vinetur

José Miguel Medina, presidente de la D.O Utiel-Requena: “La Bobal es el alma de la D.O”

El sector vitivinícola es el motor de este territorio, abordando los nuevos retos con estrategias de sostenibilidad y expansión comercial para garantizar su futuro

viernes 4 de octubre de 2024

ESCRITO POR CARMEN FERNÁNDEZ



José Miguel Medina destaca el papel clave de las variedades autóctonas en la proyección internacional de Utiel-Requena

La vendimia en la **Denominación de Origen Utiel-Requena** representa un momento fundamental que va más allá de la cosecha de uvas y el fin de un ciclo agrícola. Se trata de una tradición profundamente arraigada que conecta a la comunidad local con su historia vitivinícola, cuyo origen se remonta a miles de años. Durante esta época, los viticultores trabajan con esmero en el campo, evidenciando la continuidad de un legado que ha definido a la región. Sin embargo, este proceso no está exento de retos, ya que el sector debe adaptarse a nuevas exigencias económicas y climáticas que impactan en la producción. Para conocer más sobre la situación actual y las estrategias para afrontar estos cambios, conversamos con José Miguel Medina, presidente del Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena, quien comparte su visión sobre el presente y el futuro de la viticultura en esta zona.

¿Cómo se presenta la vendimia? ¿Cuál es el estado fitopatológico de las uvas?

En este momento, la vendimia está generalizada en todo el territorio de la DO Utiel-Requena, con un estado fitopatológico de las uvas sano, lo que permite llevar a cabo la recolección con normalidad. Este aspecto es fundamental, ya que una uva en buen estado es clave para garantizar la calidad de los vinos que se producirán. Las bodegas y cooperativas están trabajando en estrecha colaboración con la DO para asegurar que la cosecha se realice de manera eficiente y con los mejores estándares de calidad.



El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena vigila de cerca la calidad durante la vendimia para asegurar el mejor resultado en los vinos.

¿Puede afectar la sequía a la uva? ¿Están notando efectos del cambio climático y si es así, ¿cómo se están adaptando las bodegas?

La sequía va a influir de manera importante en la cantidad de uva a recolectar, y es cierto que el cambio climático está provocando variaciones en los ciclos de la viña. Las bodegas de la DO Utiel-Requena están adaptándose a estas nuevas condiciones, ajustando sus técnicas de cultivo y vinificación para mitigar posibles efectos, siempre buscando mantener la calidad de los vinos.

Más de 30.000 hectáreas de viñedo inscritas en la denominación de origen, de las que el 60% son de la variedad Bobal, ¿qué representa esta variedad para la D.O Utiel Requena y qué representan actualmente los vinos monovarietales?

La Bobal es el alma de la DO Utiel-Requena. No solo es la variedad mayoritaria, sino que también es la más representativa de la identidad de nuestros vinos. Los vinos monovarietales de Bobal están ganando terreno tanto en el mercado nacional como internacional, ya que reflejan el carácter de la zona. En la DO, una gran parte de los vinos comercializados son monovarietales, destacando la riqueza y versatilidad de la Bobal.

¿Cuáles son las otras variedades de uva y qué les aportan a los vinos de Utiel Requena?

Además de la Bobal, que es nuestra variedad insignia, la DO Utiel-Requena cuenta con otras variedades de uva que aportan una gran diversidad a nuestros vinos. Entre las tintas, destacan la Tempranillo, que aporta cuerpo y estructura; la Garnacha, con sus notas afrutadas y suaves; y las internacionales Cabernet Sauvignon y Merlot, que ofrecen complejidad, elegancia y un equilibrio perfecto.

En cuanto a las variedades blancas, el Macabeo es una de las más representativas, aportando frescura y acidez a los vinos. La Tardana, nuestra variedad autóctona blanca, conocida por su maduración tardía y sus aromas cítricos. Otras variedades blancas como la Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo también contribuyen a la elaboración de vinos frescos y aromáticos. Esta riqueza varietal permite crear vinos muy diversos, adaptados a diferentes gustos y ocasiones.

El vino es el motor socioeconómico de la comarca, que mantiene en torno a 4.500 familias de viticultores, ¿cómo se presenta el relevo generacional para darle continuidad a la viticultura en este territorio?

El sector enfrenta desafíos, pero la formación en instituciones como la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, junto con las iniciativas de sostenibilidad y la expansión a mercados, son elementos que pueden contribuir a la continuidad de esta tradición vitivinícola en el futuro.

La viticultura en la DO Utiel-Requena es fundamental para la economía local.



La Bobal representa más del 60% del viñedo en la DO Utiel-Requena y define el carácter de la región

El mercado internacional supone para esta denominación de origen más de la mitad de sus ventas anuales, ¿cuáles son sus principales mercados exteriores y qué aprecian estos consumidores en sus vinos?

Los principales mercados exteriores incluyen Reino Unido, Holanda, Rusia, Alemania, Canadá y China. Estos consumidores valoran especialmente la calidad y autenticidad de nuestros vinos, así como la rica historia y tradición vitivinícola de la región. La combinación de nuestras variedades autóctonas, como la bobal, también atrae la atención en mercados más amplios. Año tras año, continuamos trabajando para estar presentes en ferias y eventos internacionales, así como en medios de comunicación prestigiosos, con el objetivo de fortalecer nuestra reputación global.

Origen y territorio, pero también innovación y profesionalización son elementos que han estado presentes en la comunicación y promoción, así como en las acciones para dar a conocer estos

vinos entre profesionales y consumidores, ¿cuáles serán las próximas citas/acciones en las que podremos ver los vinos de Utiel-Requena?

Para el último trimestre del año, estamos organizando las Jornadas Técnicas, que se llevarán a cabo los días 29 y 30 de octubre en Utiel. Contaremos con grandes ponentes que abordarán temas cruciales como los nuevos retos en el cultivo y la agricultura regenerativa en la Jornada Vitivinícola. Además, en el Foro, se tratará la comercialización de vinos, con la participación de la CECRV y un analista de mercado internacional del vino

Asimismo, participaremos en eventos como Utiel Gastronómica y organizaremos catas mensuales para el público final. También estaremos presentes en el Túnel del Vino de Mediterránea Gastrónoma y llevaremos a cabo nuestra tradicional campaña de Navidad, que es una oportunidad clave para descubrir nuestros vinos a los consumidores en esta época del año.

¿Cuáles son los objetivos/retos que se fija la D.O a medio y largo plazo?

Queremos seguir consolidando la calidad de nuestros vinos, promoviendo las variedades autóctonas como la Bobal y aumentando nuestra presencia en los mercados, tanto nacional como internacional. Además, la sostenibilidad es clave para nuestro futuro, por lo que continuamos impulsando prácticas respetuosas con el medio ambiente y buscando innovaciones que mantengan el equilibrio entre tradición y modernidad.