



utiel-requena

DOSSIER PRENSA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA

2.600 años de historia

La tradición vitivinícola de Utiel-Requena alcanza los 2.600 años de historia. Los yacimientos arqueológicos encontrados en esta Denominación de Origen avalan la producción de vino y su comercialización ininterrumpida desde la época íbera hasta la actualidad.

Decenas de lagares tallados en piedra, como Las Pilillas de Requena, ánforas, documentos y restos de pepitas de uva hallados y estudiados, remontan la cultura vinícola de Utiel-Requena a los orígenes del vino en la Península Ibérica.



La antigüedad, la continuidad y la singularidad de la variedad de uva autóctona Bobal son los valores sobre los que se asienta este paisaje cultural, denominado Territorio Bobal, y que opta a ser Candidato a Patrimonio Mundial por la UNESCO.

Territorio y clima

La Denominación de Origen Utiel-Requena se encuentra en la meseta interior de la provincia de Valencia (España), a 70 km del mar. Posee un clima mediterráneo con rasgos de continentalidad, debido a sus 720 metros de altitud media.



El área de producción ocupa más de 30.000 hectáreas de viñas y comprende nueve términos municipales: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

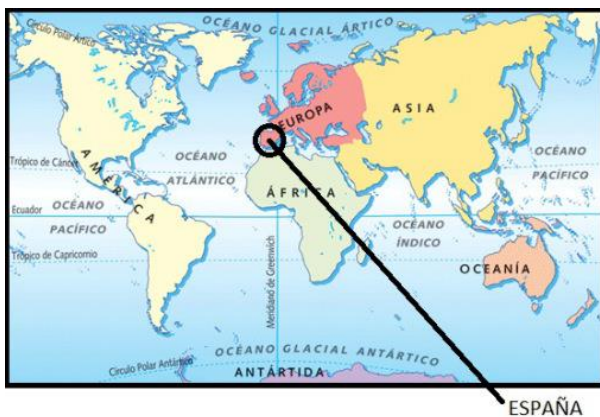
Alrededor de 4.500 familias de viticultores y 116 bodegas viven de la vitivinicultura en la DO Utiel-Requena, por lo que el vino es el principal motor de la economía de esta zona.



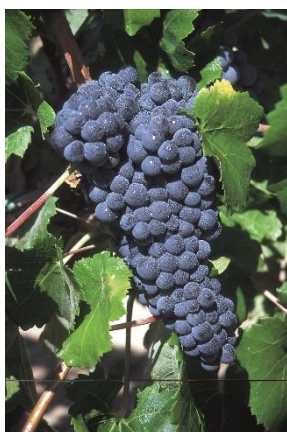
Comarca Utiel-Requena en la Comunidad Valenciana



La Comunidad Valenciana, ubicada en España



Uva autóctona: Bobal



La **variedad Bobal** es la estrella de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Esta uva autóctona ocupa el 60% de la superficie total del viñedo, y se adapta perfectamente a su clima y territorio.

Los vinos elaborados con Bobal tienen un color intenso y característico, con mucho cuerpo y aromas complejos y afrutados. Estudios científicos demuestran que la Bobal es una de las variedades de uva con mayor contenido en resveratrol, que es la sustancia cardiosaludable y anticancerígena atribuida al vino.

Otras variedades de uva autorizadas para elaborar vinos de DO Utiel-Requena son:

VARIETADES TINTAS: Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Cabernet Franc, Graciano y Monastrell.

VARIETADES BLANCAS: Macabeo, Chardonnay, Tardana o Planta Nova, Sauvignon Blanc, Albariño, Xarel-lo, Merserguera, Verdejo, Garnacha blanca, Moscatel de grano menudo, Parellada, Viognier, Godello y Tortosí.

Bodega Redonda, museo y sede de la DO Utiel-Requena



La sede del Consejo Regulador se encuentra en Utiel, en el edificio conocido como Bodega Redonda, una joya arquitectónica de 1891. La parte más actual se destinó a las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, y la auténtica bodega circular se acondicionó como Museo de la Vid y el Vino.

Ofrece visitas guiadas gratuitas con taller de aromas.

Reservas: +34 96 217 10 62 – museodelvino@utielrequena.org

¿Qué es el Consejo Regulador?

Es un organismo que certifica el sistema de elaboración de las bodegas inscritas para proteger la calidad de los vinos amparados por la DO Utiel-Requena y, además, los promociona. El órgano de gobierno lo forman veinte personas que son elegidas democráticamente como representantes de todos los agentes del sector vitivinícola.