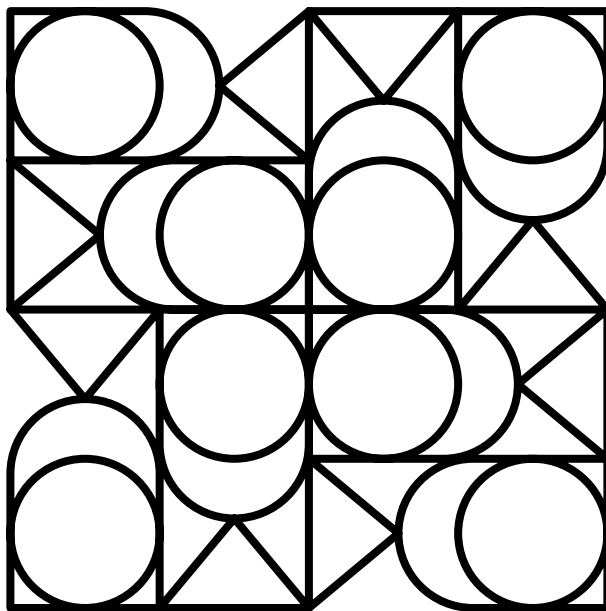


UTIEL-REQUENA



Denominación de Origen

UTIEL-REQUENA





utiel-requena

CRÉDITOS

Textos y fotografías:

DO Utiel-Requena

Diseño y maquetación:

Locandia Estudio

Impresión:

Mundografico

*«Hay que defender que
lo propio es bueno sin
ningún complejo»*

Fernando Mora, Master of Wine
en el Foro DO Utiel-Requena



ÍNDICE

01	Bienvenida	P. 06
02	¿Qué es una Denominación de Origen Protegida (DOP)?	P. 10
03	¿Qué es un Consejo Regulador? Actividades y Formación	P. 13
04	Localización	P. 21
05	Historia	P. 25
06	Clima	P. 31
07	Variedades	P. 35
08	Vinos DO Utiel-Requena (Color, aroma, sabor)	P. 39
09	Enoturismo : Agenda del vino DO Utiel-Requena	P. 43
10	Sostenibilidad	P. 49
11	Contraetiquetas Viñerón	P. 55

BIENVENIDA



DOUR

+2.600 AÑOS DE CULTURA VITIVINÍCOLA EN LA REGIÓN

Os damos la bienvenida a la DO Utiel-Requena, una Denominación de Origen de vinos ubicada en una comarca del interior de la provincia de Valencia. Está formada por nueve municipios: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuente-robles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel. Su sede se encuentra en un edificio singular tanto por su arquitectura como por su historia: la Bodega Redonda.

En estas tierras, los vestigios encontrados en yacimientos arqueológicos como La Solana de las Pilillas, El Molón y la Ciudad Íbera de Kelin demuestran un cultivo de la vid y una elaboración ininterrumpida de vino desde el siglo VI a.C. Además, cuenta con una tradición en tinajería relevante desde el siglo XVIII.

Un centenar de bodegas y más de 4.000 viticultores/as trabajan las 32.000 hectáreas cultivadas, haciendo de la vid y el vino el motor económico de la comarca. Los resultados del trabajo conjunto vuelcan datos muy destacables, como la comercialización de vino en 86 países, la expedición de más de 30 millones de contraetiquetas cada año y la clara apuesta por las variedades autóctonas que suponen más del 65% del total del viñedo.

Los vinos Utiel-Requena son origen, calidad y tradición. A continuación, encontrarás con mayor detalle la singularidad de una tierra y de unos vinos con una larga trayectoria vitivinícola.







D



O

Que un producto sea Denominación de Origen Protegida (DOP) indica varias cosas importantes. En primer lugar, señala que el producto proviene de una región geográfica específica, lo que garantiza su autenticidad y conexión con el lugar de origen. Además, asegura que la calidad y las características del producto están exclusivamente ligadas al medio geográfico, incluyendo los factores naturales y humanos que le son propios. Por último, implica que todas las fases de producción, desde el cultivo hasta la vinificación y el embotellado, tienen lugar íntegramente en la zona geográfica indicada, asegurando así la integridad y la calidad del producto final.

U



R

¿QUÉ ES UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA?

Una Denominación de Origen Protegida (DOP) es una sello que garantiza la procedencia y la calidad de los productos amparados.

El sello DOP implica que los productos cumplen con estrictos controles de calidad y normativas específicas, asegurando su autenticidad y conexión con la región de origen. Además, la DOP promueve la conservación de prácticas tradicionales y sostenibles, lo que genera confianza y reconocimiento ante el consumidor.

La etiqueta Denominación de Origen indica que los vinos amparados por esta marca son vinos cuyas cualidades y características están intrínsecamente ligadas al entorno geográfico donde se cultivan las uvas. Además de los factores naturales que influyen en el vino, el factor humano también contribuye a la riqueza y la complejidad de estos vinos. Esto se aprecia en las técnicas de cultivo transmitidas de generación en generación o en la evolución de los métodos de vinificación tradicionales a lo largo del tiempo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA *UTIEL-REQUENA*

Reconocida en 1932 junto a las primeras Denominaciones de Origen de vino de España



En España existen 71 Denominaciones de Origen (DD.OO). Las variedades, la altitud, el clima, el suelo o la topografía, junto con las prácticas tradicionales de viticultura y enología, confieren a los vinos de la DO Utiel-Requena una identidad única donde se refleja el carácter del origen al que pertenecen.

El Consejo Regulador es la entidad que gestiona la Denominación de Origen y representa a los viticultores/as y bodegas inscritos en la DO Utiel-Requena

El Pliego de Condiciones es el documento que recoge los requisitos de los vinos amparados que tienen que cumplir las bodegas de la DO Utiel-Requena



Sede del Consejo Regulador. Mapa de su ámbito geográfico y expositor de vinos DO Utiel-Requena

El Consejo Regulador tiene como funciones principales el control y la promoción de los vinos DO Utiel-Requena

¿QUÉ ES UN CONSEJO REGULADOR?

Un Consejo Regulador es una entidad con una misión singular y noble: representar, defender, garantizar, investigar, proteger y promocionar los vinos de su demarcación. Su tarea se centra en proteger el Origen y la Calidad de los vinos según se recoge en su pliego de condiciones.

El Consejo Regulador, además, vigila de cerca el proceso de elaboración y embotellado, supervisando cada detalle para asegurar la máxima calidad del producto final. Aparte de la labor de informar y promocionar la DO Utiel-Requena, sus vinos y sus bodegas, trabaja arduamente en el desarrollo de nuevos mercados, buscando siempre nuevas oportunidades para llevar sus vinos a más rincones del mundo.

En nuestro caso, uno de los principales focos es la promoción de la marca DO Utiel-Requena. Esto se realiza no solo a nivel local, sino también a nivel nacional e internacional, participando en ferias, eventos y jornadas, así como a través de

publicaciones en medios de comunicación, redes sociales y guías especializadas. El objetivo es claro: que el mundo conozca y aprecie los vinos amparados por esta Denominación de Origen.

Paralelamente, el Consejo Regulador se dedica a la formación continua, organizando foros, jornadas, cursos y catas. Estas actividades se realizan para fomentar la cultura del vino en todos los sectores y a todos los públicos, desde viticultores/as y enólogos/as, hasta personal de restauración, estudiantado y consumidor final. Así, el Consejo Regulador no solo asegura la calidad del vino, sino que también educa y traslada la pasión a nuevos públicos, y forma a los/las profesionales del sector.

¿QUIÉN LO FORMA?

El Consejo Regulador es una entidad compuesta por varios engranajes que trabajan en conjunto y en armonía para conseguir la excelencia en los vinos y el éxito en la promoción. En su núcleo se encuentran: el personal del Consejo Regulador, los/las representantes del Pleno y los/las integrantes del Panel de cata.

El personal del Consejo Regulador trabaja en los distintos departamentos que son: secretaría, etiquetas y contraetiquetas, registro de viñedos, comunicación, servicio de certificación y administración.

El Pleno es el órgano de gobierno, un cuerpo democrático formado por veinte personas que representan a todos los agentes del sector vitivinícola. Cada cuatro años, estos miembros son elegidos para desempeñar su papel esencial y lo forman representantes de bodegas y de viticultores/as a partes iguales. Este variado grupo asegura que todas las voces del sector tengan una representación.

El Panel de cata, depende del servicio de certificación y está compuesto por una veintena de profesionales del sector con una dilatada experiencia. La función de los/las catadores/as es velar por la calidad de los vinos. Para ello, los evalúan en una cata a ciegas y comprueban que cada vino cumple con los altos estándares establecidos en la normativa.

Los Consejos Reguladores son entidades sin ánimo de lucro. Para el ejercicio de sus funciones se sostienen mediante tres fuentes de financiación. Cada año, el Pleno acuerda las cuotas que deben pagar los viticultores por hectárea, y las bodegas por vino declarado, contraetiquetas, certificados, exportación y auditorías. Además, las Administraciones Públicas contribuyen con fondos autonómicos y europeos. Todo ello le permite continuar su labor de control y promoción de los vinos de su demarcación.





PERSONAL
DE LA DO UTIEL-REQUENA



TARDEO CON LA DO (VERANO / OTOÑO)

FORO DO UTIEL REQUENA (OTOÑO)



ACTIVIDADES Y FORMACIÓN

La DO Utiel-Requena realiza anualmente distintos eventos de formación y de promoción. Los más afianzados y relevantes son:

1. Tardeo con la DO: fiesta con bodegas en verano/otoño
2. Catas de los vinos seleccionados a nivel local, provincial y nacional
3. Presencia en ferias locales y nacionales.
4. La Agenda del Vino: recoge las actividades de enoturismo en torno a los vinos de la DO
5. Día vino DO: evento en el que se realiza un brindis colectivo entre todas las Denominaciones de Origen de vino de España.
6. Jornada vitivinícola: formación para profesionales (viticultores/as y bodegas)
7. Foro DO Utiel-Requena: evento formativo para profesionales (viticultores/as y bodegas)
8. La Jornada de enólogos: formación para los/las enólogos/as de nuestras bodegas

Los eventos más relevantes reúnen a bodegas inscritas con prensa del sector vitivinícola, sumilleres, , canal Horeca (Hoteles, restaurantes y cafeterías) y distribuidores.

JORNADA DE ENÓLOGOS (PRIMAVERA)





*Maridajes con vino en
alta mar en entornos
lúdicos y diferentes*

*Ferias nacionales
profesionales*



NO TE PUEDES PERDER:

TARDEO CON LA DO

Tardeo con la DO: fiesta en verano con bodegas, música y gastronomía en una ubicación única. Conoce los vinos de muchas bodegas en un solo día. Entrada gratuita. ¡Te esperamos!

FERIAS LOCALES

Ferias locales: conoce nuestros vinos seleccionados expuestos en nuestro stand en las distintas ferias locales de vino como Ferevin (Agosto, Requena), Utiel Gastronómica (Octubre, Utiel) y Saborea Fuenfterroble (Julio, Fuenfterroble).

AGENDA DEL VINO

Agenda del vino: ¿quieres visitar una bodega y no sabes cuál ni dónde? Esta es tu guía. En este documento encontraras todas las acciones que hacen las bodegas: catas, maridajes, multiaventura, celebraciones, hospedajes. Además, también recoge las acciones en torno al vino que hacen organismos, asociaciones e instituciones: vino y poesía, visitas a bodegas subterráneas, catas teatralizadas... ¡Descárgatela y no te lo pierdas!

EVENTOS EN VALENCIA

Eventos en Valencia: pequeñas acciones en la capital como tardeos, maridajes en restaurantes, catas o maridajes en alta mar. Si te interesan, presta atención a nuestras redes sociales. Allí compartiremos fechas y cómo apuntarse.





*Valle del río Cabriel, declarado
Reserva de la Biosfera por la
UNESCO.*



LOCALIZACIÓN

La Denominación de Origen Utiel-Requena se encuentra al interior de la provincia de Valencia, a 70 km del mar Mediterráneo. Tiene una altitud media de 720m. Su parte más baja ronda los 650 m y la más alta los 905 m, y es la responsable de aportar características diferenciales a los vinos DO Utiel-Requena.

Esta demarcación tiene un gran valor medioambiental, ya que dentro de su territorio se encuentran la Reserva de la Biosfera y el Parque Natural de las Hoces del Cabriel, siendo el Cabriel el río más limpio de Europa.

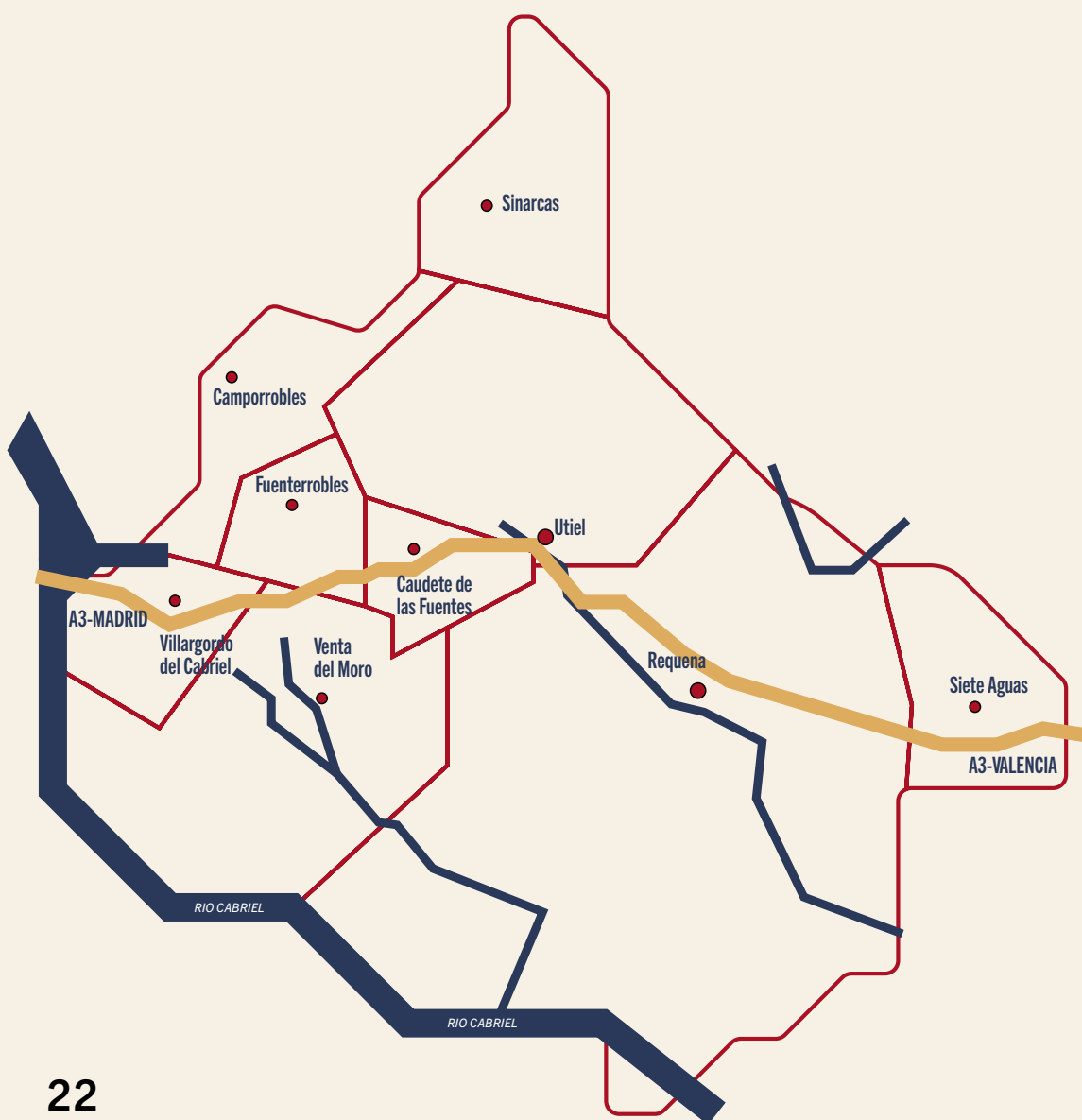
Los suelos en general son arcillo-arenosos con elevada caliza y pobres en materia orgánica, fósforo y magnesio. Estas características influyen posteriormente en las cualidades aromáticas de los vinos, ya que aportan aromas florales a los vinos blancos, aromas a frutas rojas a los rosados y matices balsámicos a los tintos.

**Provincia
de Valencia**

**Comunitat
Valenciana**



DO UTIEL- REQUENA



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

La comarca ocupa una superficie de 2.100 km² y contiene una de las mayores y más compactas masas vitícolas de Europa, complementadas además con almendros, olivos y cereal. También destacan los pinos y las carrascas, aunque el principal patrimonio paisajístico es el vitícola con 32.000 hectáreas de viñedo.



Utiel destacó en tinajería en el siglo XVIII y se conservan distintas tipologías de tinajas tanto en procedencia, como en estilos, alfares y antigüedad.

En 1887, con la inauguración de la línea de ferrocarril Valencia-Utiel, se formaron muchos barrios de bodegas alrededor de las estaciones de tren.

HISTORIA



La Bodega Redonda en funcionamiento en el siglo XIX

La tradición vitivinícola de la DO 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, ánforas o documentos como restos de pepitas de uva hallados y estudiados remontan la cultura vitivinícola de Utiel-Requena a los orígenes del vino en la Península Ibérica.

En el siglo XIX se vivió un auge de la vitivinicultura en el territorio debido a un incremento de nuevas plantaciones y a la inauguración de la línea de ferrocarril Valencia-Utiel, lo que supuso un crecimiento en número de bodegas y un impulso a la comercialización del vino.



Solana de Las Pillillas.

Ánforas, documentos o pepitas de uva encontradas en este yacimiento remontan la vitivinicultura en esta demarcación a los orígenes del vino en la Península Ibérica.

YACIMIENTOS

LOS YACIMIENTOS DE LA COMARCA

La Solana de Las Pilillas. Es un yacimiento arqueológico íbero con lagares rupestres declarado Bien de Interés Cultural (BIC). Es considerado uno de los centros productores de vino más antiguos documentados en la Península Ibérica. Está ubicado en Los Duques (Requena).



Vista aérea de la Solana de Las Pilillas

Ciudad Íbera de Kelin. Es una joya patrimonial ubicada en la DO Utiel-Requena protegida como BIC que alberga una dimesión de diez hectáreas. Está ubicado en Caudete de las Fuentes.

El Yacimiento Arqueológico El Molón. Fue un tesoro cultural desde el Paleolítico hasta la Edad de Bronce. Este lugar está reconocido BIC y destaca por su conservación excepcional. Está ubicado en Camporrobles.



Ciudad Íbera de Kelin

Yacimiento Arqueológico El Molón



MUSEO DEL VINO DE LA DO UTIEL-REQUENA

La DO Utiel-Requena tiene su sede en un edificio emblemático de la localidad (Utiel) de enorme belleza e historia: el Museo del vino. Esta construcción data de finales del siglo XIX. Dada su ubicación, ya que se encuentra justo en frente de la estación del tren, se convirtió en la bodega de referencia del municipio. En 1954 cesó su actividad y estuvo en desuso hasta que en 1986 se convirtió en la sede del Consejo Regulador. En 1991 se convirtió en Museo del Vino de la DO Utiel-Requena.

Del interior del edificio, destacan su vistoso tejado cónico y su cubierta interior, una estructura de vigas, arcos y contrafuertes. Su diseño la hace especial, pero más aún su funcionamiento por gravedad, su planta totalmente diáfana, o que se conserve su arquitectura y materiales originales. Debido a su forma circular, al edificio también se le conoce con el nombre de Bodega Redonda.

Este museo es un punto de referencia en la comarca para conocer la historia, la tradición y la cultura vitivinícola de la DO Utiel-Requena. La visita es gratuita. Ofrecemos visita libre entre semana y guiada los fines de semana. Conoce toda la información de reservas en nuestra página web www.utielrequena.org

MUSEO DE

EL VINO





CLIMA

El clima en la DO Utiel-Requena es mediterráneo con fuertes rasgos de continentalidad debido a la altitud, lo que significa que existen grandes oscilaciones térmicas entre el verano y el invierno, y entre el día y la noche. Esto proporciona una importante acidez a los vinos que da frescura y viveza a los blancos y rosados, mayor longevidad a los rosados y tintos, y una mayor concentración de antioxidantes a los tintos.

Las estaciones en Utiel-Requena son inviernos secos, primaveras lluviosas, veranos cálidos y otoños suaves. Esta zona presenta precipitaciones escasas e irregulares con una media de lluvias situada en los 400 mm/año. Esta escasez de lluvias durante la maduración, junto con las 2.700 horas de luz anuales que recibe el viñedo, disminuyen el riesgo de enfermedades, por lo que apenas se requieren tratamientos en el viñedo.

La viticultura de la zona, por sus factores naturales, apenas requiere de tratamientos, lo que facilita que sea muy respetuosa con el medio ambiente.







Mar de viñedos en la DO Utiel-Requena

En la DO Utiel-Requena hay instaladas 10 estaciones meteorológicas que monitorizan la información climática sobre el viñedo. Vuelcan datos sobre temperatura, precipitaciones, humedad y la previsión climática. Con estos datos, desglosados además por municipios (9), enólogos/as y viticultores/as pueden conocer más y mejor el estado del viñedo en tiempo real. Puedes encontrar estos datos en nuestra web.





VARIEDADES (12 TINTAS Y 14 BLANCAS)

Las variedades tintas son doce: Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Cabernet Franc, Graciano y Monastrell.

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

Como variedades autóctonas destacan la Bobal y la Tardana. Ambas variedades son representativas de la DO, sobre todo la bobal, ya que esta zona es conocida por ser productora de vinos tintos.



BOBAL



La Bobal es la variedad autóctona tinta mayoritaria de la DO Utiel-Requena. Esta variedad es conocida por su carácter rústico y por su adaptabilidad a las condiciones climáticas de esta región.

La variedad tinta Bobal supone un 65% de la producción de la DO Utiel-Requena. Ofrece vinos tintos intensos de color, con mucho cuerpo y sabores complejos y una frescura muy agradable debido a su acidez natural.

Los rosados de bobal poseen aromas a frutas rojas y un color rosa atractivo, con reflejos violáceos intensos y vivos. Son vinos muy armoniosos.

TARDANA

La Tardana, también conocida como Planta Nova, es la variedad blanca autóctona de la DO Utiel-Requena.

La variedad blanca Tardana es de maduración tardía y una de sus cualidades es la dureza de su piel que le permite tener una vida más alargada.

Esta produce vinos de un color suave pajizo con tonalidades doradas. En nariz presentan aromas tropicales y, por lo que respecta a su paso en boca, tienen un toque ligeramente ácido que les da frescura.





*El 30% de los vinos
Utiel-Requena que se beben
en España son blancos*

*Un 6% de los vinos
Utiel-Requena que se
beben en España son
rosados*

*El 64% de los vinos
Utiel-Requena que se beben
en España son tintos*

VINOS DOUR

VINOS AMPARADOS POR LA DO UTIEL-REQUENA

*Conoce el aspecto visual,
aromático y gustativo
de nuestros vinos*

Las características organolépticas son aquellas que perciben nuestros sentidos. En el caso del vino, las características son percibidas a través de la vista, el olfato y el gusto (color, olor, sabor). Las más significativas son las siguientes:

VINOS **BLANCOS**

Los vinos blancos presentan colores amarillos de diversa intensidad según la variedad de uva utilizada, a veces incluso con matices verdosos. Particularmente, los blancos de Tardana exhiben tonos más dorados. En el aspecto aromático, los vinos blancos despliegan aromas de flores y de frutas blancas, mientras que los blancos de Tardana pueden tener notas más tropicales. Gustativamente, los vinos blancos muestran volumen y un toque ligeramente ácido que les proporciona una frescura distintiva.

