-Carretera Utiel a Sisternas. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 646 750 439
Email: jlortega@gruposanco.com

BODEGAS JIMENEZ-VILA HNOS., S.L.
Dirección: Polígono Industrial El Romeral, Calle de la Construcción, 7. Parcela H-19. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 961 640 421.
Email: marisag@suvima.com

JOSE MARÍA LEÓN FELIU (BODEGA LAS MERCEDES DEL CABRIEL).
Dirección: Finca Casa Zapata. Polígono 2, Parcela 208 de 46317 Villargordo del Cabriel (Valencia).
Teléfono: 659 954 310
Email: jose.leon@bodegalasmercedes.comEmail: marisag@suvima.com

BODEGAS VALDELOMAR, S.L.U.
Dirección: Polígono Industrial El Romeral-Calle Construcción, 39. 46340 Requena (Valencia)
Teléfono: 693 299 449
Email: info@bodegasvaldelomar.es
Web: www.bodegasvaldelomar.com

BODEGA CASAS DE MOYA, S.L.U..
Dirección: Polígono Nuevo Tollo, Parcela 202. 46300 Utiel (Valencia)
Teléfono: 665 330 991
Email: info@demoya.es
Web: www.demoya.es

Bodegas autorizadas. No embotelladoras

(actualización: 01/06/2019)

BODEGAS MURVIEDRO, S.A.-CASA LO ALTO
Dirección: Finca Casa Lo Alto. Carretera Caudete a Los Isidros, s/n. 46310 Venta del Moro (Valencia).
Teléfono: 962 329 003
Email: murviedro@murviedro.es
Web: www.murviedro.es

NUESTRA SEÑORA DE LAS VIÑAS, COOP. V.
Dirección: Carretera Madrid-Valencia, s/n. 46315 Caudete de las Fuentes (Valencia).
Teléfono: 962 319 023
Email: coopcau@coopcaudete.e.telefonica.net

S.A.T. 403 C.V. DAGÓN.
Dirección: Camino Pedriches a Caudete, km 1. 46310 Venta del Moro (Valencia).
Teléfono: 962 178 056
Email: dagon@dagon.es
Web: www.dagon.es

VICENTE GANDÍA PLÁ, S.A. – HOYA DE CADENAS.
Dirección: Finca Hoya de Cadenas, Carretera Fuenterrobles, s/n. 46313 Las Cuevas (Utiel-Valencia).
Teléfono: 962 524 242
Email: hoyadecadenas@vicentegandia.com
Web: www.hoyadecadenas.com

AGRÍCOLA ALBOSA COOP. V.
Dirección: Avenida Albacete, s/n. 46354 Los Isidros (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 335 225
Email: albosa@terra.es

AGRÍCOLA NIÑO JESÚS COOP. V.
Dirección: Calle Rambla, 20. 46390 Barrio Arroyo (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 093
Email: coopbarrioarroyo@hotmail.es

VITICULTORES DE LA VEGA, COOP.V.
Dirección: Calle Vereda, s/n. 46390 Roma (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 107
Email: viticultoresdelavega@gmail.com

AGRÍCOLA LA UNIÓN, COOP. V.
Dirección: Calle Mayor, 39. 46357 La Portera (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 345 006
Email: cooplaunion@telefonica.net

COOPERATIVA DEL CAMPO SAN ISIDRO LABRADOR, COOP. V.
Dirección: Paraje La Cejilla, s/n. 46352. Campo Arcís (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 300 914
Email: campoarcis@telefonica.net

VINÍCOLA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO, COOP. V.
Dirección: Calle Las Viñas, s/n. 46391 Rebollar (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 300 983.
Email: bodegarebollar@hotmail.com

VITICULTORES SAN JUAN BAUTISTA, COOP. V.
Dirección: Calle Vereda, 23. 46390 San Juan (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 043

COOPERATIVA DE VITICULTORES EL PROGRESO, COOP. V.
Dirección: San Jaime, 109. 46390 San Antonio (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 027.
Email: elprogresocoop@terra.es
Web: www.cooperativaelprogreso.com

COOPERATIVA VALENCIANA DE VITICULTORES, LTDA.
Dirección: (Bodega) Polígono Industrial El Romeral, Parcela I-1. 46340 Requena (Valencia). (Oficinas) Calle Albacete, 14. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 301 070
Email: requecoop@hotmai

