



utiel-requena

Camporrobes / Caudete de las Fuentes / Fuenterrobes / Requena
Siete Aguas / Sinarcas / Utiel / Venta del Moro / Villargordo del Cabriel

MEMORIA ANUAL 2017
CONSEJO REGULADOR DO UTIEL REQUENA



DO UTIEL REQUENA
MEMORIA 2017



Cuidemos nuestro origen

“Apostamos por la gente de esta tierra. Tan importante es que nos conozcan fuera como que cualquier habitante de nuestro territorio se vea incluido y se reconozca como pieza clave de este origen.”

Sencilla frase, sabida, lógica, pero la pregunta es: ¿qué hacemos para proteger y cuidar nuestro origen?

El diccionario nos dice que origen es: patria, país donde alguien ha nacido o donde tuvo principio su familia, o de donde algo proviene. La razón de ser de una Denominación de Origen es la de preservar, garantizar y promocionar los productos de un territorio.

En la actualidad, todo el mundo del vino está tratando de buscar su origen, su razón de ser, la esencia del producto, la diferenciación y, sobre todo, la integridad, la zona de producción de la DOP Utiel Requena tiene un origen muy claro, histórico, definido y concreto. La DOP Utiel Requena tiene una larga tradición, tiene toda la esencia de lo que es y debe ser una Denominación de Origen. Además, tiene el valor de estar en un enclave estratégico extraordinario, bien conectada, definida por nuestra variedad y con el objetivo presente de ser más reconocida.

Este reconocimiento solo lo conseguiremos con la complicidad, responsabilidad y compromiso de todos los agentes que intervienen en esta DOP, viticultores, bodegueros, enólogos, comercializadores que apuesten y reconozcan la importancia de preservar y proteger una garantía de calidad diferenciada, nuestro ORIGEN.

Tenemos una gran riqueza, nuestra historia, cultura, tradición, sacrificio, esmero en el trabajo bien hecho, en definitiva, lo que nos define y lo que somos. Cualquier visitante cuando viene a nuestro territorio entiende que está en una zona de producción con gran arraigo y siempre se van impresionados de esa riqueza, eso sí necesitamos para ello la implicación de todos.

En el año 2017, desde el Consejo Regulador iniciamos una apuesta de apoyo y reconocimiento del territorio con la campaña “Cuida tu origen”, una campaña clara bien definida y con un mensaje directo. Es, o debe ser, compromiso de todos cuidar nuestro origen. La importancia de los nueve municipios en esta campaña es vital, la mesa sectorial es esencial, todos debemos vernos representados en la iniciativa. Es una campaña incluyente, la imagen de nuestro territorio apostando claramente por ese “me gusta” de un territorio al completo. Todos somos imprescindibles.

¿Como pretendemos cuidar nuestro origen desde la DOP?

Mantenemos la constante defensa de la integridad de la DOP Utiel-Requena. Nadie nos puede quitar nuestra identidad. Tenemos que decirle al consumidor que el producto que va en cada una de las botellas, que lleva el sello de la DO es lo mejor que sabemos hacer. Es la esencia de un territorio, de sus gentes y de su medio natural, en definitiva, de su origen.

Vamos a seguir trabajando por reconocer y hacer que se reconozca el trabajo de todos, así como la tierra que habitamos y respetamos. Seguimos difundiendo la cultura del vino en los institutos de enseñanza de la zona. La mejor manera de luchar contra el alcoholismo es la educación y el conocimiento de una cultura vitivinícola que no prima el beber, sino el disfrutar del producto en buena compañía y con moderación.



Nuestra intención es dar a conocer un producto de calidad, como es nuestro vino con un origen bien claro. Vamos a seguir trabajando para llegar a más consumidores, proponiéndoles una alternativa nueva, la variedad Bobal. Es nuestra apuesta, algo que nos diferencia y que nos hace ser reconocidos no solo en el mercado interno sino cada día más en mercados exteriores, donde año tras año, cada vez más prescriptores se interesan por nuestros vinos y por el trabajo de la gente que hay detrás de ellos. En el año 2017 hemos vuelto a tener un nuevo récord de expedición de contra etiquetas 30.109.350 unidades.

En 2017 hemos visitado diversas ciudades dando a conocer nuestro producto, como Zúrich, Houston, Washington y Boston. Hemos recibido la visita de una delegación de periodistas japoneses para que nos conozcan in situ, la verdad de la mano de sus autores. Hemos realizado

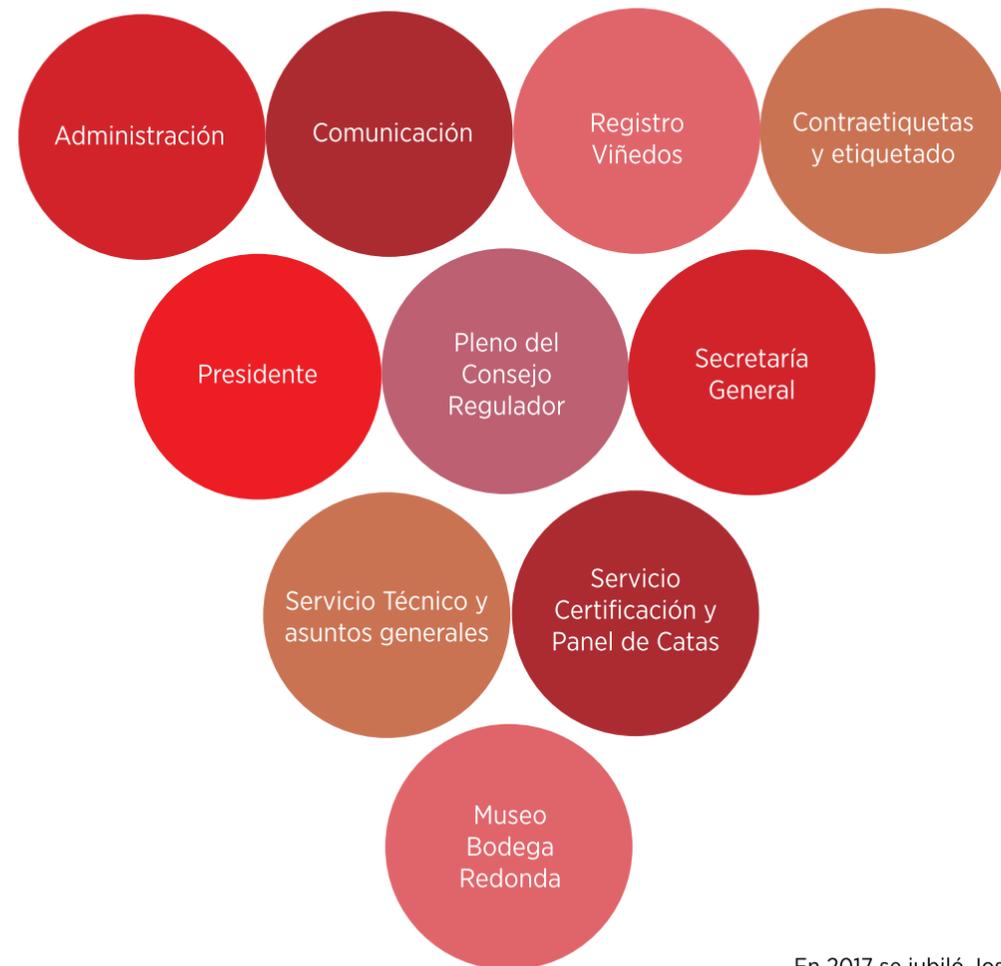
un capítulo de la serie “I Love Wine”, serie de capítulos que se emitirán en el mercado estadounidense. Mantenemos las campañas de publicidad y promoción en el mercado más próximo de la Comunidad Valenciana, pero pensando cada vez más en darnos a conocer a nivel nacional.

Apostamos por la gente de esta tierra. Tan importante es que nos conozcan fuera como que cualquier habitante de nuestro territorio se vea incluido y se reconozca como pieza clave de este ORIGEN. Queda trabajo, indudablemente, pero tenemos ilusión, necesidad y compromiso por esta Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Es nuestra apuesta y seguro que la recompensa valdrá la pena.

Por ello, entre todos CUIDEMOS NUESTRO ORIGEN.

José Miguel Medina Pedrón
Presidente CRDOP Utiel-Requena

Composición y Servicios del Consejo Regulador



Agradecimiento

En 2017 se jubiló José Alfonso Sierra Salinas, el que fue Secretario General del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena hasta el año 2013. José Alfonso estuvo trabajando en este Consejo Regulador desde 1984. El anterior Secretario fue Joaquín Pérez Salas. A finales de 2013, José Alfonso se prejubuló y siguió trabajando parcialmente en el Consejo Regulador hasta 2017, año en que alcanza finalmente su jubilación. Desde el Consejo Regulador queremos agradecer su labor prestada a lo largo de estos años y su contribución a que la Denominación de Origen Utiel-Requena sea hoy más competitiva. Gracias, José Alfonso.

Miembros del Pleno

Los miembros que constituyen actualmente el Pleno del Consejo Regulador son los representantes del sector productor y embotellador de vinos DO Utiel-Requena proclamados tras las elecciones a Consejos Reguladores de 2015 convocadas por la Conselleria.

7

PRESIDENTE: José Miguel Medina Pedrón

VICEPRESIDENTE: Alberto Lacruz Domínguez

CENSO A:

Titulares de viñedos, asociados a cooperativas o sats.

José Luis Robredo Hernández
Ricardo Sánchez Giménez
Alfredo Salinas Serrano
Joaquín Fernández Toledo
Alberto Lacruz Domínguez
José Ramón Beltrán Pérez
Fernando Hernández Chaves
Jacinto Murciano Latorre

CENSO B:

Titulares de viñedos, independientes.

Luis Miguel Latorre Ochando de Latorre Agrovícola S.A
Isabel Navarro Berlanga

CENSO C:

Bodegas elaboradoras y comercializadoras de vino DO no embotellado.

Antonio Cervera Armero de Viticultores de la Vega, Coop. V.
Francisco Salinas Rodríguez de Agrícola Albosa, Coop. V.
Jorge Hernández Valle de Agrícola Niño Jesús, Coop. V.

CENSO D:

Bodegas elaboradoras y comercializadoras de vino DO embotellado.

José Miguel Medina Pedrón de Coviñas, Coop. V.
Luis García Severino de Vicente Gandía Pla, S.A.
Marc Grin Martín de Bodegas Murviedro, S.A.
Julián López Olaso de Chozas Carrascal, S.L.
Pilar Jordán Cuenca de Agrícola

de Utiel, Coop. V.

Fernando Martínez Relanzón de Bodegas Ladrón de Lunas, S.L.
José Luis Salón Pérez de Bodega y Vinos Pasiego, S.L.

TÉCNICO DE LA CONSELLERIA
Antonio Martínez Benito

En las sesiones plenarias también participan:

SECRETARÍA GENERAL
Carmen L. Cárcel Pérez

ASESOR JURÍDICO:
Fernando Medina Sanz

PERSONAL LABORAL SERVICIOS

SECRETARÍA GENERAL
Carmen L. Cárcel
secretario@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 22
Tel. +34 619 66 50 66

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN Y MARKETING
Verónica Rodríguez
comunicacion@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 31
Tel. +34 636 28 51 94

Brenda Melero
marketing@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 31

MUSEO DEL VINO BODEGA REDONDA
Esperanza Alonso
museodelvino@utielrequena.org
Tel. +34 96 217 41 52

ADMINISTRACIÓN

Isabel García
administracion.isabel@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 19

REGISTRO DE VIÑEDOS

Beatriz Elegido
registro.bea@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 30

CONTRAETIQUETAS Y ETIQUETADO

Ana Benlloch
registro.ana@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 21

SERVICIO DE CERTIFICACIÓN Y PANEL DE CATAS

Director del Servicio de Certificación
Eduardo Coy
certificacion@utielrequena.org
Tel. +34 96 164 49 27

Auditor y coordinador Panel de Catas
Julio Salón
tecnicos.jsalon@utielrequena.org
Tel. +34 961 64 49 17

Auditor y coordinador formación
Diego Pérez
tecnicos.diego@utielrequena.org
Tel. +34 961 64 49 20



Índice

01	Compromiso de la DO Utiel-Requena: con territorio, gentes y viñedo singular	pág. 10
02	La DO Utiel-Requena en defensa de su integridad	pág. 18
03	Comunicación corporativa integral Promoción local y nacional Vinos seleccionados Promoción internacional Línea formación: con viticultores, enólogos, restaurantes, estudiantes, consumidores, y en seminarios y jornadas. Bodega Redonda: Museo del Vino y Sede del Consejo Regulador	pág. 20
04	Garantía de calidad	pág. 54
05	Cosecha 2017	pág. 56
06	La D.O. Utiel-Requena en cifras 2017 Datos Registro Viñedo: número de Has inscritas y en producción, viticultores, histórico de variedades y viñedo Bobal Datos comercialización 2017 Histórico Presupuestos	pág. 58
07	Anexo: Listado de bodegas	pág. 71

Compromiso de la DO Utiel-Requena: con su territorio, sus gentes y su viñedo singular

01

Compromiso de la DO Utiel-Requena

A partir de la constitución de una Mesa Sectorial de la DO Utiel-Requena en 2016, nuevos proyectos relacionados con el TERRITORIO, sus GENTES y su VIÑEDO SINGULAR se impulsan desde el Consejo Regulador. Ya en el Foro Bobal de 2016, Pedro Ballesteros MW destacó la viña vieja como algo que “debería ser sagrado, debería estar prohibido arrancarla, que sea patrimonio de todos”. Así, desde el Consejo Regulador tenemos compromiso:

Con nuestro territorio:

Campaña “Cuida tu origen”:

Es una campaña de sensibilización para cuidar, para aportar y poner en valor el el territorio y la cultura vitivinícola de la DO Utiel-Requena. Cada uno de nosotros en su ámbito, en su trabajo, en su pueblo, en su barrio, puede y debe apostar por su tierra, por su origen, para cuidarla, para disfrutarla más y mejorarla para los que nos sucedan.

La idea es dar continuidad a esta campaña en los próximos años para generar un verdadero movimiento en positivo en torno al territorio de la DO.

La campaña se inició con varios elementos promocionales para repartir al sector, tales como pulseras y carteles. Esta campaña se integró y se reforzó también en cada una de las actividades, eventos y actos organizados desde el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador tiene la presidencia en el Grupo de Acción Local RURABLE (Proyecto Leader)

En la apuesta por el territorio de la DO Utiel-Requena y por un verdadero Plan de Desarrollo Rural, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena participa directamente con la presidencia del Grupo de Acción Local (GAL) RURABLE actuando en representación José Luis Salón. Este GAL lo integran además de nuestra Comarca, la del Valle de Ayora y la Hoya de Buñol. La participación en RURABLE es una oportunidad para:

- Que el vino tenga mayor visibilidad en el territorio de la DO.
- Visionemos proyectos globales y coordinados en el territorio con mayor viabilidad para optar a ayudas económicas.
- Tengamos mayor repercusión en el territorio y mayor eficiencia de los recursos.
- Generemos sinergias y cooperación entre entidades y actores.

2.700 años de historia

Nuestra tradición vitivinícola tiene 2.700 años, grabados en los vestigios íberos de la zona. Somos el legado de los que empezaron a cultivar la vid en esta tierra, en este paisaje del que hoy somos herederos. El prensado de ese primer vino marcó nuestro destino hasta hoy. Más de 6.000 familias vivimos aquí de la viticultura. Hemos crecido en el viñedo. Y trabajamos en él, con esfuerzo y días duros, y otros más agradecidos. Conocemos su ciclo y cómo se elabora el buen vino, y lo llevamos escrito en el ADN. Tenemos una uva autóctona y ancestral, la Bobal. Somos auténticos. Es nuestra raíz. Unidos somos únicos. Comprometidos, somos más. Por la identidad e integridad de nuestro territorio: nuestra **Denominación de Origen Utiel-Requena.**

2.700 años de historia

Nuestra tradición vitivinícola tiene 2.700 años. Tenemos historia. Somos los hijos de los hijos de los que empezaron a cultivar viña en esta tierra, en este paisaje del que hoy somos herederos. El prensado de ese primer vino marcó nuestro destino hasta hoy. 6.000 familias vivimos aquí de la viticultura. Hemos crecido en la uva. Y trabajamos en ella, con esfuerzo y días duros, y otros más agradecidos. Conocemos su ciclo y lo llevamos escrito en el ADN. Tenemos una uva autóctona y ancestral, que es la Bobal, arraigada y protagonista del 75% de la superficie de nuestro viñedo. Somos auténticos. Es nuestra raíz. Unidos somos únicos. Comprometidos, somos más. Por la identidad e integridad de nuestra tierra.



Cuida tu origen



utiel requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Con nuestras gentes:

Enólogos y otros profesionales de bodegas

El 23 de febrero de 2017 se celebró el III Encuentro anual de los Enólogos de la DO. Todos los enólogos de las bodegas pertenecientes a la DO fueron invitados a participar en esta **cata conjunta de vinos de la cosecha 2016**.

Después de la cata propiamente dicha, se llevó a cabo un intercambio de opiniones sobre las peculiaridades de **elaboración y calificación de esta cosecha**. Todos estos comentarios y evaluaciones de los enólogos fueron incluidos en un informe que se presentó al pleno del Consejo Regulador y es tenido en cuenta para la calificación de la cosecha 2016.

Durante todo el año se realizaron actividades, eventos y formación continua y específica para los profesionales de las bodegas.

Encuentro viticultores jóvenes

Los días 12 y 28 de abril se celebraron por primera vez en la sede del Consejo Regulador dos **Encuentros de Viticultores Jóvenes**, que reunieron aproximadamente a unos 100 asistentes.

El objetivo fue hacerles partícipes de todo lo que estamos haciendo e invitarles a participar y aportar también a su Origen.

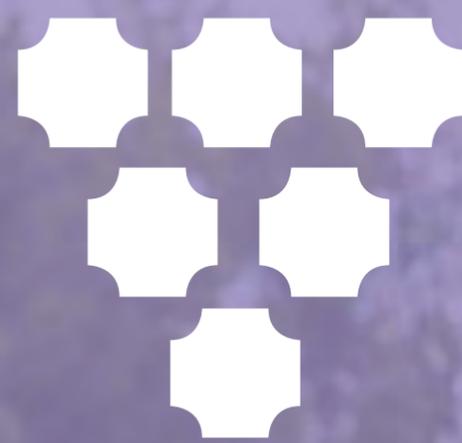
A partir de estos encuentros se han creado canales de información y comunicación fluidos que permiten una mejor información y mayor participación, además de iniciar actividades de formación y catas de vino con este grupo prioritario también dentro de nuestra DO.

Estudiantes de Institutos de Enseñanza Secundaria

El Consejo Regulador inicia en 2017 un Proyecto de Integración de la Cultura Vitivinícola de la DO Utiel-Requena en los cinco Institutos de Enseñanza Secundaria que se encuentran enmarcados en el territorio de la Denominación de Origen. El objetivo de este proyecto es que todos los jóvenes del territorio que pasarán por estos Centros para cursar su enseñanza obligatoria y que serán sin duda muy relevantes para el futuro de estas tierras, conozcan y valoren el patrimonio histórico, económico, social y cultural que supone la vitivinicultura en su propio entorno.

Taller-Jornada con la Mesa Sectorial

La Mesa Sectorial de la DO Utiel-Requena se reunió por primera vez en 2016. Es una mesa abierta donde cualquier entidad o persona que quiera aportar a la DO puede formar parte. En 2016 se constituyó con los nueve ayuntamientos de los municipios de la DO, dos Mancomunidades, las tres organizaciones agrarias como representantes de los viticultores, la Federación de Cooperativas CV, representantes de bodegas embotelladoras, Ruta del Vino, Territorio Bobal, el Círculo de Enófilos, asociaciones culturales del territorio, la Escuela de Viticultura y la Estación Enológica de Requena, Ferevin, el CRDO Embutido de Requena, la Marca de Calidad Utiel Gastronómica, asociaciones de restaurantes y bares, Gestrevín, Escuela de Hostelería de Utiel, enotecas, Museo de la Vid y el Vino de Sisternas, Viña Bobal y otros colaboradores. Posteriormente otras personas físicas y entidades han manifestado su interés por participar y aportar, y se han ido sumando.





En 2017 se convocó a la Mesa para una jornada-taller dirigida por un experto en coaching donde se trabajó en grupo, motivando a los representantes de los distintos organismos y entidades de la mesa para reflexionar y extraer ideas y proyectos interesantes para poner en marcha en el territorio. En esta jornada se pudo ya transmitir los últimos avances muy positivos de Territorio Bobal DO Utiel-Requena para la presentación de la candidatura a Patrimonio Mundial por Unesco, que finalmente fue aceptado e integrado en la Lista Indicativa: el primer escalón para ser candidato a Patrimonio Mundial de la Unesco.

Restaurantes locales

En colaboración con la Mancomunidad Tierra del Vino, del Cdt y contando con la colaboración de la sumiller-formadora Manuela Romeralo, de reconocido prestigio, el Consejo Regulador inició un proyecto para la mejora del servicio del vino en el territorio de la DO a varios años para mejorar el servicio del vino y fomentar la cultura del vino en el territorio y en especial para este grupo tan importante, encargados de presentar y ofrecer los vinos DO Utiel-Requena al consumidor final en el propio territorio de la DO.

Se constituyó un grupo de restauradores, bares, enotecas quedurante los meses de febrero y octubre recibieron dos cursos básicos para el servicio y la cata de vinos.

En el mes de noviembre se organizó con este grupo una actividad novedosa: TIC_TAC dirigida también por Manuela Romeralo con el objetivo de que los restauradores pudiesen conocer de primera mano a los propios enólogos de la DO y los proyectos que hay detrás de cada vino, y que ellos mismos pudiesen plantear cuestiones a los propios creadores de los vinos.

De esa manera espontánea se creó un flujo de divulgación y conocimiento muy positivo entre los restauradores y los enólogos.

Para esta acción hemos contado con **Manuela Romeralo**, Sumiller y directora actual de los restaurantes del prestigioso chef Quique Dacosta en Valencia, Vuelve Carolina, El Poblet y Mercat Bar. No duda en acudir a nuestra llamada. Se declara enamorada de nuestra Bobal y siempre voluntariosa en tareas de formación y promoción de nuestros vinos entre los profesionales de nuestra zona, Manuela excelente formadora y comunicadora está colaborando con nosotros para que el servicio del vino en el territorio sea cada vez mejor y para que nuestros restauradores reciban toda la información y formación para ser los mejores y los primeros embajadores de la DO Utiel-Requena y sus vinos.

Con nuestro viñedo singular:

Proyecto #ValoraBobal

Los datos del registro de viñedos de 2016 constatan la importancia de la variedad Bobal en superficie inscrita (23.710 Has) y en parcelas de viñedo de más de 40 años (12.564 Has).

En 2016, los datos son: un 72% de la superficie inscrita en DO son de la variedad Bobal. De estas Has de Bobal, un 53% tienen más de 40 años y de éstas 4.029 Has tienen más de 65 años.

En los datos de 2017 vemos un descenso de 566 Has de esta variedad pasando a suponer un 70.5% del total de superficie inscrita.

En 2017 el Consejo Regulador ante estos datos considera importante conocer y catalogar estos viñedos e impulsa un proyecto a 11 años para poner en valor el viñedo ancestral de Bobal. Es en agosto 2017 cuando el Pleno acuerda un compromiso económico para la puesta en marcha de este proyecto. El proyecto #ValoraBobal de la mano del investigador Diego Intrigliolo del CSIC_CEBAS se fundamenta en estos 3 objetivos:



Este proyecto se presenta al sector en noviembre durante el Foro Bobal. En 2018 se pretende su puesta en marcha buscando otras colaboraciones y financiación que junto al compromiso económico del Consejo Regulador aseguren la viabilidad en la ejecución del proyecto durante los 11 años programados.



La DO Utiel-Requena en defensa de su integridad

02

El Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida tiene asumida la obligación de cumplir con el mandato legal de defender la integridad de sus territorios y el origen de sus vinos, en defensa de los intereses de los consumidores y procurando una competencia leal entre los distintos operadores del sector, evitando e impidiendo que terceros difundan cualquier información engañosa o confusa sobre el verdadero origen de sus vinos.

Hitos más significativos

1 marzo 2016. Mesa sectorial unida

Firma en bloque del Manifiesto en Defensa del Patrimonio de la DO Utiel-Requena por las entidades involucradas en los vinos de la DO Utiel-Requena (Mesa sectorial) y la mayoría de las bodegas inscritas en la DO.

15 marzo 2016. Moción en Diputación Provincial de Valencia

Se presenta en el Pleno de la Diputación de Valencia la moción conjunta de todos los partidos políticos de la cámara apoyando el Manifiesto en Defensa del patrimonio de la DO Utiel-Requena

13 de abril de 2016. Unanimidad en Les Corts Valencianes

El Parlamento Valenciano aprobó por unanimidad una Proposición No de Ley de tramitación especial de urgencia que instaba al Consell para restablecer la demarcación geográfica de la Denominación de origen restableciendo la situación previa a la Orden 13/2011 de 20 de mayo, en el sentido de que sea reconocida la pertenencia de los nueve municipios de la DO Utiel-Requena exclusivamente a esta DO, tal y como constaba antes de esa orden.

8 de agosto 2017. Modificación en Conselleria de Agricultura

La Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio climático y Desarrollo Rural publica la modificación del Pliego de Condiciones de la DO Valencia excluyendo los nueve términos municipales pertenecientes a su territorio tras la oportuna tramitación del expediente administrativo y oír a los afectados, cumpliendo con la norma comunitaria que autoriza a modificar las zonas de producción.

En 2017: Situación del conflicto de los territorios

La Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, publicó la modificación del Pliego de Condiciones de la DO Valencia excluyendo los nueve términos municipales pertenecientes a nuestro territorio. Concretamente, los términos municipales son: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

Desde el año 2011 cuando se publicó el pliego de la DO Valencia con los términos municipales de la DO Utiel-Requena como demarcación geográfica propia (Órdenes 13/2011 y 3/2011) el Pleno del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena acordó agotar todas las vías legales para la defensa de la DO, actualmente en fase de casación ante el Tribunal Supremo, al considerar un arrebato de la identidad e integridad a la DO Utiel-Requena que todo el territorio que conforme esta DO estuviera como demarcación propia de otra DO. Del mismo modo ocurrió con una veintena de municipios de la DO Alicante que también fueron agregados a la demarcación de la DO Valencia.

Es una función inherente y fundamental a cualquier Denominación de Origen garantizar el Origen de sus productos y no infundir confusión al consumidor sobre la procedencia de sus productos que llevan una precinta de origen emitida por un Consejo Regulador.

En Utiel, 1 de marzo de 2016

DECLARACIÓN EN DEFENSA DEL PATRIMONIO DE LA DOP UTIEL-REQUENA

1.- RESPETO A LA HISTORIA

CONSIDERANDO que la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena es una de las organizaciones productoras de vid más antiguas de la Comunidad Valenciana, en la que la tradición del cultivo de la vid en la Comarca arranca desde la época íbera, siglo VII antes de Cristo, de lo que son buena muestra los yacimientos arqueológicos de Los Vilares, Las Pillas, El Molón y La Casilla del Cura, y que ha llevado a que un grupo de entidades vinculadas a este territorio estén trabajando la posibilidad de que estos yacimientos, unidos a la cultura vitivinícola que representa y existe hoy en día a su alrededor, sean declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO.

2.- RESPETO A LA TIERRA Y AL TRABAJO DE LAS GENTES QUE VIVEN Y APUESTAN POR ELLA

CONSIDERANDO que, a diferencia de otras áreas agrícolas de la Comunidad Valenciana, la producción de vid y elaboración de vinos en esta comarca es la principal fuente de riqueza, a la que dedican su esfuerzo más de seis mil viticultores, y sus correspondientes familias, y un centenar de bodegas. Que su zona de producción de 35.000 hectáreas constituye la mayor zona homogénea dedicada a la vid en la Comunidad Valenciana, que abarca nueve municipios: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Requena, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, en los que se incluyen las aldeas que los conforman. Los agricultores y bodegueros durante muchas generaciones, han dedicado grandes esfuerzos personales y económicos hasta conseguir una viticultura y enología modernas, capaces de expresar en sus vinos la riqueza del territorio, así como su Consejo Regulador, que se encarga de dar a conocer la Denominación de Origen, promocionar y prestigiar la calidad de sus vinos, situar en el mapa la D.O. y poner en valor la diferenciación de los vinos de calidad obtenidos con su variedad autóctona: Bobal.

3.- RESPETO AL CONCEPTO VERAZ DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN: UTIEL-REQUENA

CONSIDERANDO que los factores naturales (climáticos y edafológicos) unidos a los humanos y a la tradición permiten elaborar vinos representativos y exclusivos de esta D.O., fruto del trabajo que nace en los viñedos de sus municipios y aldeas, que cada vez son más reconocidas en los mercados, nacionales e internacionales, que se constituyen en signos de nuestra identidad, de nuestra cultura, de nuestro patrimonio histórico y medioambiental y que, por tanto, corresponde a los PODERES PÚBLICOS proteger a la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena frente a cualquier acción tendente a arrebatar a esta Comarca su PROPIA IDENTIDAD, velando por sus viticultores y bodegueros, asegurando el valor económico propio, de calidad y diferencial de nuestros vinos, y la defensa de los territorios vitícolas que nos identifican ante consumidores y operadores del sector.

Por estos tres principios, los firmantes de esta declaración pedimos al PRESIDENTE DE LA GENERALITAT VALENCIANA, como nuestro máximo representante, que inste la DEROGACIÓN de aquellos apartados de las Órdenes de la CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE, CAMBIO CLIMÁTICO Y DESARROLLO RURAL 13/2011 de 20 de mayo y 3/2011 de 16 de noviembre, en los que se incorpora A LA D.O.P VALENCIA, como si fuera zona de producción propia de aquella denominación, LA TOTALIDAD DE LOS VIÑEDOS UBICADOS EN LOS TÉRMINOS MUNICIPALES DE CAMPORROBLES, CAUDETE DE LAS FUENTES, FUENTERROBLES, SIETE AGUAS, SINARCAS, UTIEL, REQUENA, VENTA DEL MORO Y VILLARGORDO DEL CABRIEL, restableciendo LA INTEGRIDAD E IDENTIDAD DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA UTIEL-REQUENA, que se identifica históricamente y por tradición con los territorios, viticultores y bodegas de tal demarcación geográfica.

1



Comunicación corporativa integral

03

En el Consejo Regulador basamos nuestra comunicación corporativa integral en unos valores muy sólidos, que son el respeto por tierra, la gente que trabaja en ella y el origen, la calidad y la diferenciación de nuestros vinos.

Para promocionar el vino propio trabajamos para poner en valor el territorio con énfasis en la identidad. Así, generamos una imagen que aumente nuestra visibilidad gracias a un estilo renovado, elegante y moderno en los ámbitos local, nacional e internacional.

Dedicamos tiempo y esfuerzo al plan anual de medios y contenidos para acciones concretas y su difusión en medios tradicionales y online.

En un reciente estudio llevado a cabo en el año 2017 por la consultora Castro Galiana, se publicó que nuestra DO ocupaba el puesto número 13 en el ranking nacional, en cuanto a presencia en medios de comunicación escritos. Quedando con esta posición, como Denominación de Origen líder en la Comunidad Valenciana.

Ello viene reforzado por las acciones de promoción que llevamos a cabo a lo largo del año, tanto en eventos locales como regionales o nacionales.

Año tras año, se planifican estratégicamente las acciones, los tiempos y los medios de promoción, dando como resultado un éxito tanto de las convocatorias de los diferentes eventos, como de la calidad de los mismos, tomando como base las opiniones de nuestros diferentes públicos tras los eventos: bodegas, viticultores, público final, etc.



Promoción local y nacional

Cata y Extremus Danza

La DO Utiel-Requena colaboró en febrero con Extremus Danza, una compañía que busca demostrar que mediante el baile flamenco y la danza española se pueden contar historias cotidianas repletas de significado. Lo hizo a través de su espectáculo Lakata que consistió en una experiencia sensorial que crea alianzas y relaciones entre los sentidos estimulados por el vino y las actividades de la danza y la música, proponiéndole al espectador un viaje muy especial por medio de las sensaciones producidas por la conjugación de aromas, colores y ritmo.

Agenda del Vino 2017

El CRDO Utiel-Requena presentó la Agenda del Vino 2017 en la Bodega Redonda de Utiel. Todos los invitados formaron parte de la Mesa Sectorial local, que aglutina ayuntamientos, bodegas, museos, sindicatos, enotecas, escuelas de formación y otras instituciones y empresas implicadas en la cultura vitivinícola de la Denominación de Origen. También asistió la prensa especializada.