VINOS **ROSADOS**

Los vinos rosados destacan por sus colores rosáceos y vivos, que pueden mostrar reflejos violáceos en el caso de los elaborados con uva Bobal. Aromáticamente, evocan frutas rojas, predominando la fresa y la frambuesa en los rosados de Bobal. En el aspecto gustativo, estos vinos poseen un volumen y una frescura derivada de la acidez natural de la variedad. La intensidad aromática de los frutos rojos se mantiene en el retrogusto, ofreciendo una experiencia prolongada y placentera.

VINOS **TINTOS**

Los vinos tintos se presentan con colores rojos intensos y reflejos violáceos, que pueden evolucionar a tonos rojos picota según su madurez. En particular, los tintos de guarda de la variedad Bobal muestran una evolución muy lenta del color. Aromáticamente, estos vinos son ricos en notas de fruta negra-roja, y con el tiempo, estos aromas evolucionan hacia frutas maduras. Gustativamente, los vinos tintos son conocidos por su cuerpo, buena intensidad y una acidez generalmente equilibrada, ofreciendo una experiencia agradable y bien estructurada.



rr
equena

rr
utiel-requena



*Los vinos de la DO Utiel-Requena maridan
muy bien con la gastronomía local.*

*En las catas que ofrecen las bodegas
es habitual maridar los vinos con la
gastronomía local tradicional*



ENOTURISMO - AGENDA DEL VINO

El enoturismo en la DO Utiel-Requena te invita a disfrutar de las actividades de nuestras bodegas, explorar el entorno, conocer el viñedo, disfrutar sus paisajes y degustar sus vinos directamente desde donde nacen. El gran número de bodegas pertenecientes a la DO hace que esta zona sea ideal para descubrir el mundo del vino de una manera directa, amena y didáctica.

En 2016 nació la Agenda del Vino de la DO Utiel-Requena. Es un folleto que engloba las actividades relacionadas con el enoturismo que puedes encontrar en esta demarcación durante todo el año. La información está dividida en: actividades que realizan las bodegas (catas, visitas, maridajes y eventos), enoturismo (actividades realizadas por organismos, instituciones, asociaciones, empresas y restaurantes) y formación (cursos y catas, desde iniciación hasta consolidación).

En la Agenda del vino podrás consultar tipo de actividades, horarios, ubicaciones, fechas y precios. Si quieres conocerla, descárgatela en el QR que aparece en la página siguiente.

La oferta gastronómica de la comarca es rica y variada. Entre los platos más destacados está el embutido, los bollos o tortas magras, el ajoarriero y el morteruelo. Estos platos tradicionales no solo deleitan el paladar, sino que también cuentan la historia y la cultura gastronómica de la comarca. Degustarlos sería el broche final para completar tu escapada.

Este equilibrio entre vinos, gastronomía y paisaje convierte a la DO Utiel-Requena en un destino enoturístico diferenciador donde cada visita se transforma en una experiencia para todos los sentidos.



Viñedo que rodea la localidad de Utiel

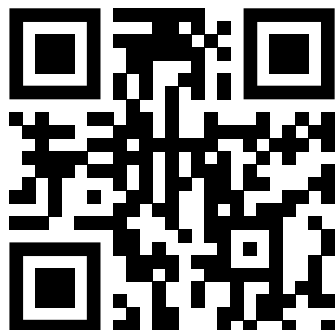
*Iglesia de Santa
María (Requena)*





A través de la agenda, disponible también en nuestra web, puedes escoger actividades, fechas, saber precios y ubicaciones del enoturismo en Utiel-Requena. Si quieres conocer más, descúbrela en el siguiente QR.

Escanéalo y no te pierdas nada



*VINO color de día, vino color de noche, vino
con pies de púrpura o sangre de topacio, vino,
estrellado hijo de la tierra, vino, liso como una
espada de oro, suave como un desordenado
terciopelo, vino encaracolado y suspendido,
amoroso, marino, nunca has cabido en una copa,
en un canto, en un hombre, coral, gregario eres,
y cuando menos, mutuo.[...]*

Pablo Neruda: "Oda al Vino"





Según los datos del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV), el viñedo ecológico de esta demarcación supone:

- *El 91% de la provincia de Valencia*
- *El 77% de la Comunidad Valenciana*
- *El 9% de España*

Datos de 2023



En esta demarcación hay más de 14.000 hectáreas de viñedo ecológico y 53 bodegas certificadas para elaborar y/o envasar vino ecológico por el CAECV.

SOSTENIBILIDAD

MEDIOAMBIENTAL

Desde la Denominación de Origen Utiel-Requena fomentamos una viticultura cada vez más sostenible y ecológica. Los últimos datos reflejan que en la demarcación de la DO Utiel-Requena se encuentra el 91% del viñedo ecológico de la provincia de Valencia, el 77% del viñedo ecológico de la Comunidad Valenciana y el 9% del viñedo ecológico de toda España.

La Comunidad Valenciana es la tercera autonomía española con más viñedo ecológico. De las más de 19.000 hectáreas de viñedo ecológico, en la demarcación de Utiel-Requena se ubican más de 14.000 hectáreas. Además, hay 53 bode-

gas certificadas por el CAECV para elaborar y/o envasar vino ecológico. Estos números reflejan el fuerte compromiso de la DO Utiel-Requena con la sostenibilidad medioambiental.

PROYECTO VALORA BOBAL

El Proyecto Valora Bobal se centra en dos objetivos: defender la biodiversidad del viñedo viejo en la DO Utiel-Requena y poner en valor la variedad Bobal. Es un proyecto a 11 años impulsado por el Consejo Regulador junto con el CSIC (Centro Superior de Investigaciones Científicas).

Cepa vieja



*Alumnado de centros
educativos recogiendo
uva para los trabajos del
proyecto educativo.*



SOCIAL

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena mantiene un claro compromiso hacia su territorio, entendiendo que el futuro de su viticultura y enología está condicionado en gran medida por el desarrollo rural del propio territorio, una zona eminentemente rural, de interior, con problemas de despoblación y falta de relevo generacional. Para impulsar el territorio se han llevado a cabo diversas acciones destacadas.

La más relevante es el Proyecto Educativo de Integración de la Cultura Vitivinícola que impulsa la DO desde 2016. En él, se trabaja con los cinco Institutos de Educación Secundaria de la comarca, con colegios y con la Escuela de Viticultura y Enología de Requena con el fin de motivar al estudiantado a apostar por su tierra como proyecto de futuro.

Si quieres conocer más, hemos hecho un documental, con el mismo nombre que el del proyecto, que puedes ver en nuestro canal de Youtube.

En él podrás conocer de la mano del profesorado de los centros educativos su experiencia y sus motivaciones para unirse a este proyecto. Además, el documental también recoge la voz del alumnado y comparten con gran entusiasmo sus perspectivas de futuro en el sector vitivinícola.

Otras de las acciones de sostenibilidad social es el respaldo de iniciativas y eventos locales a través de patrocinios y colaboraciones. El Consejo Regulador ayuda a promover, promocionar y difundir la cultura del vino y en todo el territorio.

Además de todo ello, El Consejo lleva realizando cursos de formación para el personal de la restauración local durante más de una década. En colaboración con sumilleres y enólogos/as, han trabajado para mejorar el servicio del vino y ofrecer tanto a los clientes locales como a los turistas asistencia y recomendaciones perfectas.

En definitiva, se han generado sinergias con todas las entidades comarcales con el fin de aunar esfuerzos, aprovechar mejor los recursos y tener una mayor repercusión al trabajar juntos en la misma dirección.

ECONÓMICA

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena es una organización sin ánimo de lucro. Todo lo recaudado anualmente en eventos, catas y stands se dona a asociaciones locales, respaldando así la importantísima labor que realizan en la comarca.

En los últimos años se ha colaborado con donaciones con la asociación de familiares de Alzheimer de Utiel, la asociación de mujeres afectadas de cáncer de mama, la asociación de discapacitados psíquicos de la comarca de Utiel-Requena, la asociación comarcal de atención temprana, la asociación de Requena y Utiel para niños con alteraciones del desarrollo, o la asociación de daño cerebral nueva opción, entre otras.







CONTRAETIQUETAS O PRECINTAS DE GARANTÍA

La Denominación de Origen Utiel-Requena ha renovado el diseño de sus contraetiquetas o precintas de garantía. Están situadas en la parte trasera de cada botella junto con el resto de información básica y obligatoria que deben llevar las botellas.

Este nuevo diseño parte de tres figuras principales. En primer lugar, encontramos una "D", de Denominación de Origen, que también simula el cáliz de una copa de vino, simbolizando la identidad y el origen del producto. En el centro, lo que sería el tallo de la copa, se disponen los niveles de información, que incluyen la marca, el sello de calidad, las menciones, la variedad de uva, el mapa y la numeración de control, asegurando que toda la información esencial esté claramente visible y organizada. Finalmente, en la parte inferior, un triángulo imita la base de la copa, completando así la forma de una copa de vino.

Este nuevo diseño no solo simula una copa de vino, sino que también refleja el patrimonio paisajístico vitícola de la DO Utiel-Requena. Las líneas del diseño son una analogía del paisaje que conforman los extensos viñedos de la región,

encapsulando la esencia visual del entorno vitivinícola. Este rediseño representa una apuesta decidida por la modernización de la imagen de la DO, la internacionalización de la marca y la vinculación de la copa de vino con la marca Utiel-Requena en el imaginario del consumidor.

Además, el diseño cuenta con variaciones específicas cuando se incluyen menciones especiales, como Reserva, Gran Reserva, Crianza, Madurado, Vendimia Inicial y Superior, y también cuando se trata de vinos de Bobal y Bobal Alta Expresión. Estas variaciones permiten que las contraetiquetas sean personalizadas según las características y clasificaciones de los vinos, y también pueden combinarse cuando sea necesario.

Este nuevo diseño de contraetiquetas se puede encontrar en una media de 30 millones de botellas al año, las cuales se distribuyen en los 86 países donde se comercializan los vinos de la DO Utiel-Requena. Esto no solo asegura una presencia global consistente, sino que también refuerza la identidad visual de la DO Utiel-Requena en mercados internacionales, facilitando el reconocimiento y apreciación de sus vinos.



Para saber si un vino es DO Utiel-Requena tiene que llevar esta precinta en el etiquetado de la botella.



MENCIONES ESPECIALES DE LAS PRECINTAS DE LA DO UTIEL-REQUENA

VENDIMIA INICIAL: vinos blancos, rosados y tintos elaborados a partir de uvas cosechadas en los diez primeros días de vendimia. La juventud es el principal atributo

SUPERIOR: vinos elaborados al menos con un 85% de las variedades preferentes de la zona, con o sin paso por bodega de roble y que poseen mayor intensidad aromática y mayor persistencia en boca que los vinos sin mención especial.

BOBAL CON MENCIÓN ESPECÍFICA: se aplica a vinos rosados y tintos monovarietales de Bobal. Podrán ser Crianza, Reserva, Gran Reserva, Superior, Vendimia Inicial, Madurado en bodega o con la mención Utiel-Requena.

MADURADO O MADURADO EN BARRICA: vinos tintos o blancos con paso o estancia en bodega de roble con una capacidad máxima de 600L por un tiempo no superior a 6 meses

CRianza: tintos que cumplan un periodo mínimo de envejecimiento de 24 meses y al menos 6 de ellos en bodega de roble de una capacidad máxima de 330L. En el caso de blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 18 meses y al menos 6 de ellos en bodega de roble de 330L.

RESERVA: tintos que cumplan un periodo mínimo de envejecimiento de 36 meses de los cuales al menos 12 de ellos en bodega de roble de una

capacidad máxima de 330L y en botella el resto de dicho periodo. En el caso de blancos y rosados deben tener un envejecimiento de 24 meses de los cuales al menos 6 en barricas de roble de 330L y en botella el resto de dicho periodo.

GRAN RESERVA: tintos que cumplan un periodo mínimo de envejecimiento de 60 meses y al menos 18 en barricas de roble de una capacidad máxima de 330L y en botella el resto de dicho periodo. En el caso de blancos y rosados deben tener un periodo mínimo de envejecimiento de 48 meses, al menos 6 en barricas de roble de 330L y en botella el resto de dicho periodo.

BOBAL ALTA EXPRESIÓN: vinos monovarietales de Bobal, con o sin crianza, que garanticen la máxima expresión del territorio. Los viñedos serán de más de 50 años de antigüedad, tendrán un rendimiento inferior a 4.000 kg/ha y no podrán ser regados salvo autorización previa del Consejo Regulador. La viticultura aplicada se centrará en salvaguardar el equilibrio biológico del viñedo y será respetuosa con el medio ambiente. La bodega garantizará la separación de estos vinos respecto a otros en sus instalaciones y la etiqueta reflejará el número de botellas obtenidas.



VIÑERÓN

Un Viñeron DO Utiel-Requena es un viticultor que, convencido del potencial de su viñedo, tiene un proyecto de vida dedicado a conseguir la máxima expresión de su viña a través del vino que surge de ella. En él, se implica y se encarga en primera persona de cada una de las fases del proceso, desde cuidar la viña y realizar una viticultura respetuosa con el medioambiente, hasta la elaboración y crianza del vino. Además, también se encarga de vender y de dar a conocer su vino en los distintos mercados.

Esta iniciativa representa un impulso significativo para los que se dedican a una viticultura

más familiar y artesanal, ya que, a menudo, operan en una escala más reducida y pueden carecer de los recursos y la visibilidad necesarios para competir en el mercado vitivinícola actual.

La DO Utiel-Requena ha creado este nuevo registro para reflejar y reconocer esta figura que pone en valor, sobre todo, a quienes deciden implicarse para mantener las explotaciones familiares. Con esta distinción, la DO Utiel-Requena refuerza su compromiso con la sostenibilidad e innovación, adaptando su identidad a las tendencias del sector y al contexto actual.





*«Cuida tu origen.
Es lo único que no
te pueden quitar»*

Pedro Ballesteros, Master of Wine
en Foro Bobal DO Utiel-Requena

LISTADO DE BODEGAS

A fecha de diciembre de 2024

CERTIFICADAS EMBOTELLADORAS

COOPERATIVA DEL CAMPO DE CAMPORROBLES, COOP. V.

AGRÍCOLA PURÍSIMA CONCEPCIÓN, COOP. V.

PILAR AMIGÓ LAGUARDA (BODEGAS CARLOS CÁRCEL)

VINÍCOLA REQUENENSE, COOP. V. (LA VINÍCOLA), (VIÑAS DEL PRADO), (BODEGAS 1935), (BODEGA NOBLE), (LAS COVATILLAS), (LA VINÍCOLA PREMIUM)

COVIÑAS, COOP. V. (B.C.S.C.V); (C.C.V)

S.A.T. 696 CV LA PICARAZA (BODEGAS LA PICARAZA)

COOP. AGRÍCOLA VALENCIANA VIRGEN DE LORETO (BODEGAS COVILOR)

COOP. AGRÍCOLA DE UTIEL COOP. V. (BODEGAS UTIELANAS)

VITIVINÍCOLA LA PROTECTORA COOP. V. (BODEGA SINARCAS)

BODEGAS MURVIEDRO, S.A. (CLÁSICOS DEL MEDITERRÁNEO); (CAVAMUR); (BODEGAS GRAN CASTILLO); (VINAROLA); (BSSA); (FINCA CASA LO ALTO)

VICENTE GANDÍA PLÁ, S.A. (COSTA DE PLATA)

CHERUBINO VALSANGIACOMO, S.A. (VALSAN 1831 FAMILY WINEMAKERS); (VITICULTORES SAN JUAN BAUTISTA)

TORRE ORIA, S.L.

LATORRE AGROVINÍCOLA, S.A.

COMPAÑÍA VINÍCOLA DEL CAMPO DE REQUENA, S.L. (C.V.C.R.E., S.L.)

DISCOSTA NORTE, S.L. (BODEGAS CASTILLO SAN DAMIÁN)

BODEGA ARANLEÓN, S.L.

BODEGAS IRANZO, S.L. (IRANZO FIELDS, S.L.)

BODEGAS PROEXA, S.L.

HACIENDA Y VIÑEDOS MARQUES DEL ATRIO, S.L. (FAUSTINO RIVERO ULECIA), (BODEGAS FAUSTINO RIVERO ULECIA), (VIÑA GUARDA), (VALTIER), (H.V.M.A., S.L.), (HOSTALER I, S.L.)

BODEGA Y VINOS PASIEGO, S.L. (BODEGAS PASIEGO).

BODEGAS REBOLLAR ERNESTO CARCEL, S.L.

BODEGAS PALMERA, S.L.

BODEGAS NODUS, S.L.U.

FINCA SAN BLAS, S.L.

ECOVITIS, S.L. (BODEGA SIERRA NORTE); (B.S.N.)

BODEGAS VEGALFARO, S.L.U. (ANDRÉS VALIENTE E HIJOS, S.L.) (ANBAL)

S.A.T. 7.237 FINCA CABALLERO (BODEGAS EMILIO CLEMENTE)

DOMINIO DE LA VEGA, S.L.

BODEGAS HISPANO-SUIZAS, S.L.

PAGO DE THARSYS, S.L.

CHOZAS CARRASCAL GR, S.L.

JOSÉ VICENTE PARDO SAEZ (BODEGAS JOSÉ V. PARDO)

BODEGAS LADRÓN DE LUNAS, S.L.

JOSÉ LUIS TORRES CARPIO (BODEGA Y VIÑEDOS CARRES)

CERRO GALLINA, S.L.

VINOS Y SABORES ECOLÓGICOS, C.B.

BVC BODEGAS, S.L.

LA ENCARNACIÓN DE NUESTRA SEÑORA, COOP.V. (BODEGAS CAVENS)

LUIS CORBÍ COLOMA (FINCA COR VI)

BODEGAS Y VIÑEDOS PIGAR, S.L.

NEW CAT, S.A. (BODEGAS VIBE)

S.A.T. MONTESANCO 517 C.V.

Mª VICTORIA OLMO NAVARRO (BODEGAS LUPANDA)

BENOÎT ANTOINE JEAN POL DUSSART (BODEGA DUSSART PEDRÓN)

BODEGAS JIMENEZ-VILA HNOS., S.L.

JOSE MARÍA LEÓN FELIU (BODEGA LAS MERCEDES DEL CABRIEL)

JUAN PEDRÓN, C.B. (BODEGAS Y VIÑEDOS SENTENCIA)

BRU & JL VINEYARDS & WINES, S.L.

BODEGA CASAS DE MOYA, S.L.U.

RICARDO DEL VALLE RUIZ (BODEGAS DEL VALLE)

PABLO CARRIÓN GUILLAMÓN (ESCUADRA, BODEGA Y VIÑEDO)

MEDITERRANEA ARIMAR DE FOMENTO, S.L. (BODEGAS RODENO)

JOAN GÓMEZ CORTÉS (SETVINS)

MINAVAL, S.L. (FINCA CASA DOÑANA)

VITICULTORES NELEMAN, S.L (NELEMAN WINES)

HECTOR MONTEAGUDO LÓPEZ (VINEA CLAUSA)

AUTORIZADAS NO EMBOTELLADORAS

CAVAS MAREVIA, S.L.U.
COOP. V. DEL CAMPO NUESTRA SEÑORA DE LAS VIÑAS
VICENTE GANDÍA PLÁ, S.A. – HOYA DE CADENAS
AGRÍCOLA ALBOSA COOP. V.
AGRÍCOLA NIÑO JESÚS COOP. V.
VITICULTORES DE LA VEGA, COOP.V.
AGRÍCOLA LA UNIÓN, COOP. V.
COOPERATIVA DEL CAMPO SAN ISIDRO LABRADOR, COOP. V.
VINÍCOLA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO, COOP. V.
COOPERATIVA DE VITICULTORES EL PROGRESO, COOP. V.
COOPERATIVA VALENCIANA DE VITICULTORES, LTDA.
SAN ROQUE, COOP. V.
COOP. V. SAN ISIDRO LABRADOR DE LOS MARCOS
AGRÍCOLA VIRGEN DEL CARMEN, COOP. V.
LA INMACULADA, COOP. V.
EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS FUENTESECA, S.L.
VITICULTORES DE LOS RUICES COOP. V.
BODEGAS VINIVAL, S.L.
COOPERATIVA VALENCIANA DE VITIVINICULTORES SANTA RITA
COOPERATIVA AGRÍCOLA JARAGÜENSE, COOP.V.
COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNION, COOP.V.
COOPERATIVA VALENCIANA DEL CAMPO SAN JOSÉ OBRERO
COOPERATIVA AGRÍCOLA VALENCIANA SAN PEDRO APOSTOL
NUESTRA SEÑORA DEL MILAGRO, COOP. V.
VIÑEDOS BALBO Y BODEGA, S.L.

CAVAS MAREVIA, S.L.U.-EL ROMERAL
ECOVITIS, S.L.- BODEGA CALDERÓN
CHERUBINO VALSANGIACOMO, S.A. – SAN JUAN
BODEGAS Y VIÑEDOS NOVOS, S.L

OTRAS BODEGAS NO CERTIFICADAS

BODEGAS PEDRO MORENO 1.940, S.L.
BODEGAS MURVIEDRO, S.A.-CASA LO ALTO
RESERVAS Y CRIANZAS REQUENENSES, S.L.
S.A.T. Nº 60 VIÑA ARDAL (BODEGAS FINCA ARDAL)
CULTIVO DE UVAS ECOLÓGICAS Y VINOS AFINES, S.L. (BODEGAS CUEVA)
BODEGAS VEREDA REAL, S.L.
VINÍCOLA DEL OESTE, S.A.
ECYS, S.L. (VIÑEDOS LA MADROÑERA, S.L.)
BODEGAS MITOS, S.A.
VOB & T. INTERNATIONAL AB. SUCURSAL ESPAÑA (SEBIRAN)
NOEMI WINES, S.L.
S.A.T. 403 C.V. DAGÓN
MIGUEL JESÚS MÁRQUEZ SAHUQUILLO.
PEDRO HERNÁNDEZ CLEMENTE
COOPERATIVA VALENCIANA DEL CAMPO SAN GREGORIO MAGNO
PÉREZ MONTEAGUDO RODOLFO 000267253G S.L.N.E.
AGRO DE BAZÁN, S.A.
S.A.T. Nº. 6.777 LA MUELA DE ABAJO

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN ANTONIO DE PADUA, COOP. V.
COOPERATIVA AGRÍCOLA VALENCIANA APOSTOL SANTIAGO
BODEGAS NUEVALOS, C.B.
S.A.T. Nº 1.143 SOLIDARIDAD
COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN ANTONIO ABAD
BUTTERCUP & WESTLEY, S.L.(VILASIRA)
LA BARONÍA DE TURIS, COOP. V.
CASA DON PEDRO
BODEGAS ORTIZ LATORRE, S.C.V.
BODEGAS MAR DE VALSÁN, S.L.
BODEGAS Y VIÑEDOS HAYA, S.L.
TÚRBULA VINEA, S.L.
RAFAEL LÓPEZ GARCÍA (BODEGA SEXTO ELEMENTO)
BODEGAS ALTIPLANO, S.L.



GENERALITAT
VALENCIANA



Cofinanciado por
la Unión Europea

CALLE SEVILLA12, 46300 _____ UTIEL - VALENCIA - ESPAÑA
TEL. +34 96 217 10 62 _____ COMUNICACION@UTIELREQUENA.ORG
FACEBOOK: VINOS UTIEL - REQUENA _____ IG: @DOUTIELREQUENA



GENERALITAT
VALENCIANA



Cofinanciado por
la Unión Europea