SAN ROQUE, COOP. V.
Dirección: Bodegas, 43. 46317 Villargordo del Cabriel (Valencia).
Teléfono: 962 186 026.
Email: coopvsanroque@gmail.com

SAN ISIDRO LABRADOR DE LOS MARCOS, COOP. V.
Dirección: Carretera Caudete, s/n. 46310 Los Marcos (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 962 178 068

AGRÍCOLA VIRGEN DEL CARMEN, COOP. V.
Dirección: Plaza Orencio Pérez, 2. 46310 Las Monjas. (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 962 178 015
Email: cooplasmonjas@yahoo.es

S.A.T. Nº 212 C.V. FUENTESECA
Dirección: Calle Juan Carlos I, 10. 46330 Camporrobles (Valencia).
Teléfono: 679 965 646
Email: info@ecovitis.com

VITICULTORES DE LOS RUICES COOP. V.
Dirección: Prolongación Calle Mayor, s/n. 46353 Los Ruices (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 334 051
Email: viticultoresdelosruicescoopv@gmail.com

BODEGAS VINIVAL, S.L.
Dirección: Carretera Chiva-Montserrat, Km.1. 46370 Chiva (Valencia).
Teléfono: 963 568 750.
Email: info@vinival.es
Web: www.vinival.com

COOPERATIVA VALENCIANA DE VITIVINICULTORES SANTA RITA.
Dirección: Patrocinio, 27. 46314 Fuenterrobles (Valencia).
Teléfono: 962 183 008
Email: oficina.santarita@gmail.com

COOPERATIVA AGRÍCOLA JARAGÜENSE, COOP.V.
Dirección: Carretera Venta del Moro, Km. 3 46311 Jaraguas (Venta del Moro-Valencia)
Teléfono: 962 185 200
Email: coopjaraguas@promosmedia.com

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN ANTONIO DE PADUA, COOP. V.
Dirección: Carretera Sinarcas, s/n. 46321 La Torre (Utiel-Valencia).
Teléfono: 962 315 348
Email: bodega.latorre@inetsistemas.net

COOPERATIVA AGRÍCOLA VALENCIANA SAN PEDRO APOSTOL.
Dirección: Extramuros, s/n. 46313 Los Corrales (Utiel-Valencia).
Teléfono: 962 182 001
Email: coopcorrales@outlook.com

NUESTRA SEÑORA DEL MILAGRO, COOP. V.
Dirección: (Bodega) Calle Pozo, s/n. 46353 Los Ruices (Requena-Valencia). (Oficina) Plaza de la Iglesia, 1. 46353 Los Ruices (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 334 053
Email: bnsmlosruices@gmail.com

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE, S.L.-EL ROMERAL
Dirección: Polígono Industrial El Romeral-Calle del Vino, s/n. 46340 Requena (Valencia)
Teléfono: 962 323 343
Email: j.hidalgo@uveste.es

ECOVITIS, S.L.-BODEGA CALDERÓN
Dirección: Finca Calderón. Polígono 4, Parcela 265 de 46390 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 323 099
Email: info@bodegasierranorte.com
Web: www.bodegasierranorte.com

Otras bodegas inscritas

(actualización: 01/06/2019 - En la actualidad no hacen uso de la marca)

CULTIVO DE UVAS ECOLÓGICAS Y VINOS AFINES, S.L. (BODEGAS CUEVA)
Dirección: Mayor, 2. 46357 La Portera (Requena-Valencia)
Teléfono: 619 39 07 28
Email: cuevanatural@gmail.com
Web: www.bodegascueva.es

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE, S.L.
Dirección: Calle Construcción, 74 (Polígono Industrial El Romeral). 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 323 343
Email: cava@uveste.es
Web: www.uveste.es

LA INMACULADA, COOP. V.
Dirección: Calle Romeral, s/n. 46352 Casas de Eufemia (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 334 075
Email: cooplainmaculada@hotmail.es

PEDRO HERNÁNDEZ CLEMENTE.
Dirección: Travesía Utiel, 4. 46313 Las Casas (Utiel-Valencia).
Teléfono: 918 714 575

