

DE UTIEL-REQUENA N DE LA ZONA

rietal, como el blanco presentado este mismo año por bodegas Vicente Gandia y firmado por el enólogo Pepe Hidalgo o el espumoso elaborado con el método tradicional y la técnica de blanc de noirs que desde hace años produce Pago de Tharsys

Al margen de los vinos elaborados con la variedad Bobal, las tierras de Utiel-Requena son también el hogar perfecto para otras variedades locales y autóctonas como las tintas Garnacha, Tempranillo, Merlot o Syrah y las blancas Macabeo, Chardonnay o Sauvignon Blanc. Esto ha supuesto que la mayoría de bodegas hayan configurado un porfolio de referencias que satisfacen los gustos de todo tipo de consumidores.

Ante este contexto, con millones de botellas comercializadas en todo el mundo, las bodegas se han ido adaptando a cada uno de los mercados en los que operan y a los gustos y tendencias que van marcando los consumidores. En los últimos años han aflorado decenas de pequeñas bodegas, basadas en parcelas muy concretas, que buscan despertar la curiosidad del consumidor con vinos fieles a su origen que sean capaces de contar una historia. También las bodegas con más años de trayectoria han ido adaptando su manera de elaborar, apoyándose en el gran patrimonio de Utiel-Requena, los cientos de hectáreas de viejos viñedos, cultivados a una altitud media de 700 metros sobre el nivel del mar, con los que extraen la esencia de esta tierra con miles de años de tradición vitivinícola.

Los veintiocho vinos que aparecen en estas páginas son una buena muestra de todo lo que ofrece un territorio como el de Utiel-Requena. Vinos expresivos, muchos de ellos innovadores y otros con un toque clásico que los hace inconfundibles; vinos hechos con las uvas que cultivan los miles de agricultores que añada tras añada ponen a disposición de los enólogos los mejores racimos. Ahora que lo que toca es hacer pequeños planes al abrigo del hogar resulta buen momento para ir descorchando algunas de estas botellas para vestir nuestras mesas y disfrutar de unos caldos a la altura de los mejores.

PASIEGO CAESAR

BODEGAS PASIEGO

DE LAS TIERRAS ALTAS

Los viñedos de Pasiego se encuentran en una de las zonas de mayor altitud de la DOP Utiel-Requena, en el término municipal de Sinarcas. Este tinto plurivarietal se vinifica bajo pautas tradicionales para posteriormente someterse a una crianza de doce meses en barricas de roble francés y húngaro.



THARSYS ÚNICO

PAGO DE THARSYS

BURBUJAS DE BOBAL

Tharsys Único nace del empeño de su creador, Vicente García, por demostrar la versatilidad de la uva Bobal, en este caso con un espumoso elaborado con el método tradicional de segunda fermentación en botella y bajo la técnica de blanc de noir. Un espumoso de tacto denso y cremoso, con aromas de fruta blanca, elegantes notas de bollería y un carbónico muy bien integrado.

MERLOT DELIRIUM

BODEGAS NODUS

UN VINO DE FINCA

La familia De las Heras cultiva desde hace casi cuatro décadas las decenas de hectáreas de viñedo de la Finca El Renegado, entre los términos de Venta del Moro y Caudete de las Fuentes. Allí cultivan varias castas, entre ellas la Merlot, con la que elabora este extraordinario tinto redondo, pleno y armonioso.



EL BOBAL DE ESTENAS

VERA DE ESTENAS

AL ABRIGO DE LAS TINAJAS

Félix Martínez representa a una de las sagas de vinateros que más han influido en el sector durante las últimas décadas. Desde la finca Casa Don Ángel han creado joyas enológicas que han vencido al tiempo. Ahora apuestan también por crianzas alternativas, empleando las viejas tinajas de barro de la antigua bodega para crear vinos tan personales como este expresivo tinto de Bobal.

BOBOS

HISPANO+SUIZAS

UN BOBAL CON MUCHO GLAMOUR

Tras consolidar una gama de grandes vinos y cavas reconocidos por su calidad en todo el mundo, el tándem Ossorio-Navarro decidieron crear hace algunos años un tinto de Bobal que definiese la manera que estos enólogos tienen de concebir sus vinos. Un vino fresco, con buena acidez, alta intensidad aromática, muy complejo y armonioso, perfecto para vestir una mesa de gala con los platos que mejor definen nuestra gastronomía.



CAPRASIA

VEGALFARO

ARCILLA Y BOBAL

Los escasos racimos de uva de la variedad autóctona Bobal que producen dos parcelas con más de 85 años de vida tienen como destino un tinto peculiar, vinificado bajo pautas tradicionales y con una crianza mixta que alterna barricas de roble usadas, donde madura algo más de un año y pequeñas ánforas de arcilla de 150 litros de capacidad.



CLOS DE SANJUAN

CHERUBINO VALSANGIACOMO

UNA VUELTA AL ORIGEN

El de Valsangiacomo es un apellido ligado al vino valenciano desde hace cinco generaciones, lo que no deja de ser una ventaja a la hora de seleccionar las mejores parcelas de viñedo. A partir del proyecto Bobal de San Juan, y apoyados en la parte técnica por Modesto Francés, los Valsangiacomo han creado joyas como este tinto de viñas viejas moldeado por el hormigón de los viejos depósitos de la antigua bodega de la aldea de San Juan.



VETERUM VITIUM

BODEGAS COVIÑAS

3.000 FAMILIAS

Veterum Vitium condensa en cada botella el esfuerzo de las más de tres mil familias de viticultores que forman el grupo Coviñas. Un vino redondo y elegante, muy bien definido, con aromas de fruta negra madura, especias dulces y fondo balsámico y un paso por boca denso y sedoso, con un tanino maduro y buena acidez.



LE GRENACHE

DUSSART PEDRÓN

ELEGANCIA Y PERSONALIDAD

Una de las últimas bodegas en incorporarse a la lista de pequeños productores de Utiel-Requena. Se trata de un proyecto de autor que de momento cuenta con tres referencias, entre ellas este tinto hecho con uvas de Garnacha. Un vino sutil y delicado, muy elegante, con cierta complejidad aromática y un paso por boca largo, cremoso y persistente, con el tanino bien pulido.



LA CASA DE LA SEDA

BODEGAS MURVIEDRO

COMPROMISO CON LAS RAÍCES

La Casa de la Seda resume la decidida apuesta de Bodegas Murviedro por revalorizar la tradición vitivinícola de la comarca. Un vino de edición limitada, hecho con uvas de Bobal de una parcela centenaria, que condensa las cualidades de una uva rústica que da lo mejor de sí en condiciones extremas.



SÓLO BOBAL

BODEGAS LATORRE

ALTA EXPRESIÓN

Sólo Bobal es uno de los pocos vinos que lucen el distintivo de Alta Expresión que la DO Utiel-Requena otorga a aquellos vinos que cumplen unas exigentes normas, sobre todo en el origen, ya que se requieren viñedos casi centenarios, plantados en vaso y en estricto secano. Un buen vino que nos acerca más a esta uva autóctona.



MÓN TINTO

BODEGA MONTESANCO

BOBAL DE AUTOR

Montesanco es el nombre de un proyecto vinícola argumentado en producciones muy limitadas a partir de algunos de los viñedos más antiguos de la comarca. Este tinto se hace exclusivamente con uvas de Bobal, y tras la vinificación afronta un periodo de crianza de un mínimo de doce meses en barricas nuevas de roble francés, tiempo en el que pule sus matices y adquiere complejidad y estructura.

NEXO

HERMANOS JIMÉNEZ VILA

ARROPIADO POR LA CRÍTICA

Nexo es uno de los primeros vinos de la bodega de los hermanos Jiménez Vila en Requena. Se trata de un coupage de Bobal (80%) y Syrah (20%) con una crianza de doce meses en barricas de roble francés que destaca por su frescor y su buen volumen en boca. Su calidad ha quedado reconocida en diferentes concursos como el prestigioso Decanter, donde este año ha sido premiado con una medalla de oro.



LAS MERCEDES

LAS MERCEDES DEL CABRIEL

CUANDO HABLA EL VIÑEDO

Uno de los vinazos que mejor representa todo lo bueno que ofrece la Bobal. A pesar de sus dieciocho meses de crianza en barrica de roble mantiene todo su carácter varietal, con notas de fruta roja muy madura en vuelta en sutiles notas especiadas, leves torrefactos y un agradable fondo floral que recuerda a la lavanda.