La Agenda del Vino 2017 fue pensada como una libreta práctica de bolsillo que ofrecía 80 actividades abiertas al público, dirigidas a aficionados del vino y que tuvieron lugar en la zona de Utiel-Requena. Contenía información detallada y práctica de catas, visitas, maridajes, cursos y eventos repartidos en el calendario de ese año. De esta manera, el público que deseaba acercarse a la cultura del vino de esta Denominación de Origen “tiene en esta agenda 80 razones para beberse Utiel-Requena sorbo a sorbo”, señaló el presidente del Consejo Regulador, José Miguel Medina, durante la presentación.

Brindis Día Vino DO

El 20 de mayo se celebró por primera vez el ‘Día Movimiento Vino DO’, una jornada participativa, popular y festiva en la que participaron 24 denominaciones de origen españolas, de 13 Comunidades Autónomas, para poner en valor el vino de calidad que se produce en sus zonas.

Por su parte, la DO Utiel-Requena organizó un evento festivo con homenajes a la vitivinicultura tradicional de la zona y música en directo y baile de swing abierto al público en su sede, el Museo del Vino Bodega Redonda de Utiel.



JR

AGENDA DEL VINO 2017

utiel-requena
www.utielrequena.org



Promoción local y nacional

‘España Vuelta y Vuelta’ de RNE en Utiel-Requena

El programa ‘España Vuelta y Vuelta’ de Radio Nacional de España, presentado y dirigido por Manolo HH, se emitió en directo el 21 de septiembre desde la viña de la DO Utiel-Requena, de 12 a 13 horas. Manolo HH ahondó en las características del sector vitivinícola de la Denominación de Origen, entrevistando al presidente de la misma y a diversos viticultores que estaban vendimiando en el campo.

RNE visitó la zona tres veces en los dos últimos años, con los programas de alcance nacional de Pepa Fernández y sus reconocidos colaboradores ‘No es un día cualquiera’, de fin de semana, y el magacín de tarde ‘Esto me suena. Las tardes del Ciudadano García’, presentado por José Antonio García. Es estos momentos, los componentes de estos programas son embajadores de nuestros vinos.



Rodaje serie norteamericana ‘I Love Wine’

La productora MilOjos Producen inició el 2 de octubre el rodaje del capítulo de la serie documental ‘I Love Wine’ dedicado íntegramente a los vinos y la región de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Los protagonistas Dan y Carolyn visitaron tanto proyectos vitivinícolas emergentes como consolidados, y vivieron en primera persona el trabajo del agricultor en los viñedos y la temporada de vendimia.

El capítulo recorrió también enclaves singulares como los yacimientos arqueológicos iberos de la zona, las Hoces del Gabriel, o el paisaje del Territorio Bobal desde el aire.

Para este capítulo, la productora seleccionó el contenido sobre el que trabajó y contó con la colaboración y el respaldo del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena.

‘I Love Wine’ es una serie documental compuesta por siete capítulos de 52 minutos destinada al público norteamericano y su objetivo es descubrir regiones vitivinícolas únicas en España. Siempre con el vino como hilo conductor, cada capítulo explora una demarcación geográfica a través de sus gentes, su paisaje, gastronomía historia y cultura.



XX Jornadas Vitivinícolas DO Utiel-Requena

El día 8 noviembre estuvo dedicado a la XX Jornada Vitivinícola DO Utiel-Requena. Para celebrar la que ya era la vigésima edición de este encuentro anual, la Jornada tuvo en cuenta cuestiones de cómo afecta el cambio climático a la vitivinicultura, la agroecología, así como el proyecto de selección clonal de la variedad Bobal en la zona y la sanidad vegetal en lo que respecta a la implantación de medidas efectivas contra la yesca y la polilla.

Diego Intrigliolo, del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura CEBAS CSIC, expuso el ‘Proyecto de recuperación, zonificación y selección clonal de la variedad Bobal en la DO Utiel-Requena’, para el que es preciso

“trabajar sobre la riqueza genética de la uva autóctona para sacar lo mejor de ella”, señaló Intrigliolo.

Además, participaron Vicent Badia, técnico del Servicio de Sanidad Vegetal GVA, el catedrático e investigador del Instituto Agroforestal Mediterráneo de la UPV, Josep Armengol, el director del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), Enrique Moltó, el presidente del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV), José Antonio Rico, y dos viticultores de la zona, Sergio Cárcel (Coop. Los Marcos) y Julián Valero (Coop. Casas de Eufemia).



Promoción local y nacional

Raúl Pérez:

“Es importante cuidar el origen y escuchar a la tierra, que en definitiva es la base para una vinificación de calidad”.

Sarah J. Evans:

“La Bobal de Utiel-Requena tiene una gran oportunidad en este ámbito porque supone una novedad para el consumidor”.

La necesidad de proteger las cepas viejas de Bobal como valor patrimonial, identificar las zonas históricas, seleccionar parcelas en vaso y elaborar grandes vinos que favorezcan al resto, promover un enoturismo de cercanía con el consumidor y profesionalizar la comercialización.

II Foro Bobal DO Utiel-Requena

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena celebró el 9 de noviembre en el Teatro Rambal de Utiel la segunda edición del Foro Bobal DO Utiel-Requena, al que asistieron ponentes de relevancia mundial que profundizaron en la situación de los vinos de Bobal en esta Denominación de Origen. Como asistentes, acudió una amplia representación de los profesionales de la viticultura, la enología, sumillería, comercialización, restauración, distribución y prensa especializada de la Comunidad Valenciana y nacional.

La mañana del Foro empezó con una degustación de veinte vinos monovarietales tintos de Bobal Singular y rosados de la DO Utiel-Requena. En la primera intervención, la Master of Wine Sarah Jane Evans repasó de modo brillante cómo defender los vinos de esta Denominación de Origen en el mercado internacional. Para ella, “la Bobal de Utiel-Requena tiene una gran oportunidad en este ámbito porque supone una novedad para el consumidor”. Solo “hay que trabajar para dar a conocer su historia, su terruño y las personas que cuidan la tierra y elaboran los vinos”. Esto es mediando una campaña para difundir qué es la Bobal autóctona, “que es el arma secreta de la DO Utiel-Requena”.

Por su parte el reconocido enólogo berciano Raúl Pérez, explicó que la Bobal de Utiel-Requena tiene proyección de futuro, pues ser desconocido por ahora es importante, tal y como él ha experimentado en su trayectoria profesional, por varias razones. La primera es que la cultura del vino ha cambiado en el mundo: “hay un interés creciente por los cursos de formación, la gente quiere probar cosas nuevas”. De esta manera, “nos abrimos las puertas a un cliente que no tiene prejuicios”. La segunda razón es que “se han perdido los prejuicios de elaboración” y las tendencias de enología se rigen menos por lo que en la escuela eran los parámetros “correctos” y se trata cada variedad de un modo distinto y particular.

Al final de la mañana, ambos se unieron a una mesa redonda con enólogos y sumilleres que trabajan con la uva Bobal en la zona, como fueron Juan Piqueras (Bodegas Pigar), Antonio Fernández (Bodegas Covilor), Bruno Murciano (Caudete de las Fuentes) y Arnoldo Valsangiacomo (Bobal de San Juan). Algunas ideas importantes que se trataron fueron:

Reconocido enólogo berciano, Raúl Pérez es un buen aliado y no duda en colaborar cuando le necesitamos. Estudió en la escuela de Viticultura y Enología de Requena, y eso hace que sienta un especial apego por nuestra tierra. Es un especialista en variedades autóctonas y acudió a nuestro Foro Bobal, donde puso de manifiesto la importancia de cuidar el origen y escuchar a la tierra, que en definitiva es la base para una vinificación de calidad. Posteriormente, formó parte también de la mesa redonda junto con otros enólogos representativos de nuestra D.O.



Sarah J. Evans, que se ha convertido en una excelente embajadora de nuestros vinos, es periodista especializada en vinos y gastronomía española, y vicepresidenta del Instituto de Masters of Wine. Es miembro del Gran Orden de Caballeros de Vino, y colabora como jurado en certámenes de cata internacionales tan importantes como el Decanter World Wine Awards o Bacchus.

Promoción local y nacional

Fiesta Vino en Rama

Se llevó a cabo una fiesta para facilitar el conocimiento de los vinos en rama (vinos recién elaborados, todavía sin filtrar) y de propiciar un ambiente cómodo para disfrutar del vino, de la música y de la presencia de un gran número de personas involucradas en el proceso de elaboración que pudieron intercambiar impresiones e ideas. El público asistente estuvo formado por viticultores, bodegas, enólogos y otros profesionales del sector. Se aprovechó para poner en valor la labor de la Escuela de Hostelería de Utiel (a la que se le encargó el ágape para el vino de honor) y a la Escuela de Viticultura y Enología, que participó directamente con la selección de los vinos, los depósitos y la asistencia de los alumnos y profesores al evento.



Misión visita prensa madrid

El CRDO Utiel-Requena organizó el 21 de noviembre una visita de la comunidad de prensa y bloggers especializados en vino y gastronomía, compuesta por 11 asistentes de los medios más importantes del mundo del vino en España.

Esta jornada incluyó catas de uvas, vino, visita a la sede de la DO Utiel-Requena, Bodega Redonda, bodegas y Hoces del Cabriel. Esto sirvió para tener una presencia más destacada en los medios de comunicación especializados en vino y a ganar representatividad.



Campaña Nadal és Valencià

En noviembre y diciembre de 2017 participamos en la campaña "El Nadal és Valencià". Se trata de una ayuda de promoción que la Generalitat Valenciana ofrece a diferentes denominaciones de origen y marcas de calidad, con el objetivo de identificar los productos valencianos agroalimentarios que son potenciales de formar parte de la cesta de la compra navideña.

El vino con DO Utiel-Requena es uno de los productos más idóneos para las celebraciones en familia y con amigos para estas fechas, por lo que decidimos participar en televisión local, con una valla en publicidad exterior y con una campaña en los reposacabezas del ave Valencia-Madrid.



Ferias y congresos en los que participó el Consejo Regulador

S.J. Evans:
“Utiel-Requena tiene mejor reputación que nunca y un gran futuro por delante”

FENAVIN _ mayo

La Master of Wine Sarah J. Evans ofreció el 10 de mayo en la sala Custodio Zamarra de FENAVIN la presentación-cata de vinos de ‘Bobal de la DO Utiel-Requena’, a la que asistieron más de 50 personas. “Lo fascinante ha sido el interés y la gran afluencia de compradores internacionales a la cata”, contó Evans nada más terminar su intervención. “Utiel-Requena tiene mejor reputación que nunca y un gran futuro por delante”, afirmó. Además, “tiene una gran oportunidad con su potencial enoturístico”. Cabe recordar que la MW visitó la zona un mes atrás para conocer mejor su idiosincrasia. “Es sensacional la tradición vitivinícola de Utiel-Requena, que es tremendamente antigua, remontándose al siglo VII a. C.”,

explicó al público, que se acercó personalmente al yacimiento arqueológico de Las Pilillas (Los Duques, Requena), donde ya se producía vino a escala comercial hace 2.700 años, “impresionante”. De esta manera, “Utiel-Requena tiene historia en cuanto a cultura de vino se refiere, y ha mejorado mucho la calidad en los últimos diez años”, ha comentado. En cuanto a la uva autóctona de la DO Utiel-Requena, la Bobal, “esta es una variedad mediterránea que no se ve en otro lugar igual y tiene algo único para Utiel-Requena”. Ofrece “vinos jóvenes afrutados, llenos de carácter, y también se adapta muy bien al paso por barrica con madera seria”, añadió.

30 bobales singulares

Desde el lunes 9 de mayo hasta el 11 se desarrolló la Feria Nacional del Vino FENAVIN en el pabellón ferial de Ciudad Real. Y la DO Utiel-Requena participó con un stand corporativo con una exposición de vinos de vinos singulares de Bobal de la zona, ubicado en el Pabellón 2 ENEO – calle 5 – stand 11. El presidente de la DO, José Miguel Medina, señaló que esta feria “es necesaria para generar negocio; y para nuestra participación en ella es imprescindible la complicidad de las bodegas de Utiel-Requena que apuestan por el territorio”. Para Medina, que estuvo presente también esos días en la feria, “la calidad de los vinos Utiel-Requena cada día es mayor

gracias al esfuerzo de toda la gente del sector: viticultores, bodegueros y enólogos”. Prueba de ello “son las 30 referencias de los bobales singulares característicos de nuestra zona de producción que exponemos en el stand institucional”, al que los visitantes se acercan para catar libremente las referencias. La feria “es un punto de encuentro perfecto para los departamentos de comercialización de las bodegas de Utiel-Requena, para incrementar las cuotas de mercado”. Finalmente, concluye que “gracias al trabajo de todos, Utiel-Requena es tendencia”.

Además, la DO participó en estas ferias locales

Muestra Embutido Artesano y de Calidad de Requena_ febrero / Ruta de la Cuchara _febrero y marzo / Mostra de Vins PROAVA_ abril / Encherate 2017_ abril / Fiesta de la Burbuja 2017_ julio / Mostra d’estiu de vins PROAVA _ julio / Feria Requenense del Vino FEREVIN _agosto / Pasión por el Sabor _ septiembre / Utiel Gastronómica _ octubre / Gastrónoma 2017_ noviembre



Ferias y congresos en los que participó el Consejo Regulador



Evento anual en Valencia: PLACER BOBAL 2017

El CRDO Utiel-Requena celebró el 19 de junio la cuarta edición de su showroom anual de vinos Placer Bobal. El acto tuvo lugar en el Hotel Las Arenas de Valencia con 1.100 invitados profesionales, de restauración, distribución, prensa, y consumidores finales aficionados a los vinos de esta DO. “Es la puesta de largo de los vinos producidos en la DO Utiel-Requena previa a la temporada estival, en la que las bodegas tienen la posibilidad de presentar su mejor producto para cautivar a un público cada día más conocedor e interesado por los vinos de Utiel-Requena”, comentó el presidente del CRDO Utiel-Requena, José Miguel Medina.

“La variedad autóctona Bobal, que únicamente se cultiva en Utiel-Requena dentro de la Comunidad Valenciana, tuvo un papel protagonista”, afirma Medina. “Puede ser la palanca de

crecimiento de esta Denominación de Origen, como variedad diferenciadora; y las bodegas están sabiendo sacar lo mejor de ella”, continúa. “El esfuerzo de bodegueros y enólogos, junto con viticultores, está haciendo que cada año se pueda descubrir nuevos productos singulares que ponen en valor las características de un territorio único, porque Utiel-Requena es único”.

El salón Diana del hotel Las Arenas acogió en sus dos plantas la presentación de más de cien referencias de vino.

La mayoría de las marcas fueron de vinos rosados y tintos elaborados con la uva autóctona Bobal, y algún espumoso. También hubo tintos y blancos de otras variedades de uva autorizadas.

23 bodegas, más de 100 marcas

En el evento estuvieron presentes los gerentes, enólogos y comerciales de un total de 23 bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen Utiel-Requena, que atendieron al público y expusieron en sus mesas una selección de sus nuevas añadas y destacaron sus bobales más singulares. Esto significa una firme apuesta por esta variedad local y única, que es tendencia en alza en los mercados nacional e internacional.

Las bodegas presentes fueron Vera de Estenas, Sebirán, Pasiago, Hispano+Suizas, Valsangiacomo, Murviedro, Sierra Norte, Dominio de la Vega, Bodegas Utielanas, Latorre Agrovinicola, Coviñas, Pago de Tharsys, Finca La Picaraza, Torre Oria, Emilio Clemente, Nodus, Cerrogallina, Covilor, Pigar, Vibe, Vicente Gandia, Enotec/Marqués de Atrio y Aranleón. También asistió la Ruta del Vino de la DO Utiel-Requena.

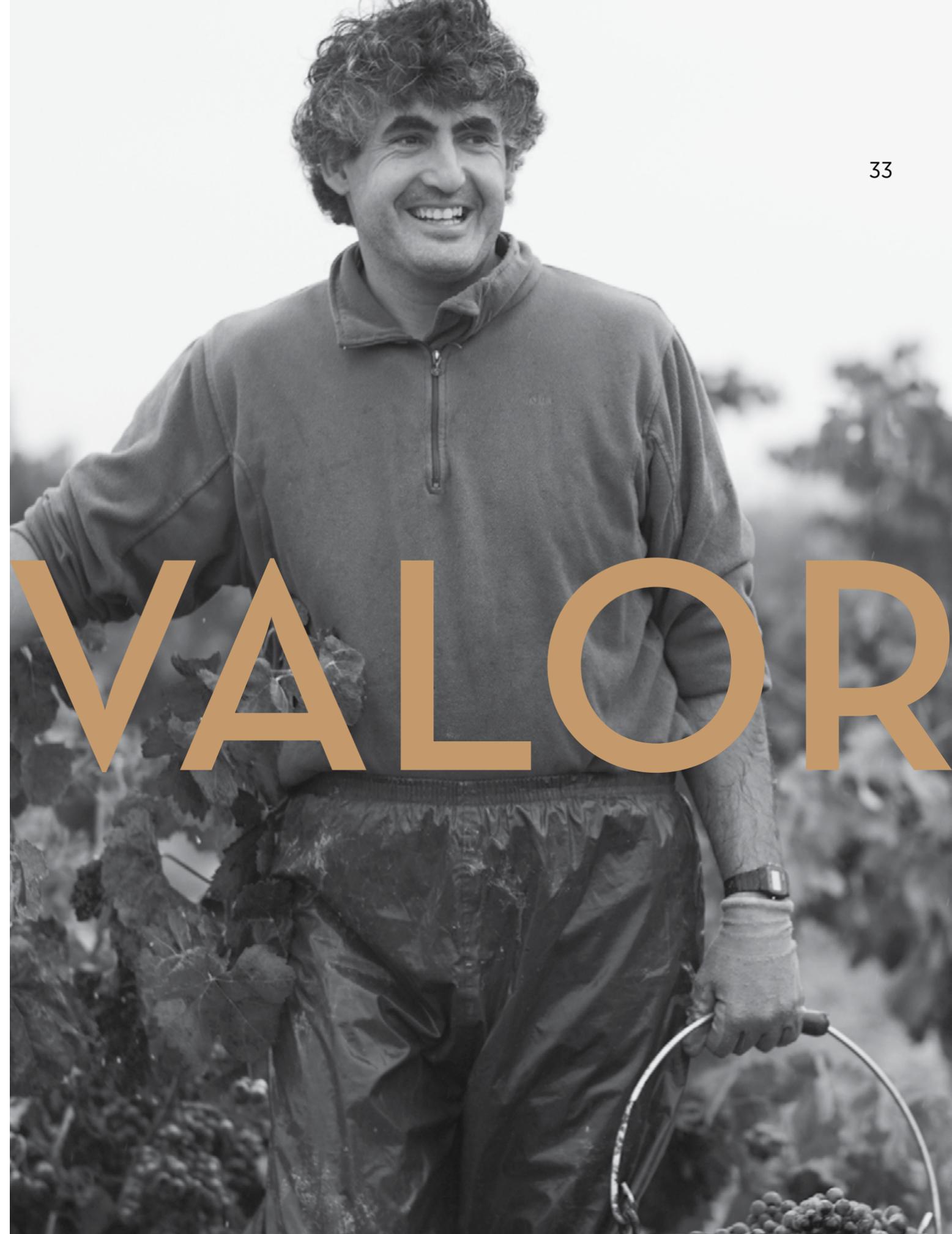
Evento anual en Madrid: V Salón de Vinos en Madrid

El CRDO Utiel-Requena celebró el 27 de noviembre su Salón Vinos 2017 en el Espacio La Redacción del ABC Serrano en Madrid. Numerosos profesionales del sector vitivinícola, prensa especializada, sumilleres, catadores, distribuidores y canal HORECA de la capital se dieron cita en las instalaciones del ABC Serrano para degustar los vinos de 17 bodegas.

Cada bodega presentó un “Bobal singular”, además de otros vinos ensamblados con diferentes variedades.

Además, las bodegas mostraron sus excelentes blancos y rosados, ampliando así la oferta a los profesionales que pudieron degustar diversos vinos frescos con matices frutales.

Este Salón 2017, organizado por la guía Peñín, puso de manifiesto la presencia y calidad de los vinos Utiel-Requena, cada vez más vanguardistas y perfectamente adaptados al mercado cosmopolita, sin perder la esencia y valores de su origen.



Vinos seleccionados 2017

El Comité de Cata del Consejo Regulador seleccionó los ocho vinos que representaron a la Denominación de Origen en los actos de promoción de 2017. En este concurso de cata a ciegas se valoraron las cualidades de los vinos en las categorías blanco joven, rosado, tinto joven monovarietal de Bobal, blanco y tinto madurado en barrica, tintos crianza y reserva y espumoso.

Las bases del concurso atienden, principalmente, a criterios de tipología de vino y rango de precio. Los vinos de Utiel-Requena que se presentan como candidatos se someten a una cata a ciegas por parte de un Comité de Cata, y los vinos ganadores se distinguen con una etiqueta identificativa.



Tharsys Único 2013 de Bodegas Pago de Tharsys, fue seleccionado como vino espumoso blanco gracias a su espectacular sabor. Se trata de un espumoso Blanc de Noir elaborado con la variedad Bobal, es un vino fresco y untoso con finas y abundantes burbujas que deja a su paso fragancias a fruta mediterránea como a albaricoque, níspero, manzana o pera que se mezclan con notas a levaduras, lácteos, frutos secos y flores blancas.



Alto Cuevas blanco 2016 de Bodegas Covilor fue elegido como el vino blanco joven seleccionado 2017 de la DO. Producido con una selección de uvas de la variedad Macabeo, presenta un color amarillo verdoso y brillante y desprende aromas muy frutales. Fresco y con una adecuada acidez, resulta un vino fácil de beber idóneo para acompañar aperitivos, pescados, mariscos y arroces.



En la categoría de blanco madurado en barrica fue seleccionado el Caprasia blanco 2016 de Bodegas Vegalfaro. Elaborado con las variedades Macabeo y Chardonnay, este blanco de color pajizo pálido resalta por su frescura y untuosidad que se combina con elegantes toques amargos y recuerdos a fruta tropical.



En la categoría de rosado Bobal, el representante de la DO fue el vino Alto Cuevas rosado 2016, también de Covilor. Este vino resalta a primera vista por su tono rosa fresa pero enamora con sus elegantes recuerdos a frambuesas y fresas maduras con toques de frutos exóticos. Equilibrado y cremoso en boca, es un vino de Bobal muy característico.



El vino perteneciente a la categoría de tinto joven monovarietal de Bobal, cuyo ganador fue Pasión de Bobal tinto 2015 de Bodegas Sierra Norte, es un vino de color rojo picota de capa alta y ribete violáceo que desprende aromas a fruta roja y negra y que resulta muy sabroso en el paladar gracias a sus taninos esféricos y a su acidez.



Caprasia tinto 2016, de Vegalfaro, ha sido premiado con el mismo honor en la categoría de tinto madurado en barrica. Con fragancias a frutas rojas, se trata de un vino amable y ligero producido con uvas de Bobal y Merlot que hace gala de un excelente recorrido.



Por lo que respecta al tinto crianza, el Vega Infante 2014 de Bodegas Utielanas se alzó con el título al seleccionado de la DO. Es un monovarietal de Bobal envejecido en barricas de roble francés y americano que muestra la fuerza y la pasión de nuestra tierra en cada sorbo. Está repleto de aromas a frutos rojos maduros que se entremezclan con notas balsámicas y sobresale por su equilibrio tánico.



El último de los vinos seleccionados por la DO para 2017 fue el vino Arcaz 2010 de Bodegas Sinarcas dentro de la categoría tinto reserva. Este vino elaborado con uvas de la variedad Tempranillo hace gala de un color rojo rubí con tonos pardos y de una gran amplitud. Su elevada intensidad aromática ocasiona un largo final en el paladar que embelesa los sentidos.

Promoción internacional

Marzo: Misión a Suiza

Los vinos de la DO Utiel-Requena viajaron a la ciudad de Zúrich el 2 de marzo para realizar una serie de acciones promocionales que tuvieron como principal misión difundir sus cualidades e incrementar su presencia en este país.

La primera acción de este viaje promocional consistió en una masterclass, titulada "Bobal & Co". La sesión estuvo a cargo de Thomas Vaterlaus, director de la revista Vinum, quién efectuó una ponencia con información general de nuestra región vitivinícola y de sus vinos, explicando su historia, localización geográfica y tradiciones y haciendo especial

hincapié en nuestra variedad autóctona, la Bobal, y los vinos que se elaboran con ella. Para finalizar la sesión llevó a cabo una cata a ciegas de un vino genérico, para que los asistentes puedan obtener más información acerca de las propiedades de los vinos de nuestra región.

Posteriormente se desarrolló un showroom, una exposición de las 17 bodegas participantes de la DO Utiel - Requena, al que fueron invitados un grupo seleccionado de importadores, distribuidores, prensa y jefes de compra de tiendas especializadas y clubes de vinos.



Abril: Misión a EEUU

El Consejo Regulador viajó en abril con los responsables de exportación de 13 bodegas de la DO Utiel-Requena a Houston, Washington y Boston.

Se realizaron seminarios con cata para dar a conocer las características de la zona y los vinos de Bobal en particular, para prescriptores y compradores de vino americanos, y showrooms de bodegas para profesionales.

"El público norteamericano está empezando a conocer nuestra variedad autóctona y nuestra de zona de producción" comentó José Miguel Medina, que comprobó la buena

aceptación de los vinos de Bobal entre los asistentes a los eventos, que tuvieron lugar en el The Texas Wine School de Houston y en los locales Barcelona Wine Bar de Washington y Boston.

El lema de la campaña #URBobal, hace un juego de palabras con las iniciales de Utiel-Requena (UR) y cómo suenan en inglés ("you are") con el objetivo de acercar la Bobal y buscar la complicidad tanto entre los profesionales del vino como entre el público final.



Mayo: Misión inversa con prensa japonesa

Un grupo de siete periodistas japoneses visitaron durante cinco días la región vitivinícola y sus lugares más emblemáticos. Se trató de una misión de prensa inversa organizada por la DO Utiel-Requena con el objetivo de dar a conocer y difundir las cualidades de los vinos de esta tierra en el país nipón. Los siete periodistas japoneses que viajaron a esta región colaboran con publicaciones especializadas en

vino que son muy importantes en su país de origen, como Vinotheque Wine&Food Magazine, la primera revista japonesa dedicada al vino, o Sommelier, una publicación dirigida únicamente a los miembros de la asociación de sumilleres japoneses. Esta acción generó bastante repercusión en medios japoneses.



Octubre: Misión inversa de prensa polaca

El ICEX organizó una Misión Inversa con periodistas polacos. Nos visitaron con el objetivo de conocer la Denominación de Origen y sus vinos. Les recibimos en la sede del Consejo Regulador y tras una presentación de la DO, recibieron un dossier de prensa pudiendo catar también nuestros vinos.

Línea formación

Con nuestros viticultores, enólogos y otros profesionales de bodegas



Febrero. Taller sobre sostenibilidad UPV

El 2 de febrero se desarrolló con éxito en la sede de la DO Utiel-Requena el 'Taller VITAL', que representó el inicio de un trabajo de investigación de ámbito europeo que en España está coordinado por un equipo del Departamento de Economía y Ciencias Sociales de la Universitat Politècnica de València (UPV) y se centra exclusivamente en la zona vitícola de Utiel-Requena. El Proyecto de Investigación Europeo VITAL forma parte del programa FACCE SURPLUS (*Sustainable and Resilient Agriculture for Food and Non-Food Systems*).

Su objetivo es analizar la sostenibilidad del sistema productivo vitivinícola en Utiel-Requena. Para ello, se llevó a cabo un taller práctico en el Consejo Regulador con el fin de investigar la situación actual en el manejo del viñedo en el que participaron 33 profesionales, entre los que se encontraban viticultores, cooperativas, bodegas, empresas relacionadas del sector, organizaciones medioambientales y diversos técnicos de centros de formación e investigación.

Febrero. Visita de Federación de Cooperativas Agro-Alimentarias CV

El 9 de febrero, 18 técnicos de las Cooperativas que componen la Federación junto con el técnico Vicente Insa visitaron la Bodega Redonda y conocieron las características de los vinos y de la zona de la mano del Director de Certificación, Eduardo Coy.

Marzo. Jornadas sobre APPCC y BRC

Dicha jornada tuvo lugar el 3 de marzo en la Bodega Redonda con el objetivo de proporcionar conocimientos teóricos y prácticos para fomentar la aplicación de sistemas de certificación de calidad. De este modo, contribuimos a que las bodegas de nuestra región vitivinícola alcancen los más altos cumplimientos de niveles de calidad, seguridad, higiene y medio ambiente.

Estuvo dirigida a directores y responsables de calidad, gerentes o directores de cooperativas, responsables de producción y a técnicos o personal relacionados con el desarrollo del sistema de gestión de calidad de la cooperativa, esta jornada tuvo como ejes fundamentales el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y el IFS (International Food Standard).

Marzo. II Curso de cata avanzada 'Vinos del mundo'

Del 1 al 3 de marzo se impartió un curso de Cata de Vinos del Mundo dirigido a los enólogos y otros profesionales de las bodegas. El curso fue impartido por profesores de la Escuela de Viticultura y Enología de Requena en el Consejo Regulador. Este curso es una de las actividades que la Escuela de Viticultura y Enología aportó a la Agenda del Vino 2017. El curso se repitió por la buena acogida en el sector.

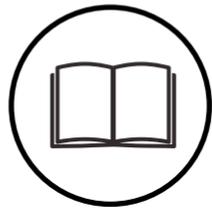
Junio. Charla IATA de Burjasot

El 13 de junio José Manuel Guillamón requenense investigador del IATA (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos) perteneciente al CSIC (Centro Superior de Investigaciones Científicas), impartió para los enólogos de la DO en el Consejo Regulador una ponencia sobre "Nuevas Demandas de la Enología del siglo XXI y cómo darle respuesta a través de la investigación".

Fue un privilegio disponer de esta información a través de un investigador muy conocedor de las características y demandas del sector vitivinícola y en particular de nuestra DO.

Línea formación

Con nuestros viticultores, enólogos y otros profesionales de bodegas



Julio. Jornada de Cajamar

El 13 de julio tuvo lugar la Jornada de Cajamar para presentar “20 años de investigación sobre la vid en la finca experimental del Cerrito, en Requena”. La jornada **‘Dos décadas de ensayos en la vid de la D.O. Utiel-Requena’** presentó el ‘Manual para un óptimo manejo del viñedo’, en el que se recogen una serie de recomendaciones de cultivo dirigidas a los viticultores, tras dos décadas de ensayos en los viñedos de la D.O. También se pretendió señalar las nuevas necesidades que hay que afrontar en los próximos años como consecuencia de los efectos del cambio climático.

La jornada incluyó una visita de campo al viñedo experimental de la finca ‘El Cerrito’, y continuó con una serie de conferencias impartidas por expertos en viticultura en las instalaciones del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena.

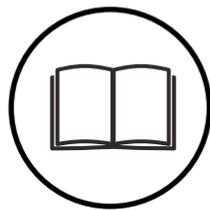
Octubre. Curso Redes Sociales para bodegas

Con el objetivo de transmitir la importancia de estar actualizado, les ofrecimos a nuestras bodegas adscritas a la D.O. un nuevo curso de redes sociales, en este caso centrado en la red social Facebook, a través de la empresa de marketing digital Natalia Chen. De esta manera pudieron conocer de la mano de profesionales del sector, cómo funcionan las principales redes y cómo promocionar sus vinos y bodegas desde un punto de vista estratégico.



Línea formación

Con restaurantes, bares y enotecas de la DO



Febrero. Curso Sumillería para Restaurantes.

Promovido por la Mancomunidad del Interior, Tierra del Vino, y gestionado por la DO Utiel-Requena, en cuya sede se desarrolló los días 13, 14 y 15 de febrero, este curso tiene como objetivo enseñar las nociones básicas sobre el servicio y la cata de vinos a los propietarios y encargados de varios restaurantes y bares locales.

Fue impartido por la reconocida profesional Manuela Romeralo, sumiller y directora actual de los restaurantes del prestigioso chef Quique Dacosta en Valencia, Vuelve Carolina, El Poblet y Mercat Bar. Manuela cuenta con un brillante currículum tanto como sumiller, gestionando cartas de vino de más de 800 referencias, como en el área de la formación, habiendo ejercido como docente en innumerables cursos y jornadas.

Junio. Charla-cata conocimiento de la variedad Bobal

El 26 de junio en el Consejo Regulador se presentó al grupo de restauradores locales que reunimos en febrero, una charla-cata específica sobre la variedad Bobal, nuestra variedad autóctona. Pudieron aprender desde la cepa, (viticultura, elaboraciones) hasta la cata y las características organolépticas de los vinos de esta variedad.

Octubre. II Edición Curso Servicio del Vino y Cata para Restaurantes y Bares Locales

Se trató de una charla-taller para práctica del servicio y cata de vinos impartida por Manuela Romeralo combinada con la presencia también de varios enólogos para que conociesen directamente los proyectos de cada vino y bodega. El objetivo era la formación del personal de restauración desde la práctica, tanto en el servicio como en la cata de vinos y además empezar a conocer a los propios creadores de los vinos y sus proyectos.

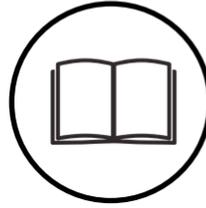
Noviembre. TIC TAC para restaurantes y enólogos

Se puso en práctica esta formación encaminada a que el grupo de restauradores que se formaron durante ese año, estén actualizados y dispongan de las novedades de vinos y bodegas de la mano de sus propios enólogos. Con esta actividad el restaurador pudo durante tres tardes y de una forma atractiva, conocer al propio enólogo, preguntándole sobre sus proyectos de bodega y vinos.



Línea formación

Con estudiantes



Enero. Visita de estudiantes de Escuela Viticultura y Enología de Requena

El 27 de enero hubo una visita de los estudiantes de la Escuela de Viticultura y Enología. Conocieron de primera mano el funcionamiento del Consejo Regulador, así como la legislación y documentación requerida en Certificación. Pudieron catar uno de los vinos seleccionados y visitaron la Bodega Redonda.

Abril. Presentación del proyecto educativo en IES

El Consejo Regulador inició un proyecto de Integración de la Cultura Vitivinícola de la DO Utiel-Requena con los Institutos de Enseñanza de Secundaria que se encuentran enmarcados en el territorio de la Denominación de Origen. El objetivo es que los jóvenes estudiantes, que serán el futuro de estas tierras, conozcan y valoren el patrimonio histórico, económico, social y cultural que supone la vitivinicultura en su propio entorno.

El Consejo Regulador organizó, como punto de partida del proyecto integral, un concurso de clipmetrajes: "Mi DO en 1 minuto. Edición primavera" en el que participaron los cinco centros de Enseñanza Secundaria: IES 1, Oleana, Alameda, Miguel Ballesteros y Santa Ana, y la Escuela de Viticultura y Enología de Requena.

En junio se realizó en la Bodega Redonda la proyección y entrega de premios de los clipmetrajes premiados.

En el mes de julio se convocaron a los directores y profesores de los Centros para exponer y estudiar las posibles actividades dentro de este proyecto para el curso 2017/2018.

Marzo: Cata de Vinos en Universidad de Gandia

El 30 de marzo el técnico y enólogo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, Diego Pérez, se trasladó al Centro Internacional de Gandía perteneciente a la Universitat de Valencia para realizar una cata de vinos con DO Utiel-Requena a sus alumnos.

Previamente como siempre se llevó a cabo una pequeña presentación de la Denominación de Origen, haciendo hincapié en sus más de 2700 años de historia y su variedad autóctona, la Bobal, seguida de una introducción a las nociones básicas del arte de la cata para que los asistentes puedan disfrutar mejor de la degustación de los vinos con DO Utiel-Requena.

Mayo. Visita estudiantes Máster de Viticultura y Enología UPV

El 19 de mayo, estudiantes del Máster de Viticultura y Enología de la UPV visitaron nuestro Museo y tuvieron una charla explicativa sobre temas relacionados con las denominaciones de origen (funcionamiento, legislación y Certificación).

CONCURSO DE CLIPMETRAJES

**EDICIÓN
PRIMAVERA**
**Mi DO Utiel-Requena
en 1 minuto**

2 AL 10 DE MAYO DE 2017



Línea formación

Con el consumidor final



MAYO: Curso en el Corte Inglés

Destinado a clientes y aficionados al mundo del vino del Club Gourmet del El Corte Inglés, este curso que se desarrolló durante los miércoles del mes de mayo, estuvo compuesto por cuatro sesiones diferentes. La primera, bajo el título “Adéntrate en Territorio Bobal DO Utiel-Requena. ¡Atrévete!”, consistió en una charla explicativa del proyecto Territorio Bobal, así como en una cata comentada de dos vinos.

El 17 de mayo, la sesión fue sobre “Raíces y esencia de la Denominación de Origen”. ¡Conócenos!, en la que se repasó toda la historia de nuestra región vitivinícola, se habló acerca de las características principales de los tipos de vinos que elaboramos y se explicaron nociones básicas de cata.

El proceso de elaboración de los vinos de Bobal fue el tema principal de la sesión del 24 de mayo, titulada “Viaje de la Bobal desde la cepa a la copa. ¡Vente!”. Finalmente, el día 31 de mayo se realizó la última sesión titulada “Traca final de Bobales. ¡Abre los 5 sentidos!” sobre las posibilidades de enoturismo en nuestra zona.

AGOSTO: Catas comentadas en FEREVIN

El 25 y 26 de agosto, dentro de Ferevin, se realizaron cuatro sesiones de cata de una hora organizadas entre Cajamar y el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena. En estas sesiones participaron las ocho bodegas expuestas en Ferevin, presentando y catando sus vinos. Fue una actividad con gran éxito entre el público asistente, que se mostró curioso y muy interesado en el contenido.

SEPTIEMBRE: Cata Club VinoSelección

El 16 de septiembre se realizó en la Sede del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena una charla sobre la DO Utiel-Requena y cata de los vinos seleccionados a 23 socios de la Revista VinoSelección.



Colaboración en seminarios y jornadas

Marzo. I Congreso Internacional del vino rosado (Cigales)

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena participó el 13 de marzo en el I Congreso Internacional del Vino Rosado, organizado por la Diputación Provincial de Valladolid, y que tuvo lugar en el Castillo de Fuensaldaña.

La DO Utiel-Requena centró su intervención en la mesa redonda “Situación de las principales DO elaboradoras de vino rosado”. La secretaria general de la DO Utiel-Requena, Carmina L. Cárcel, que expuso las características actuales del vino rosado de Bobal de la zona, compartió escenario con los presidentes de la DO Navarra, David Palacios, de la DO Tierra de León, Pablo San José Recio, y de la DO Cigales, Julio Valles.

Mayo. Colaboración Seminario ‘Cambio climático y el sector vitivinícola’

Del 24 al 26 de mayo, en el Palau de Pineda (Valencia) se desarrolló un seminario sobre el cambio climático y el sector vitivinícola en el que colaboró activamente la DO Utiel-Requena. Bajo el título “El sector vitivinícola frente al desafío del cambio climático. Estrategias públicas y privadas de mitigación y adaptación en el Mediterráneo”, este seminario, que se englobó dentro de los cursos de la UIMP (Universidad Internacional Menéndez Pelayo), tuvo como objetivo reflexionar sobre los efectos del cambio climático en el sistema vitivinícola en todas y cada una de las fases de la cadena de producción y distribución y conocer las principales estrategias de mitigación y adaptación que se están efectuando tanto en España como en otros países europeos.

La DO Utiel-Requena colaboró en este seminario como patrocinador y ponente, ya que el presidente del Consejo Regulador, José Miguel Medina Pedrón, participó en una mesa redonda en la que se abordaron las distintas medidas que han implementado las Denominaciones de Origen de la Comunidad Valenciana para enfrentarse al cambio climático.

Noviembre: Focus Pyme y Emprendimiento Utiel-Requena

En esta jornada participó como ponente Esperanza Alonso, responsable de la Bodega Redonda, en la mesa de “Innovación y emprendimiento para la dinamización turística del territorio”. El objetivo de esta jornada, organizada por Invat.tur y Wine&Twits, era difundir acciones y herramientas para dinamizar y conectar un destino turístico a través de modelos de negocio innovadores y comprometidos, impulsados por emprendedores, que responden a las tendencias del sector turístico en diferentes aspectos: autenticidad, valor añadido y experiencias.



Diciembre: I Jornadas sobre Desarrollo rural La Torre de Utiel

El centro social de La Torre de Utiel acogió del 2 al 3 de diciembre, las “I Jornadas sobre desarrollo rural”, en las que se debatirá sobre la situación de la zona rural de Utiel-Requena.

Durante las jornadas de ambos días hubo distintas e interesantes ponencias como la que se llevó a cabo el domingo 3 de diciembre a cargo de José Miguel Medina Pedrón, presidente del Consejo Regulador de la DO Utiel - Requena: “El potencial de la economía vitivinícola como dinamizador de la comarca”.

Bodega Redonda: Museo del vino y sede del Consejo Regulador

51

Horario visitas:
De martes a sábado: de 10,30 a 14 horas.
Tardes y domingos (concertadas)
Visitas guiadas gratuitas con cata incluida.
En español e inglés.
*Previa reserva

La reserva de la visita se puede realizar
por teléfono: 962 174 152
mail: museodelvino@utielrequena.org
web: www.bodegaredonda.com
facebook: www.facebook.com/BodegaRedondaUR
Responsable: Esperanza Alonso

Ubicada en Utiel, adherida a la Ruta del Vino, es también sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Es un edificio circular construido con materiales nobles – piedra, madera y hierro-, una antigua bodega que data del año 1891 y que ha sido cuidadosamente rehabilitada.

Desde 2007 el consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena realiza visitas guiadas gratuitas al edificio con cata de vino. En ellas el visitante además de conocer cómo funcionaba la bodega y las piezas ejemplares que contiene, conoce también la Denominación de Origen, sus variedades, sus vinos. Conoce el paisaje y el territorio, desde los municipios hasta los viñedos, pasando por los yacimientos arqueológicos.

Al finalizar la visita se realiza un Taller de Aromas y la cata comentada donde se explica las nociones básicas de cata. Desde cómo abrir correctamente una botella de vino hasta los tres pasos propios de la cata de vinos (fase visual, olfativa y gustativa).

Los objetivos de la Bodega Redonda son:

- Promoción y protección del paisaje vinícola, de la cultura y del vino de la DOP Utiel-Requena.
- Dar a conocer el territorio, su clima, tierra, economía...
- Dar a conocer la historia del vino en la DOP Utiel - Requena, desde sus orígenes hasta la actualidad.
- Consolidación de la marca, el territorio y los vinos Utiel-Requena.

Estos objetivos se consiguen a través no sólo de las visitas guiadas sino también a las actividades que se realizan en su interior: catas, charlas, jornadas, presentaciones... A continuación, detallamos las visitas y actividades realizadas durante el 2017.



Bodega Redonda: Museo del vino y sede del Consejo Regulador

El total de visitas durante el 2017 ha sido: 4493

Durante el 2017 se han realizado varios eventos en la Bodega Redonda organizados por el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena. Eventos tales como la Presentación de la **Agenda del Vino 2017**, el primer y segundo Encuentro de Jóvenes Viticultores, la celebración del **Día del Movimiento DO**, con música y bailarines en directo, la entrega de premios del **concurso de Microclips** para los institutos de la comarca. En septiembre se realizó el evento **Vino y Música** durante dos días y en noviembre, por primera vez, se celebró la **Fiesta del Vino en Rama** donde los invitados pudieron degustar el vino en rama, antes de ser filtrado y embotellado.

También hemos tenido eventos organizados por terceros en colaboración con la DO Utiel-Requena, como la Entrega de Premios del XXII Concurso de Aceite de Oliva Virgen y el XI Concurso de Oliva Virgen Ecológico, la Campaña “Mi tierra” junto con la Mancomunidad del Interior Tierra del Vino o las Jornadas de Viticultores en julio con Cajamar.

Además, la Bodega Redonda está adherida a la **Ruta del Vino DO Utiel-Requena** y reconocido por el **Compromiso de Calidad Turística SICTED**. Cabe destacar que el pasado mes de febrero la región vitivinícola Utiel-Requena protagonizó el destacado especial del boletín mensual que edita la organización Rutas del Vino de España, entidad impulsada por ACEVIN y apoyada por los Ministerios de Industria, Energía y Turismo y de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

El 5 % de las visitas procedían de turistas extranjeros, siendo los países más habituales: Francia, Inglaterra y Estados Unidos (estos tres países suponen el 51% de las visitas internacionales durante el 2017), seguidos por Rusia y Suiza. El 43% de las visitas se realizaron durante el fin de semana mientras que el 57% se recibieron entre semana. Cabe destacar el aumento de las visitas de profesionales del sector, así como de estudiantes, tanto de primaria como secundaria y universitarios. Los meses con más afluencia de turistas fueron abril, septiembre y octubre. Por el contrario, los de menor flujo de visitas fueron enero, febrero y diciembre.



Garantía de calidad

04

El 24 de febrero de 2017, la Comisión de Acreditación de ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) acordó la renovación de la acreditación de este Consejo Regulador como entidad certificadora con Panel de Cata propio, en los alcances de vino con Denominación de Origen Utiel-Requena, vinos de Pago y vinos con indicación de añada y/o variedad de uva de vinificación, sin denominación de origen protegida ni indicación geográfica protegida de la Comunitat Valenciana.

Colaboración de Círculo de Enófilos y sumilleres



Asvasu

En septiembre, la Asociación Valenciana de Sumilleres (ASVASU), con un comité de nueve expertos, cató a ciegas 78 vinos en la sede del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena, la Bodega Redonda. El objetivo de este evento es homenajear a los mejor puntuados con los premios "Distinguidos Utiel-Requena 2017" que fueron otorgados a finales de año.

Círculo de Enófilos de la DO Utiel-Requena

Entre los colaboradores de la DO Utiel-Requena, se encuentra la inestimable ayuda del Círculo de Enófilos de la DO Utiel-Requena, que celebró en febrero su XXIV Gran Capítulo en la ciudad de Valencia en el Centre Valencià de Cultura Mediterrànea La Beneficència.

Ante la presencia cuatro Vicepresidentes del Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas (CEUCO), del que el Círculo de Enófilos Utiel-Requena es miembro fundador, se elogiaron todas y cada una de las cualidades de los vinos de la DO Utiel-Requena, contribuyendo de esta manera a la promoción internacional de los mismos. Fue la secretaria general del Consejo Regulador, Carmina L. Cárcel, la encargada de ofrecer un discurso final con el que se puso en valor de la Denominación de Origen en todas sus facetas.



XVIII Salón de los mejores vinos de España (Guía Peñín)

Además de visitar la DO para catar todos sus vinos, como hacen todos los años, cabe mencionar que un total de 26 vinos de distintas bodegas de la DO Utiel-Requena fueron seleccionadas para participar en el Salón de la Guía Peñín. En su apuesta por la calidad seleccionaron solo aquellos vinos que han obtenido 90 o más puntos en la Guía Peñín de los Vinos de España 2018, de entre más de 11.500 referencias catadas.

Cosecha 2017

05

Cosecha marcada por las abundantes lluvias de otoño, invierno y algo en primavera. Se destaca también la abundante nevada en enero que mantuvo el nivel de humedad en la tierra. La brotación fue bastante buena y el verano seco y caluroso favoreció una vendimia sana y de muy buena calidad.

Precipitación total anual:

579 l/m²

Calificación Añada 2017:

Muy buena

Producción uvas totales:

196.023.682 kg

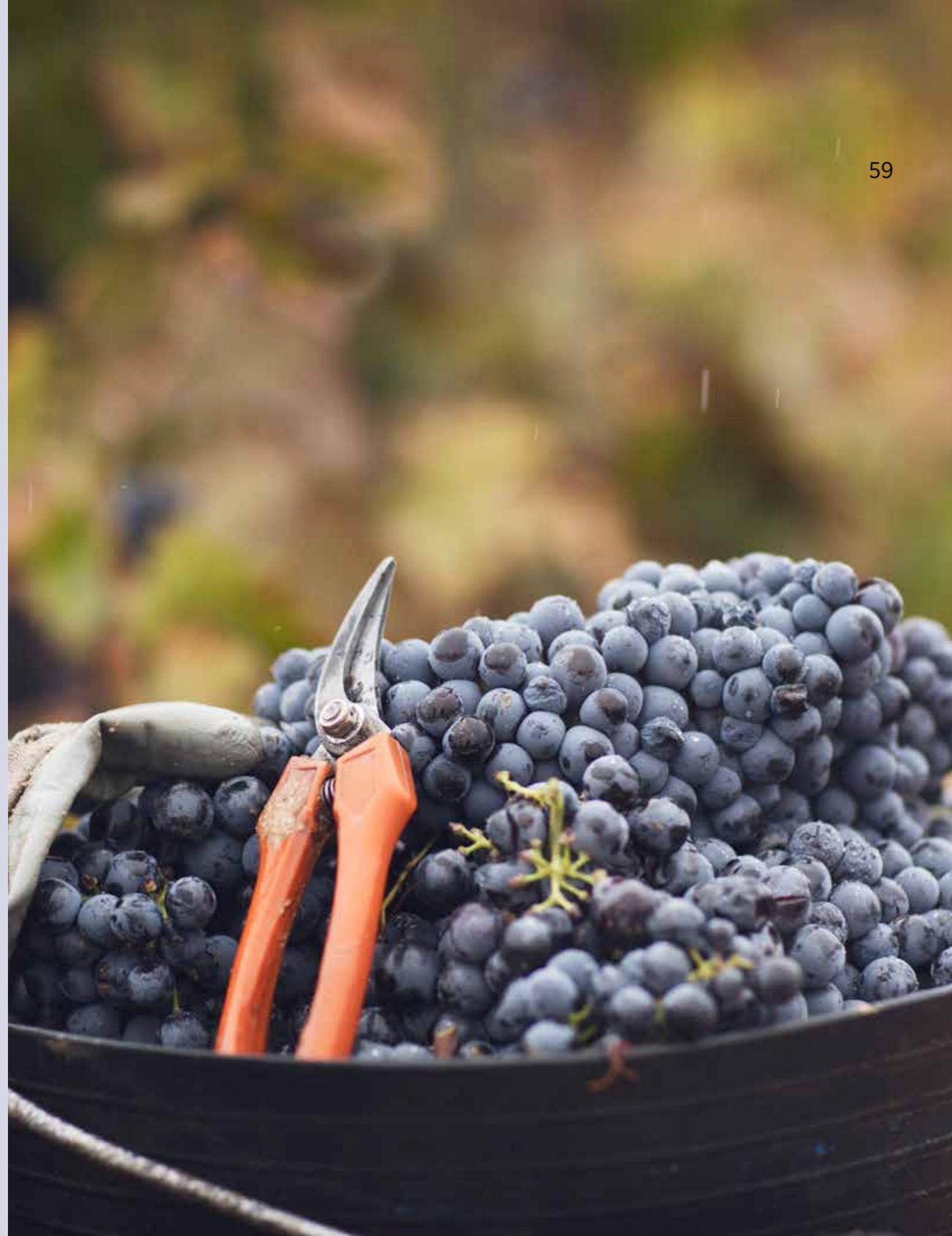
HLS calificados cosecha 2017 (liquidación 30/04/2018)

57

VARIEDADES TINTAS	vino blanco	vino rosado	vino tinto	TOTALES
BOBAL	36,00	52.609,06	189.752,17	242.397,23
TEMPRANILLO		530,00	81.727,68	82.257,68
GARNACHA TINTA	8,50	70,00	6.054,52	6.133,02
CABERNET SAUVIGNON			12.764,71	12.764,71
MERLOT			4.743,39	4.743,39
SYRAH			2.508,07	2.508,07
PINOT NOIR	26,12	59,87	222,08	308,07
CABERNET FRANC			139,20	139,20
GARNACHA TINTORERA			3.713,85	3.713,85
VARIEDADES BLANCAS	vino blanco	vino rosado	vino tinto	TOTALES
MACABEO	22.751,08			22.751,08
TARDANA	8.087,75			8.087,75
CHARDONNAY	2.400,73			2.400,73
MERSEGUERA	25,50			25,50
SAUVIGNON BLANC	3.204,31			3.204,31
VERDEJO	250,00			250,00
TOTALES	36.789,99	53.268,93	301.625,67	391.684,59

La DO Utiel-Requena en cifras. 2017

06

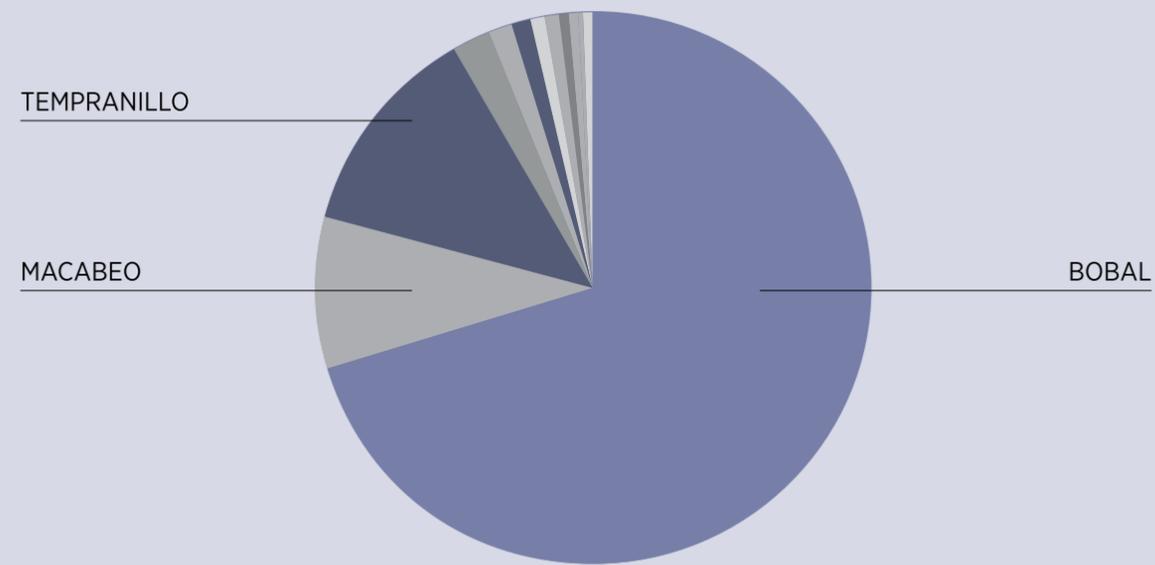


Cifras de nuestras variedades. Histórico 30 años

EVOLUCION VARIEDADES (Has.)

AÑO	BOBAL	TEMPRANILLO	GARNACHA	CABER. SAUVIG.	GARNACHA TINTOR.	MERLOT	SYRAH	MACABEO		PLANTA NOVA	MERSEGUERA	CHARDONNAY	SAUVIG. BLANC	PINOT-NOIR	OTRAS	TOTALES
1987	33.446	574	221	1		-	-	79		837	70	-	-	-	-	35.228
1988	34.269	661	258	2		-	-	264		877	90	-	-	-	-	36.421
1989	34.724	798	348	5		-	-	562		862	109	1	-	-	-	37.409
1990	36.352	1.108	415	7		1	-	803		866	149	2	-	-	-	39.703
1991	37.586	1.271	435	7		1	-	911		869	154	2	-	-	-	41.236
1992	37.121	1.747	455	7		1	-	1.324		851	162	2	-	-	-	41.670
1993	36.916	2.084	522	7		1	-	1.418		822	163	2	-	-	-	41.935
1994	36.055	2.367	530	12		1	-	1.480		807	155	3	-	-	-	41.410
1995	34.065	2.266	482	12		1	-	1.492		727	149	3	-	-	-	39.197
1996	33.468	2.509	478	23		10	-	1.436		709	133	10	-	-	-	38.776
1997	33.417	2.517	477	26		15	-	1.421		710	133	14	-	-	-	38.730
1998	33.295	2.675	501	39		15	-	1.411		740	131	14	-	-	-	38.821
1999	32.113	3.699	451	99		39	-	1.577		734	56	18	-	-	-	38.786
2000	31.727	4.175	553	128		68	-	1.576		708	55	32	-	-	-	39.022
2001	31.632	4.487	592	164		102	-	1.575		689	56	32	-	-	-	39.329
2002	31.880	4.828	635	285		142	-	1.558		650	55	31	-	-	-	40.064
2003	32.024	5.122	651	318		213	41	1.587		600	48	45	1	-	-	40.650
2004	32.215	5.227	671	342		268	46	1.594		565	46	47	9	-	-	41.030
2005	32.344	5.316	676	368		309	51	1.610		544	46	47	12	-	-	41.323
2006	32.181	5.321	694	390		336	51	1.632		531	42	57	17	-	-	41.252
2007	31.792	5.249	718	411		350	51	1.718		510	40	65	38	-	-	40.942
2008	31.265	5.205	719	431		373	60	1.845		507	40	117	41	3	-	40.606
2009	30.666	5.143	713	425		361	60	1.866		500	36	137	49	8	-	39.964
2010	27.696	4.859	664	431		391	63	1.809		468	33	154	53	11	-	36.633
2011	26.528	4.765	676	450		394	63	1.843		444	32	166	60	11	-	35.432
2012	25.778	4.634	666	450		363	84	1.932		413	31	181	59	28	19	34.638
2013	25.369	4.570	662	439		350	93	2.098		403	21	181	74	31	44	34.335
2014	25.142	4.438	679	447		316	117	2.213		396	18	212	67	36	58	34.139
2015	24.444	4.298	720	451	122	282	139	2.402		389	18	233	72	39	107	33.716
2016	23.710	4.194	727	455	114	280	137	2.591		358	18	262	76	73	99	33.096
2017	23.144	4.048	788	437	175	272	148	2.891		341	18	302	79	74	100	32.818

Variedades 2017



HECTÁREAS	AÑO 2017
Bobal	23.144
Macabeo	2.891
Tempranillo	4.048
Garnacha	788
Cabernet Sauvignon	437
Planta Nova	341
Chardonnay	302
Merlot	272
Garnacha Tintorera	175
Syrah	148
Sauvignon Blanc	79
Pinot-Noir	74
Merseguera	18
Otras	100
TOTAL Hectáreas en producción	32.818



Viñedo Bobal

El 51% de las Has inscritas de Bobal tienen más de 40 años.

23.144 Has Bobal

% respecto al total de hectáreas en producción: 70,5%

El 51% del viñedo Bobal tiene más de 40 años (11.835 Has)

Datos generales y comercialización 2017

Has inscritas totales:

34.478

Has inscritas en producción:

32.818



Nº vicultores:

5.532



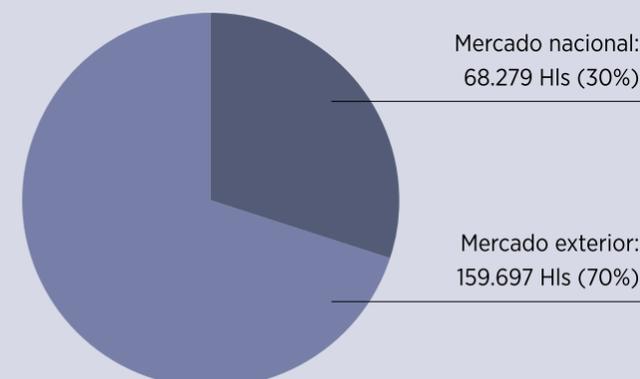
Unidades contraetiquetas emitidas en 2016 para el total de envasados:

30.109.697

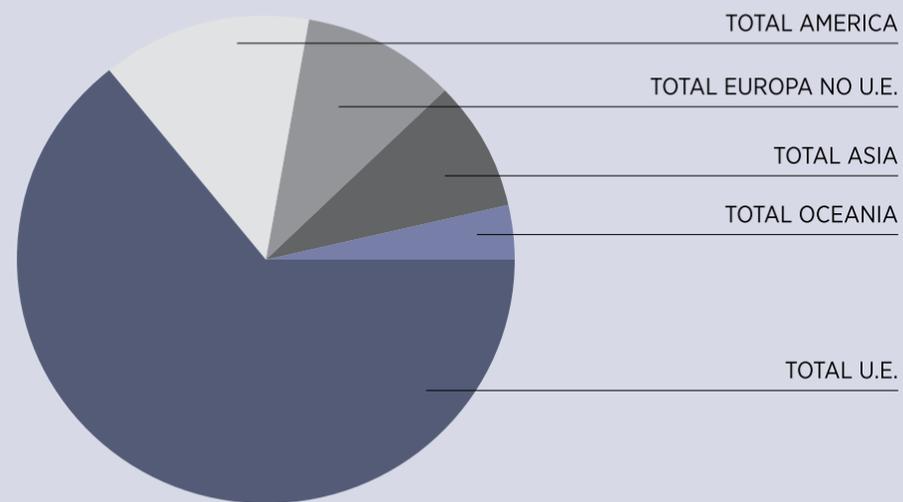
Hectáreas de bobal inscritas en la DO a 31/12/2017 de más de 40 años

AÑO DE PLANTACION	EDAD DEL VIÑEDO	HECTÁREAS INSCRITAS
Entre 1975 y 1951	De 41 a 65 años	8.075
Entre 1950 y 1926	De 66 a 90 años	3.418
Entre 1925 y 1900	De 91 a 116 años	342
TOTAL HAS. DE BOBAL	de más de 40 años	11.835
TOTAL HAS. DE BOBAL INSCRITAS		23.144

El 51% del viñedo Bobal tiene más de 40 años



Datos Comercialización 2017



Datos exportacion DO Utiel-Requena 2017 (HLS)

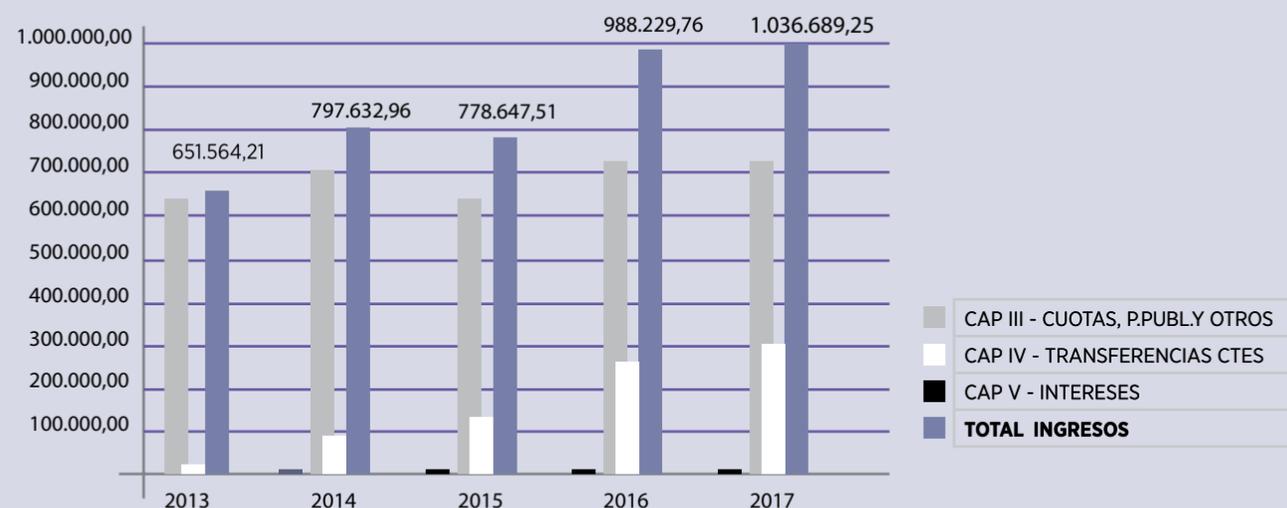
	BLANCO	ROSADO	TINTO	TOTAL PAÍS
Alemania	168,06	622,30	8.731,15	9.521,51
Austria	0,90	0,00	2.332,81	2.333,71
Bélgica	1.164,87	4.660,31	7.114,23	12.939,41
Bulgaria	5,18	0,90	0,00	6,08
Chipre	0,00	0,00	1,91	1,91
Croacia	0,00	0,00	0,00	0,00
Dinamarca	621,64	404,58	997,75	2.023,97
Eslovaquia	0,00	0,00	0,00	0,00
Eslovenia	0,00	0,00	82,71	82,71
Estonia	170,32	33,00	235,08	438,40
Finlandia	10,98	0,00	1.423,33	1.434,31
Francia	0,00	228,17	399,59	627,76
Grecia	0,00	0,00	0,00	0,00
Holanda	1.958,16	1.146,93	3.826,15	6.931,24