COOPERATIVA VALENCIANA DEL CAMPO SAN GREGORIO MAGNO.
Dirección: Extramuros, s/n. 46310 Casas de Prada (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 962 305 097

PÉREZ MONTEAGUDO RODOLFO 000267253G S.L.N.E.
Dirección: Barrio Nuevo, 8. 46311 Jaraguas (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 607 326 033

COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNION, COOP.V.
Dirección: Carretera Casas de Prada, s/n. 46310 Venta del Moro (Valencia)
Teléfono: 962 185 034

AGRO DE BAZÁN, S.A.
Dirección: Carretera Villar de Olmos, Km 2. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 303 586
Email: masdebazan@agrodebazansa.es
Web: www.agrodebazansa.es

S.A.T. Nº. 6.777 LA MUELA DE ABAJO.
Dirección: Calle Ganaderos. 46352 Casas de Eufemia (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 300 459

COOPERATIVA AGRÍCOLA VALENCIANA APÓSTOL SANTIAGO.
Dirección: Calvario, s/n. 46314 Fuenterrobles (Valencia).
Teléfono: 962 183 017

BODEGAS NUEVALOS, C.B.
Dirección: Quevedo, 8. 46300 Utiel (Valencia)
Teléfono: 962 170 311

S.A.T. Nº 1.143 SOLIDARIDAD.
Dirección: Avenida Constitución, 69. 46330 Camporrobles (Valencia).
Teléfono: 962 180 025

COOPERATIVA VALENCIANA DEL CAMPO SAN JOSÉ OBRERO
Dirección: Calle Cuenca, s/n. 46313 Las Casas (Utiel-Valencia).
Teléfono: 962 182 340

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN ANTONIO ABAD
Dirección: Carretera, s/n. 46310 Casas de Moya (Venta del Moro-Valencia).

ANA MARÍA CASTILLO SERNA (BODEGAS CASA DEL PINAR).
Dirección: Carretera Venta del Moro-Los Isidros, s/n. 46310 Venta del Moro (Valencia).
Teléfono: 962 139 121
Email: diment@telefonica.net

LA BARONÍA DE TURIS, COOP. V.
Dirección: Calle Godelleta, 22. 46389 Turis (Valencia).
Teléfono: 962 526 011
Email: baronia@baroniadeturis.es
Web: www.baroniadeturis.es

CODEXA REQUENA, S.L.
Dirección: (Bodega) Carretera Chera, km 3,5. 46340 Requena (Valencia). (Oficina) Ciscar, 39-4. 12003 Castellón.
Teléfono: 964 772 774

LA VINÍCOLA MESTRE, S.A.
Dirección: Polígono Industrial El Romeral, Calle de la Forja, 2. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 977 625 226 – 630 131 876
Web: mestre@lavinicolamestre.com

BODEGAS ORTIZ LATORRE, S.C.V.
Dirección: (Bodega) Arrada Estación s/n. 46313 Las Cuevas (Utiel-Valencia). (Oficina) Teruel, 4. 46313 Los Corrales (Utiel-Valencia).
Teléfono: 962 182 216
Email: anabalcer@hotmail.com

BODEGAS Y VIÑEDOS TIERRASECA, S.L.U. (ALVAREZ NOLTING)
Dirección: Carretera Nacional 322, Km. 341. 46354 Los Isidros (Requena-Valencia).
Teléfono: 697 609 140
Email: josu@alvareznolting.com

MANUEL PERIS VILLANUEVA-BODEGAS LUPANDA
Dirección: Calle García González, 36. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 651 998 904
Email: bodegaslupanda@gmail.com

JUAN PEDRÓN, C.B. (BODEGAS Y VIÑEDOS SENTENCIA)
Dirección: Calle Carretera Almansa, 23. 46355 Los Pedrones (Requena-Valencia).
Teléfono: 665 969 009
Email: info@bodegassentencia.com
Web: www.bodegassentencia.com

BRU & JL VINEYARDS & WINES, S.L.
Dirección: Calle Arrope, 1. Polígono Industrial Nuevo Tollo. 46300 Utiel (Valencia)
Teléfono: 685 137 515
Email: jlmurci25@hotmail.com

Sevilla, 12. Aptdo 61
46300 Utiel
Valencia. España
T +34 96 217 10 62
www.utielrequena.org

utiel requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN