

DOUR

OPINIA ANUARIA DE LA ACTIVIDAD

TODO EL
TRABAJO
DE UN AÑO

FOMENTANDO
LA CULTURA
DEL VINO

rr

01	INTRODUCCIÓN
02	COMPROMISOS
03	VINOS SELECCIONADOS
04	PROMOCIÓN

INTRODUCCIÓN

P.03

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2024

01

Desde la DO Utiel-Requena ponemos el foco en desarrollar acciones para los principales públicos de interés. Una de nuestras tareas prioritarias es fomentar la cultura del vino. También realizamos acciones de interés para nuestros inscritos, bodegas y viticultores/as. En un acto de cuidar nuestro valor paisajístico, también se tiene un férreo compromiso con el viñedo y su manutenzione. Otros públicos muy importantes son la juventud, como futuros profesionales del sector y habitantes del

territorio, y la restauración, grandes aliados como embajadores. Por último, dentro de nuestras acciones de responsabilidad social corporativa resaltan las vinculadas con las donaciones económicas a las asociaciones locales, centrando los esfuerzos en el apoyo a las acciones desarrolladas en el territorio. A continuación, desglosamos nuestros compromisos, cuáles son nuestros vinos seleccionados y nuestras acciones de promoción, todas ellas de 2024.

VINO



DOCOUR

COMPROMISOS

CON LA CULTURA DEL VINO

P.05

02.1

CON LA CULTURA DEL VINO

[IR AL SITIO](#)

Agenda del Vino

Nuestra Agenda del Vino es un documento donde se recogen todas las actividades relacionadas con el enoturismo de nuestra demarcación. Encontrarás planes durante todo el año donde combinar vino, gastronomía, turismo y paisaje. La agenda, que este año cumple su 10ª edición, es un pilar fundamental en el fomento de la cultura del vino.

Tu aliada si quieres
hacer enoturismo

Disponible tanto en formato físico como digital, las actividades que se presentan se distribuyen entre: catas y eventos de nuestras bodegas, actividades de enoturismo de otros agentes sociales y formación.

AGENDA DEL VINO 2025

DO UTIEL
REQUENA

*Décima
Edición*



BIENVENIDOS a la 10ª EDICIÓN de la AGENDA del vino DO UTIEL-REQUENA

En esta décima edición, el enoturismo en la DO Utiel-Requena se ha afianzado y ha logrado convertirse en un referente para los amantes del vino y la naturaleza. Cada vez son más los que se acercan a nuestra comarca para disfrutar de sus vinos, sus paisajes, su gastronomía y sus tradiciones.

Desde visitas a bodegas con catas, hasta eventos premium y exclusivos, los turistas han descubierto que no hace falta ser un experto en vino. Simplemente, pasar un día distinto, disfrutar y aprender entre familiares o amigos.

Las actividades enoturísticas van más allá del vino: podrás sumergirte en la historia y la cultura de nuestra tierra, probar productos autóctonos creando maridajes deliciosos y participar en actividades de turismo activo entre viñedos rodeados de un gran paisaje. Además, las visitas a museos del vino y yacimientos históricos te conectarán con los 2.600 años de historia vitivinícola de la demarcación.

para amantes del vino y la naturaleza...

CON LA CULTURA DEL VINO

[IR AL SITIO](#)

TARDEO CON LA DO: vino, música y solidaridad

El Tardeo con la DO se ha convertido en una fecha en el calendario para muchos winelovers. Este evento gratuito veraniego, que junta vino, gastronomía local y música pop-rock, arrastra a miles de asistentes cada año.

La participación de 16 bodegas y varios establecimientos gastronómicos comarcales fue clave para conseguir un aforo completo en el fabuloso Patio de Armas del Castillo de Requena. Además, gracias a la venta de pulseras solidarias se lograron recaudar 1.400€ para la asociación requenense del cáncer de mama.

Por el buen ambiente, la solidaridad y la entrega del público este evento se ha colocado como uno de los más exitosos de todo el año.



CON LA CULTURA DEL VINO

[IR AL SITIO](#)

Día vino DO

El Día Vino DO es una iniciativa de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas en el que se reivindica la importancia de los vinos con Denominación de Origen y el gran impacto que tienen estas figuras en sus territorios a nivel económico y social.

Un brindis colectivo por los vinos con Denominación de origen y su contribución al territorio

Este año se ha reivindicado la cohesión social, por lo que aprovechamos la presentación de nuestro documental sobre el *Proyecto de Integración de la Cultura Vitivinícola en los centros educativos* para realizar un brindis con toda la comunidad local vinculada a la vitivinicultura: bodegas, viticultores, asociaciones, empresas y centros educativos.

COMPROMISOS

CON VITICULTORES/AS Y ENÓLOGOS/AS

02.2

CON VITICULTORES/AS Y ENÓLOGOS/AS

[IR AL SITIO](#)

Jornadas Técnicas

Ponentes de gran altura se unieron en Utiel para ofrecer una visión novedosa y alternativa respecto a las prácticas en el viñedo. Por un lado, el investigador y director del CIDE (Centro de Investigaciones sobre Desertificación) Diego Intrigliolo explicó posibles soluciones a la sequía que actualmente padecen los viñedos en España. Por otra parte, Francesc Font, agricultor y CEO de The Regen Academy, habló sobre las oportunidades que presenta la agricultura regenerativa basada en su propia experiencia en sus viñedos en Girona.

El presente y el futuro del viñedo como protagonistas

Y por último, el técnico del Servicio de Sanidad Vegetal la Consellería de Agricultura, Vicent Badía, comentó las principales plagas emergentes que afectan al viñedo, entre ellas el mosquito verde, para generar concienciación y dar herramientas a aquellos viticultores cuyos viñedos sufran estas plagas.

Sin duda, una jornada formativa necesaria para mantener al día a nuestros inscritos sobre problemáticas y soluciones.



**JORNADAS
TÉCNICAS**

CON VITICULTORES/AS Y ENÓLOGOS/AS

[IR AL SITIO](#)

Jornada de enólogos

X edición del encuentro entre nuestros/as enólogos/as

Esta jornada reúne a los enólogos/as de las bodegas de la DO para realizar una cata formativa. Por un lado, se cataron ocho vinos internacionales de lugares tan remotos como, entre otros, de Canadá, Sudáfrica o Austria. Los cuarenta enólogos asistentes profundizaron en las particularidades de estos vinos, intercambiando impresiones y opiniones. Este encuentro tuvo un carácter formativo, pero también un gran componente emocional.

La parte emocional la pusieron los ponentes de la jornada, que fueron los profesores de la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, recién jubilados. A modo de agradecimiento por su labor educativa, ya que fueron los profesores de los enólogos asistentes, se les pidió que lideraran esta cata. Al finalizar, recibieron un detalle por su compromiso con la cultura del vino y en homenaje a su trayectoria.



CON VITICULTORES/AS Y ENÓLOGOS/AS

[IR AL SITIO](#)

Cursos formativos para el personal de nuestras bodegas

Carmen Eres impartió una formación al personal de nuestras bodegas. Entre otras cuestiones, se explicaron las modificaciones de órdenes anteriores, la asistencia digital para legislaciones y se informó sobre SILICE, un programa de gestión de contabilidad e impuestos especiales del sector vitivinícola.

Este tipo de encuentros formativos fortalece la profesionalización del sector y amplía el conocimiento de nuestras bodegas.

COMPROMISOS

CON EL VIÑEDO

02.3

CON EL VIÑEDO

El 77% del viñedo ecológico de la Comunidad Valenciana está en nuestra demarcación

El Museo del Vino fue el lugar escogido por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV) para presentar los datos de 2023.

Estos revelan nuestro compromiso con la sostenibilidad ambiental ya que, de las 19.242 has de viñedo ecológico de toda la Comunidad Valenciana, 14.792 has están en nuestra demarcación geográfica (el 77%).

Además, ha habido un incremento de 1.265 has de viñedo respecto al año anterior. También es clarificador el compromiso de nuestras bodegas por los vinos ecológicos, ya que actualmente 53 de ellas están certificadas por el CAECV para elaborar y/o envasar vinos ecológicos.

Se puede afirmar que la DO Utiel-Requena lidera y es la cuna de la viticultura ecológica del Levante valenciano.

[IR AL SITIO](#)



CON EL VIÑEDO

Se inicia la tercera fase del proyecto VALORA BOBAL

El proyecto Valora Bobal es un proyecto a 11 años junto al CSIC (Centro Superior de Investigaciones Científicas) que tiene por objetivo recuperar y poner en valor nuestra variedad autóctona Bobal. Por su duración, el proyecto se desglosa en fases, y este año los técnicos del CIDE (Centro de Investigación sobre Desertificación) nos han dado a conocer los últimos avances.

Han puesto en marcha ya la tercera fase, que consiste en plantar parte de los biotipos ya preseleccionados en diferentes parcelas en las tres subzonas climáticas en las que está dividida nuestra DO.

[IR AL SITIO](#)

CON EL VIÑEDO

Control de plagas en los viñedos

[IR AL SITIO](#)

Los técnicos del Consejo, junto con los técnicos del Servicio de Sanidad Vegetal de la Consellería de Agricultura, han colocado las trampas de control de la Polilla del Racimo en diferentes puntos de nuestra Denominación de Origen para realizar el seguimiento de las diferentes etapas de una de las plagas más peligrosas para la vid.

VINO



DOUR

COMPROMISOS

CON LA JUVENTUD

02.4

CON LA JUVENTUD

[IR AL SITIO](#)[IR AL SITIO](#)

Proyecto de integración de la cultura vitivinícola en los centros educativos comarcales

Llevamos impulsando desde 2016 un Proyecto Educativo sobre la Integración de la Cultura Vitivinícola con los cinco centros de la comarca. Para recoger todo lo que se había trabajado en él y los frutos que ha dado, se ha realizado un documental con la participación del profesorado y del estudiantado que lo cursa.

En este proyecto está implicada toda la comunidad educativa: madres y padres, profesorado, enólogos/as, viticultores/as, empresas, entidades... todos remamos a una para trasladar la semilla de la vitivinicultura a las nuevas generaciones. Este trabajo responde a la identidad del territorio y al compromiso de toda la comarca por su futuro.



CON LA JUVENTUD

Semifinalistas en unos premios europeos en la categoría “Tejido socioeconómico de las zonas rurales”

La Red Europea de la PAC promovió unos premios con el fin de incentivar la participación de la juventud agraria y rural. De los 20 proyectos presentados, nuestro documental sobre la *Integración de la Cultura Vitivinícola en los Centros Educativos Comarcales* logró colarse entre los ocho semifinalistas.

En la categoría que competíamos se buscaba innovación social y digitalización en comunidades rurales. Finalmente, no logramos la victoria, pero la organización nos pidió que subiéramos el vídeo a su web como ejemplo de buenas prácticas.

[IR AL SITIO](#)

CON LA JUVENTUD

[IR AL SITIO](#)

Orientación profesional en ESO: salidas profesionales en la vitivinicultura

El IES N.º 1 de Requena celebró el *I Foro de profesionales*, una actividad enfocada al estudiantado de secundaria para presentar distintos perfiles profesionales del sector vitivinícola. Esta acción buscaba concienciar sobre la cantidad de salidas laborales existentes, y con demanda y futuro, relacionadas con la vitivinicultura para desarrollarlas dentro del territorio. Los ponentes fueron 13 personas del sector vitivinícola local.

Cada uno comentó los distintos trabajos que realiza así como las necesidades que buscan y los perfiles profesionales que faltan en la comarca, como personal para enoturismo, comunicación, diseño, programadores, expertos en SEO/SEM, creadores de contenido... Como este sector es el motor económico de la zona, desde la DO vimos fundamental colaborar para ofrecer distintas alternativas profesionales a los jóvenes dentro de su propia tierra.



CON LA JUVENTUD

Nueva optativa sobre la cultura vitivinícola en el instituto N°1 de Requena

La asignatura, dirigida al alumnado de Bachillerato, se llama *De la vid al vino* y está integrada en varias materias. El profesorado del centro nos ha visitado para presentarnos las guías didácticas del proyecto.

Esta asignatura se encuentra dentro del proyecto multidisciplinar impulsado por la DO que se realiza en los cinco institutos de la comarca.

[IR AL SITIO](#)

CON LA JUVENTUD

[IR AL SITIO](#)

Catas formativas para el estudiantado

Con el fin de formar al estudiantado, los técnicos realizan catas en lugares destacados como escuelas de sumillería, hostelería, universidades y formación profesional. También se colabora con vinos para algunas materias educativas, así como con documentos corporativos sobre nuestros vinos, nuestras bodegas y nuestra DO.

Estas catas están orientadas en materias relativas al sector vitivinícola, como másteres y cursos de sumillería del Centro de Turismo de la Comunidad Valenciana o el grado en Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Valencia, entre otros.

CON LA
JUVENTUD

IR AL SITIO

Maridaje con los vinos seleccionados

La Escuela de Hostelería de Utiel realizó un maridaje para 45 asistentes con los vinos seleccionados de la DO Utiel-Requena. Nuestros cuatro vinos acompañaron a deliciosos platos realizados por el estudiantado del ciclo que sorprendieron a los asistentes.



COMPROMISOS

CON LA RESTAURACIÓN

02.5

CON LA RESTAURACIÓN

Encuentro formativo entre la restauración local y las bodegas

La sumiller Manuela Romeralo, en colaboración con el Centro de Turismo y la Mancomunidad del Interior Tierra del vino, lideró una formación a la restauración local. Una treintena de asistentes pudieron conocer las últimas novedades en vinos de la DO, descubriendo la riqueza y variedad, así como catar las últimas añadas de los vinos de nuestras bodegas.

Esta acción respalda a un sector crucial para la vinicultura y fortalece los lazos entre bodegas y hostelería, ya que son verdaderos embajadores de la marca DO Utiel-Requena.

[IR AL SITIO](#)

COMPROMISOS

CON LAS ASOCIACIONES

02.6

CON LAS ASOCIACIONES

Donativo económico a una asociación local

Anualmente, el dinero recaudado de la venta de degustaciones en eventos y ferias lo donamos a una asociación local para impulsar sus acciones y apoyar las distintas necesidades de los ciudadanos de la comarca.

En un acto de sostenibilidad social con el territorio, para el ejercicio de 2024 se donó el dinero a Amacma D8, la asociación contra el cáncer de mama de Requena.

[IR AL SITIO](#)

VINO



DOUR

VINOS SELECCIONADOS

03

EMBAJADORES DEL AÑO DE LA DO UTIEL-REQUENA

[IR AL SITIO](#)

Los vinos seleccionados son los vinos que utilizamos en todos nuestros actos a lo largo del año, tanto en las formaciones como en las ferias y los eventos de promoción. Para este 2024 hemos tenido cuatro categorías de vino seleccionado: rosado, blanco y tinto Utiel-Requena y tinto monovarietal de Bobal. Nuestra variedad de uva autóctona mayoritaria es tinta y es la Bobal. Los vinos tintos y rosados son nuestra mayor seña de identidad, por eso, el vino rosado y uno de los tintos son, en exclusiva, de esta variedad.

Cada año, desde el Consejo Regulador organizamos varias catas a ciegas con enólogos expertos. Los vinos de mayor puntuación son los seleccionados para

representar a la DO durante el año y siempre llevan una etiqueta especial a modo de medalla. La selección se realiza en dos fases: la primera cata en otoño, donde se escogen el blanco y el rosado, y la segunda en primavera para los tintos. En los últimos años hemos invitado a personas destacadas del sector a estas dos catas. Este año, aprovechando la jubilación de algunos de ellos, y a modo de homenaje a su trayectoria, se ha invitado a estas catas al profesorado de la Escuela de Viticultura y Enología de Requena. De los cinco profesores invitados, tres de ellos se han jubilado este año, por lo que se les ha contactado para que cierren con la selección de los vinos su ciclo laboral en sector vitivinícola local.

Agradecemos a José Antonio Haya y a Paco Gabaldón su participación, y a Pedro Navarro, Antonio Gómez y Nicolás Sánchez su dedicación a esta tierra como formadores de los enólogos de nuestras bodegas.

Los vinos seleccionados fueron:

- Blanco: Castillo de Utiel (Bodegas Utielanas)
- Rosado: Enterizo (Coviñas)
- Tinto monovarietal Bobal: Pasión de Bobal (Raíces Ibéricas)
- Tinto Utiel-requena Nexo (Jiménez-Vila)



PROMOCIÓN

FERIAS Y RECONOCIMIENTOS

Dentro de las acciones de promoción que anualmente realizamos, la asistencia a ferias es una de las más importantes. Te contamos en cuáles estuvimos, así como los principales reconocimientos que otorgaron a los vinos de nuestra DO.

04.1

NACIONAL

Ferias promocionales y vinos premiados

Las ferias profesionales forman parte de nuestra estrategia de promoción. Por ello, dos citas ineludibles son *Barcelona Wine Week* y *Mediterránea Gastrónoma*. Dos ferias de encuentros entre profesionales del sector vitivinícola, ponentes de alto nivel, restauración y público profesional. Dos citas que se consolidan cada año como esenciales para nuestras bodegas.

Otras acciones son la promoción de nuestros vinos a nivel local. Por eso, prácticamente desde el inicio de sus ediciones, hemos estado presente en las ferias de más renombre a nivel comarcal: Ferevin, Utiel Gastronómica y Saborea Fuenterrobles.

[IR AL SITIO](#)[IR AL SITIO](#)

NACIONAL Y AUTONÓMICA

[IR AL SITIO](#)[IR AL SITIO](#)

En cuanto a reconocimientos, la Guía Peñín puntuó cinco vinos DO Utiel-Requena por encima de 93 puntos.

Los vinos fueron:

- Materia 2020 Crianza, de Chozas Carrascal
- Le Grenache 2021 Roble, de Dussart Pedron
- Quod Superius 2019, de Hispano Suizas
- Finca Casa Julia 2022, de Hispano Suizas
- Julieta Naturalmente Dulce 2018, de Pasiego

Otros reconocimientos a nuestros vinos vinieron de la mano de la Asociación Valenciana de Sumilleres.

Los vinos ganadores de su concurso *Distinguidos Utiel-Requena* fueron:

- Bercial Blanco Selección, de Sierra Norte
- Bercial Laderas Los Cantos 2021, de Sierra Norte
- Bobal Rosé, de Vicente Gandía
- Peñas Negras 2023, de Emilio Clemente

INTERNACIONAL

[IR AL SITIO](#)[IR AL SITIO](#)

Singapur, Japón, Reino Unido y visitas de prescriptores internacionales

Siete bodegas acompañaron nos acompañaron como expositoras en la feria *Prowein Singapur*, ubicada dentro de una de las ferias más importante del sudeste asiático: *FHA Food & Beverage*. Se celebró en el mes de abril y, durante cuatro días, las bodegas buscaron alianzas comerciales para adentrar sus vinos en el mercado asiático. Otras acciones fueron la creación de contenido para nuestra página web y redes sociales corporativas japonesas, y publicaciones en la revista inglesa *Decanter* para reportajes tanto de la DO como de bodegas. Además, nos visitaron prescriptores europeos de la mano del proyecto *A Shared Passion*. Tras una presentación sobre la DO, pudieron catar una selección de vinos espumosos, blancos, rosados y principalmente tintos.

VINO



DO OUR

PUBLICIDAD

Promoción de la marca DO Utiel-Requena

Un gran peso de las acciones de promoción lo tiene la publicidad que se hace sobre la marca y los vinos DO Utiel-Requena. Combinamos radios, revistas, guías y prensa, tanto medios digitales como escritos, y tanto genéricos como del sector vitivinícola.

La promoción publicitaria es clave para la venta de vino, por eso siempre apostamos por medios regionales y también nacionales, ampliando la audiencia, el alcance y buscando llevar la marca a distintas localizaciones del país.

Acciones que, todas juntas, hacen marca y suman una promoción más de los vinos y las bodegas de la DO.

[IR AL SITIO](#)



PATROCINIOS Y COLABORACIONES

IR AL SITIO

IR AL SITIO

Apoyo a otras entidades

Con el fin de agrandar la promoción del vino y las bodegas de la DO en los eventos que organizan asociaciones locales, este año hemos colaborado con varias de ellas.

WINELAND Y EPIC RACE: competiciones ciclistas cuyas rutas atraviesan el viñedo de la DO, además de incluir en su recorrido el paso por varias bodegas. Dos eventos hechos para potenciar el enoturismo a través del deporte. Carreras divididas en dos días, que incluyen tardeos con bodegas y vinos de obsequio como parte de la promoción para los participantes.

PATROCINIOS Y COLABORACIONES

[IR AL SITIO](#)[IR AL SITIO](#)

VINOS Y VERSOS: evento cultural donde poetas de gran renombre nacional citan sus poemas al son que los maridan con los vinos seleccionados. Una cita veraniega, en un entorno único como es la Villa de Requena y con entrada gratuita.

UTIEL A LA LUZ DE LAS VELAS: el primer fin de junio, Utiel apaga sus luces y crea un ambiente acogedor al estar todo el pueblo iluminado exclusivamente con velas. Aparte de las actividades que se realizan, en nuestra sede, el Museo del Vino, se realiza una cata gratuita bajo registro.

TIERRA BOBAL FEST: el último fin de semana de junio se realiza un pequeño festival que agrupa vino, comida local y música. Pequeñas acciones en bodegas y edificios emblemáticos completan la cartelera que pone el broche de oro con un concierto en el Patio de Armas del Castillo de Requena. Colaboramos con vino seleccionado, catas y un túnel del vino. Un fin de semana para empaparte de lo mejor de nuestra tierra y conocer el territorio. Puedes comprar las entradas en la web del festival.



