



NOTA DE PRENSA

La DO Utiel-Requena celebra un Foro con Fernando Mora MW y la sumiller Manuela Romeralo

- **La Denominación de Origen reúne en la Iglesia de San Nicolás de Requena a más de 200 profesionales con dos ponencias y catas**

(Requena 18/11/2022)- El **Foro DO Utiel-Requena 2022** tuvo lugar ayer por la tarde-noche en la **Iglesia de San Nicolás de Requena**, con la presencia de más de 200 profesionales del vino, del ámbito de bodegas, viticultores y hosteleros. El programa incluyó dos intervenciones con cata de vinos: una de Fernando Mora MW titulada **“Los ingredientes de la revolución del vino en España”**, por **Fernando Mora Master of Wine**; y la segunda de la mano de la sumiller **Manuela Romeralo** denominada **“Sembrar compromiso, recoger reconocimiento”**.

La clave: el origen real

Tras la bienvenida ofrecida por el **alcalde de Requena, Mario Sánchez**, y el **presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina**, **Fernando Mora MW**, atrajo la atención del público asistente con su exposición. Mora es ingeniero de profesión y se lanzó al mundo del vino por pura pasión. Explicó los diferentes ingredientes que marcarán el futuro del vino en España. Además, relató la creación de Bodegas Frontonio (Alpartir, Zaragoza), que “empezó en 2008 y sigue viva con la intención de elaborar buenas garnachas”. Invitó a **comunicar el origen de una manera genuina y “defender que lo tuyo es bueno sin complejos”**, sin necesidad de generar un *storytelling* inspirado en la realidad: “una de las **claves es el origen** y si aprendemos a comunicar como realmente es, **es algo que nadie más lo tiene**”. Así, **“nosotros somos los responsables de darle importancia y hacerlo saber”**

Mora ve un paralelismo entre su zona productora y Utiel-Requena “en la estructura empresarial, es decir, es una extensión grande con muchos viticultores y numerosas cooperativas, una zona tradicional”. Espera de cara al futuro se pongan en valor los vinos más especiales procedentes de las

#ForoDOUtiel-Requena



viñas viejas, que tiran para arriba en el mercado, y que estas **cepas más antiguas no se arranquen “porque es un gran patrimonio** que tenemos en España y es lo que nos diferencia del resto”. Porque “estamos rodeados de mar, pero también somos un país de **montañas, y es ahí donde surge la magia**”, comentó mientras señalaba un mapa en relieve de la península ibérica. “En diez años no habrá viñas viejas para todos”, concluyó.

Evolución y compromiso por el territorio

La sumiller Manuela Romeralo hace 25 años empezó a conocer los vinos de **Utiel-Requena. Y ha visto una gran evolución** en las elaboraciones. Aprecia “el trabajo en el conocimiento sobre la tierra, de los suelos, y los vinos propios”.

Romeralo consideró que “son **precisos compromisos por el territorio para llevar a la zona de Utiel-Requena donde merece estar, porque tenemos los ingredientes perfectos: tierra, variedades, modo de hacer, etc.**”. Que “todos necesitamos apoyarnos los unos a los otros”. Explicó que “hay **cuatro núcleos aquí que deben interactuar** y deben trabajar de manera conjunta para ayudarse: el Consejo regulador por una parte, los viticultores, las bodegas y la cooperativas por otra, la hostelería y los vecinos de los pueblos, que son importantes a la hora de divulgar la cultura del vino y valorar el patrimonio vitivinícola que tenemos, porque a veces se valora más desde fuera que en el propio lugar”.

Por su parte, **José Miguel Medina, resumió que el Foro ha sido “hablar de origen, de respeto, de identidad y de integridad”**. Además, “ha sido un verdadero placer escuchar a dos ponentes de lujo, que nos han hablado de la **pasión e ilusión que hay detrás de elaborar un vino**”. Al final del acto hubo una cata de los vinos tintos de las bodegas de esta Denominación de Origen con música en directo como ambientación.

#ForoDOUtiel-Requena