	BLANCO	ROSADO	TINTO	TOTAL PAÍS
Hungría	3,60	1,80	18,67	24,07
Irlanda	1.699,91	410,62	4.247,51	6.358,04
Italia	3,16	0,00	3,91	7,07
Letonia	391,31	45,91	716,21	1.153,43
Lituania	39,91	10,35	426,87	477,13
Luxemburgo	0,27	3,78	4,28	8,33
Malta	0,00	0,00	0,00	0,00
Polonia	1.653,18	1,04	2.711,47	4.365,69
Portugal	0,00	0,00	0,02	0,02
Reino Unido	1.860,49	7.002,24	41.556,42	50.419,15
República Checa	54,12	10,46	54,13	118,71
Rumania	0,00	0,00	28,13	28,13
Suecia	829,61	205,55	1.202,76	2.237,92
TOTAL U.E.	10.635,67	14.787,94	76.115,09	101.538,70
Noruega	6,53	18,65	5.816,08	5.841,26
Suiza	55,42	473,54	2.568,84	3.097,80
Rusia	1.935,78	407,17	4.755,09	7.098,04
Resto Europa No U.E.	0,00	0,00	0,00	0,00
TOTAL EUROPA NO U.E.	1.997,73	899,36	13.140,01	16.037,10
Argentina	0,00	0,00	0,00	0,00
Brasil	581,09	645,40	7.752,08	8.978,57
Canadá	448,56	21,80	5.023,35	5.493,71
Colombia	2,02	0,00	227,18	229,20
EE.UU.	534,34	990,01	4.881,49	6.405,84
México	12,02	46,26	446,75	505,03
Venezuela	0,00	0,00	0,00	0,00
Resto América	0,45	0,00	46,71	47,16
TOTAL AMERICA	1.578,48	1.703,47	18.377,56	21.659,51
Corea	0,00	0,00	0,00	0,00
China	435,66	9,45	10.202,82	10.647,93
India	0,00	0,00	0,00	0,00
Japón	333,56	144,83	1.809,15	2.287,54
Resto Asia	81,06	20,00	731,26	832,32
TOTAL ASIA	850,28	174,28	12.743,23	13.767,79
Australia	1,35	0,00	5.266,22	5.267,57
Resto Oceanía	0,00	0,00	106,88	106,88
TOTAL OCEANIA	1,35	0,00	5.373,10	5.374,45
OTROS	185,03	82,75	1.051,43	1.319,21
TOTAL GENERAL	15.248,54	17.647,80	126.800,42	159.696,76

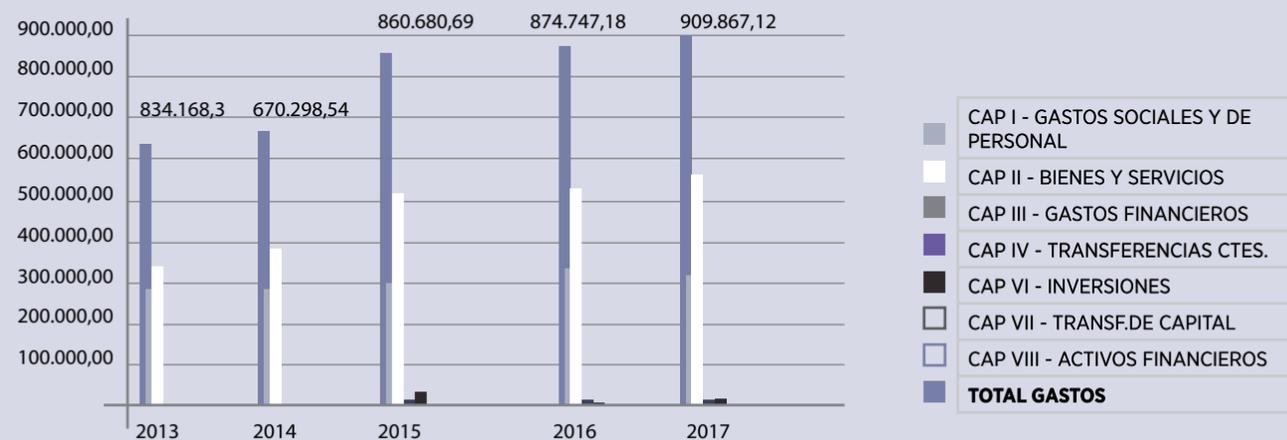
OBSERVACIONES: En los datos anuales del año 2017 se ha realizado un reajuste del volumen exportado a Francia, debido a su reexportación desde aquí a otros países destino.

Histórico de presupuestos (2013 - 2017) por capítulos

INGRESOS										
	2013		2014		2015		2016		2017	
CAP III - CUOTAS, P.PUBLICLY OTROS	638.029,85	98%	706.375,82	89%	643.167,29	83%	727.397,55	74%	730.788,37	70%
CAP IV - TRANSFERENCIAS CTES	13.045,28	2%	90.172,07	11%	133.959,44	17%	258.893,63	26%	303.390,08	29%
CAP V - INTERESES	471,08	0%	1.085,07	0%	1.520,78	0%	1.938,58	0%	2.510,80	0%
TOTAL INGRESOS	651.546,21	100%	797.632,96	100%	778.647,51	100%	988.229,76	100%	1.036.689,25	100%

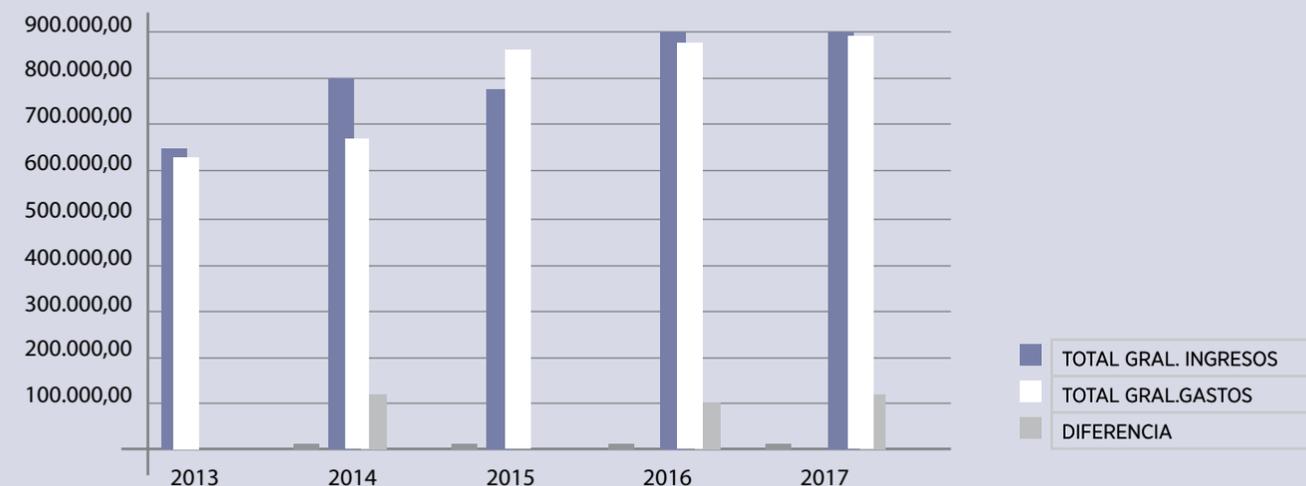


GASTOS										
	2013		2014		2015		2016		2017	
CAP I - GASTOS SOCIALES Y DE PERSONAL	282.987,96	45%	288.043,85	43%	302.135,36	35%	332.107,66	38%	316.504,34	35%
CAP II - BIENES Y SERVICIOS	334.332,93	53%	380.235,64	57%	515.247,01	60%	530.107,56	61%	564.623,99	62%
CAP III - GASTOS FINANCIEROS	9.107,62	1%	182,16	0,0%	555,89	0,1%	494,83	0,1%	629,10	0,1%
CAP IV - TRANSFERENCIAS CTES.	-	0,0%	-	0,0%	10.327,04	1,2%	10.000,00	1,1%	11.247,00	1,2%
CAP VI - INVERSIONES	4.384,79	0,7%	1.836,89	0,3%	32.415,39	3,8%	2.037,13	0,2%	16.862,69	1,9%
CAP VII - TRANSF.DE CAPITAL	-	0,0%	-	0,0%	-	0,0%	-	0,0%	-	0,0%
CAP VIII - ACTIVOS FINANCIEROS	3.355,00	0,5%	-	0,0%	-	0,0%	-	0,0%	-	0,0%
TOTAL GASTOS	634.168,30	100%	670.298,54	100%	860.680,69	100%	874.747,18	100%	909.867,12	100%



Resumen de presupuestos (2013 - 2017)

	2013		2014		2015		2016		2017	
TOTAL GRAL. INGRESOS	651.546,21	100%	797.632,96	100%	778.647,51	100%	988.229,76	100%	1.036.689,25	100%
TOTAL GRAL.GASTOS	634.168,30	100%	670.298,54	100%	860.680,69	100%	874.747,18	100%	909.867,12	100%
DIFERENCIA	17.377,91		127.334,42		-82.033,18		113.482,58		126.822,13	





Listado de bodegas

Certificadas embotelladoras

(actualización: 01/06/2018)

COOPERATIVA DEL CAMPO DE CAMPORROBLES, COOP. V.
Dirección: Teatro Viejo, 10. 46330 Camporrobles (Valencia)
Teléfono: 962 180 021
Email: coop-camporrobles@resone.es

AGRÍCOLA PURÍSIMA CONCEPCIÓN COOP.V.
Dirección: Carretera Almansa, 54. 46355 Los Pedrones (Requena-Valencia)
Teléfono: 962 336 032
Email: cooperativapedrones@hotmail.com

BODEGAS CARLOS CÁRCEL S.L.
Dirección: Bodegas, 5. 46391 Rebollar (Requena-Valencia)
Teléfono: 962 303 608 - 616 049 117
Email: bodegascarloscarcel@gmail.com

VINÍCOLA REQUENENSE, COOP. V.
Dirección: Avenida Rafael Duyos, 6-8. 46340 Requena (Valencia)
Teléfono: 962 300 350 - 962 301 087
Email: covinense@telefonica.net

COVIÑAS, COOP. V. (B.C.S.C.V)
Dirección: Avenida Rafael Duyos, s/n. 46340 Requena (Valencia)
Teléfono: 962 300 680
Email: covinas@covinas.com
Web: www.covinas.com

JOSÉ MARÍA SANCHÍS CAÑAMARES (BODEGA FINCA LA PICARAZA)
Dirección: Finca la Picaraza, s/n. 46313 Las Casas (Utiel-Valencia)
Teléfono: 963 654 040

VIRGEN DE LORETO, COOP. V. (BODEGAS COVILOR)
Dirección: Antonio Bartual, 21. 46313. Las Cuevas (Utiel-Valencia)
Teléfono: 962 182 053
Email: oficina@bodegascovilor.com
Web: www.bodegascovilor.com

AGRÍCOLA DE UTIEL COOP. V. (BODEGAS UTIELANAS)
Dirección: Actor Rambal, 31. 46300 Utiel (Valencia)
Teléfono: 962 171 157
Email: administracion@bodegasutielanas.com
Web: www.bodegasutielanas.com

VITIVINÍCOLA LA PROTECTORA COOP. V. (BODEGA SINARCAS)
Dirección: La Protectora, 40. 46320 Sinarcas (Valencia)
Teléfono: 962 315 434
Email: administracion@bodegasinarcas.es
Web: www.bodegasinarcas.es

BODEGAS PEDRO MORENO 1.940, S.L.
Dirección: Bodegas s/n. 46311 Jaraguas (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 962 185 208
Email: comercial@bodegapedromoreno1940.es
Web: www.bodegapedromoreno1940.es

BODEGAS MURVIEDRO, S.A. (CLÁSICOS DEL MEDITERRÁNEO); (CAVAMUR); (BODEGAS GRAN CASTILLO); (VINAROLA); (BSSA); (FINCA CASA LO ALTO).
Dirección: Ampliación Polígono El Romeral, s/n. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 329 003
Email: murviedro@murviedro.es
Web: www.murviedro.es

VICENTE GANDÍA PLÁ, S.A.
Dirección: Carretera Cheste-Godelleta, s/n. 46370 Chiva (Valencia).
Teléfono: 962 524 242
Email: info@vicentegandia.com
Web: www.vicentegandia.com

CHERUBINO VALSANGIACOMO, S.A. (VALSAN 1831 FAMILY WINEMAKERS); (VITICULTORES SAN JUAN BAUTISTA).
Dirección: Carretera Cheste a Godelleta, Km 1. 46370 Chiva (Valencia).
Teléfono: 96 251 08 61 - 96 251 04 51
Email: cherubino@cherubino.es
Web: www.valsan1831.com | www.bobaldesanjuan.com

TORRE ORIA, S.L.
Dirección: Carretera Pontón-Utiel, Km 3. 46390. Derramador (Requena-Valencia)
Teléfono: 962 320 289
Email: info@torreoria.es
Web: www.torreoria.es

LATORRE AGROVINÍCOLA, S.A.
Dirección: Carretera Requena, 2. 46310 Venta del Moro (Valencia).
Teléfono: 962 185 028 – 618 965 064.
Email: vinos@latorreagrovinicola.com
Web: www.latorreagrovinicola.com

COMPAÑÍA VINÍCOLA DEL CAMPO DE REQUENA, S.L. (C.V.C.R.E., S.L.).
Dirección: Finca La Cabezueta. Carretera Nacional III, km. 266. 46300. Utiel (Valencia).
Teléfono: 962 171 141 - 630 967 660
Email: estenas@veradeestenas.es
Web: www.veradeestenas.es

DISCOSTA NORTE, S.L. (BODEGAS CASTILLO SAN DAMIÁN).
Dirección: Dompniñor, s/n. 27700 Ribadeo (Lugo).
Teléfono: 982 128 900.
Email: discosta@hotmail.com

RESERVAS Y CRIANZAS REQUENENSES, S.L.
Dirección: Santa Ana, 18. 46390 San Antonio (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 656
Email: recre@recre.com

BODEGA ARANLEÓN, S.L.
Dirección: Carretera Caudete, 3. 46310 Los Marcos (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 963 631 640
Email: vinos@aranleon.com
Web: www.aranleon.com

BODEGAS IRANZO, S.L. (IRANZO FIELDS, S.L.).
Dirección: Carretera Madrid, 60. 46315 Caudete de Las Fuentes (Valencia).
Teléfono: 962 302 680.
Email: comercial@bodegasiranzo.com
Web: www.bodegasiranzo.com

BODEGAS PROEXA, S.L.
Dirección: Carretera Caudete, 1. 46310. Los Marcos (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 963 890 877
Email: bproexa@gmail.com

ENOTEC, S.L. (VIÑA GUARDA).
Dirección: Avenida Rafael Duyos, 6-8. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 304 245
Email: enotec@telefonica.net

BODEGA Y VINOS PASIEGO, S.L. (BODEGAS PASIEGO).
Dirección: Avenida Virgen de Tejada, 28. 46320 Sinarcas (Valencia)
Teléfono: 609 076 575 - Fax. 962 306 175.
Email: bodega@bodegaspasiego.com
Web: www.bodegaspasiego.com

BODEGAS REBOLLAR ERNESTO CARCEL, S.L.
Dirección: Pago de Santana, s/n. 46391 Rebollar (Requena-Valencia).
Teléfono: 607 436 362.
Email: bodegasrebollar@carceldecorpa.es
Web: www.carceldecorpa.es

BODEGAS PALMERA, S.L.
Dirección: Partida Palomera, 345. 46300 Utiel (Valencia).
Teléfono: 626 706 394
Email: klauslauerbach@hotmail.com

S.A.T. Nº 60 VIÑA ARDAL (BODEGAS FINCA ARDAL)
Dirección: Carretera Nacional 322, km 452. 46357 El Pontón, (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 302 835
Email: bodega@fincaardal.com
Web: www.fincaardal.com

BODEGAS NODUS, S.L.U.
Dirección: Finca El Renegado, s/n. 46315 Caudete de Las Fuentes (Valencia).
Teléfono: 962 174 029
Email: contabilidad@bodegasdeutiel.com
Web: www.bodegasnodus.es

FINCA SAN BLAS, S.L.
Dirección: (Bodega) Partida de San Blas, s/n (Camino Del Duende). 46340 Requena (Valencia). (Oficinas) Sta Rosa, 3C. 46021 Valencia.
Teléfono: 963 375 617.
Email: bodega@fincasanblas.com
Web: www.fincasanblas.com

ECOVITIS, S.L. (BODEGA SIERRA NORTE); (B.S.N.)
Dirección: Polígono Industrial El Romeral, Calle Del Transporte, parcela C2. 46340 Requena (Valencia)
Teléfono: 962 323 099
Email: info@bodegasierranorte.com
Web: www.bodegasierranorte.com

BODEGAS VEGALFARO, S.L.U. (ANDRÉS VALIENTE E HIJOS, S.L.)
Dirección: Carretera Pontón-Utiel, Km 3, (Polígono 48, Parcela 81). 46340. Requena (Valencia).
Teléfono: 962 320 680
Email: rodolfo@vegalfaro.com
Web: www.vegalfaro.com

BODEGAS VEREDA REAL, S.L.
Dirección: Vereda Real, 8. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 303 656
Email: bodegas@bodegasveredareal.com
Web: www.bodegasveredareal.com

S.A.T. 7.237 FINCA CABALLERO (BODEGAS EMILIO CLEMENTE).
Dirección: (Bodega) Camino San Blas, s/n. 46340 Requena (Valencia). (Oficinas) Málaga, 7 Bajo, 46009. Valencia.
Teléfono: Bodega 962 323 391. Oficinas 963 173 584.
Email: bodega@eclemente.es
Web: www.eclemente.es

DOMINIO DE LA VEGA, S.L.
Dirección: Carretera Madrid-Valencia, Km. 270. 46390 San Antonio (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 570
Email: dv@dominiodelavega.com
Web: www.dominiodelavega.com

BODEGAS HISPANO-SUIZAS, S.L.
Dirección: Carretera Nacional 322, Km. 452. 46357 El Pontón (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 138 318
Email: info@bodegashispanosuizas.com
Web: www.bodegashispanosuizas.com

PAGO DE THARSYS, S.L.

