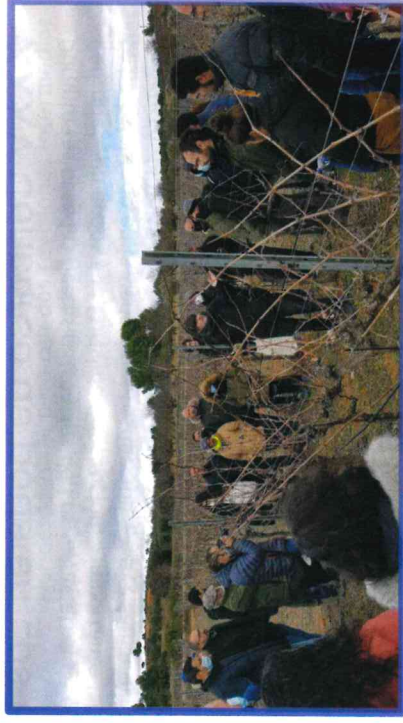


# La D.O. utiel-requena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



## XXIII Jornada Vitivinícola de la D.O Utiel-Requena, con la poda como protagonista

El pasado mes de diciembre tuvo lugar la XXIII Jornada Vitivinícola de la D.O Utiel-Requena.

Este año, el tema tratado ha sido la **poda con respeto** para que haya una longevidad en la cepa y no "matarla", como nos explicaron los ponentes de esta gran conferencia.

Con una importante participación, y tras las palabras del alcalde de

Requena, **Mario Sánchez**, el presidente de la D.O Utiel-Requena, **Jose Miguel Medina**, y el Director General de Agricultura, **Toni Quintana**, comenzó la exposición en el Templo de Santa María. La primera parte de **formación teórica** fue llevada a cabo por dos grandes

expertos en poda, como ya hemos nombrado anteriormente: **Gonzaga Santesteban** (director e ingeniero agrónomo por la Universidad Pública de Navarra) y **Julián Palacios** (viticultor, ingeniero agrónomo y cuidador de viñas).

Durante la conferencia, desarrollaron los **5 principios básicos para la realización de una poda adecuada:**

- Todos los años la planta crezca ordenadamente.
- Continuidad del flujo de sabia (verdes y secos).
- Madera de protección en todos los cortes.
- Respeto de yemas de corona en

- chupones.
- Cortes solamente en madera de 1 y 2 años.

En dicha conferencia, nos enseñaron a realizar una poda de vaso, cordón y guyot, así como la diferencia entre podas cortas y largas y se trató (de forma comparativa a unas trincheras de batalla), la importancia de **ayudar a la planta a autodefenderse mediante 3 principios:**

- Prudencia en la velocidad de formación y en la de entrada de producción.
- Priorizar el crecimiento radicular sobre el aéreo
- Moderar el vigor de los pámpanos

Pasadas las once de la mañana, en el **Campo de Experiencias de "Los Coloraos"** de la **Escuela de Viticultura y Enología de Requena**, se ponía en práctica los conocimientos adquiridos durante esta gran jornada.

Allí fueron recibidos los asistentes por el director de la Escuela, **Pedro Navarro**, la Diputada de la Escuela de Viticultura y Enología de Requena y Escuela de Capataces de Catarroja, y de Igualdad, **Isabel García** y varios profesores de la escuela, entre los cuales se encontraba **Nicolás Sánchez**, que también impartió una parte práctica.

## Charla de la D.O sobre "La gestión del Talento y el Trabajo en Equipo"

La Denominación de Origen Utiel-Requena, junto a Cajamar, organizaron una charla en la Casa de la Cultura de Utiel para tratar la **gestión del talento y el trabajo en equipo**.

La formación, dirigida a un grupo reducido de cooperativas y bodegas, fue puesta en escena por **Emilio Jesús del Águila Berenguet**, director del área de Talento en el Grupo Cajamar.

Durante la exposición, se trataron los tres pilares fundamentales del trabajo: **el líder, el equipo y los objetivos**.

Profundizando en materia, Emilio Jesús nos hizo entender que el trabajo en equipo es el secreto para tener mejores resultados y que, para ello, debe tener unos objetivos comunes, que serán marcados por el líder. Además, el trabajo del mismo debe estar basado en las **5 "C"**:

- Compromiso
- Confianza
- Comunicación
- Coordinación
- Complementariedad

## Vinos representativos de la D.O Utiel-Requena para el 2022

- La categoría de Blanco recae en **Bercial blanco 2020** de Bodega Sierra Norte
- El diploma de Rosado de Bobal ha sido entregado para **Enterizo Bobal rosado 2021** de Bodegas Coviñas
- El seleccionado Espumoso es **Tharsys Único 2017** de Bodega Pago de Tharsys



Igualmente, se adentró en la figura "líder" en la empresa y de cómo debe hacer visualizar al equipo cuál es el objetivo y hacer que se cumpla guiando a todos a ese camino.

Esta formación, que se puede aplicar a cualquier sector de trabajo, resultó de gran interés para todos los presentes y que aplaudieron este tipo de iniciativas de nuestra Denominación de Origen Utiel-Requena.

La D.O Utiel-Requena ha presentado sus vinos seleccionados, para el año nuevo que entra, escogidos mediante cata a ciegas por el panel de cata de la DO. En el entorno de la última reunión del pleno del Consejo Regulador, antes de las vacaciones navideñas, ha tenido lugar la entrega de estos galardones para las categorías de Blanco, Rosado de Bobal y Espumoso Utiel-Requena.

El Consejo Regulador ha otorgado el reconocimiento de **Vino Seleccionado DO Utiel-Requena 2022** en la categoría de Blanco, a **Bercial blanco 2020** de Bodega Sierra Norte. Recogió el diploma Manolo Olmo, gerente de la bodega.

En la categoría de Rosado de Bobal Utiel-Requena el vino que más ha destacado en la cata a ciegas ha sido **Enterizo Bobal rosado 2021** de Bodegas Coviñas. El premio fue entregado a Luis Miguel Calleja, director técnico en Grupo Coviñas.

Finalmente, la categoría de Espumoso Utiel-Requena ha sido capitaneada por **Tharsys Único 2017** de Bodega Pago de Tharsys. El diploma fue recogido por Rebeca García, directora de marketing de la bodega.



MUCHO QUE  
DESCUBRIR

MUCHO  
QUE VIVIR

descárgatela

IT