Dirección: Paraje Fuencaliente, s/n, Carretera Nacional III, km 274. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 303 354
Email: pagodetharsys@pagodetharsys.com
Web: www.pagodetharsys.com

CHOZAS CARRASCAL, S.L.

Dirección: Finca Carrascal (Vereda de San Antonio). 46390 San Antonio (Requena-Valencia).
Teléfono: 963 410 395
Email: chozas@chozascarrascal.es
Web: www.chozascarrascal.es

VINÍCOLA DEL OESTE, S.A.

Dirección: Carretera N-III, Km. 271. 46390 San Antonio (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 320 002
Email: info@castaro.com
Web: www.castaro.com

ECYS, S.L. (VIÑEDOS LA MADROÑERA, S.L.)

Dirección: (Bodega) Carretera Nacional 322, km 430. 46354 Los Isidros (Requena-Valencia). (Oficinas) Traginers, 9. 46014 Valencia.
Teléfono: Tel. 963 992 400.
Email: pguzman@grupoguzman.com

JOSÉ VICENTE PARDO SAEZ (BODEGAS JOSÉ V. PARDO).

Dirección: Avenida de Albacete, 32. 46354 Los Isidros (Requena-Valencia).
Teléfono: 606 937 601
Email: bodegasjosepardo@gmail.com

BODEGAS LADRÓN DE LUNAS, S.L.

Dirección: Colón, 12. 46357 La Portera (Requena-Valencia).
Teléfono: 660 958 980
Email: administracion@ladrondelunas.es
Web: www.ladrondelunas.com

JOSÉ LUIS TORRES CARPIO (BODEGA Y VIÑEDOS CARRÉS).

Dirección: Francho, 1. 46352 Casas de Eufemia (Requena-Valencia).
Teléfono: 675 515 729
Email: contacto@bodegacarres.com
Web: www.bodegacarres.com

CERRO GALLINA, S.L.

Dirección: Travesía de la Industria, 5. 46352. Campo Arcís (Requena-Valencia).
Teléfono: 676 897 251
Email: info@cerrogallina.com
Web: www.cerrogallina.com

BODEGAS MITOS, S.A.

Dirección: Carretera CV-450, km 3. 46357 El Azagador (Requena-Valencia).
Teléfono: 96 230 07 03
Email: admin@bodegasmitos.com
Web: bodegasmitos.com

VOB & T. INTERNATIONAL AB. SUCURSAL ESPAÑA (SEBIRAN).

Dirección: Perez Galdós, 1. 46352 Campo Arcís (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 303 321
Email: info@sebiran.es
Web: www.sebiran.es

NOEMI WINES, S.L.

Dirección: Rambla, 47. 46314 Fuenterrobles (Valencia).
Teléfono: 672 149 357
Email: administracion@noemiwines.com
Web: www.noemiwines.com

VINOS Y SABORES ECOLÓGICOS, C.B.

Dirección: La Iglesia, 6. 46357 La Portera (Requena-Valencia).
Teléfono: 686 428 020.
Email: mangeles.novella@gmail.com
Web: www.vinosysaboresecologicos.com

BVC BODEGAS, S.L.

Dirección: Avenida Rafael Duyos, 16-B. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 300 680
Email: covinas@covinas.com
Web: www.covinas.com

MIGUEL JESÚS MARQUEZ SAHUQUILLO.

Dirección: Calle Cooperativa, 4. 46310 Los Marcos (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 962 178 056
Email: dagon@dagon.es
Web: www.dagon.es

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

Dirección: Carretera, s/n. 46352 Los Duques (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 334 107//962 300 680

BODEGAS Y VIÑEDOS PIGAR, S.L.

Dirección: Comercio, 10. 46352 Campo Arcís (Requena-Valencia).
Teléfono: 620039244
Email: bodegaspigar@gmail.com

NEW CAT, S.A. (BODEGAS VIBE)

Dirección: Calle Los Olmos, 1 46357 El Azagador (Requena-Valencia).
Teléfono: 653 96 41 58
Email: juantorroja@yahoo.es
Web: www.bodegasvibe.com

BODEGAS JIMENEZ-VILA HNOS., S.L.

Dirección: Calle Construcción. Polígono Industrial El Romeral, Parcela H-19. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 961 640 421.
Email: marisag@suvima.com
Marcas: Bodegas Jimenez-Vila Hnos. S.L., Tardor, La Novicia.



Bodegas autorizadas. No embotelladoras

(actualización: 01/06/2018)

BODEGAS MURVIEDRO, S.A.-CASA LO ALTO

Dirección: Finca Casa Lo Alto. Carretera Caudete a Los Isidros, s/n. 46310 Venta del Moro (Valencia).

Teléfono: 962 329 003

Email: murviedro@murviedro.es

Web: www.murviedro.es

NUESTRA SEÑORA DE LAS VIÑAS, COOP. V.

Dirección: Carretera Madrid-Valencia, s/n. 46315 Caudete de las Fuentes (Valencia).

Teléfono: 962 319 023

Email: coopcau@coopcaudete.e.telefonica.net

S.A.T. 403 C.V. DAGÓN.

Dirección: Camino Pedriches a Caudete, km 1. 46310 Venta del Moro (Valencia).

Teléfono: 962 178 056

Email: dagon@dagon.es

Web: www.dagon.es

VICENTE GANDÍA PLÁ, S.A. - HOYA DE CADENAS.

Dirección: Finca Hoya de Cadenas, Carretera Fuenterrobles, s/n. 46313 Las Cuevas (Utiel-Valencia).

Teléfono: 962 524 242

Email: hoyadecadenas@vicentegandia.com

Web: www.hoyadecadenas.com

AGRÍCOLA ALBOSA COOP. V.

Dirección: Avenida Albacete, s/n. 46354 Los Isidros (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 335 225

Email: albosa@terra.es

AGRÍCOLA NIÑO JESÚS COOP. V.

Dirección: Calle Rambla, 20. 46390 Barrio Arroyo (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 320 093

Email: coopbarrioarroyo@hotmail.es

VITICULTORES DE LA VEGA, COOP.V.

Dirección: Calle Vereda, s/n. 46390 Roma (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 320 107

Email: viticultoresdelavega@gmail.com

AGRÍCOLA LA UNIÓN, COOP. V.

Dirección: Calle Mayor, 39. 46357 La Portera (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 345 006

Email: cooplaunion@telefonica.net

COOPERATIVA DEL CAMPO SAN ISIDRO LABRADOR, COOP. V.

Dirección: Paraje La Cejilla, s/n. 46352. Campo Arcís (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 300 914

Email: campoarcis@telefonica.net

VINÍCOLA NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO, COOP. V.

Dirección: Calle Las Viñas, s/n. 46391 Rebollar (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 300 983.

Email: bodegarebollar@hotmail.com

VITICULTORES SAN JUAN BAUTISTA, COOP. V.

Dirección: Calle Vereda, 23. 46390 San Juan (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 320 043

COOPERATIVA DE VITICULTORES EL PROGRESO, COOP. V.

Dirección: San Jaime, 109. 46390 San Antonio (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 320 027.

Email: elprogresocoop@terra.es

Web: www.cooperativaelprogreso.com

COOPERATIVA VALENCIANA DE VITICULTORES, LTDA.

Dirección: (Bodega) Polígono Industrial El Romeral, Parcela I-1. 46340 Requena (Valencia). (Oficinas) Calle Albacete, 14. 46340 Requena (Valencia).

Teléfono: 962 301 070.

Email: requecoop@hotmail.com

SAN ROQUE, COOP. V.

Dirección: Bodegas, 43. 46317 Villargordo del Cabriel (Valencia).

Teléfono: 962 186 026.

Email: coopvsanroque@gmail.com

SAN ISIDRO LABRADOR DE LOS MARCOS, COOP. V.

Dirección: Carretera Caudete, s/n. 46310 Los Marcos (Venta del Moro-Valencia).

Teléfono: 962 178 068

AGRÍCOLA VIRGEN DEL CARMEN, COOP. V.

Dirección: Plaza Orencio Pérez, 2. 46310 Las Monjas. (Venta del Moro-Valencia).

Teléfono: 962 178 015

Email: cooplasmonjas@yahoo.es

S.A.T. Nº 212 C.V. FUENTESECA

Dirección: Calle Juan Carlos I, 10. 46330 Camporrobles (Valencia).

Teléfono: 679 965 646

Email: info@ecovitis.com

VITICULTORES DE LOS RUICES COOP. V.

Dirección: Prolongación Calle Mayor, s/n. 46353 Los Ruices (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 334 051

Email: viticultoresdelosruicescoopv@gmail.com

BODEGAS VINIVAL, S.L.

Dirección: Carretera Chiva-Montserrat, Km.1. 46370 Chiva (Valencia).

Teléfono: 963 568 750.

Email: info@vinival.es

Web: www.vinival.com

COOPERATIVA AGRÍCOLA JARAGÜENSE, COOP.V.

Dirección: Carretera Venta del Moro, Km. 3 46311 Jaraguas (Venta del Moro-Valencia)

Teléfono: 962 185 200

Email: coopjaraguas@promosmedia.com

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN ANTONIO DE PADUA, COOP. V.

Dirección: Carretera Sinarcas, s/n. 46321 La Torre (Utiel-Valencia).

Teléfono: 962 315 348

Email: bodega.latorre@inetsistemas.net

COOPERATIVA AGRÍCOLA VALENCIANA SAN PEDRO APOSTOL.

Dirección: Extramuros, s/n. 46313 Los Corrales (Utiel-Valencia).

Teléfono: 962 182 001

Email: coopcorrales@outlook.com

NUESTRA SEÑORA DEL MILAGRO, COOP. V.

Dirección: (Bodega) Calle Pozo, s/n. 46353 Los Ruices (Requena-Valencia). (Oficina) Plaza de la Iglesia, 1. 46353 Los Ruices (Requena-Valencia).

Teléfono: 962 334 053

Email: bnsmlsruices@gmail.com

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

Dirección: Casa la Viña-Carretera Utiel a Sisternas. 46340 Requena (Valencia).

Teléfono: 646 750 439

Email: jlortega@gruposancom.com

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE, S.L.-EL ROMERAL

Dirección: Polígono Industrial El Romeral-Calle del Vino, s/n. 46340 Requena (Valencia)

Teléfono: 962 323 343

Email: j.hidalgo@uveste.es

ECOVITIS, S.L.-BODEGA CALDERÓN

Dirección: Finca Calderón. Polígono 4, Parcela 265 de 46390 Requena (Valencia).

Teléfono: 962 323 099

Email: info@bodegasieranorte.com

Web: www.bodegasieranorte.com

Otras bodegas inscritas

(actualización: 01/06/2018 - En la actualidad no hacen uso de la marca)

CULTIVO DE UVAS ECOLÓGICAS Y VINOS AFINES, S.L. (BODEGAS CUEVA)

Dirección: Mayor, 2. 46357 La Portera (Requena-Valencia)
Teléfono: 619 39 07 28
Email: cuevanatural@gmail.com
Web: www.bodegascueva.es

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE, S.L.

Dirección: Calle Construcción, 74 (Polígono Industrial El Romeral). 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 323 343
Email: cava@uveste.es
Web: www.uveste.es

LA INMACULADA, COOP. V.

Dirección: Calle Romeral, s/n. 46352 Casas de Eufemia (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 334 075
Email: cooplainmaculada@hotmail.es

PEDRO HERNÁNDEZ CLEMENTE.

Dirección: Travesía Utiel, 4. 46313 Las Casas (Utiel-Valencia).
Teléfono: 918 714 575

COOPERATIVA VALENCIANA DEL CAMPO SAN GREGORIO MAGNO.

Dirección: Extramuros, s/n. 46310 Casas de Prada (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 962 305 097

PÉREZ MONTEAGUDO RODOLFO 000267253G S.L.N.E.

Dirección: Barrio Nuevo, 8. 46311 Jaraguas (Venta del Moro-Valencia).
Teléfono: 607 326 033

COOPERATIVA VALENCIANA DE VITIVINICULTORES SANTA RITA.

Dirección: Patrocinio, 27. 46314 Fuenterrobles (Valencia).
Teléfono: 962 183 008
Email: oficina@coopsantarita.e.telefonica.net

COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNION, COOP.V.

Dirección: Carretera Casas de Prada, s/n. 46310 Venta del Moro (Valencia)
Teléfono: 962 185 034

AGRO DE BAZÁN, S.A.

Dirección: Carretera Villar de Olmos, Km 2. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 962 303 586
Email: masdebazan@agrodebazansa.es
Web: www.agrodebazansa.es

S.A.T. Nº. 6.777 LA MUELA DE ABAJO.

Dirección: Calle Ganaderos. 46352 Casas de Eufemia (Requena-Valencia).
Teléfono: 962 300 459

COOPERATIVA AGRÍCOLA VALENCIANA APÓSTOL SANTIAGO.

Dirección: Calvario, s/n. 46314 Fuenterrobles (Valencia).
Teléfono: 962 183 017

BODEGAS NUEVALOS, C.B.

Dirección: Quevedo, 8. 46300 Utiel (Valencia)
Teléfono: 962 170 311

S.A.T. Nº 1.143 SOLIDARIDAD.

Dirección: Avenida Constitución, 69. 46330 Camporrobles (Valencia).
Teléfono: 962 180 025

COOPERATIVA VALENCIANA DEL CAMPO SAN JOSÉ OBRERO

Dirección: Calle Cuenca, s/n. 46313 Las Casas (Utiel-Valencia).
Teléfono: 962 182 340

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN ANTONIO ABAD

Dirección: Carretera, s/n. 46310 Casas de Moya (Venta del Moro-Valencia).

ANA MARÍA CASTILLO SERNA (BODEGAS CASA DEL PINAR).

Dirección: Carretera Venta del Moro-Los Isidros, s/n. 46310 Venta del Moro (Valencia).
Teléfono: 962 139 121
Email: diment@telefonica.net

LA BARONÍA DE TURIS, COOP. V.

Dirección: Calle Godelleta, 22. 46389 Turis (Valencia).
Teléfono: 962 526 011
Email: baronia@baroniadeturis.es
Web: www.baroniadeturis.es

CODEXA REQUENA, S.L.

Dirección: (Bodega) Carretera Chera, km 3,5. 46340 Requena (Valencia). (Oficina) Ciscar, 39-4. 12003 Castellón.
Teléfono: 964 772 774

LA VINÍCOLA MESTRE, S.A.

Dirección: Polígono Industrial El Romeral, Calle de la Forja, 2. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 977 625 226 - 630 131 876
Web: mestre@lavinicolamestre.com

BODEGAS ORTIZ LATORRE, S.C.V.

Dirección: (Bodega) Arrada Estación s/n. 46313 Las Cuevas (Utiel-Valencia). (Oficina) Teruel, 4. 46313 Los Corrales (Utiel-Valencia).
Teléfono: 962 182 216
Email: anabalcer@hotmail.com

BODEGAS Y VIÑEDOS TIERRASECA, S.L.U. (ALVAREZ NOLTING)

Dirección: Carretera Nacional 322, Km. 341. 46354 Los Isidros (Requena-Valencia).
Teléfono: 697 609 140
Email: josu@alvareznolting.com

MANUEL PERIS VILLANUEVA-BODEGAS LUPANDA

Dirección: Calle García González, 36. 46340 Requena (Valencia).
Teléfono: 651 998 904
Email: bodegaslupanda@gmail.com

BENOÎT ANTOINE JEAN POL DUSSART (BODEGA DUSSART PEDRÓN)

Dirección: C/. Saliente, 12. 46355 Los Pedrones (Requena-Valencia)
Teléfono: 722 270 944
Email: dussartbenoit@hotmail.com

JOSE MARÍA LEÓN FELIU (BODEGA LAS MERCEDES DEL CABRIEL).

Dirección: Finca Casa Zapata. Polígono 2, Parcela 208 de 46317 Villargordo del Cabriel (Valencia).
Teléfono: 659 954 310
Email: jose.leon@bodegalasmercedes.com

Sevilla, 12. Apto 61
46300 Utiel
Valencia. España
T +34 96 217 10 62
www.utielrequena.org



utiel requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN