

Cinco barricas

LA GUÍA 2022

Detrás de los grandes proyectos hay grandes personas. Los paisajes, las viñas, los suelos y el sol moldean el carácter de los vinos mediterráneos en manos de enólogos y bodegueros generación tras generación. Emprendedores que han escrito una bella historia.

Plaza

PVP: 3€

ISSN 2660-5473





Potentes,
seductores,
Irresistibles



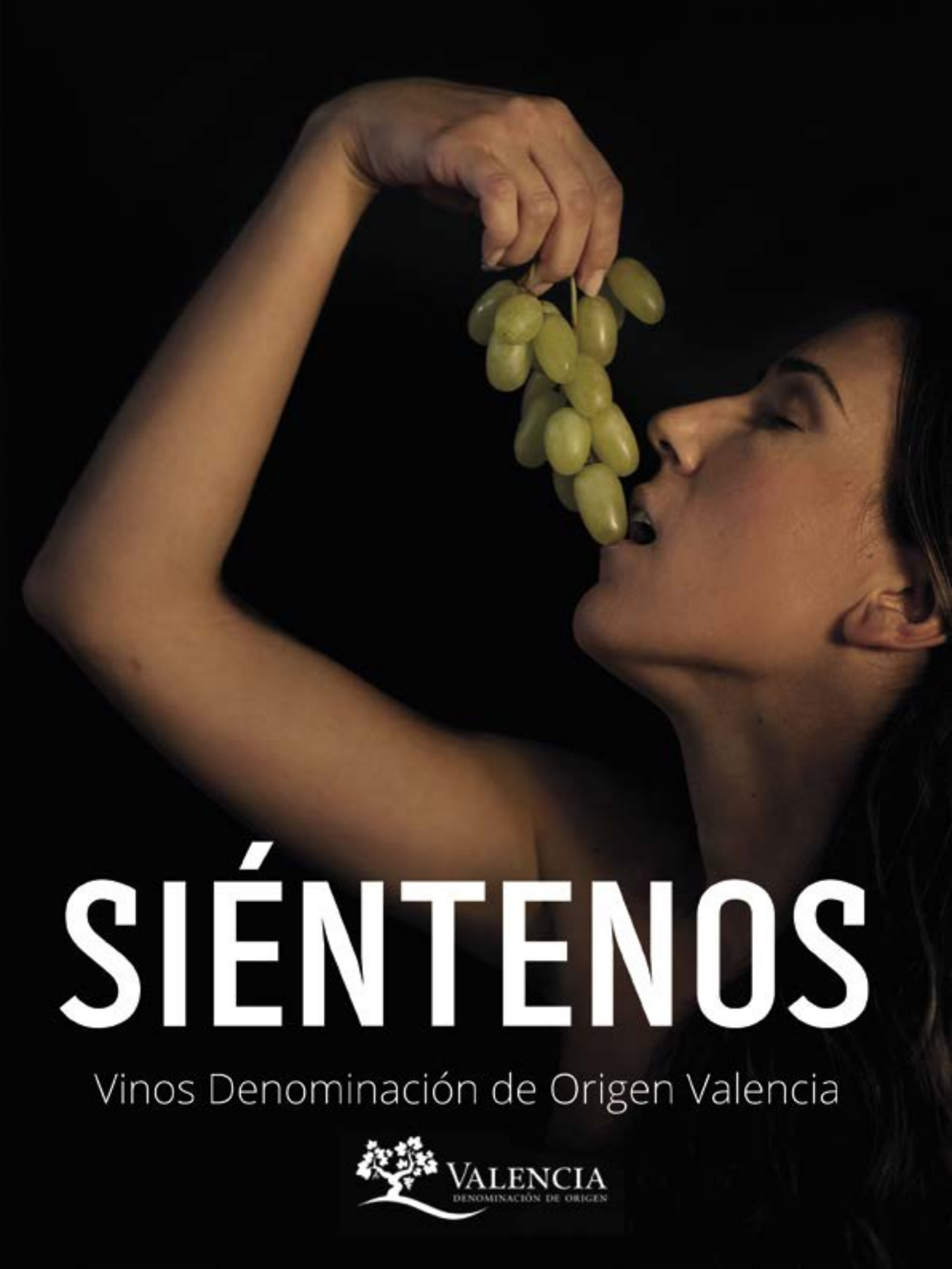
GENERALITAT
VALENCIANA



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

Una manera de hacer Europa



SIÉNTENOS

Vinos Denominación de Origen Valencia



EDITA

Uvepe Plaza S.L.

PRESIDENTE

Enrique Lucas

DIRECTOR GENERAL

Miguel Miró

DIRECTOR DE EXPANSIÓN

Juan Ignacio Alfonso

DIRECTOR

Jaime Nicolau

COORDINACIÓN EDITORIAL

Isabel Cremades

REDACCIÓN

Éster Cifre, Pepelu González,
Mar Lafuente, Laura Lázaro,
Berta M.ª López, Rubén López,
Jaime Nicolau, Enrique Solves Leonés

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Isabel Cremades, Estibaliz Rivas

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO

Adriana Cembrero, Vicent Escrivà,
Paula Jiménez, Fernando Murad,
Pedro R. Arias

DIRECTOR COMERCIAL

Pablo Momiejo

PUBLICIDAD

Ignacio Salinas, Yolanda Solano

IMPRIME

Grupo Diario Imprenta S.L.
Calderers, 40. P.I. Camí de La Mar
46120 Alboraya (Valencia)
Teléfono: 96 330 18 32

DEPÓSITO LEGAL

V-2740-2020

ISSN

2660-5473

UNA PUBLICACIÓN DE UVEPE PLAZA SL

C/ Roger de Lauria, 19-2º c.
46002 València
Teléfono: 96 353 69 66
5barricas.valenciaplaza.com
Twitter: @5barricas

Cinco barricas desde la App Revista Plaza

Puedes disfrutar de la
lectura de 5barricas
en tu dispositivo **IOS** o
Android. Descarga la App
Revista Plaza.



Sumario

12 Las caras del vino

Está de moda hablar de humanizar los proyectos. Ponemos rostro a los vinos valencianos. ¿Quién hay detrás de cada botella?



70 Destino interior

Recorremos la Comunitat a través del mundo del vino

72 Bodegas Pasiego

La sencillez y el entorno natural
de Sinarcas hacen de Bodegas
Pasiego un proyecto extraordinario

88 Proyecto Origen

El placer más hedonista
entre masías, viñas y olivos

92 Sierra Norte

Calderón o la sostenibilidad
como 'filosofía de vida'



104 Tierra Bobal

Un destino idílico entre vinos,
naturaleza, gastronomía,
cultura y cielos perfectos

96 Nodus

El bello sueño que hace 37 años
dibujó don Adolfo de las Heras

Reservados todos los derechos. El contenido íntegro de esta publicación, ya sean textos, fotografías o diseños publicitarios (con excepción de los facilitados por los anunciantes), es propiedad de Ediciones Plaza S.L. y no puede ser reproducido, ni total ni parcialmente, en ningún otro medio ni por ningún otro sistema, sin la autorización expresa del editor o del propietario legal de los respectivos derechos de autor.

112 Juntos

El modelo cooperativo se ha convertido en un motor para el medio rural valenciano



122 La Viña

Siete décadas siendo el latido de unas bellas tierras

134 Proximidad

Recorremos proyectos marcados con el sello 'Molt de Gust', proximidad y calidad de la Comunitat Valenciana



136 Bodegas del Valle

El día que dos emprendedores soñaron con los ojos abiertos

160 Patrimonio natural

Los Parques Naturales se han convertido en un reclamo turístico por sí mismos. Les ponemos una copa de vino



174 km cero

El año 2022 ha sido el del reencuentro con las grandes citas del vino. Hemos estado en todas ellas

188 La selección 5b

Te ayudamos a elegir los vinos para las celebraciones navideñas

Somos una revista interactiva

La guía anual **5barricas** está preparada para enlazar con contenidos digitales (artículos, vídeos, podcasts, etc). **Conectar con esta interactividad es muy fácil:**

PASO 1

Abre la cámara de tu smartphone

PASO 2

Escanea el código QR

PASO 3

Accede al enlace web



¿Quién hay detrás de una botella de vino valenciano?

**Un recorrido por las
zonas productoras
valencianas. Tres
denominaciones de
origen, una IGP, el
Cava de Requena...
Ponemos rostro a los
proyectos y los vinos
valencianos con el
objetivo de humanizar
cada botella**

tros. Cómo nos conquista-
ron a base de pasión. Qué
historia se escribe detrás
de cada uno de ellos. Có-
mo llegaron al mundo del
vino. El objetivo es acercar
a los lectores esa parte que
no se ve de cada una de las

personas que han colocado a los vinos de nuestra Comunitat en
el mejor momento de su historia.

Lo hacemos haciendo paradas en muchos rincones. Kilómetros
que cuentan de verdad en el marcador del coche. Varios miles
en un año en el que por fin parece que dejamos atrás ese hurto
de tiempo que nos ha supuesto la pandemia. El tiempo pasa de-
masiado deprisa como para que nos hayan arrancado dos años
de las entrañas. Dos años en los que hemos dejado de hacer mu-
chas cosas. Pero dos años en los que nadie ha podido borrar dos
cosechas, dos vendimias, dos añadas. Porque el campo no en-
tiende de pandemias. Y ahí de nuevo ha estado el sector del vino
de la Comunitat mostrando su fortaleza y resiliencia. Haciendo-
se acreedor de una apuesta firme y definitiva de todos nosotros,
prescriptores y consumidores, pero también de todas las admi-
nistraciones.

Sirva esta Guía como homenaje a todos esos 'guerreros' del vi-
no valenciano.

Hemos querido hacer este año un ejercicio de
humanizar los vinos y los proyectos bode-
gueros de la Comunitat Valenciana. Ayudar a
los lectores a poner rostro a las personas que
están detrás de nuestros vinos. Un ejercicio
complejo con una sesión de fotos muy nu-
merosa a la que, como siempre, nos han respondido de mane-
ra abrumadora, por lo que lo primero es dar las gracias a tod@s.

Vivimos la era del querer saber más. Es un fenómeno que se pro-
duce mucho en el mundo de la gastronomía cuando visitamos
el proyecto de un chef de renombre. Esos dos minutos de charla
con cada mesa, con cada comensal, son muy valorados por los
clientes. Y es un fenómeno que cada vez más se produce también
en el mundo del vino. Humanizar los proyectos se ha convertido
en una herramienta perfecta para conectar con los consumido-
res de manera directa.

En este ejercicio viajamos por las tres provincias de la Comunitat
recorriendo el eje vertebrador en el que se ha convertido el mun-
do del vino de norte a sur y de este a oeste. Nos citamos con las
personas que hay detrás de cada uno de esos proyectos y traza-
mos un perfil de cada uno de ellos, dibujando la radiografía actual
del vino valenciano. Esos perfiles tienen un componente claro de
objetividad, la que nos otorga a todos su trayectoria. Pero también
entra en juego la variable subjetiva de quién los escribe. Es un ejer-
cicio de sinceridad narrativa. Contamos cómo los vemos noso-

vens?



DIPUTACIÓ DE
VALÈNCIA

Calce a calce amb els agostanets

www.valenciaturisme.org

Esta Navidad, brinda con CAVA valenciano

Cuna y corazón del cava valenciano, Requena se ha posicionado entre las zonas de España donde se elaboran los cavas de mayor calidad, apuntalada en los atributos valor y origen.

La gran altitud sobre el nivel del mar, el microclima continental con connotaciones mediterráneas y el gran contraste térmico entre el día y la noche convierten a las 4.000 hectáreas de viñedo del término municipal de Requena en un paraíso para el cultivo de uvas destinadas a la elaboración de cavas, destacando las variedades de uva blanca Macabeo y Chardonnay y las tintas Garnacha y Pinot Noir.

Técnicos y enólogos del colectivo de siete bodegas formado por Coviñas, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Hispano+Suizas, Pago de Tharsys, Torre Oria y Unión Vinícola del Este aplican la experiencia y tradición cavista de más de 40 años para obtener unos espumosos avalados por premios y reconocimientos internacionales en una zona de producción que produce más de 15 millones de litros de vino base y más de 10 millones de botellas al año.



**MOLT
de GUST**

Productes de Qualitat
Diferenciada i Ecològica
de la Comunitat Valenciana



Cuando nuestra gente da lo mejor, nuestra tierra ofrece lo mejor

Territorio, patrimonio, diversidad y proyección exterior confluyen en el sector vitivinícola valenciano, tercera comunidad autónoma en viñedo ecológico y que produce más de 2,15 millones de hectolitros al año.

271 bodegas y 19.437 viticultores, incluyendo las DOP de Valencia, Alicante, Utiel-Requena y la DO CAVA, la IGP de Castellón y cuatro Vinos de Pago, producen vinos con expresión mediterránea e influencia marítima con unas exportaciones anuales que superan los 265 millones de €.

La Comunitat Valenciana cuenta con grandes zonas productoras como Utiel-Requena, territorio Bobal, el Alto Turia donde reina la Merseguera, la zona del Moscatel donde predominan la Monastrell y la Malvasia, y el Valle dels Alforins. Ontinyent y el sur de Alicante, zona de origen de las variedades Monastrell y Tintorera, para conformar un entorno natural que ofrece vinos con características únicas gracias al patrimonio arraigado en generaciones y generaciones de productores.

Comunicar con pasión y contar historias con ‘tipicidad’

En 5barricas apostamos por ser diferentes, escribir con el corazón y abrir las puertas de par en par a todo el sector



POR
JAIME NICOLAU
@5barricas

En todos estos años creciendo de la mano con el sector del vino de la Comunitat Valenciana hemos ido cultivando una manera de comunicar, de hacer periodismo, distinta y democrática. No es fácil en los tiempos que corren, en los que vivimos a un ritmo frenético, pararse a pensar en que cada paso que das vaya en la línea de lo que quieres hacer. Es complicado no ser arrastrado por esa marea de comunicación masiva en la que se ha convertido el día a día.

Y es ahí donde creo que radica parte del éxito del equipo que hemos logrado conformar en 5barricas caminando de la mano desde 2020 con Ediciones Plaza, y sumando ya 17 años como altavoz del trabajo que realizan nuestras bodegas, enólogos, viticultores, denominaciones de origen, sumilleres...

No nos consideramos mejores ni peores que otros compañeros de los medios de comunicación. Pero sí estamos convencidos de que lo que hacemos es diferente. Y no es casualidad. Es que queremos ser diferentes. Repito muchas veces qué pedimos a cada una de las personas del equipo: escribe temas que tengan alma y escribe con pasión. Lo mismo en todo el contenido audiovisual que elaboramos. Contemos historias que enganchen al lector o espectador, porque es la mejor manera de conectarle con los protagonistas de esas historias. Después, allá cada uno con elegir qué vino toma, pero una vez metido en la historia, que la sienta y no le deje indiferente. Y ese es nuestro papel. No puntuamos vinos. No hacemos crítica en estos tiempos en los que cualquiera con un móvil en la mano se atreve a cuestionar el trabajo de profesionales que saben mucho más de esto que todos nosotros. No puntuamos vinos, pese a que nos lo han pedido muchas veces bodegas

y bodegueros. Pensamos que ese papel ya lo hacen otros, y además, lo hacen bien.

Si hay una palabra del mundo del vino que resuma el periodismo que queremos hacer esa es tipicidad. La habréis oído muchas veces a los enólogos. En un mundo globalizado la única manera de diferenciarte es apostando por lo que tú tienes y el vecino no. Es apostar por lo que te hace diferente y sacarle brillo a esa faceta. Pues eso es lo que queremos hacer, periodismo con tipicidad.

Y la otra expresión que también nos gusta utilizar es periodismo democrático. Llevado a nuestro terreno del vino, significa abrir las puertas a todos y cada uno de los proyectos bodegueros de la Comunitat. De norte a sur y de este a oeste. Y esta expresión cobra más sentido que nunca en esta Guía 5barricas 2022. Seguramente encuentren casi 200 proyectos diferentes en las siguientes páginas. No están todos los que son, pero sí que están todos los que han querido estar. El que no está es porque no ha querido, aunque seguramente también tenga contenidos en nuestra web durante el año. Porque hemos publicado cerca de 1600 artículos y obviamente todos no caben en esta guía. Eso son unos cuatro artículos al día, de lunes a domingo, durante cada semana del año.

Por todo esto es por lo que agradecemos el apoyo del sector bodeguero de la Comunitat de manera incondicional y especialmente en esta Guía 5barricas 2022, así como de todas las instituciones del sector. Un trabajo que hubiera sido imposible sin el equipo de 5barricas del que presumo con orgullo.

Esperamos pues que disfruten de este ejercicio de periodismo con tipicidad, tanto como lo disfrutamos nosotros día a día.



Viaja Explora Degusta

Conoce la **Comunidad Valenciana** a través
de sus **vinos**, sus **bodegas**, su **gastronomía**
y sus **costumbres**.



FEDERACIÓN DE
ENOTURISMO
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

 **COMUNITAT
VALENCIANA**

 **L'EXQUISIT
mediterrani**

www.enoturismocv.com



5barricas: Información precisa y humana. Fresca, directa y 'fácil de beber'

Humanizar los proyectos y las zonas y democratizar la comunicación son dos de los grandes valores de esta guía



POR
MANUELA ROMERALO
@MRomeralo

Hace unos días me pedían los amigos de **5barricas** que si me atrevía a ser yo la que abriera esta Guía 2022. Que no querían un artículo de análisis profundo de temas técnicos. Lo que buscaban de mí era que unos ojos con otro prisma hablaran de ellos, de su papel como altavoz del mundo del vino valenciano. Acepté el reto.

Lo primero que pensé es ¿desde cuándo les conozco? Y nos pusimos a rascar hasta remontarnos allá por el año 2005, cuando ellos comenzaban y yo desfilaba por la sala de La Sucursal en el IVAM. Pero nuestro primer gran encuentro fue en 2009, con una cata junto a Lorena Vásquez en la que ella ponía su ron Zacapa y yo los habanos. Aún guardo aquel reportaje de 5barricas, entonces en papel. En papel de periódico. Con una preciosa foto con Lorena espalda con espalda, habano y ron en mano. Todavía lo tengo guardado. Un meticuloso archivo allá cuando el papel era lo que primaba, que siempre llevaba a mi seguidor número uno, mi padre.

Deshecha la curiosidad de una relación que se ha ido estrechando con el paso de los años cogí un folio y un lápiz y me puse a pensar mientras preparaba una ponencia en casa. Y así he hecho este ejercicio, regresando a aquel folio y ese lápiz cada vez que una idea me venía a la cabeza. Y casi que ha salido solo. Anotando las ideas que me venían a la cabeza sobre ellos, fui construyendo este texto.

Creo que realizan una gran labor divulgativa en la que, además, demuestran compromiso con las zonas productoras de vino de la Comunitat Valenciana. Lo hacen con información fiable y fidedigna, con los temas más candentes de la actualidad, convirtiéndose en un enorme material de consulta. He llegado a decir en alguna ocasión a mis alumnos que son la 'Wikipedia' del

vino valenciano. Trabajan con mucha precisión.

La segunda idea que tengo anotada es que son una publicación democrática. En 5barricas caben todos los proyectos, por pequeños que sean, sin olvidar a los grandes. Creo que eso es una virtud porque los pequeños siempre agradecen que nos acordemos de ellos.

En tercer lugar, en mi opinión, una de las esencias de 5barricas es su capacidad de humanizar los proyectos y las zonas conjugando la parte técnica con la parte más humana de las historias que narran. Captan la esencia de estos proyectos en imágenes y en un discurso conciso y preciso, sin relleno, sin paja. Además, con una enorme diversidad de temas, bien seleccionados y actuales. Tanto, que han conseguido generar un interés *a priori*. El espectador y lector sabe que el contenido será de interés.

Creo que con todos estos argumentos han logrado situarlos entre los mejor valorados en su especie. Si tuviera que hacer un símil con los vinos, creo que hace una información fresca, fácil de 'beber' y muy amena, consiguiendo conectar con el que hay al otro lado de la pantalla o, en este caso, de las páginas de esta Guía 2022.

Y concluimos. 5barricas me ha abierto las puertas y aquí que he entrado. Ha llovido mucho desde aquel 2005. Desde aquella cata de habanos y ron en 2009. Pero en todos estos años ha habido muchos puntos de encuentro en este maravilloso mundo del vino. Educar y divulgar son dos palabras que viven muy cerca. Hacer cómplices a los demás de lo que a uno le apasiona habita en ambas. Y, cada uno en su ámbito, esa es la labor que 5barricas y una servidora vienen queriendo hacer.



CONHOSTUR

CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

LA MEJOR PROMOCIÓN GASTRONÓMICA PARA LOS RESTAURANTES VALENCIANOS

MENÚS L'EXQUISIT

LA HORA DEL VERMUT

JORNADAS DE LOS PLATOS DE CUCHARA

CONCURSO MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA

SEMANA DEL DESAYUNO VALENCIANO

JORNADA PROFESIONAL "MIRADAS"

EVENTOS DE PROMOCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

www.hosteleriavalencia.es · www.alicantehosteleria.com · www.ashotur.org



federación empresarial
hostelería Valencia

ASHOTUR
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN



APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS
DE HOSTELERÍA DE ALICANTE



Las caras del vino

Vivimos la era del querer saber más. Humanizar los proyectos se ha convertido en una herramienta perfecta para conectar con los consumidores de manera directa.

En este ejercicio viajamos por las tres provincias de la Comunitat recorriendo el eje vertebrador en el que se ha convertido el mundo del vino de norte a sur y de este a oeste. Nos citamos con las personas que hay detrás de cada uno de los proyectos y hacemos un perfil de cada uno de ellos, dibujando la radiografía actual del vino valenciano.

16	MANU PANADERO Unión Vinícola del Este	VICENT PENADÉS Vinya Alforí	VICENTE GARCÍA Pago de Tharsys
17	LUIS CORBÍ Bodegas Luis Corbí Coloma	34 JOSÉ MIGUEL MEDINA DO Utiel-Requena	56 FÉLIX MARTÍNEZ Vera de Estenas
18	VÍCTOR MARQUÉS Casa Lo Alto	36 REBECA GARCÍA Asociación de Elaboradores de Cava de Requena	JOSÉ LEÓN Las Mercedes
20	JORGE SROUGI Grupo Coviñas	38 PEPE HIDALGO Vicente Gandía	MAPI DOMINGO Sierra Norte
22	SALVA MANJÓN DO Valencia	39 CARLOS VALSANGIACOMO Bodegas Valsangiacomo	57 ANA SURIA Pago de Tharsys
23	LLUÍS EDUARD ROMERO PROAVA	40 TONI SARRIÓN Mustiguillo	ROSENDO BIOSCA La Viña
24	PABLO CALATAYUD Celler del Roure	42 ADOLFO DE LAS HERAS Nodus	ARACELI MARTÍNEZ Las Virtudes
25	RAFA CAMBRA Bodegas Rafael Cambra	44 RAFA NAVARRO Y PABLO OSSORIO Hispano Suizas	58 JOSÉ JUAN REUS DO Alicante
26	TONI ARRÁEZ Bodegas Arráez	46 MARÍA JOSÉ Y JULIÁN LÓPEZ PEIDRO Chozas Carrascal	60 MARA BAÑÓ Les Freses
27	JUAN RAMÓN IGLESIAS Bodegas Enguera	48 FERNANDO MEDINA Dominio de la Vega	SERGIO BALAGUER Bodegas Xaló
28	JAVI REVERT Javi Revert Viticultor	50 MARC GRIN Murviedro	JUANA MADRIGAL Y NEREA TOMÁS Bocopa
30	MARÍA JOSÉ Y MIGUEL VELÁZQUEZ Casa Los Frailes	52 RODOLFO VALIENTE Vegalfaro	62 JUAN CARLOS PAVÍA IGP Castelló
31	LUCÍA SERRATOSA Clos de Lôm	54 TONI ZAHONERO Finca San Blas	63 SERGIO GARRIDO Barón d'Alba
32	MARI PAZ QUÍLEZ Vegamar	MARISA Y JORGE JIMÉNEZ-VILA Bodegas Jiménez-Vila Hnos.	TONI ALBIÑANA El Mollet Vino y Cultura
	JUANJO MARTÍNEZ Terra d'Art	JUAN CARLOS GARCÍA Bodegas Vibe	JOSEP MARIA BESALDUCH Besalduch, Valls & Bellmunt
	JOSÉ ANTONIO FERRI Los Pinos		64 PACO RIBELLES Cooperativa de Viver
33	REYES CORBÍ Finca Cor Vi	55 MARÍA SANCHO Montesanco	66 MICHEL GRIN Murviedro
	ANA CALVET La Baronía de Turís	JOSÉ LUIS SALÓN Bodegas Pasiego	67 JOSÉ AGUSTÍN MARTÍNEZ La Viña



Los grandes proyectos siempre tienen detrás **grandes personas**

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**



El jardín Mediterráneo de la Fundació Per Amor a l'Art-Bombas Gens, fue testigo de una mágica sesión de fotos

HACEN COMARCA

Proyectos como

el de Toni Sarrión (Mustiguillo), Rodolfo Valiente (Vegalfaro), Jorge Srougi (Coviñas), María José y Julián López (Chozas Carrascal).

30 DE NOVIEMBRE Vivimos tiempos en los que poner rostro a los proyectos es una manera directa de humanizar un producto, de conectar con el consumidor. Pues ese ejercicio es el que hemos querido hacer con el mundo del vino valenciano. Es complicado reunir a más de 50 personajes del mundo del vino, pero lo hemos hecho en un esfuerzo colectivo, en que los protagonistas han respondido de manera espectacular a nuestra llamada.

Juan Carlos Pavía es la voz de los vinos de Castelló. Es el presidente de una IGP que va dando pasos hacia alcanzar la figura de Denominación de Origen. **José María Besalduch** levanta la voz desde Sant Mateu convirtiendo Besalduch en lugar de peregrinación para los amantes del vino. **Toni Albiñana**, por su parte, saca brillo a El Mollot, al tiempo que reclama más cariño a la hostelería de la provincia. **Sergio Garrido**, desde Barón d'Alba, pone en valor la magia de Clos d'Esgarracordes, mientras **Paco Ribelles** trabaja codo con codo con los agricultores del Alto Palancia para dar más brillo al proyecto de Viver.

Cambiamos de provincia. Al oeste de Valencia nos encontramos con **José Miguel Medina**, el viticultor que pelea porque el vino garantice el futuro de sus pueblos en Utiel-Requena. También habita estas tierras Rebeca García, que le pone toda la pasión del mundo a la defensa del Cava de Requena y su enorme calidad. Y nos perdemos con **Adolfo de las Heras** en la magia de El Renegado, en Casa Lo Alto con **Víctor Marqués** o en el templo que **Toni Sarrión** ha construido con firmes cimientos en Mustigui-





MANU PANADERO
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

«La calidad de los cavas de Requena es tan alta que los límites nos los pondremos nosotros»

ENRIQUE SOLVES LEONÉS

La vocación de Manu Panadero por el mundo del vino viene desde que era muy joven. «Llevo toda la vida ligado al sector y mi objetivo era acabar trabajando en este ámbito», afirma. Cursó los estudios de Ingeniero Técnico Agrícola y posteriormente, la licenciatura de Enología. Una vendimia marcó el final a su formación universitaria para posteriormente incorporarse a UVE. En esta etapa se convirtió en la mano derecha de Pepe Hidalgo, y tras la marcha de este a su nueva aventura profesional, asumió el cargo de director técnico y gerente en una de las firmas elaboradoras de cava más potentes de nuestro país y la más importante de Requena.

Manu mira al futuro con mucha ilusión y optimismo, pues su deseo es que UVE alcance los seis millones de botellas de cava en un plazo cercano y que toda su producción de cava sea ecológica (ya lo es gran parte). Esta ambición refleja el estado del mundo del vino: «el vino y el cava valenciano están en un momento de muy buena salud siempre con el objetivo de mejorar constantemente buscando la máxima calidad y vamos por la dirección correcta». Es completamente inevitable no observar ese brillo en sus ojos cada vez que habla de Requena y de ese proceso de transformación de esta zona del interior de la Comunitat: «Cuando llegué en 2007, esta era una tierra de gran potencial, y 15 años después, la calidad es tan alta que los límites los ponemos nosotros. Unos límites que vamos superando año a año gracias a la materia prima, a los viticultores, a los elaboradores y a ser fieles a la alta calidad en nuestros productos», señala.

LAS CARAS DEL VINO

llo. Nos debemos en las cuevas de La Villa de Requena con **Marc Grin**, o en el valle del Magro con **Toni Zahonero** y su finca San Blas. Hablamos de esencia con **Jorge Srougi** en Coviñas o nos acercamos hasta el proyecto de **Marisa y Jorge Jiménez-Vila**. Entramos de lleno en el proyecto de Sierra Norte en Calderón, con **Mapi Domingo**, mano derecha de **Manuel Olmo** o en el de Vibe, con **Juan Carlos García**. Tomamos un café eterno con **Félix Martínez** en Vera de Estenas, **Pepe León** en Las Mercedes del Cabriel o **María Sancho** y **Paco Cotino** en la bella Montesanco.

Hablamos por pares con **Pablo Ossorio** y **Rafa Navarro** del imparable proyecto de Hispano Suizas o visitamos el château de Chozas Carrascal con **María José** y **Julián López Peidro**. Y nos disponemos a brindar con cava con **Vicente García**, en Pago de Tharsys y con **Ana Suria**, que además es el estandarte del enoturismo en la comarca. **Fernando Medina** en Dominio de la Vega o **Manu Panadero**, en Unión Vinícola del Este. Y nos vamos a los extremos con **José Luis Saló**n y Sinarcas, con la magia de Pasiego o **Rodolfo Valiente**, en su excepcional Pago de los Balagüeses.



EL VINO VALENCIANO camina en la dirección correcta. Salvador Manjón (DO Valencia), Félix Martínez (Vera de Estenas), Toni Zahonero (Finca San Blas) y Manu Panadero (UVE), así lo atestiguan.



LAS PERSONAS escriben la historia de esos proyectos. De izqda. a dcha. Mapi Domingo (Sierra Norte), Pablo Ossorio (Bodegas Hispano Suizas), Mara Bañó (Les Freses) y Rosendo Biosca (Terres dels Alforins y La Viña).



PERSONAS DE TODOS LOS RINCONES de nuestra Comunitat como José Luis Salón (Pasiego), Toni Albiñana (Roques Negres), José Juan Reus (DO Alicante y Xaló), Juan Carlos Pavía (IGP Vins de Castelló y Roques Negres) y Rafael Navarro (Hispano Suizas).

Y embriagados de belleza tomamos camino a la ciudad de Valencia. Antes nos detenemos en Chiva y hablamos del buen momento del vino valenciano con **Carlos Valsangiacomo**, quinta generación de la firma familiar. Desde allí a la vecina Vicente Gandía, para charlar un rato con su director técnico, **Pepe Hidalgo**. Y nos damos un paseo entre viñas de moscatel hasta La Baronía de Turís, para brindar con **Ana Calvet**. Y decidimos desviarnos hacia el Alto Turia. Paramos en Calles para ver a **Mari Paz Quílez** en Vegamar, y en Ahillas para charlar con **Juanjo Martínez** de Terra d'Art. Ahora sí ponemos rumbo a la ciudad

del Turia. Allí saboreamos la esencia de la DOP Valencia con **Salva Manjón**, o el excepcional trabajo de PROAVA de la mano de su presidente **Lluís Romero**.

El camino continúa. Rumbo al suroeste de la provincia de Valencia para llegar al mágico territorio de Terres dels Alforins. La agenda aquí se aprieta. De camino paramos en Enguera para charlar sossegadamente con **Juan Ramón Iglesias**, de Bodegas Enguera. La segunda estación es Moixent. Allí nos adentramos con **Pablo Calatayud** en la bodega fonda de Celler del Roure o nos perdemos en la historia de los depósitos



PERSONAS QUE BRINDAN por el vino valenciano. De izqda. a dcha. Adolfo de las Heras (Nodus), Ana Suria (Pago de Tharsys y Ruta Vino UR), Reyes Corbí (Bodegas Luis Corbí) y Juanjo Martínez (Terra d'Art).

«Nuestro territorio va a estallar y será referencia obligada en el mundo del vino»

ENRIQUE SOLVES LEONÉS

Se licenció en Farmacia y ejerce esa profesión todavía en su querido barrio de Ruzafe. Sin embargo, Luis Corbí siempre ha tenido pasión por el mundo del vino. «De joven mi padre me dejaba su chalet para hacer vino, iba a catas, visitaba bodegas, y cuando viajé al Rin me enamoré de la Riesling», nos cuenta. La afición de Luis viene por vocación, y la experiencia, por la formación adquirida a lo largo de su trayectoria en la formulación farmacéutica. «El vino tiene mucho de alquimia», señala. Visitó una finca en Fontanars del Alforins y quedó totalmente enamorado. «Poco a poco fui profesionalizándome gracias a la ayuda de colaboradores y buenas personas». Tomó decisiones arriesgadas para ser lo que es hoy. Para empezar, decidió elaborar blancos en una tierra de grandes tintos como es Terres dels Alforins, y apostó por variedades centroeuropeas en Valencia, cuando la tendencia del mercado era la recuperación de variedades autóctonas. Así comenzó su aventura con la riesling y viognier, por bandera, sin olvidar la autóctona verdil. Por último, llegó la decisión de adquirir una bodega en Los Isidros, Requena, con suelos y viñas descuidados, que trabaja con mimo para convertir en un paraíso para la uva bobal.

«En el ámbito del vino valenciano cada vez hay mejores bodegas, enólogos, propietarios y empresarios», señala. Además, se muestra muy optimista de cara al futuro: «Auguro a medio plazo que nuestro territorio tiene que estallar convirtiéndose en vino de referencia no solo en España, sino en el mundo entero».



LUIS CORBÍ
BODEGAS LUIS CORBÍ COLOMA



VÍCTOR MARQUÉS
CASA LO ALTO

«Proyectos como Casa Lo Alto son un lujo para un enólogo de mi generación»

JAIME NICOLAU

Víctor Marqués tiene una manera muy personal de entender el mundo del vino. Su formación y los proyectos de los que ha formado parte, hacen que mire de manera muy especial al viñedo interpretando e intentando entender cada parcela, cada rincón de viña, cada suelo... para ser luego capaz de transmitir esas personalidades diferentes en sus vinos.

Su vida cambió de manera radical cuando se cruzó en su camino Casa Lo Alto. Junto a Marc Grin, CEO de Murviello, decidieron que ese proyecto era tan excepcional que debía tener una atención enológica especial. Una persona dedicada en cuerpo y alma al proyecto. Y esa persona era Víctor. «Estoy encantado con el proyecto de Casa Lo Alto. En cuanto decidimos lo que queríamos hacer tenía claro que Casa Lo Alto era el proyecto soñado. Me vine aquí solo, como un ermitaño y me he moldeado la finca, desde la viña a la bodega, pasando por el monte, los olivos, los almendros. Esto es un paraíso», señala Víctor. Desde ese día ha ido esculpiendo cada rincón de la finca a su gusto, desde el trabajo en la viña hasta un meticuloso mimo con el entorno en el que se encuentra el paraje, a las puertas de las Hoces del Cabriel. En materia enológica tenían claro que la bobal debía llevar la voz cantante, pero perfectamente secundada por otras castas que también habitaban Casa Lo Alto, como las también autóctonas tardana o garnacha. Y ahí nacieron Manzán, Trena o Rocha, hijos de las variedades comentadas, que ya se han encargado de demostrar que estamos ante un proyecto y un enólogo diferentes.

LAS CARAS DEL VINO

de hormigón de Sant Pere con **Joan Llobell**, antes de acercarnos a conocer los blancos con corazón que Luis Corbí elabora en Clos Cor Vi y que tan bien comunica su hija **Reyes** con la sonrisa permanente en el rostro. Nos mudamos hasta la vecina Fontanars, para perdernos en la mágica historia de Los Frailes con **María José** y **Miguel Velázquez**. Nos hablan de ecología, como sus vecinos de Los Pinos, donde saboreamos un vino en un marco incomparable con **José Antonio Ferri**. Nos espera también **Vicent Penadés**, de Vinya Alforí, antes de visitar a **Rafa**

Cambra, y viajar hasta sus mágicas terrazas o **Lucía Serratosa**, alma mater de Clos de Lôm. La última parada de este territorio también es mágica. Estamos en La Font de la Figuera. Primero en La Viña, con **Rosendo Biosca**. Después con Javi Revert, en su proyecto personal a los pies de la Penya Foradà. Desde allí a Bodegas Arráez, con un brindis canalla con **Toni Arráez**.

Cambiamos por tercera de vez de provincia. Estamos en Alicante. Paramos en Bocopa para brindar con **Juana Madri-**



TERRES DELS ALFORINS es una de las zonas que brilla con mucha intensidad. De izqda. a dcha. Pablo Calatayud (Celler del Roure), María José Velázquez (Los Frailes), Rafa Cambra (Bodegas Rafael Cambra), Lucía Serratosa (Clos de Lôm) y Miguel Velázquez (Los Frailes).



PROYECTOS FUERTES cimentados con pasión. De izqda. a dcha. Lluís Romero (PROAVA), Ana Calvet (La Baronía de Turís), María Sancho y Paco Cotino (Montesanco).



NUEVO GLC

PREPARADO PARA TODO

Déjate atrapar por una increíble conducción dinámica y eficiente rodeada de la más avanzada tecnología. Disfruta del sistema MBUX de última generación, los faros inteligentes DIGITAL LIGHT o la función capó transparente para visualizar obstáculos debajo del vehículo. Y, además, sumérgete en un interior repleto de confort y un impresionante maletero de 600 litros para afrontar tu próxima aventura.

Reserva tu test drive en:

Valdisa



VALDISA

Concesionario Mercedes-Benz

Avda. La Pista, 50. 46470 Massanassa (VALENCIA). Avda. Real Monasteri Santa Mª de Poblet, 50.

46930 Quart de Poblet (VALENCIA). C/ Micer Mascó, 27. 46010 VALENCIA. Tel.: 96 122 44 00. www.mercedes-benz-valdisa.es



JORGE SROUGI
GRUPO COVIÑAS

«La esencia y la singularidad son clave para conquistar países»

JAIME NICOLAU

Si complejo es el trabajo de los enólogos en la búsqueda de vinos que sean capaces de abrirse hueco en el mercado, el siguiente eslabón en la cadena lo conforma el equipo comercial. Es un papel fundamental y que requiere de una preparación notable. Por un lado, conocer el producto desde la esencia y estar en conexión directa con los enólogos. Por otro, conocer los mercados, las tendencias, las singularidades de cada país, de cada cliente.

Hoy nos centramos en esa figura en Grupo Coviñas, personalizada en Jorge Srougi, subdirector comercial. La cooperativa de segundo grado ubicada en Requena alcanza ya una producción cercana a los 16 millones de botellas y se ha convertido en el motor económico de una comarca de enorme tradición vinícola, pues en ella se elabora vino desde hace 2700 años. Sus vinos están presentes en más de 30 países, en los cinco continentes. «Se dice que cada dos segundos se abre una botella de Coviñas en algún rincón del mundo», nos explicaba Jorge en una entrevista para ilustrar la magnitud que ha alcanzado la cooperativa.

Srougi señala la clave de este éxito en que «la esencia de Coviñas es muy fácil de contar. Coviñas tiene verdad y da igual si la cuentas en Japón, Bélgica o Alemania. Tenemos 3000 familias detrás de nosotros, miles de hectáreas de viñedo propio, 10 cooperativas elaborando vinos de una excelente calidad-precio que conseguimos llevar por todo el mundo».

LAS CARAS DEL VINO



UNA APUESTA por lo nuestro como la que representan, de izqda. a dcha., Víctor Marqués (Casa Lo Alto), Rebeca García (Cava de Requena y Pago de Tharsys), Mari Paz Quílez (Vegamar) y Pepe Hidalgo (Vicente Gandía).

gal y Nerea Tomás. Desde allí a los pies del Montgó. La magia la pone **Mara Bañó** en Les Freses y rumbo al Vall de Pop, para tomar un moscatel con **Sergio Balaguer**, de Bodegas Xaló. De la Marina Alta al Alto Vinalopó, concretamente en Villena, para descubrir la esencia de Las Virtudes con **Araceli Martínez**. Y seguimos hacia la capital. La DOP Alicante brilla con luz propia gracias a una bella comunicación. Allí chocamos por última vez la copa con **José Juan Reus**, presidente de esta DO.

Después de un buen puñado de kilómetros y casi seis decenas de rostros, podemos presumir de un ejercicio en el que cada parada ha valido la pena. Nos ayuda a conocer bien a las personas que hay detrás de los proyectos más importantes del mundo del vino en la Comunitat Valenciana. Un sector que se ha convertido en el motor socioeconómico de muchas comarcas, de muchos pueblos y de muchas gentes. El vino valenciano ha dado un golpe encima de la mesa ●



BRINDIS POR EL FUTURO. El que simbolizan estos cuatro bodegueros. De izqda. a dcha. José León (Las Mercedes), Fernando Medina (Dominio de la Vega), Carlos Valsangiacomo (Bodegas Valsangiacomo) y Sergio Garrido (Barón d'Alba y Federación de Enoturismo).



Nuevo Grecale GT. Haz cada día excepcional

DESCUBRE EL NUEVO MASERATI GRECALE GT.
DESTACA EXCEPCIONALMENTE CON ELEGANCIA Y POTENCIA.

MASERATI VALENCIA

Av. Del Mestre Rodrigo 107
46017 Valencia
Tel.: 963 47 91 99



CARS GALLERY

Grecale GT Hybrid L4 Gasolina 1995 cc (300CV/223,71 Kw). Emisiones de CO2 (g/km): ciclo combinado de 198-208. Consumo de combustible (l/100km): ciclo combinado de 8,9 - 9,2. Valores WLTP.

LA EXPERIENCIA
en el caso de Salvador
Manjón

es algo innegable. Ese bagaje lo pone ahora al servicio de la Denominación de Origen Valencia.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

VAYA POR DELANTE que no vamos a ser objetivos. Salvador Manjón es un colega de profesión con el que hemos compartido grandes momentos alrededor de unas copas de vino. Largas conversaciones en las que siempre hemos admirado su enorme conocimiento de las cifras del mundo del vino, de cada zona productora, de cada país, de cada mercado. Como bien dice su medio, *La Semana Vitivinícola*, nació con el objetivo de ofrecer una información de servicio al sector y así sigue siendo varias décadas después.

Es un gran conocedor del mundo del vino y de su historia, dirigiendo desde hace más de 25 años la revista decana del sector en España y fundada en 1945: *La Semana Vitivinícola*. Hasta hace tiempo esta publicación valenciana era la segunda más antigua de Europa por detrás de una francesa, que cerró hace años. Por tanto, es la publicación más veterana del mundo del vino en el viejo continente. Un ejemplo muy gráfico resume su historia: solo el *Hola* es más antiguo en nuestro país.

Esta publicación ha marcado la dilatada trayectoria profesional de Salva Manjón. Le ha llevado a formar parte de relevantes organizaciones sectoriales, como la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), patrono experto del Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMV), miembro del Comité Organizador del Sa-

Conocimiento, experiencia y talante para guiar los vinos con sello 'Valencia'

lón Internacional de la Maquinaria y Equipos para Bodegas y del Embotellado (ENOMAQ); así como jurado en los más prestigiosos concursos internacionales. En todos ellos aporta su visión global y su gran experiencia.

Hace ahora justo un año tomaba el relevo de Cosme Gutiérrez en la presidencia de la Denominación de Origen Valencia. Una etapa que viene marcada por grandes cambios que Manjón toma como retos con una enorme ilusión. En esta nueva aventura vuelve a ser perfecta su enorme experiencia en el sector. También el conocimiento que ha acumulado durante todos estos años. Pero sobre todo, el talante con el que ha afrontado este proyecto. El consenso como batuta para dirigir una orquesta muy afinada, que ahora más que nunca quiere interpretar los acordes de las variedades autóctonas y el origen como señas de identidad de una tipicidad que hace únicos los vinos con el sello Valencia. De carácter afable y reflexivo, ha afrontado el reto de to-

mar las riendas de esta histórica Denominación de Origen que hasta la fecha había guiado en la última década Cosme Gutiérrez. Salva Manjón es un presidente de consenso, que contó desde el primer minuto con el apoyo de las bodegas y viticultores de esta DO.

Respecto a en qué momento se encuentra el vino de nuestra tierra, Manjón lo tiene claro: «Los vinos valencianos, y en mi caso hablo también por la DO Valencia, viven un momento muy interesante y, además, con un gran potencial de desarrollo».

Pero si interesante ve el presente, el presidente de la Denominación de Origen Valencia también tiene muy claros los siguientes pasos: «Si me preguntaras hacia dónde camina te diría que, en mi opinión, tenemos que trabajar por valorizar nuestros vinos y para eso hay que apoyarse en nuestras variedades de uva y en nuestro origen poniendo en valor el territorio y las variedades que nos diferencian».

Pues esta es la receta con la que Salvador Manjón dibuja los pasos que deben dar los vinos de la DO Valencia, que tienen precisamente en su marca un pilar fundamental. Productos con esencia, arraigo y tipicidad que cuentan ahora con el conocimiento, la experiencia y el talante de su presidente para seguir dando pasos adelante en el competido y globalizado mercado del vino. Abrazar el origen es el ingrediente secreto que marca Salvador ●

PROAVA
realiza una enorme
labor
en pos de la
promoción de
los productos
agroalimentarios
valencianos. Lluís
Eduard Romero es su
presidente.



TEXTO **ENRIQUE SOLVES LEONÉS** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

DE SECRETARIO de una almazara a cooperante de proyectos en el extranjero, dirigir la sección de formación de una ONG, estar como investigador asociado en la Universidad o, por último, ser presidente de PROAVA. Este es el resumen de la trayectoria de Lluís Eduard Romero, que pese a estudiar la licenciatura de Filosofía en su día, se ha dedicado toda la vida a lo relacionado con el sector agrícola. A pesar de que PROAVA sigue teniendo unas raíces muy vinculadas al mundo del vino, en la actualidad se defienden los intereses de otros sectores relacionados con los productos agroalimentarios de calidad de la Comunitat Valenciana. «Somos la casa abierta para todos los buenos productores y, aunque no están todos los que son, sí son todos los que están», nos cuenta.

No es de extrañar ver a Lluís Romero como máxima figura de PROAVA, pues es un apasionado de la enología y ya tiene experiencia en la organización donde ha ocupado diferentes cargos. Es el presidente desde hace un año recogiendo el testigo de Félix Cuartero y Eduardo Mestres. De hecho, formó parte de las juntas directivas presididas por ambos. «El reto de la presidencia lo asumo con mucho gusto, pero a la vez me genera mucho respeto», afirma.

Además, recalca que estamos en una época muy buena para el mundo del vino valenciano: «Le auguro un futuro estupen-

El faro que guía al producto valenciano de calidad

do. Aquí antes las cosas no se hacían bien, ni en viñedo ni en bodega, y por eso teníamos otras zonas productoras que iban por delante. Pero todo eso ha cambiado. Ahora tanto en viñedo como en bodega el trabajo es excelente». Para Lluís, uno de los factores 'culpables' de esta mejoría de la situación del vino valenciano es la nueva generación de enólogos. Se deshace en elogios hacia ellos, recalcando que «son jóvenes, tienen muchas ganas y hambre de hacerlo todo bien y sus resultados son excelentes».

Sin embargo, también destaca otro factor que ha ayudado a la remontada del sector: el aprovechamiento de nuestro clima. «Es cierto que la climatología en España para el producto agrícola es más benigna que en Francia, tenemos más horas de sol y llueve menos», dejando bien claro que hay una materia prima de calidad. Con todo el crecimiento del vino en la Comunitat, la filosofía de elaborarlos es muy variada. Una que destaca por encima del resto es la recuperación de variedades autócto-

nas antiguamente marginadas, cosa que Lluís agradece, porque si no todo sería muy plano. «Hace unos años la gran mayoría eran Riojas y Riberas y la gente caía rendida en manos de la tempranillo mayoritariamente, pero también de la cabernet sauvignon o la merlot. Ahora todo ha cambiado y variedades como la bobal, la monastrell, la moscatel o la merseguera han ganado un peso realmente enorme», señala orgulloso.

Lluís recalca que hoy en día la gente que entiende de vino tiene la concepción de que este mundo ha crecido y es mucho más amplio que antes, y la manera de distinguirse es apostar por la calidad y por variedades nuestras que antes eran denostadas. «Me parece genial que algunas bodegas apuesten por variedades como la arcs, la mandó, la forcallà, la giró o la bonicaire. Al fin y al cabo, cada uva tiene su carácter y es más fácil conquistar el mundo con lo que nos diferencia», explica el presidente de PROAVA.

Para terminar, Lluís Romero afirma rotundamente que «nuestra tierra tiene el mejor vino por calidad-precio no solo de España, sino del mundo entero y ahora la mentalidad futura ha de ser abrirse hueco y crecer en mercados donde los vinos valencianos están bien posicionados, pero en los que aún hay margen para mucho más» ●

MOIXENT

su querido pueblo

marca la vida de este brillante viñador. Pablo Calatayud apostó por cambiar la historia del vino valenciano y lo ha hecho.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

HACE MÁS DE DOS DÉCADAS

aunque parece que fue ayer. Junto a sus dos amigos Pepe Mendoza y Toni Sarrión, Pablo Calatayud comenzó a escribir un libro lleno de valores que, quizás sin que él mismo le dé la importancia que tiene, es fiel reflejo de una filosofía de vida. Su barba cana denota el paso de los años, pero también acumula sabiduría. Esas dos décadas no han cambiado un ápice su pasión. No le han desviado ni un milímetro aquella pregunta que no dejaba de sonar en su cabeza. ¿Cómo podemos hacer que la vida en nuestros pueblos sea mejor? Y pensó que la viticultura era el camino. Que si los iberos habían decidido instalarse hace 2500 años en aquellas bellas tierras y apostar por ella sería por lo fértil de esas tierras.

Y se puso manos a la obra construyendo un proyecto a base de beber en la fuente del origen. Bebió en la fuente del Priorat, inculcado por dos personas que marcaron aquel inicio: José Luis Pérez y su hija Sara. Aquel Priorat capaz de enamorar a los románticos. Capaz de ilusionar a los soñadores. Y Pablo soñaba. Su querido Moixent iba a ser la piedra angular en la que se sujetase. Sus primeras vinificaciones tuvieron un impacto tan excepcional que supuso el espaldarazo definitivo a esa filosofía, a ese modo de vida. Eran tiempos de juventud, de menos canas, pe-

El guerrero de barba cana que lucha por la belleza de 'les terres'

ro de mucha ilusión. Tiempos en los que comenzaba a escribirse un capítulo que ha permitido construir el mundo del vino valenciano tal y como hoy lo conocemos.

En el camino fue dando pasos que son historia del vino valenciano apostando por las uvas autóctonas y dándose cuenta de 'la estafa' que para un territorio suponen los cantos de sirena de aquellas 'variedades francesas mejorantes'. Cada territorio es diferente y la diferencia es la esencia de cada tierra. Su trabajo por dar valor a variedades autóctonas casi olvidadas, como la mandó, o el descubrimiento en la bodega de una Bodega Fonda con cientos de años de historia son hitos que han marcado el camino. La mandó hoy es un orgullo de la casa. La Bodega Fonda y las tinajas un tesoro en el que hace años decidió elaborar los 'Vins Antics' de la bodega. Sin olvidar otras uvas autóctonas que con tanto mimo han venido cuidando.

Pero esa barba cana no solo hace muy buenos vinos y atrae hacia su pueblo la

mirada de la más exigente crítica nacional e internacional. Pablo también es uno de los grandes 'agitadores' del movimiento socio-cultural que han generado un puñado de viticultores desde Terres dels Alforins. Defiende su pueblo, Moixent. Ama su paisaje, su cultura, su patrimonio y a sus gentes, en una trayectoria de más de dos décadas. «Nuestra trayectoria en

20 años ha sido fiel a las ideas de Futuro Viñador. Pero a mí me ilusiona casi más extender esa filosofía. Hemos apadrinado o incubado muchos proyectos bodegueros y eso sí te llena. Mucho más que hacer el vino más caro de la Comunitat Valenciana. «Crecer juntos y compartir. Sumar para hacer más fuerza y revalorizar el vino y las tierras sabiendo que es nuestro tesoro», nos proclamaba en una entrevista.

Y la gran suerte del vino valenciano es que esa barba cana no ha perdido ni un ápice de ilusión. El reconocimiento a su filosofía, a su proyecto, a que el camino es el correcto, carga a tope las pilas de este viñador. Porque lo más tangible con Pablo es más fácil de medir cuando algo le ilusiona. Y seguir caminando le ilusiona. «Hoy me ilusiona lo mismo que nos ha movido siempre, la utopía de poder construir un mundo mejor. De pensar que es posible hacer que la vida en nuestros pueblos sea mejor» ●



LA VIÑA

es el hábitat natural de Rafa Cambra, un enólogo de época que huye de los focos y es feliz hablando con sus viñas.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

Un viticultor de paso que sienta cátedra susurrando a la viña

AMANECE EN FONTANARS en una mañana fresca. El sol avisa que se abrirá paso. El silencio se escucha. Estamos en la puerta de Rafael Cambra, la bodega que lleva el apellido de una familia vinculada históricamente al mundo del vino. Que lleva el nombre y apellido de uno de los enólogos más sobresalientes de todo el arco mediterráneo. Aunque a él le ruborice escucharlo. Aunque él prefiera el silencio. En la bodega nos espera Rafa, que se apresta, tras ofrecernos un café, a ir a la viña. Es de esa generación de viticultores que mira a la viña mucho más que a la bodega. La viticultura es su vida. Siente pasión por sus viñas. Les susurra y les habla, siempre despacio. Siempre de manera sosegada.

Entre viñas recientemente vendimiadas en pleno valle de Els Alforins, Cambra señala el arte de la viticultura como el pilar angular de su proyecto. Muestra de ello ha sido su alabada labor por recuperar variedades minoritarias valencianas en peligro de desaparición como la forcallà, el arco o la bonicaire. Nos muestra cepas cultivadas en vaso plantadas entre 2001 y 2011 en medio de un verdadero bosque mediterráneo de pinos y carrascas, varias de ellas asentadas en catorce terrazas construidas estratégicamente en plena época musulmana para luchar contra la erosión de las torrenciales lluvias típicas en la zona durante el mes de septiembre y octubre. Un

paisaje idílico que te traslada a zonas vinícolas de enorme calado como su querido y respetado Priorat.

El amor, el respeto y la vinculación que demuestra Cambra al tratar cada suelo donde decide echar raíces refuerzan una filosofía en la que se autodenomina un «pasante de viñas». Él siempre se encuentra de paso, pero no así la tierra donde emergen sus viñedos. Una expresión castellana que el enólogo también hace propia para reflejar su vocación y responsabilidad a la hora de transmitir a las siguientes generaciones su saber hacer y su pasión por el campo.

Regresamos a la bodega y copa en mano Cambra nos confiesa que la principal meta a la hora de elaborar sus vinos es reflejar el terruño de donde nacen. «Transformamos nuestro vino lo mínimo posible. Desde que empezamos hace veinte años elaboramos sobre todo en barrica pequeña, ya que nos permite hacer una inmersión con las manos o un pisado con

los pies, asegurando así una maceración muy suave de la uva». Vinos que reflejan con acierto el mimo en el proceso y el maravilloso potencial del entorno que les rodea. Cada trago es sinónimo de beberse ese sol del Mediterráneo, esa calidez del clima y esa naturaleza autóctona presente en cada rincón del valle.

En Casa Colau ha encontrado la forma de cerrar el círculo a su manera de entender el vino. Ubicada en Fontanars, se trata de un conjunto de edificaciones cuya construcción data de 1667, fielmente restauradas hace dos décadas por un abogado eminente de su pueblo, Luis Montés. Hace tres Rafa y su mujer, **Elena Arpón**, enamorados de la magia de Terres dels Alforins, decidieron embarcarse en esta nueva aventura adquiriendo lo que consideran su hogar. «Somos la última generación de otras muchas que han pasado por aquí interesadas en cuidar las casas, elaborar vino y continuar alargando su legado». Y ese hogar es el que ahora, en una bella apuesta por el enoturismo, quieren compartir con todo aquel que quiera saber más del proyecto.

Y así cae el sol en Casa Colau. Entre vinos y charlas interminables. El pasante y su compañera de vida han hecho que el tiempo se pare. Rafa Cambra es un enorme viticultor, 'de paso' añadiría él, que sienta cátedra susurrando a la viña ●



EL ENÓLOGO

valenciano Toni Arráez

se sacó de la chistera hace una década Mala Vida, un vino que cambió para siempre el rumbo de un proyecto.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

Cambiando la historia a golpe de canalladas y Mala Vida

OCURRE SIN APENAS TIEMPO

a la reflexión. Hay generaciones que hacen saltar por los aires los límites establecidos, catapultando el trabajo de sus antecesores con un enfoque personal e intransferible. Esto es lo que ha pasado en Bodegas Arráez desde que, allá por 2007, el joven enólogo Toni Arráez regresara de completar su formación trabajando en las más afamadas zonas productoras españolas. Más de medio siglo antes, en 1950, su abuelo **Antonio Arráez Garrigós**, tuvo la genial idea de hacer una bodega en su querida La Font de la Figuera. Comenzó entonces la comercialización de sus vinos, tanto a granel como embotellados, incorporando nuevas técnicas enológicas, vitícolas y comerciales.

Tres décadas después fue su hijo **Antonio Arráez Ibanco**, padre del actual CEO de la firma, el encargado de la industrialización e internacionalización de la empresa, una etapa en la que destacó el gran crecimiento de la exportación, llegando a máximos históricos, así como el crecimiento exponencial de la plantilla.

Y llegamos a la etapa actual. Corría el año 2007 cuando llegó el turno de Toni Arráez, la tercera generación. Lleva el vino en las venas porque lo ha vivido en casa desde que era un niño. Primero, como él dice, con sus iaios y después con su pa-

dre. En la primera década del nuevo siglo tomó el relevo de este para ponerse al frente de una bodega de enorme tradición dentro de la DOP Valencia. Y con él llegó la revolución. Venía con las ideas claras: conectar con el público joven a través del marketing y poner en valor su querido pueblo, el origen de sus vinos. Y lo ha hecho haciendo gala de La Font de la Figuera en cada rincón del mundo al que ha viajado con sus productos.

Y entonces llegó **Mala Vida**. Cuenta Toni que el vino nació por casualidad en una tarde de *brainstorming* en una conocida vinoteca de Valencia, regentada por su amiga Francesca. Después llegó La Mostra y llevaron un puñado de botellas. Le siguieron ferias internacionales en las que, poco a poco, se iba atreviendo a mostrar una botella que escondía bajo el mostrador por si era demasiado irreverente. Y los prescriptores comenzaron a pedirlo, y se fueron sucediendo los pedidos hasta convertirse en un fenómeno capaz de fa-

gocitar a la propia bodega. «Mala Vida cambió nuestro proyecto para siempre», señala Toni. Y así fue. Aquel éxito aceleró los planes de Toni Arráez al tiempo que resultó un espaldarazo a sus creencias. La palabra 'canalla' comenzó a acompañar a la bodega allá donde iba conectando de manera definitiva con un público joven con el que el mundo del vino había desconectado. Y llegaron más canalladas: **Vividor**, **Vivir sin Dormir**, **Cava Sutra**, **Bala Perdida...** con algunas muy sonadas como el grito de **Hu-Ha** junto a Chimo Bayo. Junto a ellos nacieron los vinos de porte serio y de abrazo a los orígenes, abanderados por la saga **Los Arráez**, dando protagonismo a las uvas autóctonas.

Y llegó la nueva bodega, inaugurada hace apenas cuatro años, para dar rienda suelta a todo el universo Arráez. Llegó para abrir el proyecto al mundo y recibir visitas cada día del año, para hacer partícipe a todo el que quisiera de la historia y el proyecto de una firma aferrada durante siete décadas a La Font de la Figuera.

Hace solo unas semanas Mala Vida se hacía mayor. Arráez presentaba **Mala Vida Edición Limitada**. Un homenaje al vino que lo cambió todo. Un abrazo a la monastrell y garnacha que reposan en El Capurutxo. El brindis al sol de un enólogo que ha cambiado la historia de una bodega con arraigo ●



**AMANTE
del cómic y la ecología**

Juan Ramón Iglesias ha conjugado ambas pasiones en el proyecto familiar de Bodegas Enguera.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

Entre cómics, murciélagos y vinos se erige enorme Bodegas Enguera

JUAN RAMÓN IGLESIAS representa la tercera generación de Bodegas Enguera, una firma familiar que ha conseguido hacerse un hueco en el mundo del vino valenciano con mucho esfuerzo, un notable trabajo haciendo de la ecología una forma de vida y vinos de mucha calidad que son fiel reflejo de sus terruños de Enguera y Fontanars dels Alforins. Ese es precisamente el entorno en el que, su abuelo **Pedro Pérez Pardo**, decidió regresar al campo y trabajar la tierra. Corría el año 1968 cuando Pedro adquiere la propiedad de los viñedos. Ingeniero de formación, Juan Ramón, terminó la carrera en Francia antes de trabajar durante seis años en el sector de la distribución. Su abuelo fallece en 2011 y es entonces cuando, tras revisar las responsabilidades de cada uno de sus nietos, ve la oportunidad de entrar a dirigir la bodega «que hasta el momento había sido nuestra casa de verano y el lugar al que iba a vendimiar con amigos de la universidad», señala Juan Ramón.

Bodegas Enguera comenzaba entonces un camino en el que el equipo humano ha desempeñado un papel fundamental. Con **Diego Fernández Pons** como director técnico, los vinos de la firma pronto conquistaron al público valenciano y, a nivel internacional, especialmente al centro europeo, con referencias que son ya clásicas como **Blanc d'Enguera**, **Megala** o **Verdil de Gel**. La ecología siempre ha estado en su ADN

y esa parte del proyecto, la sostenibilidad, va cobrando peso por absoluta convicción hasta ser hoy uno de los pilares en los que se cimenta la esencia de la bodega. Es inevitable hablar en este punto de su proyecto de conservación de los murciélagos como aliados en la lucha contra la plaga de la polilla del racimo. Han logrado repoblar los viñedos de este mamífero en zonas donde prácticamente habían desaparecido construyendo casetas para ellos, apoyándose en un proyecto científico excepcional, a la vez que han sido capaces de convertirlo en una experiencia de enoturismo para los amantes del vino. Además, de ese proyecto han nacido los vinos **Aliats**, que cuentan en su etiqueta con una ilustración del mítico dibujante del cómic Batman DC, **Neil Adams**, en su etiqueta.

Juan Ramón es una de esas personas que no se anda por las ramas. Reflexiona cada palabra y siempre mira algo más allá. «El vino valenciano vive un buen momento. Siento que no deja de evolucionar y adap-

tarse al mercado del vino tanto a nivel regional como internacional. Los vinos cada vez son mejores y las personas que hay detrás de las bodegas cada vez más preparadas y profesionales», explica.

Pero además ve el futuro con optimismo. «Creo que a nivel regional su futuro es bueno. Hay mucho por crecer y consolidar, ya que hay mucha venta que todavía hacen otras Denominaciones de Origen tradicionales con más nombre que dan una calidad más reducida que la aportada por las bodegas valencianas. En exportación nuestro futuro es duro pero estimulante a la vez. Países como Chile, Australia, Nueva Zelanda o Argentina aportan cada vez más calidad global con unas bodegas de grandes dimensiones que trabajan muy bien pero hay espacio para los proyectos familiares y de vinos más cuidados», afirma Juan Ramón.

El amor por el suelo y la agricultura del creador Pedro Pérez Pardo sigue vivo en sus descendientes. Sus tres nietos (**Juan Ramón**, **Pedro** y **Silver**), han dado continuidad a su legado a través de una seria apuesta por una nueva manera de entender la viticultura. «Decidimos ir un paso más allá respecto a la certificación en ecológico y crear nuestros propios proyectos, que fueran cultura y algo que transgrediera y fuera más allá que hacer grandes vinos ecológicos», concluye Juan Ramón Iglesias ●

REVOLUCIÓN

La irrupción del proyecto

personal de Javi Revert en el vino mediterráneo ha sido un auténtico fenómeno.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **ESTANIS NÚÑEZ**

ES UN JUEGO DE PALABRAS, a la vez que una realidad. Javi Revert tuvo un sueño: emprender un proyecto personal en las viñas de su bisabuelo en las que jugaba cuando era un niño. Hoy esa admiración se traslada también a la figura de su abuelo. La misma emoción que pone a su pasión por la viticultura, por las viñas, por esas mágicas terrazas a los pies de su 'Penya Foradà', por hacer vinos francos y sinceros con la viticultura como parte fundamental de su filosofía. «Todo empieza a principios de 2014 cuando una viña plantada por mi bisabuelo se cruza en el camino. Buscábamos viñas viejas de variedades blancas y mi abuelo nos habló de esta parcela», nos explicaba Javi en una entrevista. Y a partir de ahí comienza a dibujarse el sueño. A partir de ella se descubre una zona situada en la parte más occidental del término de la Font de la Figuera. Una zona agreste de vírgenes paisajes de suelos blancos, casi albarizas, en altitudes entre los 700 y los 800 metros. Una zona donde la viña convive con olivos y almendros, donde confluye el bosque mediterráneo con el duro invierno castellano-mancheño. Así comienza a ilusionarse «con plantar viñedo en los lugares donde me hubiera gustado encontrarlo. Porque tan importante es localizar esas viñas viejas de variedades locales, como plantar en zonas especiales», señala Revert.

El 'fontí' que hace grandes vinos con las viñas de su bisabuelo

Sus dos abuelos son viticultores. Ambos estudiaron en Requena. De quienes le viene una pasión que hizo que estudiara agrónomos en la Universidad Politécnica. De ahí a hacer las prácticas en Celler del Roure, que terminaron en una etapa de unos cuantos años que recuerda con cariño. Hasta que el sueño que le rondaba la cabeza pudo hacerse realidad.

El sueño se localiza más allá de su querida La Font de la Figuera. Allí donde el camino de tierra comienza a estrecharse y la sombra de los árboles es mayor. Allí donde se extiende un valle en el que el ser humano siempre encontró refugio, atraído por ese bosque mediterráneo que se muestra exultante y en el que la Penya Foradà ha servido de brújula para quienes transitan la comarca.

Es en ese rincón y con estos mimbres, donde el enólogo valenciano ha fraguado un proyecto de vida. Es en esas viñas en las que ha encontrado la comodidad. Es ahí donde las viñas son capa-

ces de expresar una tipicidad excepcional. Es ahí donde las manos de un enólogo de enorme formación ha encontrado la manera de transmitir todo lo que lleva dentro. Huye de modas. De fichas de cata estándar. De establecer corsés que limiten su capacidad creativa.

Es una historia que se escribe a golpe de grandes vinos. Esos a los que la crítica internacional ha encumbrado. Esos que son diferentes y son capaces de emocionar. El abanico de colores para dibujar el excepcional **Micalet** es un repóker de variedades blancas autóctonas: tortosí, trepadell, malvasía, mersegura y verdil. En tintos encontramos **Sensal**, la interpretación que hace Javi del *vi de poble* que se ha bebido toda la vida en La Font de la Figuera. La obra maestra es **Simeta**, un tinto de viñas viejas de la autóctona arcsos, que ha catapultado a Javi Revert entre los grandes del mundo del vino español desde la primera añada. Y lo que es más importante, manteniendo ese excepcional nivel en todas las cosechas embotelladas.

Javi Revert es uno de los enólogos que marcan el presente del vino valenciano. Es miembro de ese puñado de enólogos que mira, como dice Rafa Cambra, más a la viña. Pero también es uno de esos viticultores que garantizan larga vida a los vinos mediterráneos ●

DOMINIO^{DE} LA VEGA

/ cava sostenible



**LA 13ª
GENERACIÓN
de la familia
Velázquez**

decidió ir dando pasos que engrandecieran el proyecto de Casa Los Frailes. Pasos cortos, seguros y bellos.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

Los 'creyentes' en el origen que caminan los suelos de Fontanars

CAMINANTE, NO HAY CAMINO.

se hace camino al andar. La 13ª generación de la familia Velázquez inició hace años el suyo. Un camino que han ido recorriendo, cambiando el trazado inicialmente establecido las veces necesarias, en busca de las excelencias de su amado terruño de Els Alforins. **Miguel** y su hermana **María José Velázquez**, apostaron un día por aceptar el reto de su padre, **Carlos Velázquez**, de elaborar sus propios vinos en la finca familiar de Casa Los Frailes. Una vez estrechadas las manos y aceptado el reto, no había marcha atrás. A sus 86 años, Carlos sigue gozando de una energía envidiable y, aunque delega en sus hijos, es partícipe de buena parte de las creaciones de la bodega.

Comenzaron a caminar teniendo claro que el proyecto debía ser sincero, respetando al máximo las tierras en las que se asienta, su patrimonio, sus suelos, sus variedades... Apostaron por la sostenibilidad desde el inicio, siendo una de las firmas pioneras en la Comunitat Valenciana, poco después de sus 'vecinos' de Los Pinos, algo que siempre resaltan en un gesto que les honra. Pero, para nosotros, el término que mejor define Casa Los Frailes es la pureza, la verdad y el alma del proyecto.

Los dos hermanos afirman creer «haber encontrado el camino y estamos dispuestos a caminar». Un camino que no es recto, y en el que a veces ha tocado cam-

biar el trazado inicial. «Nuestra filosofía es estar abiertos al cambio. De estar siempre dispuestos a mejorar, a cambiar algo, a no repetir. A intentar sacar lo mejor de las viñas, de las uvas, de nuestros suelos, de nuestras variedades», señalan, añadiendo un término que es esencial para entender la filosofía del proyecto, la biodinámica. Un paso mucho más allá de la mera apuesta por la ecología. «Nosotros somos una generación más, pero también seguimos de paso y tenemos que intentar dejarlo igual o mejor a la siguiente generación», señalan. ¿Les suena? Son palabras que repiten, con otros términos pero con la misma esencia, Pablo Calatayud o Rafa Cambra, con los que tienen una relación muy especial. «Hemos aprendido mucho de Pablo o Rafa. Creo que nos ha mejorado mucho como proyecto tenerlos cerca. Ese reflejo en la excelencia de muchas cosas que ellos hacen nos ha hecho al resto autoexigirnos y nos ha hecho ser mejores». Desde el año 2000 tienen el sello ecológico. Hace cua-

tro años añadieron el de agricultura biodinámica. Ambos certificados aportan a Casa Los Frailes un valor añadido cada vez más tangible en los mercados, especialmente los centroeuropeos.

Y en esas siguen empecinados Miguel y María José, en seguir caminando pero de puntillas, para que el suelo que pisan sufra lo menos posible. Para que todas las criaturas que forman parte de él sigan allí. Para que sus vinos sean reflejo de esos suelos maravillosos. Para que la 14ª generación de la familia Velázquez pueda recoger el legado con toda su belleza. Para que la historia de la bodega más longeva en la elaboración de vino de la Comunitat Valenciana y una de las más antiguas de España, si no la que más, siga escribiendo páginas a un libro, el de la familia Velázquez, que relata fielmente la vida de un territorio desde cuatro siglos atrás.

«Mentalidad abierta, ganas de mejorar y buscar la excelencia. Al final estamos en un mundo que no regala nada, exige una dedicación y un esfuerzo excepcional respecto a otras zonas vinícolas y esto para nosotros es un reto: Elaborar vinos con alma y únicos. Vinos singulares y con personalidad. Ese es el trabajo de Los Frailes», señalan convencidos. La 13ª generación de Casa Los Frailes la conforman dos 'creyentes' en el origen, que caminan los suelos de Fontanars de manera delicada ●



TRADICIÓN FAMILIAR

Clos de Lôm es el resultado de la entrega, paciencia y disciplina que perfilan la identidad de una finca centenaria con una bodega renovada.

TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

LAS CONVERSACIONES CON

Lucía son siempre agradables. En todos los encuentros que hemos disfrutado se ha mostrado cercana; una personalidad que ha conseguido plasmar en una marca. Su carrera profesional no parecía tener nada que ver con esto, aunque su graduado en Dirección de Empresas le ha servido para afrontar con más solidez un proyecto que se muestra imbatible y que ha pasado de 'cero a ochenta mil' botellas en menos de tres años. En el fondo, estaba formándose para ser partícipe de un designio que mucho tenía que ver con capitanear, de nombre: Clos de Lôm.

«Empezar un proyecto en nuestra finca, un lugar en el que ha crecido toda mi familia y en el que hemos celebrado mucho es hacer realidad un sueño». Un crecimiento que se extrapola ahora a lo profesional, porque si de algo pueden presumir con orgullo, es de haber sido capaces de alzar una bodega con las dimensiones que hoy contempla después de los tiempos tan convulsos que hemos vivido estos últimos años. Lucía forma parte del proyecto «desde antes de que tuviera nombre», por lo que cualquier reconocimiento es más que merecido. Y es que aunque todavía no posee estudios certificados sobre enología, cuenta con una ventaja particular que le ha hecho ser amante del vino desde su niñez: criarse entre viñedos

La brisa fresca y dulce del vino valenciano

escuchando «métodos, palabras y trabajos» que tiene «muy interiorizados».

Pero el germen de esto viene de mucho antes. Aunque lo de elaborar vino propio es una inquietud reciente, su abuelo ya vendía la uva a distintas cooperativas, lo que les ha mantenido vinculados a la viticultura generación tras generación. Más de 100 años de historia, en los que la tradición familiar y la calidad de sus vinos han conservado vivo un proyecto férreo que mejora al son del excepcional carácter de sus vinos. Sin embargo, fue la figura de **Pablo Ossorio** quien les dio esa seguridad para embarcarse en una nueva aventura de la mano de un enólogo que no necesita presentaciones. Un mérito que comparte con **Agustín Bolineches**, jefe técnico y enólogo de la bodega con más de 24 años de experiencia. Dos figuras esenciales que han ayudado a dibujar los cimientos de la expresión más moderna de Clos de Lôm. Una idea más que meditada, estudiada y madurada antes de salir al mercado, que se tradujo en el lanzamiento de una firma triunfal.

El magistral desarrollo de su objetivo ha hecho que todos ellos se encuentren amparados bajo el sello de la DO Valencia. Cuando le preguntamos por la importancia del sector dentro de la Comunitat Valenciana, se apoya en las cifras para justificar la cantidad de empleo que genera y la significativa labor de las bodegas en favor de paliar la despoblación de las zonas rurales. «El enoturismo está dejando un impacto muy positivo tanto para las bodegas como para la población donde se asienta», añade.

Y aún tiene más: «el vino valenciano está en un momento muy bonito. Entre todas las DO se está elaborando una marca de la Comunitat y haciendo que esta zona del Mediterráneo destaque por su calidad». El futuro pasa por que nos reconozcan por la expresividad de nuestros vinos, y sobre todo, por abanderar proyectos con alma», matiza. Ellos lo han entendido muy bien y lo han aplicado todavía mejor porque espíritu les sobra y es que hacen vinos singulares, como el equipo que los elabora. En cada uno de sus vinos han conseguido transmitir la esencia de su tierra, empleando técnicas conservadoras con las que reflejan la mejor expresión del terruño. Entrega, paciencia y disciplina perfilan la identidad de una finca centenaria con una bodega renovada, que tiene la mirada puesta en el presente para no dejar escapar las oportunidades que les brinde el futuro ●



MARI PAZ QUÍLEZ
BODEGAS VEGAMAR

«Los vinos valencianos dan la cara con el consumidor por su calidad»

JAIME NICOLAU

Mari Paz Quílez ha crecido como enóloga al ritmo que lo ha hecho la bodega valenciana Vegamar. Se han moldeado mutuamente hasta formar una simbiosis perfecta. Nacida en Villar del Arzobispo se licenció en Químicas por la Universitat Politècnica de València antes de empezar a trabajar en la bodega del Alto Túria a nivel analítico en 2004. Pero una vez en la bodega siente la llamada definitiva del mundo del vino y decide estudiar enología, licenciándose también en Enología en la Universitat Politècnica. El vino la había enamorado para siempre.

En todos estos años ha visto evolucionar el sector del vino en nuestra Comunitat. «Los vinos valencianos están viviendo un momento muy bueno. Hay un aumento del consumo de vinos de calidad, en general, los vinos valencianos están dando la cara y el consumidor está satisfecho con ellos. Por lo tanto, es un momento muy bueno para bodegas como Vegamar, que pone todo su empeño y saber hacer en la elaboración de vinos de calidad y valencianos», nos cuenta la enóloga.

El futuro, pese a lo compleja que es la situación actual, lo ven con optimismo. «Con la incertidumbre que hay actualmente, debido a lo que está ocurriendo en el mundo, es difícil poder ver un futuro muy claro. Aun así pienso que el consumidor seguirá apostando por vinos de calidad y esto nos llevará a seguir creciendo, aunque seguramente a menor velocidad de la esperada», analiza con calma esta brillante enóloga valenciana.

«Los vinos valencianos se van a poner de moda»



JUANJO MARTÍNEZ
BODEGAS TERRA D'ART

MAR LAFUENTE

Juanjo Martínez lleva con él las raíces de la uva. Su conexión con el mundo del vino llega bien temprano, sus abuelos tenían viñas en Villar del Arzobispo y él con tan solo 18 años empezó a elaborar sus primeros vinos en Ahillas, un hobby que compartía con su familia. Empezaron haciendo 100 vinos en el garaje de su casa, el año siguiente 200, al siguiente 500... hasta llegar a las 2000, convirtiéndose en un proyecto más allá de un hobby: Bodegas Terra d'Art.

Entre añada y añada ha ido creciendo como profesional, formándose y esforzándose para conseguir sacar mejores vinos. Estudió enología en Requena, también en la Universidad Politècnica donde se licenció como ingeniero técnico agrícola, además de un par de másteres que completan su formación. Aunque donde más ha aprendido ha sido en las bodegas; «al final donde se aprende realmente es aquí, en bodega, trabajando y equivocándose muchas veces».

Todos estos años ha sido el 'hombre orquesta' de Terra d'Art, desde estar en la viña, elaborar los vinos o distribuirlos. Años de trabajo y de experiencia que están dando sus frutos y en los que se ve la buena evolución de los vinos valencianos: «se está consumiendo mucho vino valenciano en la Comunitat, algo que antes no pasaba. Se están haciendo muy buenos vinos, cuando sales fuera lo ves, no hay vinos a una calidad-precio como los de aquí. Con trabajo, los vinos valencianos se van a poner de moda, nacionalmente ya se está viendo, pero internacionalmente también».

«El presente y el futuro es lo ecológico»

MAR LAFUENTE

El mundo del vino llegó a su vida de forma inesperada, ahora se ha convertido en una parte fundamental. En la búsqueda de un lugar donde descansar, estar en contacto con la naturaleza y poder disfrutar de su pasión por los caballos, José Antonio Ferri encontró un rincón mágico en Fontanars dels Alforins que abarcaba todo lo que necesitaba: Los Pinos. Una finca con bodega en un paisaje privilegiado que le acabó enamorando y sorprendiendo. «Cuando dimos la vuelta a la casa y vi los depósitos, empezó todo. Fue algo circunstancial que se ha convertido en un proyecto personal y familiar», cuenta el propietario. Desde entonces, él y su familia han seguido escribiendo la historia de esta bodega con casi 160 años de trayectoria. Enganchado totalmente al mundo del vino, José Antonio trabaja por conseguir la máxima calidad en sus vinos mediterráneos, expresivos y, sobre todo, ecológicos, porque como bien ha asegurado, tiene la firme creencia en que «el presente y el futuro es lo ecológico». Una apuesta que se veía en los antiguos propietarios que convirtieron a Los Pinos en la primera bodega de la Comunitat en elaborar vinos ecológicos.

Después de unos cuantos años de experiencia en el sector y continuando con la apuesta por la ecología, el bodeguero cree que el vino valenciano se encuentra en un buen momento, pero con algo de incertidumbre y con la esperanza en que «los políticos sean capaces de entender qué es lo que necesita la agricultura, porque al final el vino es agricultura y el futuro solo puede ser bueno».



JOSÉ ANTONIO FERRI
BODEGAS LOS PINOS



REYES CORBÍ
FINCA COR VÍ

«Cada vez hay más bodegas artesanas haciendo vinos singulares»

JAIME NICOLAU

Bodegas Luis Corbí ha ido creciendo poco a poco. Si primero fue Clos Cor VÍ en Moixent, le siguió hace unos años Finca Cor VÍ, en Requena. Y esa dualidad hizo que Luis Corbí necesitase manos que sumarse al proyecto, encontrando en casa la pieza que le faltaba para afinar la comunicación y el marketing de la bodega, además del enoturismo, su hija Reyes Corbí.

Para Reyes la evolución del vino valenciano en este siglo XXI es evidente. «Hace 20 años solo había cooperativas y macrobodegas. Prácticamente no se elaboraba vino embotellado, por lo que la evolución fundamental ha sido en empezar a comercializar vino embotellado, cada vez de más calidad, y ser capaces de venderlo en un mercado muy globalizado. Cada vez hay más bodegas artesanas que intentan especializarse en elaborar vinos del segmento alto, apostando por recuperar viñedos antiguos y realizando elaboraciones singulares, especialmente con las variedades autóctonas», señala Reyes.

Y el futuro también lo ve con optimismo. «La evolución a futuro es una tendencia continuista y con una apuesta clara por las variedades autóctonas, recuperación de viñedos antiguos, cultivo y elaboración en ecológico. La clave fundamental pasa por ver si somos capaces de transformar el método de cultivo de la vid, dirigiéndonos hacia una viticultura ecológica de precisión, buscando la calidad y la tecnificación del cultivo», añade.

«El cooperativismo es esencial porque es la vida de muchos pueblos y su futuro»



ANA CALVET
LA BARONÍA DE TURÍS

JAIME NICOLAU

Ana Calvet es otro de los grandes rostros femeninos del vino valenciano. Pilota desde hace años 'la nave' de La Baronía de Turís. Estudia Agrónomos y su proyecto de fin de carrera es ya una bodega. El mundo del vino ya estaba ahí. Opta a un puesto en el departamento de vinos de Anecoop y entra a formar parte del equipo de esta cooperativa de segundo grado en una etapa que se prolonga seis años. Pasa a una bodega familiar privada de Utiel-Requena y después le surge la opción de La Baronía de Turís, en la que lleva una brillante trayectoria desde finales de la primera época del siglo XXI. Sin duda, su etapa en Anecoop y la actual en La Baronía, le han hecho comprender perfectamente el papel del modelo cooperativo: «El cooperativismo en la Comunitat es esencial porque es la vida de muchísimos pueblos y su futuro. El papel de las cooperativas es muy importante», señala Ana.

Presume allá donde va del carácter mediterráneo de los vinos con el sello Valencia. «Lo que queremos es explicar el vínculo de nuestros vinos con nuestro mar, nuestra luz, nuestro sol... Cuando un consumidor viene a conocer la bodega y a probar los vinos, se lleva un grato recuerdo. Pero a aquellos que no han podido venir, queremos que también puedan crear ese vínculo con el Vino de Valencia, con el vino mediterráneo, porque los vinos de Valencia transmiten esa alegría y esa luz que tiene el Mediterráneo», comenta Ana.

«El futuro es ilusionante, pero aún queda mucho por hacer»

MAR LAFUENTE

Desde bien joven ha tenido muy claro a lo que se quería dedicar, la agricultura sería la guía de su camino profesional. Y así ha sido. Vicent Penadés es ingeniero agrónomo y, desde hace unos cuantos años, gerente de la bodega valenciana Vinya Alforí. Su primer contacto con el mundo del vino fue durante sus estudios, desde entonces y con el vínculo que creó con algunas bodegas de Fontanars dels Alforins, consiguió definir su futuro creando una relación con el vino que sería para siempre.

Fue en 2015 cuando decidió sacar el máximo partido al patrimonio que escondía su finca de 60 hectáreas, a cada parcela, cada suelo y cada uva. Una preciosa finca en Fontanars que ahora tiene el nombre de Vinya Alforí.

Desde su años de experiencia en el sector, asegura que el vino valenciano está viviendo un buen momento: «sigue consolidando mercados, especialmente en exportación y algo más ralentizado a nivel nacional». Y no solo en lo que se refiere a la comercialización, también en la hostelería: «la presencia de los vinos valencianos en nuestra Comunitat sigue creciendo, gracias a que los consumidores exigen cada vez más vinos de proximidad».

Un momento bueno que asegura que con esfuerzo será aún mejor. «El futuro es ilusionante, pero aún queda mucho por hacer. El vino valenciano tiene un gran recorrido en los próximos años, hay que ir superando etapas y abordándolas según la situación del momento».



VICENT PENADÉS
VINYA ALFORÍ

ENAMORADO
de sus tierras de
interior

José Miguel Medina trabaja cada día con el objetivo de que la gente del campo pueda tener una oportunidad de futuro con el mundo del vino.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

JOSÉ MIGUEL MEDINA es y presume de ser viticultor. En unos tiempos en los que el éxodo a la ciudad vaciaba las calles y los campos de los pueblos, siempre tuvo claro que pelearía por intentar que sus gentes pudieran tener una vida mejor dignificando el trabajo en el campo. Dignificando el trabajo en la viña. Apostando a ciegas por un cultivo, la vid, que ha venido siendo el motor socioeconómico de la comarca desde hace más de 2700 años. Lo tenía muy claro. El mundo del vino y, en especial, la apuesta por la bobal, eran argumentos suficientes como para devolver la ilusión a los viticultores de la comarca y para arraigar al talento joven que un día decidió emigrar en busca de un futuro mejor.

Y se arremangó como el que más. Llegó a la presidencia de la Denominación de Origen Utiel-Requena desde su querido Grupo Coviñas, del que también es presidente. «El vino es la gran oportunidad de este territorio, de esta comarca, de la DOP Utiel-Requena», señalaba José Miguel en una de las entrevistas que durante todo este período nos ha concedido. «Hay otros cultivos, como el almendro o el olivo. Pero lo que de verdad tiene tradición, lo que tiene cultura, lo que tiene arraigo, es la cultura del vino». La fórmula siempre estuvo clara en su cabeza, pero con una variable más, no podía ser de cualquier manera.

El romántico que pelea cada día por dignificar la viticultura

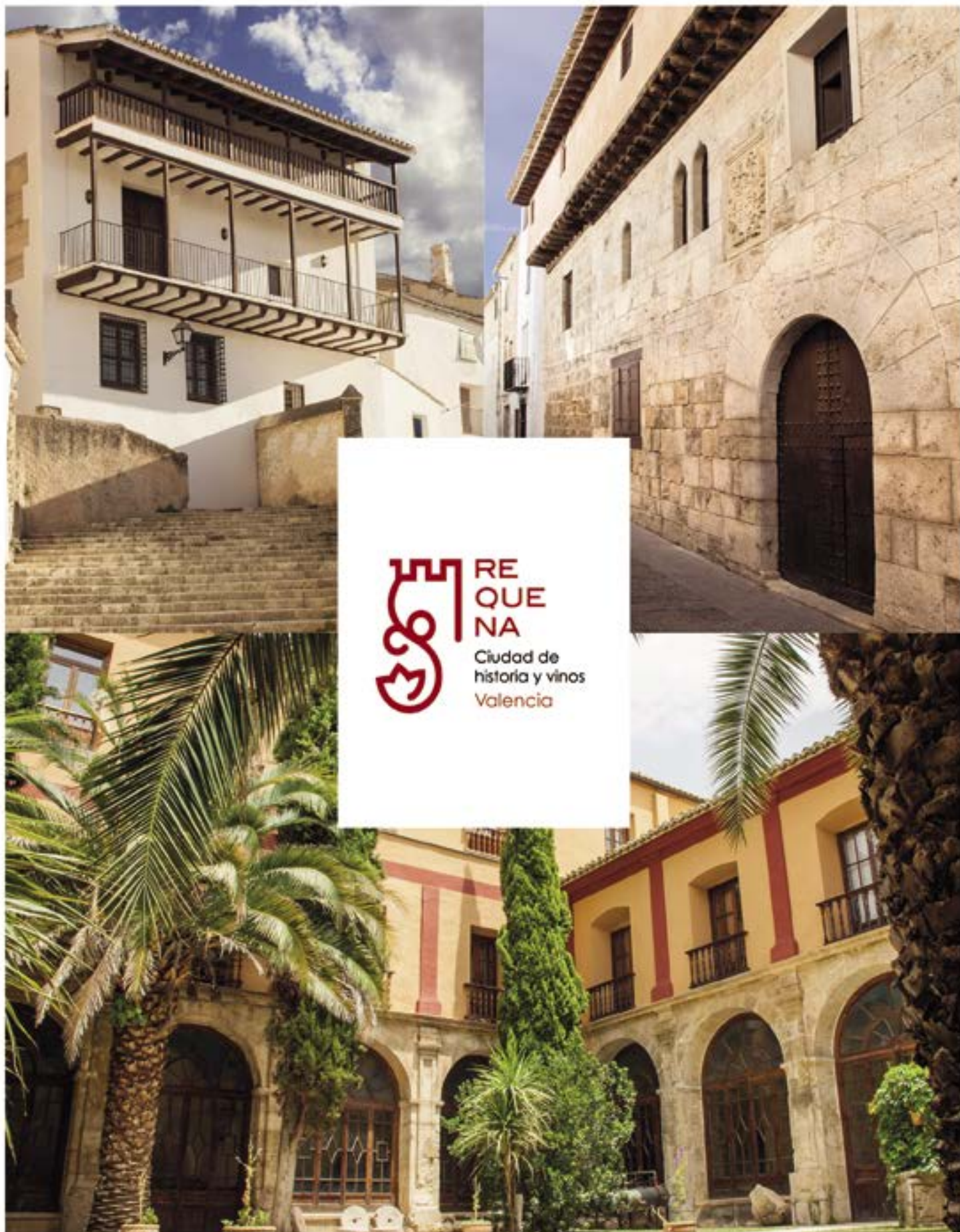
«Tenemos que buscar una viticultura digna para el agricultor, pero la gran oportunidad de este territorio, de esta comarca, es el vino», añadía.

Otro de los pilares de su ideario es la importancia del modelo cooperativo. Coviñas encarna a la perfección todos esos valores que José Miguel ve en la unión de fuerzas, en el todos a una, en el juntos somos más fuertes. El cooperativismo comienza en la zona hacia la década de los 40. «Nace de la necesidad de que los pequeños viticultores pudieran desarrollar su trabajo, pudieran emprender una acción comercial y, sobre todo, mejorar la calidad». Han pasado ocho décadas desde que ese movimiento cooperativo cuajase en la comarca. Hoy Coviñas representa a 3000 familias unidas en un proyecto común. 3000 familias que han visto que es posible vivir de la agricultura en la comarca. Que siguen a pies juntillas los consejos del equipo de Coviñas en busca de una ca-

lidad de uva que permita la elaboración de vinos que llegan a decenas de países de todo el mundo. «Pensar en que los miles de viticultores tengan su propia bodega es una utopía», analiza José Miguel. «Lo viable es unirse. Las cooperativas son las que crean el desarrollo y riqueza, las que fijan población en el medio rural y desde luego, las que siguen siendo necesarias para que el viticultor pueda seguir desarrollando su trabajo», argumentaba Medina.

Y con las ideas así de claras y muchos retos por delante lideró una apuesta clara dentro de la DOP Utiel-Requena por la uva que les diferencia, por la autóctona bobal. Una uva especial y de enorme personalidad compartida con los vecinos de Manchuela y Ribera del Júcar. Y la apuesta cuajó. Y las bodegas comenzaron a creer que esa diferenciación que les aportaba la uva que habitaba sus tierras era el camino para luchar en un mundo del vino tremendamente globalizado. Hoy la bobal, con permiso del resto de variedades que se trabajan en la comarca y con las que se elaboran grandísimos vinos, vive un momento dulce.

Y con esa claridad de pensamiento es como José Miguel Medina, viticultor por encima de todo, sigue peleando cada día por hacer de la viticultura una profesión cada vez más digna ●




**RE
QUE
NA**
 Ciudad de
 historia y vinos
 Valencia



Tourist Info Requena C/ García Montés, 1 · 46340 Requena

+34 96 230 38 51 | +34 697 104 824

requena@touristinfo.net | www.turismorequena.es



PASIÓN

desbordante

puesta al servicio de un colectivo. Así es la presidenta del Cava de Requena.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

Energía, pasión y talento para liderar el Cava de Requena

UTILIZANDO UNA FRASE recurrente podríamos decir que Rebeca García es una mujer de armas tomar. Le pone una pasión a cada paso que da que es difícil no caer rendido a lo que predica. Aunque Rebeca forma parte de la segunda generación de la familia fundadora de Pago de Tharsys y vive con pasión el día a día en la bodega, también es la presidenta de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena. Y esa la faceta que hoy analizamos.

Coincidiendo con su llegada a la presidencia hablábamos largo y tendido con ella sobre el fenómeno del 'Cava de Requena', que en los últimos diez años ha irrumpido con fuerza en las casas de todos los valencianos pero ganando millones de adeptos en muchos hogares españoles y en muchos rincones del mundo. «La excepcionalidad de los cavas de Requena y lo que los hace muy diferentes de otros cavas que se elaboran en otras zonas vinícolas de España es nuestra altitud. No hay ningún viñedo de cava que esté a 800 metros de altura como están nuestros viñedos en Requena. Eso ya nos da unas características en el fruto que obtenemos que no tiene nadie. Esa situación geográfica es excepcional. Además, la altura también nos hace que tengamos un clima fresco, pero no dejamos de tener esa influencia mediterránea. Es decir, que vamos a tener una fruta de mucha mayor

calidad y sin tanto riesgo de enfermedades fungicidas. Por tanto, y además, esas condiciones nos permiten hacer excelentes cavas ecológicos de una forma muy, muy sencilla. Por eso todas las bodegas hemos apostado por los cavas ecológicos y en el horizonte está que el mundo nos viera como un sitio excepcional y la cuna de los cavas ecológicos de calidad», nos explicaba en esa conversación al abrigo de dos copas de cava.

Y es que el cultivo del cava en Requena es una historia que se remonta ya cuatro décadas. «Llevamos ya 40 años elaborando cava. Estamos en nuestra madurez. Nadie nos puede decir ahora quita de aquí, jovencito, que aún no has demostrado nada. No, no. Ahora las bodegas que elaboramos cava en Requena somos mayores de edad», argumentaba Rebeca de manera contundente.

Y todo lo que cuenta lo respaldan las cifras y la crítica especializada. Las cifras porque desde que se constituyó la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena hace más de una década, el colectivo ha

pasado de 1,5 millones de botellas a superar los 10 millones, teniendo ya un potencial en el término municipal de Requena para elaborar más de 30 millones de botellas. Pero prefieren los pasos cortos y seguros. En segundo lugar están los reconocimientos de la crítica especializada. Hoy es difícil ver un

ranking de cavas a nivel nacional o internacional, en el que no haya un Cava de Requena en las primeras posiciones. Incluso muchos de ellos han copado grandes titulares por triunfos entre la crítica más exigente del mundo del vino.

Para terminar, Rebeca García nos marcaba el camino que quiere seguir este colectivo de elaboradores valencianos: «Que se nos conozca por la calidad que tenemos, que la gente sepa ubicar Requena en el mapa por sus cavas y sepa que ahí se hacen cavas increíbles. Que la gente sea capaz de desestacionalizar el cava porque es la bebida que mejor se adapta a una comida con sabores muy variados. Y lo vamos a hacer unidos porque así nuestro grito puede llegar más lejos, puede ser oído por más gente. Y porque «el cava de Requena es la bebida de la felicidad, de los días que no quieres que acaben nunca».

Con esa pasión desbordante como receta ha afrontado Rebeca García su llegada a la presidencia de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena. Las burbujas valencianas están en buenas manos ●



Utiel en tu Interior: Bodegas subterráneas y pasadizos medievales sorprenderán al visitante en su recorrido por el subsuelo del municipio, un tesoro escondido con la tradición vitivinícola como hilo conductor.

Los amantes de la naturaleza y del deporte podrán disfrutar de un parque multideportivo con vistas impresionantes en plena Sierra Negrete. La succulenta gastronomía y los mejores vinos de la zona se convertirán en el maridaje perfecto de esta escapada al interior valenciano.

Tourist Info Utiel: 96 217 02 22

WhatsApp: 637 83 86 58

turismo@utiel.es

Utiel
en tu interior

**EL APELLIDO
HIDALGO**

**es historia del
vino español.**

Pepe, tercera generación de una saga ilustre, ya escribe su propia historia.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

HACE UNOS AÑOS hubiéramos empezado este artículo relatando las aventuras de su padre y su abuelo, referencias ilustres para la enología y la viticultura española. Hoy no sería justo, pese a que él se sentiría orgulloso. No sería justo porque Pepe Hidalgo Camacho (el Pepe nos lo permite la confianza), llegó a tierras valencianas en 2005 y desde entonces ha contribuido de manera excepcional a engrandecer la historia del vino valenciano.

Este enólogo riojano llegó con el objetivo de convertirse en el motor que empujase con fuerza el cava de Requena. Construyó una trayectoria brillante y su fuerza y arrolladora personalidad hizo que hasta sus compañeros elaboradores creyeran de manera definitiva en el potencial de un producto excepcional. Él fue el incentivador de la creación de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena y con él nació uno de los eventos más notables de este producto, la Feria del Cava Valenciano en el Mercado de Colón por la que cada año pasan cerca de 10.000 valencianos. Vivimos en primera persona aquel nacimiento y trabajar al lado de Pepe es un máster en pasión por lo que haces. Empuja desde el primer minuto y contagia a todo el que le rodea. Eso es tener madera de líder. Un dato explica bien esa primera etapa: el cava de Requena ha pasado de 1,5 millones de botellas a superar los 10 millones

El caballero del ilustre apellido escribe su propia y brillante historia

en solo una década. Saquen sus propias conclusiones.

Con la misión cumplida con creces llegó el momento de tomar nuevos caminos. Fue entonces cuando se cruzaron los destinos de un enólogo de época y la bodega de más dilatada trayectoria en la Comunitat Valenciana, Vicente Gandía. Javier Gandía, director general de la bodega, debía tomar una difícil decisión ante la jubilación de su 'eterno' director técnico Luis García Severino. Y Javier lo tuvo claro. Pepe Hidalgo era la persona que debía tomar el relevo de Luis.

Comenzó así una nueva etapa en la que se abrían enormes retos para el enólogo riojano. Una etapa en la que podía mostrar toda la paleta de colores que su creatividad es capaz de poner en una botella de vino, más allá del cava. Una paleta de colores que en una firma como Vicente Gandía es todavía más potente. Y así comenzó una andadura que no ha tardado en dar brillantes frutos. Productos emblemáticos a los que dar continuidad. Productos históricos

a los que dar una vuelta de tuerca. Y, sobre todo, productos nuevos enfocados hacia el origen. Enfocados a sacar brillo a esa coetilla que siempre aparece al lado de Vicente Gandía: Viticultores desde 1885.

Y allá que empezaron a llegar auténticas bombas de relojería. Un restyling de la saga Miracle comenzó a dar paso a lanzamientos que se cuentan por éxitos. Y llegó la saga

Bobal by Pepe Hidalgo compuesta por un **Bobal Negro**, un tinto que es pura fruta; un **Bobal Blanco**, muy especial en la técnica de elaboración y un **Bobal Rosa**, mágico a la vista. Entre tanto llegó **Ceràmic**, un abrazo a la monastrell que recupera la tradición del paso por tinaja de barro, que es un auténtico deleite. Por último, nos mostró la excelencia con **Clos de Gallur**, un tinto que llega para tomar las grandes mesas de la alta gastronomía. Pero esto no ha hecho más que empezar. La creatividad de Pepe va mucho más deprisa que nuestra capacidad de contarlos. Apunten un paso muy próximo: **Ceràmic Blanco**.

Además de todo esto, Pepe es un hombre de empresa. Maneja como nadie vendimias de gran volumen como es el caso en Vicente Gandía. Trabaja pensando en los miembros del equipo que tienen que defender después su trabajo: el departamento comercial o el de marketing. Pepe Hidalgo Camacho escribe su propia y brillante historia ●



LA QUINTA GENERACIÓN de Valsangiacomo quiere dejar su sello. Carlos, junto a sus hermanos, han aportado proyectos notables a una bodega de enorme trayectoria.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

CARLOS VALSANGIACOMO, junto a sus hermanos, representa el relevo generacional de una de las firmas con mayor historia y poso del mundo del vino valenciano que data de 1831. Casi dos siglos de aventura acompañan a este apellido que suena a vino, hasta huele a vino... y a vermut. Estudió ADE con un máster en gestión con el ADN de las viñas corriendo por sus venas. Cuántas veces de niño pateó la calle Vicente Brull de los poblados marítimos. Cuántas idas y venidas de la mano de su padre al puerto. Era otra época para el vino valenciano. Era la época que encarna como nadie la figura de su padre, **Arnoldo Valsangiacomo**.

El proyecto crecía. Y Carlos también. Llegó a la bodega en 2004, aunque desde dos años antes pasaba el verano en la bodega. Tras un período de transición en el que trabajó codo con codo con su padre, este fue cediéndole el testigo. Carlos siempre recuerda con cariño que, pese a esa cesión, nunca dejó de ir y preguntar por cada proyecto, por cada paso a dar. Ahora se cumplen diez años desde que asumiera la dirección del proyecto.

Y con Carlos y esa quinta generación de la bodega, comenzó una etapa con un doble reto: asentar todo lo hecho durante los más de 100 años de historia de la bodega y, al tiempo, lanzarse a nuevos retos con el sello de Carlos y sus hermanos **Arnoldo, Marta y María**. Y es ahí, en esa fusión de tradición y

Esencia y tradición 'en coupage' con atrevimiento e ingenio

vanguardia, en la que Valsangiacomo ha entrado con una fuerza descomunal.

En la parte de tradición toca hablar de vermut. **Vittore** es la gran marca de referencia para los valencianos. El origen suizo de la familia y su receta secreta de plantas alpinas, tuvieron su reinterpretación añadiendo botánicos mediterráneos. El resultado es un enorme producto muy apreciado por los amantes de este aperitivo. La gama la componen un tinto y un blanco. Junto a ellos el punto innovador lo pone **Vittore Orange**, cuya base vínica se elabora como los especiales orange wine. Desde su llegada al mercado ha sido una auténtica revolución. El vermut **Valsangiacomo Reserva**, palabras mayores, completa la saga.

Y si hay algún proyecto que representa bien a las claras esta nueva etapa ese es **Bobal de San Juan**. Se trata de un proyecto lleno de romanticismo, en el que trabajan con los viticultores de la cooperativa de la aldea de San Juan. Lo hacen en las instalaciones que estos viticultores constru-

yeron hace muchas décadas con sus propias manos, en las que los depósitos de cemento crudo han cobrado vida para 'moldear' grandes vinos de la variedad autóctona de Utiel-Requena. Dentro de este proyecto trabajan con parcelas muy especiales. En un rincón de una de ellas han encontrado unas condiciones excepcionales que creían que podían dar un vino excepcional. Así ha nacido **El Perdío**. Es el último atrevimiento y ha sido un rotundo éxito de crítica y cliente final. Pero antes hubo otras de mucho empaque como **El Novio Perfecto** y **La Novia Ideal**, que hasta se han atrevido a enlatar. «El vino valenciano ya traslada confianza e imagen de calidad. Otra cosa muy distinta es que tenga personalidad y arraigo con la tierra que representa. Ese es el camino que seguimos ahora la familia y el equipo de Valsangiacomo y creemos que es el motor que debería mover a las bodegas del territorio», señala.

Pues todo esto representa Carlos Valsangiacomo. Un *foodie* empedernido que vive una etapa de madurez en la que es capaz de proyectar vinos que estén a la altura de su exigencia, que es mucha. Un bodeguero que ha encontrado en sus hermanos los aliados perfectos. Una firma que es historia viva del vino valenciano. Y cuando se juntan talento y tradición, atrevimiento y esencia, el camino está bien trazado ●

MUSTIGUILLO
es referencia obligada
en el mundo del vino
español. Es el enorme
proyecto de Toni
Sarrión.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

SIGUE A LO SUYO, mirando a la viña, pateando parcelas, catando uva, estudiando suelos... encerrándose en la bodega cada vendimia. Bueno, ahora en sus dos bodegas, pues desde hace unos años a Mustiguillo le acompaña en este sueño de Toni Sarrión Hacienda Solano, en Ribera del Duero. Así que ahora a la vendimia le añade un buen puñado de kilómetros. Sigue siendo con la misma ilusión de aquel atrevido enólogo que en la década de los 90 decidió apostar todo a cambiar la historia del vino valenciano. Y lo hizo a lo grande, tirando puertas a patadas con un proyecto tan bien concebido como perfectamente ejecutado. Un trabajo a conciencia apostando por la entonces 'denostada' bobal. Hoy parece difícil de imaginar. Pero no hace demasiado tiempo, la uva más extendida en la comarca Requena-Utiel, no gozaba del prestigio que tiene hoy, pues era destinada casi en su totalidad al granel.

Toni comenzó con la bobal en su mágica **Finca El Terrerazo** un proyecto basado en la viticultura de calidad. Comenzó a tirar uva al suelo, hasta el 50%, en unas vendimias en verde que buscaban el racimo perfecto, con el grano más pequeño. Cada racimo que fuera a sus vinos debía mostrar toda la expresión de la finca y la variedad. Le tildaron de loco. Su padre tuvo que escuchar más de una vez aquello de «tu hijo va a acabar con la propiedad».

El loco que acabaría con la propiedad es hoy gurú del vino español

Y a punto estuvieron de lograrlo. Los vinos no alcanzaban el nivel que Toni quería y se pasó cuatro años sin sacarlos al mercado. Hoy parece fácil. Pero imaginen cuatro vendimias en la bodega sin comercializarse. No desfalleció porque tenía claro lo que quería, y en 2003 todo cambió. Desde entonces sus vinos no han dejado de estar a un nivel excepcional. Quizás miran más a la viña y el suelo que antes, dejando un poco de lado los parámetros analíticos del laboratorio. Son la interpretación exacta de un enólogo de época, que además ha sido capaz, a la vez, de ir conformando un equipo que sigue a pies juntillas sus predicamentos.

Una vez asentado el proyecto de bobal, había llegado el momento de comenzar el de **Finca Calvestra**, otro paraje mágico en el que decidió apostar por la también autóctona merseguera. Fue contracorriente e injertó una viña vieja de bobal de esta variedad blanca, autóctona del Alto Turia. Volvieron a tildarle de loco, pues pocos

confiaban en el éxito de esa apuesta. Fue mimando esa viña, conociéndola, entendiendo sus suelos. Y así nació Finca Calvestra, el proyecto de blancos gastronómicos en el que la merseguera lleva la batuta. Y se atrevió con un **Finca Calvestra Margas**, porque vio excepcionalidad en un rincón de la finca, en sus suelos. Y llegó un espumoso brutal, tras más de cinco años

de pruebas... y volvió a hacer lo mismo que con la bobal, situar la merseguera en lo más alto del mundo del vino español.

Después llegó la oportunidad de Hacienda Solano, una pequeña bodega en La Aguilera, una de las zonas más bellas de la Ribera del Duero. Y volvió a asentar las bases de un proyecto que ha vuelto a enganchar a la crítica con esta zona productora de referencia en nuestro país.

Y le llegó un reto mayor: ser presidente de Grandes Pagos de España, asociación que reúne a grandes bodegas españolas, sustituyendo al Marqués de Griñón...

... Y todo al ritmo que él marca. Sin renunciar a catar 1500 vinos al año, aunque ya no los apunte en su pequeña libreta. Ahora lo hace en un dispositivo móvil. Pero la esencia es la misma: un enólogo de época que ha trazado su camino más allá de las modas. El mismo que iba a acabar con la propiedad y hoy es referencia obligada del vino español ●

VINOS DE PARAJE



"La parcela será diferente, única,
y esa diferenciación es la que queremos encerrar
en una botella de vino"

BODEGAS NODUS

tiene en la Finca

El Renegado

un paraje de belleza singular al que Adolfo de las Heras y su equipo sacan un notable brillo.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

El arquitecto de un enorme proyecto abrazado a la belleza de El Renegado

NADIE, NI SIQUIERA los más cercanos, podían imaginar el enorme proyecto que **Adolfo de las Heras** tenía en la cabeza con Nodus. Su padre había apostado fuerte por la Finca El Renegado hace 37 años, y el empresario valenciano iba a dar continuidad a su legado cimentando un enorme proyecto que se ha ido construyendo paso a paso. Se ha ido cocinando a fuego lento hasta ser excepcional. Adolfo lo tenía en su cabeza y en el camino fue rodeándose de un equipo de su entera confianza que creyeron en él a pies juntillas. Su mujer, **Almudena Dehesa**, y su 'hermano' **Sergio Viana** se han convertido en dos tremendos pilares para Adolfo y el proyecto de embotellar la belleza de una finca como hay pocas en el levante español.

Y es que Nodus es hoy una referencia obligada en el mundo del vino valenciano, como lo es la empresa familiar Aceites de las Heras. El proyecto está 'construido' alrededor de una propiedad excepcional a las puertas del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, sobre una antigua colonia en las lindes de Venta del Moro y Caudete de las Fuentes. El Renegado cuenta con cerca de 500 hectáreas en las que el horizonte siempre lo dibuja el viñedo que rodea la bodega, salpicado de un bosque que muestra la puerta de entrada a ese patrimonio natural. Cuenta con

una altitud de 800 metros sobre el nivel del mar. Recorrerla por sus serpenteantes caminos es un placer para los sentidos. Es sentir la desconexión más absoluta a la sombra de una de sus ocho maravillosas encinas centenarias, catalogadas como árboles monumentales. Una de ellas preside la bodega y se ha ganado el nombre de 'La encina de Nodus' y un lugar en alguna de las etiquetas. Otra es La Señorita, que emerge bellísima entre las viñas.

Y con esta belleza natural como eje vertebrador del proyecto, Adolfo creyó que había que enfocarse en dos objetivos: ser capaces de embotellar un trocito de esa belleza en cada vino trabajando en ecológico y, por otro lado, convertir El Renegado en lugar de peregrinación obligada para los amantes del vino. La primera de las tareas llevaba un añadido muy importante: debían ser capaces de encontrar el camino en la comercialización de esos vinos. Y poco a poco lo han ido logrando. Hoy Nodus es profeta en su tierra y basta

con mirar las cartas de vino de los restaurantes de nuestra Comunidad para darse cuenta, pues es difícil no encontrarse con una referencia de la bodega. El otro camino era la exportación. No fue fácil, pero hoy están presentes en varias decenas de países.

El segundo de los objetivos era que esa belleza de El Renegado pudiera 'tocarse' y hoy podemos decir que la bodega ha cerrado definitivamente uno de los modelos de enoturismo más excepcionales que uno puede encontrar. Y es que en la finca es posible completar una visita disfrutando de la gastronomía de la zona en el espacio **Gastrovino 8 Encinas**, donde armonizar los vinos y tradiciones de la comarca mirando al viñedo, construye momentos inolvidables. Y la experiencia puede tener un escalón más, pues el **Hotel Entreviñas** permite descansar en este mágico entorno. Por si fuera poco, hay que sumar a estos singulares espacios el **Mirador de Nodus**. Es un lugar con vistas al viñedo, para disfrutar desde las alturas de unas vistas impresionantes al tiempo que se celebra un evento de empresa o una celebración privada.

Y todos esos pequeños grandes tesoros son los que desde hace años ocupaban rincones en la cabeza de Adolfo de las Heras. Pero aquello ya no es un sueño. Es una excepcional realidad ●



FINCA COR VI
BODEGAS LUIS CORBÍ COLOMA

Armonía Bobal

Vinos tintos artesanales con certificado ecológico



fincacorvi.com



BARRICA 16m



TINAJA 6m



ESTOS ROSTROS
han conseguido situar
a Bodegas Hispano
Suizas como
referencia obligada
del mundo del vino
valenciano a nivel
nacional.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

JUNTOS HAN CONSEGUIDO crear una historia mágica. Juntos han sido capaces de que el amante del vino en España gire la cabeza hacia una pequeña aldea de Requena, El Pontón. El vino y la música son las dos pasiones de Rafa Navarro y Pablo Ossorio. Uno requenense, el otro berciano. Han puesto todos los instrumentos al servicio de una gran obra, Bodegas Hispano Suizas, logrando que una melodía seductora haya alcanzado los puestos de honor en las listas de grandes éxitos y haya sonado en los lugares más importantes de nuestro país. Una obra que ha cautivado a la crítica especializada, que ha situado varios de los productos de la bodega como grandes referentes del panorama vinícola español. Y lo más importante, una obra que ha atraído a los consumidores convirtiendo a todo aquel que entra en el universo de la bodega, en un converso más del modelo que ambos predicán. Funcionan con la precisión de un reloj suizo y han sido capaces de llevar a cabo aquello que soñaron hace solo un puñado de años.

Bodegas Hispano Suizas cuenta con cerca de 80 hectáreas de viñedo propio, de las cuales más de la mitad están situadas alrededor de la bodega y las restantes se encuentran a apenas 500 m de las instalaciones. La Finca Casa La Borracha es el hogar de una firma nacida con el cla-

Los compositores de una enorme ‘ópera prima’

ro y ambicioso objetivo de elaborar vinos que se instalarán directamente entre los grandes del sector a nivel nacional e internacional. En esas hectáreas conviven las variedades chardonnay, sauvignon blanc, bobal, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, pinot noir, albariño y petit verdot.

Rafa Navarro es el alma de la parte de viticultura del proyecto Hispano Suizas. Con una personalidad afable se ha ganado el respeto del mundo del vino tanto en su querida comarca como en el resto del sector. Este enólogo es capaz de interpretar la viña como nadie. La mima y la pateas dibujando en cada parcela el vino que quiere lograr. Así, es como ha logrado romper barreras con variedades por las que nadie daba un duro en la comarca como la pinot noir, que se ha adaptado a las mil maravillas a los suelos de la finca.

Pablo Ossorio es el equilibrio en bodega a todo ese trabajo de campo de Rafa. Su brillantez técnica se suma a su enorme capacidad de comunicación. En

su parcela, Hispano Suizas también ha roto esquemas con apuestas como congelar la uva, la fermentación en barrica abierta o los depósitos Galileo, la última innovación de la bodega. Nacido en El Bierzo llegó a Requena atraído por la inagotable cantera de enólogos que es la Escuela de Enología de esta población. Y ahí se enamoró para siempre, de esta tierra y de la que es su compañera de vida.

Y es de esa innegable complicidad entre ambos, de donde surge la magia. Porque se entienden con solo mirarse. Así es como son capaces de elaborar elegantes tintos, bien ensamblando variedades de la finca, bien rindiendo tributo a la cepa autóctona. Así es como imaginaron grandes blancos de guarda de carácter mediterráneo. Y así es como compusieron la magnífica sinfonía de burbujas de sus excepcionales cavas. Y a todo esto hay que sumar la gran apuesta por los rosados, para ir convenciendo a todos del ya famoso #piensaenrosé.

Estas serían algunas de las piezas que conforman la excelente obra que hoy representa Bodegas Hispano Suizas. Un proyecto que surgió con las ideas muy claras y que dos décadas después cabalga entre los más grandes del panorama vinícola español. Rafa y Pablo son los compositores de esta enorme creación ●

*Todo el Mediterráneo
cabe en una copa*

Malvasía, Clos de Lôm
www.closdelom.wine

CLOS DE LÔM
MALVASÍA

EST. 1836

VINO DE FINCA
VALENCIA - ESPAÑA



CLOS DE LÔM

VINO DE FINCA

EST. 1836

LA SONRISA
de María José y Julián
deja bien a las claras
que son felices en
un proyecto que han
vivido desde que eran
niños.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

AMBOS RECUERDAN aquella etapa con la sonrisa en los labios. Es imposible borrarla. Apenas eran unos niños cuando sus padres decidieron quedarse una finca en San Antonio de Requena, como guiño al regreso a los orígenes de su familia paterna. Nadie entonces imaginaba, ni siquiera sus padres **Julián López** y **María José Peidro**, la altura de vuelo que aquella inversión iba a alcanzar. Poco a poco fueron moldeando este pequeño ‘château’ alrededor de una casa preciosa a la que bautizaron como ‘Chozas Carrascal’.

Ambos recuerdan todo el trabajo que sus padres hicieron para recuperar primero la casa y después la finca, mientras ellos correteaban entre las viñas, comían uva o jugaban a vendimiar. Pero aquel sueño de sus padres seguía construyéndose de una manera sencilla, siendo respetuosos con la belleza natural de una finca espectacular y sacándole brillo a cada rincón de la misma. Y así fue como poco a poco se construyó la bodega y empezaron a salir las primeras botellas marcadas con el sello de las ‘dos ces’, que hoy es referencia obligada de los vinos valencianos de calidad. Pronto la mecha prendió y aquellas primeras botellas empezaron a cautivar wine-lovers, sumilleres y mercados.

María José López ya había terminado sus estudios y fue la primera en incorporarse al proyecto. Con el pasaporte en la

Aquellos niños que jugaban entre las viñas hoy son bodegueros

boca comenzó a recorrer mercados y hacerse cargo de la exportación y la dirección comercial. Su permanente sonrisa conquistó a sus colegas de profesión y, en pocos meses, se había ganado el respeto de todo un sector a golpe de buen trabajo y un exquisito trato con los demás. Está allí donde está la bodega, desde grandes eventos hasta una cata en un pequeño restaurante. Igual representa a Chozas en Nueva York que en un local gastronómico de moda en Meliana. Y siempre con la sonrisa en el rostro.

Mientras María José recorría el mundo, su hermano menor **Julián** se preparaba a conciencia para asumir el reto de tomar las riendas de la parte enológica. Después de estudiar Agrónomos en la Universitat Politècnica de València el joven Julián marchó a Francia para rematar su formación en Enología. Su regreso era cuestión de tiempo y se produjo con 2018 como primera vendimia. Rápidamente se ha convertido en un pilar en el que ahora se apoya uno

de los proyectos bodegueros más notables del mediterráneo español.

Con el desembarco definitivo de Julián y María José, la bodega vive una etapa de cambio en la que no solo quieren mantener el prestigio y legado heredado de sus padres, que siguen al pie del cañón pese a que han dado un paso voluntario a un lado, sino en la que además han comenzado a incorporar nuevas elaboraciones con las que seguir situando a Chozas Carrascal en lo más alto del panorama vitícola valenciano. Y al tiempo que ellos crecían sus padres fueron incorporando ampliaciones a la bodega, pensando en que además querían compartir la pasión que ellos sentían por aquel paraje especial con todos aquellos que quisieran acercarse a conocerlo. Es así como empezaron a hacer, de la forma más natural, un enoturismo de enorme calidad, que hoy recibe más de 7000 visitas al año. Y llegó el brillante Museo de Etiquetas en El Mirador de Chozas, y la nueva sala de barricas que recuerda una cripta de enorme belleza, y la sala de catas... y el viaje por Chozas Carrascal se convirtió en una experiencia inigualable.

Y es así como aquellos niños que jugaban entre viñas, parcelas y uvas, estaban construyendo sin saberlo la pasión por un proyecto de vida por el que se dejan el alma a diario. Julián y María José, aquellos niños, son hoy bodegueros ●



ARRÁEZ

19 50

Y TÚ ...
¿QUÉ VIDA LLEVAS?



¡Si todavía no nos conoces, escanea el código QR y conoce nuestra filosofía de vida!



CON 28 AÑOS

Fernando Medina representó a Torre Oria en el famoso pleito que terminó reconociendo a Requena como territorio de la DO Cava.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

PUEDE QUE ALGUNOS empiecen ahora a descubrir a Fernando Medina. Ha ganado presencia en primera línea desde su nombramiento como consejero delegado de Dominio de la Vega y, más recientemente, por ser la figura que representa al Cava de Requena en el Consejo Regulador del Cava, con voz y voto, por primera vez en la historia.

Pero la vinculación de Fernando Medina con el mundo del vino viene de mucho tiempo atrás. Una historia que seguramente muchos lectores descubran cuando lean este perfil. Una historia con capítulos de tal notoriedad que permiten comprender la dimensión de su figura.

Fernando Medina se licenció en Derecho, y muy pronto empezó a ejercer con su propio despacho Medina & Coloma. Su relación con el mundo empresarial como figura de asesor jurídico hizo que fuera la persona elegida, con solo 28 años, para defender los intereses de Torre Oria en el histórico pleito contra el Ministerio de Agricultura y la DO Cava que terminó por otorgar a Requena el derecho para elaborar cava en todo su término municipal. Como él mismo recuerda fue una guerra de David contra Goliat. Aquel grupo de bodegueros rebeldes y el propio Medina tomaron entonces una decisión histórica. En lugar de solicitar ese reconocimiento para Torre Oria, decidieron extenderlo a todo el amplísimo término municipal

Colgar la toga para convertirse en bodeguero ‘de facto’

de Requena, uno de los más extensos de España. Y aquella decisión ha permitido que hoy el Cava de Requena viva el mágico momento que vive. La sentencia fue definitiva en 1993.

Ese fue el primer paso, pero no el único. De aquel movimiento surgieron varias bodegas. Una de ellas la emblemática Dominio de la Vega. Fue su gran amigo **Álvaro Faubel** el que le convenció para que entrara en el proyecto, convirtiéndose en uno de los socios fundadores de la bodega. Fernando pasa décadas dentro del proyecto pero en un voluntario segundo plano, únicamente participando a nivel interno. Una época en la que su actividad le llevó a representar a numerosos colectivos y empresas del sector del vino.

Entra en el consejo de administración en 2015. En 2019 coincide en el tiempo su decisión de colgar la toga con la propuesta desde la bodega para convertirse en CEO de Dominio de la Vega. Y Fernando acepta el reto. Nunca ha dejado de ser bodeguero, pero ahora lo es más si cabe. Ahora es bodeguero ‘de facto’ y vive el día a día de la bodega.

Más recientemente, hace unos meses, trabajó de la mano con Al-mendralejo para que la DO Cava abriera las puertas a las dos zonas con más producción de cava fuera de Cataluña. Y consiguió el ansiado puesto con el que estas dos regiones tienen por vez primera voz y voto en este Consejo Regulador.

«Siempre ha habido un respeto mutuo por parte de los que hemos ido trabajando y colaborando discretamente por el cava de calidad; tan solo queda que podamos completar nuestras aportaciones llevando algunas ideas y criterios al Consejo Regulador del Cava», señalaba Medina al respecto.

Del momento que vive el sector del vino en la Comunitat lo tiene claro: «los vinos y cavas valencianos viven un excelente momento de salud. Yo diría que como nunca. Se está produciendo el regreso de la gente joven a la viña y eso es una enorme alegría». También cree que es importante seguir dando pasos. «Deberíamos aprender a italianizarnos, humanizar cada botella, vendernos mejor. Y para eso tengo claro que la apuesta por la comunicación y el marketing debe ser innegociable. Son dos conceptos unidos y muy importantes», señala Medina.

Y así es como transcurre ahora, entre vinos y cavas de una de las bodegas más sobresalientes del panorama vitivinícola valenciano, el día a día de Fernando Medina. Colgar la toga para ser bodeguero ‘de facto’ ●



FINCA

HOYA

DE CADENAS

UN MUNDO DE SENSACIONES



—VG—
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885

HAZ TU RESERVA
www.hoyadecadenas.es

**LAS VENAS
de Marc Grin llevan
vino.**

Lo ha vivido desde bien pequeño compartiendo hogar con una de las personas más importantes de la historia del vino valenciano.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

LA VIDA DE MARC GRIN ha estado vinculada desde que era niño al mundo del vino. Su padre, **Michel Grin**, es uno de los grandes personajes del vino valenciano. Una de esas personas que pusieron los cimientos para el momento de esplendor que vive el sector en la actualidad. Con él, Marc pisó los barrios marineros de Valencia que encarnaban aquella etapa. Murviedro se trasladó a Requena en uno de los grandes pasos que la historia del vino valenciano debe atribuir a Michel. Marc, mientras, se formaba en marketing, preparándose para aterrizar en ese mundo del que tantas conversaciones había escuchado en casa. Desde entonces, su carrera profesional tiene enormes similitudes con la de su padre. Ambos han alcanzado el cargo de director general de Murviedro, y ambos lo han hecho a la misma edad, 43 años.

Michel Grin llegó a la capital del Túria de la mano del Grupo Schenk (propietario de Murviedro). Con 43 años fue nombrado director general de esta bodega que el grupo suizo tenía en la capital valenciana. Durante décadas dirigió con maestría los devenires de la bodega, siendo el responsable de apostar por viajar desde el Grao de Valencia a Requena, para crear «una Nasa del vino valenciano», como bien nos decía su hijo Marc en una entrevista en 2017. Un po-

El abrazo al territorio para continuar un enorme legado

co antes, en 2016, la dirección del Grupo Schenk anunciaba el nombramiento de Marc Grin, como nuevo director general de Bodegas Murviedro. Marc Grin, de nacionalidad suiza, ha desarrollado gran parte de su carrera profesional en Bodegas Murviedro en las áreas de Comercial y Marketing. Pero antes pasó por otras míticas bodegas valencianas de aquella época del Grao. Eran tiempos en los que las relaciones personales eran tan estrechas, que muchas veces estaban por encima de los intereses empresariales. Eran tiempos en los que los tratos estrechando la mano, servían más que un contrato. Así fue forjando Marc su carrera profesional hasta formar parte del equipo de la bodega requenense, viajando por medio mundo, viviendo en países de otros continentes, antes de regresar con experiencia y galones. Europa del Este, Rusia o Florida fueron algunos de sus destinos.

En 2015 Marc Grin se incorpora a la sede de la bodega en Requena como di-

rector de Marketing para redefinir la estrategia de posicionamiento de la empresa. Y es en 2016, cosas del destino también con 43 años como su padre, cuando le llegó el reto de convertirse en director general de Murviedro, con el listón muy alto y con su más exigente crítico en casa.

Pero Marc siempre tuvo claro el reto al que se enfrentaba. Iba a dar continuidad a aquella apuesta de su padre por Requena para convertir a Murviedro en una 'Nasa' del vino. Y comenzó a trazar una estrategia de abrazar con fuerza el origen y las raíces. De sacar brillo a las tierras en las que se asienta la bodega. De sacar brillo a la bobal o al cava de Requena. Y también comenzaron proyectos excepcionales como La Casa Museo de Murviedro, en pleno corazón de La Villa de Requena. Y le siguió Casa Lo Alto, un paraje mágico del que quedó prendado y que hoy es una de las firmas más destacadas de la Comunitat Valenciana, con vinos que son fiel reflejo del excepcional paraje en que se encuentran.

Y así es como Marc ha conseguido encontrar la manera de continuar con aquel enorme legado que fue capaz de construir su padre. Ha sido capaz de apostar por la esencia, por lo que representó la apuesta de su padre por trasladar la bodega de El Grao a Requena. Un abrazo al territorio para continuar un enorme legado ●



UNA EXPERIENCIA QUE ACTIVA LOS SENTIDOS



Descubre la gran oferta
de GASTRONOMÍA del
Restaurante ONE VLC



Disfruta de una noche
inolvidable en nuestros
DINNER-SHOWS



Promueve la formación y
equipos de trabajo con
nuestros TEAMBUILDINGS



Organiza EVENTOS
y convenciones
con el mejor equipo



Todo eso y mucho
más en Casino
CIRSA Valencia

**ACORDES
que suenan
maravillosos**

Así podríamos catalogar la trayectoria de Rodolfo Valiente, un enólogo de época, que hace magia en Vegalfaro.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

AUNQUE EL VINO LLAMÓ TARDE

a sus puertas en lo que a su carrera profesional se refiere, a Rodolfo Valiente siempre le ha corrido por las venas. Cuando este llamó a su puerta él ya había pasado muchas vendimias arrimando el hombro con la familia en las fincas que esta poseía en Requena. Ahí comenzó a empatizar con la belleza de compartir un fruto en un producto agroalimentario de calidad, a impregnarse del sufrimiento de la climatología adversa, a emocionarse ante una añada excelente. Su padre tiene mucha culpa de aquella semillita plantada en el corazón de Rodolfo.

Decidió estudiar Derecho, aunque el mundo del vino siempre estuvo ahí. Era el que más sabía de vino en su promoción. Tras terminar los estudios pasó siete años ejerciendo en el mundo marítimo (armadores de buques y consignatarias). En 1998, con 33 años, decidió dar un giro de timón a su vida y se matriculó en la Escuela de Enología y Viticultura de Requena, siendo el más veterano de su promoción. Antes había tenido tiempo de ser uno de los fundadores de la mítica banda de pop español Los Girasoules. La música es todavía hoy su otra gran pasión. Recuerda que le encantaba la bodega personal de su padre y clasificarla por zonas, al tiempo que compraba todos los del mundo del vino que era capaz de engullir. Dice que lo hizo porque sintió la llamada del vino y de su familia.

El talento de un enólogo que toca acordes de vinos inolvidables

Vendían toda la uva, pero tenían un sueño por cumplir que a su padre no se le iba de la cabeza: elaborar los vinos de sus viñedos. En la vendimia del año 2000 comenzó el proyecto Bodegas Vegalfaro, pese a que la comercialización se iniciara dos años después. Desde el primer momento tuvo claro que 'la ecología' y 'la sostenibilidad' debían marcar el proyecto, dos términos que en aquellos años pronunciaban muy pocos viticultores en la comarca. Hoy es presidente de la Asociación de Bodegas Ecológicas de España (S.O.W. Spanish Organics Wines).

Y fueron llegando los éxitos. Conquistó mercados impensables para muchas bodegas y que para Vegalfaro hoy son fundamentales como Alemania. Y, poco a poco, la mancha de aceite creció en centroeuropa, y saltó los charcos. Buena parte de este éxito se debe a uno de los grandes pilares del proyecto: **Pago de los Balagüeses**. Y es que Vegalfaro trabaja con Denominación de Origen Utiel-Requena, también con DO Cava, pero a la vez posee la máxima figura

de calidad del vino español, Vino de Pago, lo que le otorga tener Denominación de Origen Propia Pago de Los Balagüeses desde 2010.

Y Pago de los Balagüeses fue un cañón desde el primer minuto. Empezaron con el syrah de manera espontánea, con una etiqueta hecha en poco tiempo porque el vino tenía que salir al mercado. La idea era hacer un vino con *coupé* de las variedades del Pago, equilibrando el vino con el propio vino. Pero cuando probaron la syrah vieron que era excepcional y merecía un monovarietal. Se había alineado todo. Desde entonces, añada tras añada, ese vino es capaz de seducir a la crítica internacional más exigente.

Pero no sería justo quedarnos únicamente con él, porque si algo tiene Rodolfo es un olfato enológico y comercial como pocos. Ha sucedido con **Rebelleja** que es la gama joven de la bodega. Ha sucedido con **Caprasia**, que es un homenaje a las civilizaciones que moraron la zona, en el que se atreve con una parte de la crianza en ánforas. Ha sucedido con su excepcional blanco de chardonnay. Ha sucedido con sus cavas... y, como dice el refrán, algo tendrá el agua cuando la bendicen. Vegalfaro se ha convertido en una referencia obligada de los grandes vinos del Mediterráneo y Rodolfo Valiente en un enólogo que ha sabido hacer brillar su excepcional talento creativo ●

AULA



**EL PRIMER PASO DE UN FUTURO DEL
QUE TODOS NOS SENTAMOS PARTE**



TONI ZAHONERO
FINCA SAN BLAS

«Hemos mamado desde pequeños esa pasión por el viñedo y por la tierra»

ENRIQUE SOLVES LEONÉS

La requenense Finca San Blas vive un buen momento. Toni Zahonero lleva las riendas de un proyecto basado en una explotación agrícola bellísima, que un día arrancó su padre. Nacido en Requena, Toni Zahonero se graduó en Derecho y Ciencias Políticas por la Universidad de Valencia, para pasar a dirigir en 2005 el proyecto de hacer vino de calidad en la finca familiar, con uva y viñedos propios, para así poder comercializarlo y venderlo en tantos países como fuera posible. Así es como se empezó a fraguar el ilusio-

nante futuro de Finca San Blas. Nació vinculado al mundo del vino, mamando desde bien pequeño esa pasión por la uva y por la tierra. Su familia, tanto por parte de padre como de madre, siempre ha tenido viñedos, como es norma en una localidad tan unida al mundo del vino. «Requena es una población tremendamente apegada al terreno y de profundas raíces de gente ligada a la viticultura», señala.

Respecto al vino valenciano se muestra claro: «yo creo que vivimos un gran momento y vamos hacia uno todavía mejor porque hay una apuesta definida por el vino de calidad y las variedades autóctonas. Tenemos un buen territorio, gran materia prima y gente muy cualificada con ganas y buenos proyectos». Y no es para menos, pues Finca San Blas ha vivido ya momentos muy grandes, como cuando en 2016 su vino Finca San Blas Dulce fue premiado por la revista británica *Decanter* como mejor vino dulce del mundo.

«Fuimos de los primeros en trabajar con viñedos ecológicos en Utiel-Requena»



MARISA Y JORGE JIMÉNEZ-VILA
BODEGAS JIMÉNEZ-VILA HNOS.

BERTA M.ª LÓPEZ

«La apuesta exitosa de una afición compartida» define literalmente el germen y desenlace del proyecto que lideran Marisa y Jorge Jiménez-Vila. Su trayectoria poco o nada tiene que ver con el mundo del vino, pero debe ser genética la pasión que sienten por todo lo que rodea al viñedo. Tanto, que en 2017 decidieron poner nombre a ese interés común que les mueve por el vino, una bodega que manifiesta de manera clara el vínculo entre ambos: su apellido.

Están empeñados en elaborar vinos que hablen del territorio. Una promesa que han materializado con vinos que ponen el valor las uvas autóctonas de la zona. Apuestan por la calidad antes que por la cantidad, un pensamiento que da sentido a su técnica manual y al mimo que le dan a sus cuatro referencias.

Han sabido introducirse en el mercado encontrando un valor diferencial, que ha acabado siendo ejemplo para muchos. «Fuimos de los primeros en trabajar con viñedos ecológicos en la zona de Utiel-Requena», cuenta Marisa. Y es que cuando uno tiene la ilusión, encuentra su hueco entre la multitud. Ellos han dejado de lado la inmediatez y se han centrado en ofrecer vinos que reflejen en la copa el cariño que sienten por lo que hacen. «Provocar felicidad y disfrute con un vino es algo gratificante», sonríe Jorge. Un sentimiento tan adictivo que les hace no olvidar nunca el motivo de todo esto: un sueño.

«Debemos centrarnos en las uvas autóctonas para sorprender al mundo»

BERTA M.ª LÓPEZ

Juan Carlos García es uno de esos químicos que ha acabado escogiendo el camino de la enología. Una vocación anunciada si tenemos en cuenta que proviene de una familia de viticultores; sus antepasados ya elaboraban vino y lo comercializaban a granel. Fue en 1998 cuando nuestro protagonista, junto a su hermano, fundaron Bodegas Torroja: una casa de vinos pionera en el embotellado de un vino monovarietal tardana con el sello de la DO Utiel-Requena.

Conocedores del potencial de la tierra en términos tintos, siempre han velado por reflejar la innata calidad de la boba como símbolo de una comarca. Con Juan Carlos como director técnico, la bodega llegó a producir más de dos millones de botellas, un culminante éxito que solo una crisis podía frenar, y así fue.

Y entonces aparecieron **Narciso y Raúl**, quienes bajo el nombre de Bodegas Vibe consiguieron crear un proyecto con una filosofía comprometida también con las uvas autóctonas para «saborear el Mediterráneo». Un espacio donde Juan Carlos continúa con labor como director técnico y enólogo. Su valoración sobre el estado del vino valenciano es positiva. «La calidad de nuestros vinos es buena y el gran objetivo es darlos a conocer», explica él. Considera que la clave para posicionar nuestros vinos en un mercado saturado pasa por poner en valor las peculiaridades de nuestro territorio. «Debemos centrarnos en las uvas autóctonas para sorprender al mundo», concluye.



JUAN CARLOS GARCÍA
BODEGAS VIBE



MARÍA SANCHO
MONTESANCO

«Siempre he sabido que la exportación era clave para el vino valenciano»

JAIME NICOLAU

María Sancho es uno de esos personajes del mundo del vino valenciano que va haciendo camino en silencio, sin grandes estridencias, sin prisa, pero sin pausa. Estudia Agrónomos y es allí donde, a través de 'la colla dels vins', comienza a introducirse en el mundo del vino como aficionada junto a sus amigas. Investigaciones, pequeñas catas, visitas a bodegas... así es como este mundo cautivó a María. Fue un paso más allá e hizo Economía Agraria. De ahí, directamente a Anecoop, a su incipiente departamento de vinos. «Recorrí el mundo y me di cuenta de que la exportación era vital para los vinos valencianos», comenta.

Y empezó a dar pasitos. Primero llegó Aranleón en 2003, de la mano de Emiliano García. El grupo de socios buscaba a alguien que la reactivara de manera integral, desde la producción a la comercialización. «Y ahí que me embarco yo con mis veintiocho añitos», señala María. Consiguen hacer uno de los primeros vinos de calidad de Valencia apostando desde el principio por la agricultura ecológica. Fueron pasando los años y surgió una compraventa de participaciones y Paco Cotino, su marido, entró a formar parte de Aranleón cuando todavía no eran pareja. Paco incorporó al proyecto la finca Casa de la Viña, en la que nacería años después la actual Montesanco. En 2010, deciden comprar las participaciones de los socios sin viña en Aranleón. En 2016 empiezan la rehabilitación de Casa de la Viña dando forma al bello proyecto de Montesanco.

«En los últimos años la DO Utiel-Requena se ha ido fortaleciendo»



JOSÉ LUIS SALÓN
BODEGAS PASIEGO

MAR LAFUENTE

José Luis Salón es una de esas personas con las que podrías pasar horas hablando y de la que siempre aprendes algo nuevo. El que ha tenido la suerte de coincidir con él sabrá el alma y la pasión que le pone a todos los proyectos en los que está metido, que no son pocos. Ingeniero agrónomo por la UPV, ingeniero consultor especializado en actividades en suelo no urbanizable, responsable de Bodegas Pasiego desde 2009, representante de pequeñas bodegas en el CRDO Utiel-Requena desde 2015, presidente de Rurable desde 2016 y presidente de REVADER.

Con una filosofía de vida marcada por el amor al terruño, el bodeguero está en continuo contacto con el medio rural y con el sector del vino de su comarca, el de la DO UR. «Los últimos 25 años la DO se ha ido fortaleciendo, dando pasos adelante hasta poner nuestros vinos, sobre todo los elaborados con la bobal, a un gran nivel dentro de la crítica nacional e internacional».

Poniendo la vista en el futuro, considera que aún hay un amplio margen para crecer, ya que «tienen cabida grandes proyectos del mundo cooperativo y empresarial y pequeños proyectos familiares que cada año surgen con jóvenes que, una vez formados, vuelven a sus raíces para poner en valor el viñedo familiar». Y mirando hacia el enoturismo, afirma: «si somos capaces de consolidar una oferta con Tierra Bobal como destino turístico, puede ser una de las soluciones al temido problema de la despoblación».

«Requena tiene tanto valor para elaborar vinos como tienen otras regiones»

MAR LAFUENTE

Devolver a su tierra todo lo que ella le ha dado a él. Demostrar que «Requena tiene tanto valor como otras regiones vitivinícolas para elaborar vino», asegura, también cava. Disfrutar haciendo algo por los demás. Soñar con que se puede hacer. Y luchar mucho por hacer realidad todos y cada uno de estos propósitos; porque el camino de Vicente García está lleno de ilusiones, metas y pasión por el mundo del vino. Un camino que le ha llevado a convertirse en uno de los mayores abanderados de las tierras de Requena y a considerarlo como 'el padre del cava valenciano'.

Durante su trayectoria ha tenido la gran suerte de conocer algunas de las regiones vitivinícolas más reconocidas del mundo, trabajar en ellas y aprender de ellas. Su paso por Francia o por Cataluña, donde se le consideró como uno de los enólogos más importantes del cava, le empujaron a crear esa riqueza que él veía en otras tierras en su Requena natal.

Fue uno de los bodegueros que luchó en los 80 para que la DO Cava reconociese a Requena como zona productora. Con ímpetu y pasión lo consiguieron, de la misma forma que consiguió, junto a Ana Suria, soñar a lo grande con Pago de Tharsys, su bodega donde se elaboran algunos de los cavas más reconocidos del mundo.

Vicente es un referente para todos los que sigan luchando en la batalla de situar a Requena como gran zona vitivinícola.



VICENTE GARCÍA
PAGO DE THARSYS



FÉLIX MARTÍNEZ
BODEGA VERA DE ESTENAS

«Los bobales de nuestra comarca viven un momento álgido y cotizan al alza»

ENRIQUE SOLVES LEONÉS

Nacido en una familia vinculada al vino al 100%, Félix Martínez pateaba las viñas desde muy pequeño de la mano de su padre: **don Francisco Martínez Bermell**, que llegó a ser presidente de la Asociación Nacional de Enología. Se podría decir que Félix lleva en la sangre esa pasión por la uva, «desde pequeño he estado acompañando a mi padre a las bodegas y he vivido totalmente vinculado al vino», señala. Después de cursar sus estudios de Administración de Empresas en Estados Unidos, decidió apostar por la enología y dedicarse a la producción y elaboración de vino, pero también a las labores comerciales que una bodega conlleva.

Vera de Estenas es un claro reflejo de un trabajo excepcional, de esos que van adquiriendo poso con el paso de las generaciones. Y como no podía ser de otra forma, todo esfuerzo tuvo su recompensa. Esta bodega tiene el honor de producir vino bajo la máxima figura de calidad que encontramos en este sector: el Vino de Pago. Esto supone tener DO Propia, que convive en la firma con Utiel-Requena y Cava. Este es el resultado de esa dedicación por el mundo del vino.

Aun así, él es aún más positivo de cara al futuro: «el vino en Valencia lleva años avanzando muy positivamente, están consiguiendo demanda y están con una tendencia al alza muy acentuada en los últimos años, sobre todo los bobales de nuestra zona. Yo diría que los bobales de nuestra comarca viven un momento álgido y cotizan al alza».

«La bobal puede competir sin complejos con cualquier otra variedad»



JOSÉ LEÓN
BODEGA LAS MERCEDES

ENRIQUE SOLVES LEONÉS

Las Mercedes del Cabriel es el resultado de la enorme pasión de Pepe León por la uva y de la paciencia que tuvo desde que adquirió la finca hasta que embotelló los primeros granos de bobal. Cursó Medicina, para posteriormente doctorarse en Madrid y especializarse como dentista. Sin embargo, el destino es caprichoso y, paralelamente, en una subasta compró una finca preciosa con una bodega del siglo XIX en un edificio emblemático, al tiempo que unas viñas viejas. Esto fue suficiente para enamorar a Pepe, lo que hoy en día conocemos como Bodega Las Mercedes. Desde que la compró hasta el día de hoy, casi todas las funciones las lleva a cabo él mismo con un pequeño equipo y José Hidalgo como enólogo, por lo que es un poco un 'hombre orquesta'.

La producción comenzó en 2016, pero era muy limitada. La siguiente, en 2018, fue la primera que se comercializó. Con la ayuda de José Hidalgo, la bobal de viñedos viejos en altura se materializó en un vino excepcional, haciendo que el esfuerzo de Pepe valiera la pena, ya que desempeña prácticamente todas las funciones en la bodega.

«El vino valenciano está mejorando claramente, ya tiene el prestigio que debería haber tenido hace años», afirma, a la vez que se deshace en elogios hacia su querida bobal: «está destinada a ser igual de noble que la tempranillo y, a día de hoy, esta uva compite con cualquier otra de España sin complejos».

«El 'buen rollo' entre los enólogos ha propiciado que el vino valenciano evolucione muy rápido»

JAIME NICOLAU

Mapi Domingo ha asentado su figura entre la enología valenciana a golpe de un excepcional trabajo, un carácter afable que contagia energía positiva y una excepcional labor en todos los proyectos por los que ha pasado, especialmente Sierra Norte, en el que lleva media vida. Natural de Requena el vino rodeaba su vida. Optó por matricularse en la Escuela de Enología de Requena.

Y una vez empiezas, el mundo de la enología es tan apasionante, que te atrapa. Antes de terminar sus estudios ya trabajaba en Torre Oria. De ahí dio el salto a Agrovín, empresa de productos y maquinaria para la enología, y aprendió a ver el negocio del vino desde otro punto de vista.

En 2005 recibió una llamada de Manuel Olmo, CEO de Sierra Norte, que cambió su vida. Desde entonces la bodega que ha hecho de la Pasión su lema es su hogar, y Mapi un peso pesado dentro del enorme proyecto en el que se ha convertido. Cree que el vino valenciano vive un momento excepcional y que seguirá creciendo: «cuando las nuevas generaciones de enólogos tomaron las riendas la relación entre los profesionales se abrió mucho más, con muy buen rollo, y lo cierto es que actualmente compartimos muchas experiencias, aunque trabajemos en bodegas distintas. Estoy segura de que esa unión ha servido para que el sector evolucione muy rápido».



MAPI DOMINGO
BODEGA SIERRA NORTE



ANA SURIA
PAGO DE THARSYS

«Los valencianos tenemos ganas de darle una oportunidad a nuestros productos»

JAIME NICOLAU

Lleva veinte años, los que ha cumplido Pago de Tharsys, en el mundo del vino. Socia fundadora de esta bodega junto a Vicente García, Ana Suria defiende con todo el corazón a la zona elaboradora en la que se ubica la bodega, además de todo el territorio de interior, pues es también presidenta de la Ruta del Vino Utiel-Requena.

Convencida de que el territorio, el paisaje, la cultura, los vinos y la gastronomía de la comarca Requena-Utiel tiene un enorme potencial, Ana pone el alma en alzar la voz en nombre del territorio y lo que puede ofrecer a todo el que lo visita. «En la comarca hay montones de cosas para enamorar. Lo primero es el paisaje. El paisaje de nuestro omnipresente viñedo abrazado por el bosque. Es una de las características de nuestra zona. Eso lo sientes simplemente con salir un poco de la A-3 y adentrarte en la comarca. Está al alcance de todos y para mí es maravilloso. Tenemos un gran potencial en patrimonio cultural vinculado al vino. El vino está presente en nuestra cultura más de 2700 años, como atestiguan los yacimientos iberos. Y hemos construido un producto enoturístico de calidad. Estamos más que preparados para ofrecer experiencias únicas e inolvidables», nos contaba Ana en una entrevista.

Ana defiende el buen momento del vino en la Comunitat y cree que «los valencianos tenemos ganas de darle una oportunidad a nuestros productos».

«Tenemos una riqueza varietal que se ve en pocos sitios»



ROSENDO BIOSCA
LA VIÑA

BERTA M.^a LÓPEZ

La carrera profesional de Rosendo no se entendería sin el vino. Ha dedicado prácticamente toda su actividad laboral a mimar la vid, un cariño que aprendió en casa y que le ha hecho «vivir experiencias muy intensas». Proviene de una familia de viticultores, por lo que su vida personal también está muy vinculada al viñedo. Ha desarrollado de manera paralela su trayectoria con la de una cooperativa en la que se han visto crecer mutuamente: La Viña, y en la que ahora defiende el «diploma» de vicepresidente. Un cargo que, además, compagina con la presidencia de la Asociación de Terres dels Alforins.

Le preguntamos por los vinos de la cooperativa. «Se caracterizan por tener una calidad excepcional. Además, tenemos una riqueza varietal que se ve en pocos sitios. Esto nos permite variar con tipos de cliente, mercados y países», explica. Una declaración manifiesta de que sabe ensalzar exactamente eso que les diferencia.

Más de 20 años de dedicación a un sector que ve avanzar de manera positiva. «El vino valenciano ha mejorado mucho. Hay mucha inversión, buenos profesionales y un territorio que produce una gran calidad», declara. Habla de incertidumbre en el sector, pero «como en todos». Prefiere focalizar la atención en la gran cantidad de oportunidades que tiene para aprovecharlas. Para él, el futuro de las bodegas pasa por poner en valor la sostenibilidad y el carácter local que les caracteriza.

«Los alicantinos quieren involucrarse y conocer los vinos que se hacen en su tierra»

MAR LAFUENTE

Para Araceli Martínez es una «suerte» haber nacido en una familia con tierras de cultivo, entre ellas la viña, es por eso que desde bien pequeña ha tenido una relación y un vínculo muy especial con el campo. Una enamorada del mundo del vino y de todo lo que le envuelve desde siempre. Así vive su profesión como enóloga día a día: con gran pasión.

Su trayectoria profesional le ha aportado conocimientos, habilidades y riquezas para desenvolverse en este mundo en el que ahora ejerce de enóloga en la bodega alicantina Las Virtudes. Ha trabajado en diferentes bodegas con distintos marcos geográficos en España, además de colaborar con bodegas del marco internacional como Australia y Chile.

A día de hoy está inmersa en el sector del vino alicantino que asegura vive «un momento de reconocimiento y valoración de sus vinos muy positiva. Los alicantinos quieren involucrarse y conocer los vinos que se hacen en su tierra, a nivel enoturístico hay curiosidad por aprender, conocer y disfrutar nuestra cultura y nuestra gastronomía».

Poniendo la vista en el futuro, «hay ilusión, tradición, cultura, buenos agricultores y profesionales en un entorno mediterráneo único y una materia prima excelente, ingredientes para un futuro prometedor», asegura. Aunque también resalta que hay que «seguir trabajando y renovándose según las necesidades, apostando siempre por la calidad».



ARACELI MARTÍNEZ
LAS VIRTUDES



**EL ESFUERZO
Y TESÓN**
de José Juan Reus
le convierten en un
excepcional
representante de la
tradición.

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

Pasión por la tierra para labrar un enorme futuro

TODA UNA VIDA VINCULADO al mundo del vino. Rodeado por una familia de agricultores de la zona de Llíber, en Alicante, José Juan Reus se crió y creció entre viñedos. Desde entonces lleva consigo las raíces de la uva, de la viticultura y de la Marina Alta. En su figura se encuentra uno de los grandes defensores de la cultura y la tradición vitivinícola de la que gozan las tierras alicantinas; tanto que se ha convertido en el máximo representante de los vinos que nacen en ella, en el presidente de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

Su pasión por la tierra y por los vinos le hizo dar un paso más allá en 2008, cuando empezó su andadura como presidente de una de las cooperativas de referencia de la Marina Alta, Bodegas Xaló, cargo en el que continúa actualmente. Son 14 años devolviendo a su tierra, la que le vio crecer, todo lo que ella le ha dado. Años siendo la cara visible de los 400 socios viticultores que cada vez se esfuerzan más por conseguir las mejores uvas; unos años en los que han conseguido posicionarse como una de las bodegas referentes en la elaboración de vinos de calidad.

Con unos cuantos años de experiencia liderando la gestión de esta firma clave de la 'Vall de Pop', hace justo un año (en noviembre de 2021) José Juan se embarcaba en un nuevo proyecto con mucha ilusión

y con mucho respeto. Se convertía en el nuevo presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante, haciendo historia al ser el primero que procede de la comarca de la moscatel, de la Marina Alta. Aunque desde el año 2010-2011 ejercía de vocal en el Consejo, no esperaba que llegase el momento de convertirse en el máximo representante de los vinos alicantinos.

Una etapa que empezó con mucha ilusión y así sigue siendo. «Supone un gran honor poder llevar los vinos DOP Alicante al más alto nivel, tanto en la provincia como a nivel nacional o internacional. Es un orgullo poder defender a las bodegas y cooperativas de toda la provincia. Y, sobre todo, que hayan confiado en mí», estas fueron las palabras que con emoción pronunció José Juan al preguntarle lo que suponía para él este cargo inesperado, pero también deseado.

Con la firme creencia de que en Alicante se hacen productos de mucha ca-

lidad y con ganas de poner su granito de arena, el presidente pretende en su mandato llevar a los vinos alicantinos al más alto nivel. Su pretensión es la de potenciar todos los vinos de la provincia, desde la Marina Alta hasta el Vinalopó, también las variedades autóctonas como la monastrell o la moscatel, además de destacar lo que es uno de los productos más valiosos con los que cuentan estas tierras: el Fondillón.

Vinos mediterráneos, vinos que saben a cultura y a tradición, vinos que cuentan historias, así son los Vinos DOP Alicante que están consiguiendo hacerse un hueco importante en el mercado y conquistando paladares de todo el mundo. Porque, como bien ha afirmado José Juan, «no solamente el Fondillón, todos los vinos de Alicante tienen cada vez más aceptación en el mercado porque se están haciendo muy buenos productos en la provincia. Nuestra Denominación de Origen no es muy grande, pero está empezando a estar en nivel muy alto respecto a otras Denominaciones. Estamos intentando llevar a cabo un esfuerzo importante en cuanto a la promoción de los vinos de Alicante, aunque siempre queda trabajo por hacer».

Su unión con la uva y su pasión por el mundo del vino es el motor que mueve su ímpetu por que se reconozcan y valoren los grandes vinos que nacen de esta provincia con tanta historia vitivinícola ●



València, sede de los premios World's Best 50 Restaurants 2023



¿Quieres enterarte de todo lo que pasa en la gastronomía valenciana? ¡Suscríbete al blog Delicious València!





MARA BAÑÓ
LES FRESES

«Buscar la máxima expresión de los vinos mediterráneos es mirar hacia Alicante»

MAR LAFUENTE

Mara Bañó es todo amor y pasión. Cada vez que habla de Les Freses, la Marina Alta o de su querida moscatel, abre su corazón dejando al descubierto su inmenso mundo interior. Y es que desde que descubrió el vino como objeto gastronómico, se quedó totalmente enganchada. Tanto es así que, después de licenciarse en Filosofía y en Administración y Dirección de Empresas, decidió cambiar de rumbo dándole vida a unas viñas en lo que antes era un campo de cultivo de fresas y estudiar Enología en la Universidad de Castilla y León.

La fundadora de Les Freses ha visto cómo su sueño se ha hecho realidad a base de ilusión, cariño, esfuerzo y mucho trabajo. Cuatro factores por los que probablemente el Club de Enófilos de Valencia le proclamó el pasado junio como 'Enóloga Revelación'.

Una enamorada de la moscatel que desde el principio ha tenido claro que debía luchar por poner en valor esta variedad que ha sido tan denostada y demostrar su versatilidad más allá de los dulces, porque esconde «un mundo brutal». Aún queda camino por recorrer, una batalla que aún no se ha ganado pero que va por muy buen camino. Mara asegura que en este momento «todo el mundo está mirando los vinos que se elaboran en el mediterráneo y buscar la máxima expresión del Mediterráneo es mirar hacia Alicante. Eso es porque se están haciendo cosas con excelencia».

«Los vinos alicantinos están viviendo una subida muy grande»



SERGIO BALAGUER
BODEGAS XALÓ

MAR LAFUENTE

Gastronomía o enología, ese era el debate interno de Sergio Balaguer cuando pensaba lo que quería estudiar. Una conversación con su padre bastó para darse cuenta de que las cocinas no estaban hechas para él y de que se iba a decidir por la enología. Fue una decisión que no le costó mucho tomar, él siempre lo había visto en su casa, ya que su familia lleva elaborando vino durante generaciones. Más que una profesión, era seguir con la tradición familiar y cultural. Mientras estudiaba hizo sus prácticas en Bodegas Xaló, la que a día de hoy es su casa. Desde que se graduó, hace 13 años, trabaja en esta cooperativa referente de la Marina Alta. Ahora es el enólogo e intenta mejorar la calidad de los vinos de la bodega haciéndolos únicos y especiales.

Años de trabajo y de esfuerzo diario que se han visto recompensados en la última edición de FENAVIN, donde le otorgaron una 'Mención Especial' como enólogo insigne que solo se entrega a dos enólogos de nuestro país. También años de aprendizaje y crecimiento, años viendo cómo están evolucionando los vinos alicantinos, los que ahora «están viviendo una subida muy grande, se están reconociendo por todo el mundo y, sobre todo, en toda la Comunitat Valenciana», ha asegurado. Una subida lenta pero constante que en el futuro irá a más: «el camino irá aumentando porque se están haciendo muy bien las cosas».

«La moscatel y la monastrell nos permiten conquistar cualquier rincón del mundo»

MAR LAFUENTE

Dos grandes enólogas que comparten tradiciones familiares ligadas al cultivo de la vid. Desde bien pequeñas han tenido una fuerte conexión con el vino que no ha parado de crecer. Juana Madrigal del viejo mundo y Nerea Tomás del nuevo, crean una simbiosis perfecta de conocimientos que les permite desarrollar grandes vinos.

El camino de Juana Madrigal en Bocopa comienza en 2002 haciendo labores de control de laboratorio. Tan solo unos meses después empieza a encargarse, como enóloga, de la producción de los vinos, un proyecto muy bonito para ella en el que se ha visto reflejada su pasión por este mundo que se transmite en la calidad y diferenciación de los vinos.

Nerea Tomás llega como enóloga en el 2019. Desde su juventud está sabiendo transmitir sus conocimientos para llevar a cabo el control y elaboración de las bodegas que componen Bocopa. Licenciada en el grado de Tecnologías de Alimentos y con un posterior máster de Viticultura y Enología en Londres, ha tenido la posibilidad de realizar cuatro elaboraciones en California, Chile y Alemania.

Ambas comparten la opinión sobre el momento que viven los vinos alicantinos: «un gran momento de progresión en ascendencia». También sobre el futuro: «nuestros orígenes y nuestra diferenciación son la moscatel y la monastrell. Estas variedades nos permiten y nos permitirán conquistar cualquier rincón, sin olvidarnos de nuestras raíces españolas».



JUANA MADRIGAL Y NEREA TOMÁS
BODEGAS BOCOPA

Desde 1510,
la historia
más bonita
jamás servida.

vinosalicantedop.org



**AMOR
POR EL VINO**

Presidir la IGP Castelló es la guinda del pastel para un niño que creció entre viñedos. Hablamos de su predilección eterna por el mundo vitivinícola.



TEXTO BERTA M.ª LÓPEZ FOTOGRAFÍA FERNANDO MURAD

SU VINCULACIÓN CON el mundo del vino era casi inevitable. Estudió Farmacia aunque su familia siempre estuvo ligada a la viticultura, lo que le llevó a cursar un Máster de Enología y Viticultura en la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid. Su bisabuelo ya era destilador, y sus padres se conocieron a través de este apasionante sector; cuando un estudiante de la estación enológica de Requena se enamoró de una de las nietas de un profesor. Una de esas historias emocionantes que ha permitido continuar con la tradición de una familia destinada a compartir un amor fundamentado en el vino como nexo de unión.

Y es que 'de casta le viene al galgo'; ha mamado la pasión por la vid desde su infancia. «Mi niñez la recuerdo entre las cooperativas de la provincia de Castelló, cuando mi padre elaboraba vinos a finales de los años 60 y principios de los 70. Recuerdo con cariño los fines de semana de vendimia con mis hermanos», cuenta con una sonrisa. Ha compaginado siempre su profesión con su vocación, lo que le llevó a convertirse también en profesor de catas para formar a gente en un sector que conoce muy de cerca. Años más tarde, fundó junto con tres socios más la bodega castellonense El Mollet Vino y Cultura, un proyecto con el que manifestó de manera contundente sus esfuerzos por conservar sus raíces.

Entrega y empeño por conservar sus raíces

Una dilatada experiencia que culmina con una distinción que reconoce su predilección eterna por el vino: convertirse en presidente de la IGP Castelló. Esta figura de calidad ha servido para reavivar esa ilusión por elaborar vinos de una tierra que aún está recuperándose. «La provincia está reponiéndose del palo que supuso el arranque masivo de viñedos de los años 70 y 80 por requerimiento legal. Eso supuso la pérdida de una generación de viticultores».

Castelló pasó de tener entre diez y doce mil hectáreas de viñedo a escasamente doscientas», lamenta. Y precisamente, con la finalidad de unir y remar con más fuerza brota este sello; para garantizar que la producción y procedencia de sus vinos nace en una de las tres subzonas vitivinícolas: Alto Palancia-Alto Mijares, Sant Mateu y Les Useres-Vilafamés.

Aprovechamos la conversación para comentar más en profundidad la actualidad del vino castellonense. Una pregunta que es evidente, pocos pueden responder mejor que él. Hablamos de personalidad, y tiene claro que si hay algo que

les diferencia es «la diversidad de uvas que ha constituido nuestra identidad»; una pluralidad en la que han encontrado su mayor potencial.

«Castelló tiene los medios y los conocimientos necesarios como para hacer vinos de muy buena calidad», defiende con orgullo.

Algo que también avalan desde fuera cada vez que una referencia de la provincia castellonense participa en concursos internacionales. Hablamos de retos y sin duda, el mayor desafío que avista es el de conseguir el sello de la Denominación de Origen. «A eso queremos llegar», remarca. Una distinción que nada tiene que ver con la calidad porque eso «ya lo cumplen», sino con un reconocimiento que les apoya en el marco comercial para dar a conocer más el vino de Castelló. «Es más, posiblemente cumplimos con más requisitos que algunas bodegas de otras zonas amparadas bajo esta marca», concluye.

No pararán hasta conseguirlo porque es justo y merecido. Un escalón más que parece posponerse, pero que desde la IGP Castelló confían en que llegará. 'Despacio y con buena letra' es como los vinos castellonenses han ido ganando presencia en la hostelería de toda la Comunitat. Un reconocimiento ansiado y debido a partes iguales que está previsto llegue en un plazo máximo de dos años ●



SERGIO GARRIDO
BARÓN D'ALBA

«Los vinos castellonenses tienen cuerpo y volumen»

BERTA M.ª LÓPEZ

El sector vitivinícola es uno de esos que te enamora para siempre. Y cuando amas lo que haces, pocas cosas pueden salir mal. Sergio es el vivo ejemplo de cómo alguien puede caer rendido ante algo al poco tiempo de conocerlo. «Barón d'Alba se originó en base al primer vino que hicimos en el año 2001, con la suerte de que fue un vino extraordinario. Eso fue lo que me hizo desarrollar el gusanillo por el mundo del vino», confiesa.

Licenciado en Bellas Artes, sus raíces familiares le llevaron hasta uno de los municipios de la provincia que más bodegas aglutina: Les Useres. Lo que empezó como una diversión, acabó convirtiéndose en uno de los proyectos más destacados que dibujan el mapa de la IGP Castelló. Y si algo puede afirmar con garantías es que «los vinos castellonenses tienen cuerpo y volumen».

Su humildad le ha hecho no perder el norte ni olvidar sus orígenes. Sergio sigue siendo ese chico joven que hace 22 años se embarcó en una aventura que resultó ser exitosa gracias, entre otras cosas, al apoyo de su familia. Cuando le preguntamos cuál ha sido el detonante de su crecimiento lo tiene claro: la fidelidad al producto y a la viña de todo un equipo. Pero eso no es todo. Su plena dedicación le ha llevado a presidir la Ruta del Vino de Castelló y la Federación de Enoturismo de la Comunitat Valenciana. Una consecución de distinciones a modo de recompensa que distinguen con justicia la entrega diaria de Sergio.

«El día que la hostelería apueste por los vinos de Castelló, no vamos a dar abasto»



TONI ALBIÑANA
EL MOLLET VINO Y CULTURA

BERTA M.ª LÓPEZ

Toni ha conseguido compaginar su profesión con su afición porque ha sabido divertirse. Entender la vida con la actitud que profesa no es habitual, pero sí aconsejable. Hace 22 años cuando él trabajaba en una farmacia de Les Useres, «apareció» el padre de dos de los cuatro socios, **Jaime y David**, para animarle a fundar junto con **Juan Carlos**, lo que hoy conocemos como El Mollet Vino y Cultura. Estaban en tierra de viñas y coraje les sobró.

Posiblemente la clave de su éxito haya sido tener clara su filosofía desde el principio: «hacemos lo que nos gusta porque nos gusta». A partir de ahí, todo viene rodado.

Habla de «vivir, transmitir y disfrutar; nosotros y con los demás». Su objetivo es hacer vinos que te pidan otra copa, y que sean compatibles con la gastronomía mediterránea, pero su pretensión nunca ha sido crecer mucho. Aunque eso de mantener el volumen no lo tenemos tan claro. Por el momento, lo que comenzó siendo una bodega de tintos ya ha acabado prendada por la gracia de la macabeo.

Cree firmemente en el producto de la provincia, tanto que no duda en afirmar que el día que la restauración apueste por los vinos de Castelló, no van a dar abasto. Para Toni, el nivel de las bodegas de este territorio es cada vez más grande, con proyectos contundentes que no tienen competencia entre ellos.

«Hemos hecho renacer una actividad muy importante para Sant Mateu»

BERTA M.ª LÓPEZ

Aunque su profesión nada tiene que ver con el vino, la ilusión y el amor por el proyecto con el que decidió volcarse hace 13 años no ha parado de crecer. Economista-Asesor Fiscal, para más inri del sector farmacéutico, Josep María Besalduch reconoce que llegó al mundo vitivinícola de manera inesperada. Casualidades de la vida le llevaron a dirigir una bodega y un Museo del Vino que se ha convertido en referente dentro de la Comunitat. La clave de su triunfo: «haber dibujado un organigrama con personas muy válidas a nivel profesional y humano», confiesa.

Cuando Besalduch tomó las riendas de la bodega, su intención se centró en «hacer renacer una actividad que había sido muy importante en Sant Mateu y que estaba muerta». Un objetivo que ha conseguido con creces gracias a una filosofía que asienta sus cimientos en la pequeña producción para alcanzar la máxima calidad. La dedicación, el cariño y el conocimiento enológico, conforman el terceto ideal de ingredientes capaz de definir la receta del éxito. Este proyecto vive uno de sus momentos más álgidos, después de finalizar la restauración completa de la bodega y celebrar sus 70 años de gloria.

Besalduch mira al futuro de manera optimista. Considera que el sector vinícola de Castellón está en una línea ascendente y que va a seguir así. Es más, afirma que la IGP Castelló conseguirá el sello de la Denominación de Origen a corto plazo. «Sin duda. Vamos por el buen camino, y no tardaremos mucho», reincide.



JOSEP MARIA BESALDUCH
BESALDUCH VALLS & BELLMUNT

ES LA PERSONA

que guía a los agricultores y socios de la Cooperativa de Viver. Es el nexo entre el campo y la almazara y bodega.



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

QUE LA COOPERATIVA DE VIVER

ha puesto en el mapa a la agricultura del Alto Palancia es algo que ya nadie discute. Ahora son los productos de esta firma los que hablan por sí solos. Son años de mucho esfuerzo. Años de mucho trabajo. Años en los que el equipo gestor de Viver se ha ganado a pulso la confianza absoluta de todos y cada uno de sus socios. No es el mundo cooperativo sencillo, pero a la vez sí es el más romántico de cuantos existen. Es la unión de fuerzas por el bien común. Pero detrás de ese brillo que han alcanzado productos como el **AOVE Lágrima** hay muchos pasos por el campo y por la viña. Muchas conversaciones. Muchas discusiones, en el buen sentido de la palabra, para hacer ver que para lograr esa máxima calidad, hay que trabajar en el campo de una manera determinada. Y esa es la gran clave del trabajo del equipo rector de la Cooperativa de Viver.

Si tuviéramos que personalizar ese trabajo nos vendrían a la cabeza **Fernando o Cati**. Pero ellos también se rodean de un equipo excepcional y hoy vamos a hablar de Paco Ribelles. Ingeniero agrónomo, llegó a Viver hace una década, después de una larga trayectoria en una firma hortofrutícola. Su papel pudiera aparecer, a priori, en el reparto. Pero nada más lejos de la realidad, es un papel protagonista fundamental en la esencia del proyecto. Paco llega con la 'misión' de ser ese nexo

La voz que guía a los agricultores del Alto Palancia

de unión de la cooperativa con el campo. Llega para ser 'la sombra' de cada agricultor, asesorando en todo momento hacia dónde debe ir el cultivo, ya sea olivo, nogal, viña o frutal, para obtener después el nivel de calidad que los productos de Viver quieren mostrar en el mercado. Ardua tarea en la que día a día se ha ido ganando la confianza de los socios. «Es un cambio de mentalidad enfocado a conseguir productos de alta calidad. Por ejemplo, en el caso del olivo, la premisa era coger la aceituna en verde para obtener ese mágico color en el producto final. Los agricultores estaban acostumbrados a recolectar aceituna madura», relata con un ejemplo que bien ilustra el proceso. Pero no solo eso. Empezó a incorporar trabajos para reducir los tratamientos sistémicos. Empezó a hablarles de 'cuidar' los suelos, de cubiertas vegetales... a convertirse en el faro que guiaba cada jornada de trabajo en el campo.

Es en 2015 cuando se abre un nuevo reto para la cooperativa y también para Paco Ribelles. Un puñado de socios contaba con viñas. Estaban a punto de tirar la

toalla, pues no encontraban la manera de sacar rédito a ese trabajo. Es entonces cuando la cooperativa decide absorber esa producción. Primero trabajando con una bodega en la vecina Segorbe. Después llevando todo el equipo de esa pequeña firma a la propia cooperativa para trabajar unas 15 hectáreas de viñedo. Como en cada paso que dan, comienza un arduo estudio de la importancia vitivinícola de Viver en tiempos prefiloxéricos en los que el mundo del vino era un motor socioeconómico para el Alto Palancia. Comienzan a investigar variedades locales casi extinguidas. Salen nombres como pampolat, morenillo o mondragón... y allí que van de cabeza. Encuentran, apoyados en universidades y en la conselleria, clones de aquellas castas y las injertan en algunos de los viñedos de esas 15 hectáreas. A Paco le brillan los ojos cuando lo cuenta. Hace dos años dan un paso más y contactan con **Pepe Mendoza** y **Maloles Blázquez**, su mano derecha, y los convencen para que formen parte del proyecto. El resultado ya podrá 'tocarse' esta vendimia recientemente terminada.

Y así, pateando las parcelas. Siendo la sombra del agricultor. Mostrándose exigente una vez la cosecha entra en las instalaciones de la Cooperativa, es como Paco Ribelles se ha convertido en la voz que guía a los agricultores del Alto Palancia ●

MURVIEDRO
1927



LA CASA DE LA SEDA

BOBAL

PURA AUTENTICIDAD

MURVIEDRO
es la ópera prima
de Michel Grin,
aunque su aportación
al vino valenciano es
mucho más generosa.



TEXTO JAIME NICOLAU

14 DE ENERO Es cierto que el mundo del vino valenciano ha caminado mucho en las últimas tres décadas. Eso es innegable. Pero no es menos cierto que su historia se remonta siglos atrás cuando tres firmas, la actual Murviedro, Cherubino Valsangiacomo y Vicente Gandía apostaron por este negocio aprovechando las excelentes conexiones del puerto de Valencia y haciendo del barrio del Grao el epicentro del sector. Cada una de las bodegas citadas ha tenido al frente personas de enorme empaque que han puesto granitos de arena importantísimos para que este sector sea hoy un auténtico motor socioeconómico para la Comunitat y el segundo viñedo de España.

Hoy estas líneas son para Michel Grin. Este suizo de sonrisa perpetua y educación exquisita, llegó a la capital del Túria de la mano del Grupo Schenk (propietario de Murviedro). Fue dando pasos hasta que, con 43 años, fue nombrado director general de esta bodega que el grupo suizo tenía en la capital valenciana, compaginando el cargo con el de Cónsul de Suiza. Durante décadas dirigió con maestría los devenires de la bodega, siendo el responsable de apostar por viajar desde el Grao de Valencia a Requena, para crear «una Nasa del vino valenciano» como bien nos decía su hijo Marc en una entrevista en 2017. Ese año, cosas del destino también con 43 co-

La sonrisa conciliadora que cambió la historia del vino valenciano

mo su padre, le llegó el reto a él de convertirse en director general de Murviedro, con el listón muy alto y a su más exigente crítico en casa.

La figura de Michel Grin ha sido vital en la historia del vino valenciano. Hemos hablado con algunos colegas del colectivo que compartieron con él aquellos maravillosos años para construir el relato de la huella que su figura ha dejado en todo el sector. Hombre de trato amable y conciliador todos coinciden en señalar su talante constructivo, su capacidad de trabajar codo con codo con bodegas vecinas en busca de un bien común: el del vino valenciano.

Una de esas bodegas es la que dirigió Arnoldo Valsangiacomo y al frente de la cual continúa hoy trabajando la quinta generación de la familia Valsangiacomo: «Nuestra relación con Michel ha sido siempre muy estrecha, no solo porque las dos bodegas estábamos en el Grao, que también, sino porque además él era el cónsul suizo en Valencia. Nosotros somos todos

suizos y la bodega también, con lo que nos gestionaba cientos de trámites burocráticos. Siempre ha sido una relación muy cercana. Un ejemplo de lo cercana que era es que su mujer, Amparo, era amiga de nuestros padres. O su hijo Marc, que incluso trabajó en una etapa con nosotros. Como persona, destacaríamos su carácter conciliador y su trato siempre correcto hasta límites extremos, un encanto de persona. En el terreno profesional una de las grandes aportaciones de Michel al sector del vino valenciano fue la apuesta por desarrollar toda la filial del grupo Schenk en Valencia y su posterior decisión de trasladarse a Requena. Con esa apuesta consiguió introducir los vinos de Murviedro en la restauración y en el canal de la distribución, abriendo el camino al vino valenciano embotellado y de calidad. Su aportación al sector como colectivo ha sido muy importante».

Seguimos con José María Gandía de Bodegas Vicente Gandía, que junto a Michel y a Arnoldo, representan una etapa muy brillante del vino valenciano y el paso del granel al embotellado. «Hemos compartido muchas jornadas de trabajo en común en las que se sentaron las bases del posicionamiento actual de nuestro sector. Michel Grin, al igual que nosotros, siempre tuvo claro el enorme potencial del vino valenciano ●





**EL TRABAJO
en equipo.**

José Agustín Martínez, era firme defensor de esa idea. En la imagen junto a José Fita, presidente de La Viña (a la derecha).

TEXTO JAIME NICOLAU

1 DE JULIO Llegó a la dirección de una de las firmas más notables del vino en la Comunitat Valenciana, La Viña, para potenciar la faceta empresarial y contar al mundo las bondades de una bodega excepcional. También debía contagiar a toda la cooperativa de un sentimiento de pertenencia del que había que presumir y gritarlo bien alto. El balance de estos años ha sido tremendamente positivo y la bodega de La Font de La Figuera se ha asentado como referencia obligada de los vinos de calidad del mediterráneo español.

De carácter amable y tranquilo, José Agustín Martínez ha trasladado su forma-

El Ángel N°12

ción en psicología, su especialización en marketing y ese carácter amable del que siempre ha hecho gala a una empresa vinícola. Siempre dispuesto, con la sonrisa permanente dibujada en su rostro. Nunca un no por respuesta. Siempre sumar y nunca restar, sabiendo escuchar.

Uno de sus éxitos más tangibles es su enorme capacidad para hacer equipo. ¡Y qué equipo! Fita, Rosendo, Jorge, Alicia, Sergio... y todo el equipo de Anecoop, hoy todos suenan como una orquesta perfectamente afinada. Él marcó la senda y convenció a «sus hombres y mujeres» de cuál era el camino. Después le tocó convencer a los socios, que es la parte más complicada del modelo cooperativo. Hay que ponerlos a todos de acuerdo. Y lo hizo. Y así comenzaron a construir un proyecto excepcional en el que cada una de las piezas sigue el plan establecido convencidos de que aquel que les guía sabe lo que hace.

El segundo de sus objetivos, directamente relacionado con el primero, contar al mundo todo ese excelente trabajo. Apoyarse en su querido marketing para «abrir el proyecto al exterior». Y llegó la firme apuesta por el enoturismo,

viajando por media España para ver cómo trabajaban otras zonas que nos llevaban algunos años de ventaja en la materia. Y nació el proyecto de enoturismo de La Viña, lleno de esencia y de verdad. Y la cooperativa se abrió definitivamente al mundo.

Y llegó también entonces nuestro papel, el de los medios. Desde el primer café la conexión fue total. Era imposible lo contrario. Y nos reafirmó en nuestras convicciones de que teníamos un papel importante en esa tarea de contar las bondades de los vinos de La Viña al mundo. De los vinos valencianos al mundo. Porque la generosidad es otro de los atributos que le han acompañado.

Y no queremos olvidarnos, como tampoco lo quieren hacer sus colegas bodegueros, de su implicación en el nacimiento de otra gran obra, la Associació de Viticultors de Terres dels Alforins.

Y podríamos no parar. Podríamos seguir escribiendo durante horas y nos quedaríamos cortos. Me quiero quedar con esa sonrisa. Con ese talante amable. Con esa facilidad para ganarse a los demás. Las grandes obras las escriben siempre grandes personas y hoy La Viña es una obra maestra.

Así que hoy, contemplando el retablo de Juan de Juanes con una copa en la mano, el Ángel N°12 hará que se escuche una melodía de brindis que resonará para siempre, porque esta obra ya es inmortal ●



COMPROMISO con el territorio

José Agustín, junto a Pablo Calatayud y Pep Gramage, en la visita a Javier Mariscal para encargarle el mapa de Terres dels Alforins.



CHOZAS CARRASCAL

EST. 1990

CAVA ETERNO

Presentamos nuestra admiración por una de las variedades con más carácter de la finca, la Chardonnay, protagonista indiscutible en nuestros cavas. A lo largo de los últimos años, hemos puesto todo nuestro empeño en tratar de entender mejor su comportamiento y excepcionalidad. Tras comprender mejor sus procesos y la singularidad de la parcela de donde procede, la Dehesa, creemos que hemos conseguido llegar a sus exigencias y crear un cava capaz de representar nuestra apuesta por las largas crianzas y los cavas de prestigio.

VINOS
MEDITERRÁNEOS
DE ALTITUD

CAVA ETHERNO

La primera vez que se admitió en
petate de la vendimia con una
cosecha de bellas, la Chardonnay,
protegiendo la bodega en
sus días de calor. A lo largo de los
siglos, la bodega ha sido
un lugar de culto de
cultivos que se han convertido
en los principales y la bodega
de la bodega de la bodega. La
bodega de la bodega de la bodega
de la bodega de la bodega y
de la bodega de la bodega de la bodega
de la bodega de la bodega de la bodega.



EL ARTE DE CREAR NUEVOS CLÁSICOS





Destino interior

El sector bodeguero se ha convertido en la palanca que ha devuelto la vida a las calles de los pueblos. Por fin el enoturismo ha explotado de manera unánime y contundente. Recorreremos algunos de esos proyectos que son capaces de generar riqueza en las tierras en las que se asientan de manera directa, pero también atrayendo a amantes del vino que completan su visita a esos proyectos con un almuerzo en uno de los restaurantes cercanos o incluso pernoctando con familia o amigos en alojamientos rurales.



- 72 BODEGAS PASIEGO. La sencillez y el entorno natural de Sinarcas hacen de Pasiego un proyecto extraordinario
- 76 BALDOVAR 923. Viñas sabias y montaña: la receta para emocionar cerca del cielo
- 80 PAGO CASA GRAN. Pago Casa Gran, o el sueño que dibujó una mujer de enorme coraje
- 84 VERA DE ESTENAS. La tradición familiar convertida en château
- 88 PROYECTO ORIGEN. El placer más hedonista entre masías, viñas y olivos
- 92 SIERRA NORTE. Calderón, o la sostenibilidad como 'filosofía de vida'
- 96 BODEGAS NODUS. El bello sueño que hace 37 años dibujó don Adolfo de las Heras
- 100 PAGO DE THARSYS. 20 años cumpliendo un sueño entre viñedos y burbujas
- 104 TIERRA BOBAL. Un destino idílico entre vinos, naturaleza, gastronomía, cultura y cielos perfectos
- 108 BODEGAS URBANAS. Un oasis en medio de la ciudad para amantes del vino



PIONERO.

Sinarcas tiene un patrimonio natural tan interesante que fue uno de los primeros municipios de la comarca Requena-Utiel que empezó a trabajar el Turismo Rural.

La sencillez y el entorno natural de Sinarcas hacen de Pasiego un proyecto extraordinario

Pasiego es una bodega artesanal, tradicional y familiar que le pone pasión a cada paso que da y que sienta sus raíces en un entorno privilegiado, el de Sinarcas

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y PEDRO R. ARIAS**

21 DE ENERO Que las tierras valencianas esconden rincones mágicos es una lección que tenemos más que aprendida. El siguiente paso es descubrirlos. La Comunitat Valenciana nos brinda parajes únicos que nos dejan maravillados. En esta ocasión, **José Luis Salón** nos ha descubierto uno de ellos: el término municipal de Sinarcas. Un enamorado de su pueblo y del mundo del vino que nos ha abierto las puertas de su proyecto más especial, Bodegas Pasiego, y que posteriormente nos ha guiado por las zonas más señaladas de Sinarcas. Una salida que se ha convertido en un día apasionante que cualquiera querría vivir o, incluso como nosotros, repetir.

Desde la Nacional 330, más conocida como la carretera de Alicante a Francia pasando por Zaragoza, se ve un bonito edificio rojo en el que invade el verde con sus enredaderas trepando las paredes. Aquí nos hemos detenido para hacer la primera parada, en Bodegas Pasiego, donde hemos tenido una agradable charla con José Luis Salón, director técnico de la bodega.

Para sumergirnos en el universo de Pasiego, empezamos hablando de los inicios. Su padre es viticultor de toda la vida y tenía 15 hectáreas de viñedo, por lo que el sector del vino no llegaba como algo nuevo a su vida. El proyecto nació hace 23 años como un *hobby* bajo el nombre de 'Criadores Ar-



tesanos' cuando su hermano y dos amigos en un almuerzo decidieron adentrarse en el mundo del vino. Con una pequeña inversión inicial pudieron comprar unas barricas con las que envejecían el vino en unas instalaciones ubicadas en Utiel. A los cuatro años de su fundación entra en la sociedad José Luis Salón, mismas fechas en las que decidieron trasladar las instalaciones a un edificio familiar que tenían en Sinarcas.

La apuesta por la elaboración llegó años más tarde. Fue en el 2003 cuando les «picó el gusanillo», como bien nos ha explicado José Luis, de hacer vino con sus propias uvas. Arrancaron con un crianza Pasiego Caesar y, a día de hoy, tienen una gama de lo más completa: tres tintos, dos blancos y un vino dulce, Julieta, que el director técnico describe como «la joya de nuestra bodega». Vinos muy diferentes, bajo la Denominación de Origen Utiel-Requena, pero con una característica en común,

«aunque suene romántico, me gusta decir que son vinos con alma, que nada más abrirlos dicen cosas, que continúan diciendo cosas en la copa y que no desaparecen enseguida. Están muy vivos, años después puedes abrir una botella y sorprenderte», así los ha definido José Luis. Todos estos productos son posibles gracias a las viñas que tienen dispersas en 10 parajes diferentes que les permite tener un poco de todo, zonas más gravosas u otras más calcáreas. De estas nacen variedades como las foráneas cabernet, merlot y syrah junto con el tempranillo y la bobal en tintas; y macabeo, chardonnay y sauvignon blanc en blancas.

Ya adentrados en el universo Pasiego, José Luis hizo mucho hincapié en la importancia y el peso que tiene el enoturismo, «proyectos pequeños como el nuestro, sin enoturismo tienen una vida complicada. El enoturismo te permite llegar al consumidor final y fidelizarlo, es un altavoz».



FILOSOFÍA Con el convencimiento de que los vinos de calidad se elaboran en el viñedo, cuidar la tierra es una de las máximas de la bodega.



El dulce inesperado 'Julieta', una delicia que rinde homenaje a todas las madres

25 DE MARZO Julieta fue la última referencia que sacó al mercado Bodegas Pasiego. Un vino que nació gracias a un 'fiasco' de la naturaleza, pero que se ha convertido en uno de los productos más peculiares de la bodega sinarquena. José Luis Salón nos ha presentado este dulce elaborado con uvas pasificadas afectadas por el hongo *Botrytis cinérea* que confirma eso de que «siempre hay que mirar el lado positivo de las cosas». Este vino que prometía ser un blanco, ahora es un elegante y sabroso dulce muy especial, tanto que decidieron ponerle el nombre de su madre convirtiéndose así en un homenaje a todas las madres del mundo.

Hace unos años, un gran pedrisco en agosto acabó con buena parte de la cosecha de Bodegas Pasiego, haciendo que la uva se botritizara y estuviera afectada por el hongo *Botrytis cinérea* o podredumbre noble. Envueltos en esta difícil situación decidieron sacarle el lado positivo y dar la vuelta a este contratiempo aprovechando las uvas pasificadas para elaborar un dulce de 14,5 grados de tirada limitada.

«La elaboración es relativamente sencilla», nos avanzaba José Luis Salón. El proceso comienza vendimiando la uva en el momento adecuado y prensando las uvas sin despalillar, con raspón, para que salga todo el mosto posible de la uva. El siguiente paso es desfagar lo grueso del fondo, controlar la temperatura de la fermentación y «casi reazar», aseguraba José Luis. Se trata de una fermentación muy complicada por la alta concentración de azúcar en la uva porque «cuando empieza a haber alcohol, las levaduras funcionan muy mal», añadía.





JOSÉ LUIS SALÓN. La paz e ilusión que transmite cuando habla de Pasiego es la misma que se respira en el entorno de su bodega.



ISAAC CRUZ. Responsable de Las Viñuelas, abre las puertas del centro a todos los que quieran disfrutar del entorno de Sinarcas.

En 2010 decidieron apostar por esta herramienta que, junto con el patrimonio tan especial de Sinarcas, se hace todavía más valiosa. Además de las visitas comunes a las instalaciones de la bodega, ofrecen packs con el centro de turismo rural Las Viñuelas para que el visitante pueda tener una experiencia completa. «Turismo de verdad es alojamiento, el que viene un fin de semana y repite otro. Siguiendo la línea de lo que están haciendo ahora en Tierra Bobal, un proyecto comarcal diferente formado por los nueve municipios de la DO», ha afirmado José Luis.

Con la intención de conocer lo que puede ser una experiencia de lo más completa en Sinarcas, nos fuimos a la segunda parada poniendo el punto en Las Viñuelas. Se trata de un centro de turismo rural que nació hace casi 25 años. Aquí nos recibió **Isaac Cruz**, encargado del centro, que nos mostró las numerosas instalaciones con las que cuentan y nos explicó todos los servicios que ofrecen. Alojamiento en cabañas o habitaciones dobles, menús gastronómicos, actividades multiaventuras o culturales como la visita al museo del cereal son algunos de los paquetes que ofrecen. Y, por supuesto, también se pueden contratar visitas a bodegas.

Tras la visita a Las Viñuelas, José Luis tomó el papel de guía para enseñarnos algunas de las zonas más especiales que esconde el término municipal de Sinarcas, ya que para él este municipio «tiene un patrimonio natural muy interesante». Y así es, cuenta con una red de rutas de pequeño recorrido, tres microrreservas de flora 'El Picarcho', 'Los Lavajos' y 'Las Hoyuelas', y miradores espectaculares donde hicimos la tercera y última parada en los que apreciamos paisajes espectaculares o a los que José Luis se refería como «una pasada».

José Luis Salón se encargó de poner el broche final del día con un brindis por los pequeños proyectos de interior y nuestra labor como periodistas. Haciendo un repaso por todo lo que habíamos vivido, se me venía a la cabeza eso de que en muchas ocasiones las cosas sencillas se con-

vierten en las más extraordinarias. Y así es, una pequeña bodega rodeada de un entorno natural maravilloso que la hace de lo más especial. Y nosotros no podemos acabar sin hacer un brindis por estos proyectos que nos abren las puertas con tanto cariño ●



LAS VIÑUELAS. Un Centro de Turismo Rural en Sinarcas, Valencia, para alojarse, disfrutar del medio rural, de actividades multiaventuras, enoturismo, gastronomía y mucho más.

*Lo que siempre has
buscado está*

MÁS CERCA DE LO QUE IMAGINAS



Tierra Bobal

Donde el bosque abraza al viñedo

La hospitalidad, la naturaleza, la pasión por el vino, los sabores de siempre y el respeto por la historia que siempre has buscado está más cerca de lo que imaginas. Tierra Bobal te ofrece experiencias únicas muy cerca de casa.



VALÈNCIA
Turisme



Campaña financiada por el
Plan de Dinamización y Gobernanza Turística

Viñas sabias y montaña: la receta para emocionar cerca del cielo

Nito Alegre lidera un proyecto lleno de romanticismo rodeado de un equipo humano cargado de pasión



BALDOVAR

es una aldea de Alpuente

una bella localidad del interior de la provincia de Valencia que es capaz de atrapar a todo el que decide visitarla.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**



18 DE FEBRERO A mil metros de altitud crecen felices las viñas de Baldozar 923. Viajamos hasta Alpuente, en la serranía valenciana, un bello paraje en el que habitan felices viñas centenarias de variedades autóctonas, al ritmo que marca la merseguera. Un paisaje construido como un puzzle perfecto de pequeñas parcelas que recuerdan otras zonas productoras españolas que basan su éxito y razón de ser en el minifundio. 923 es la cota a la que se encuentra la bodega, pero no el pico más alto de un sueño que cuatro entrañables 'tipos' han construido a base de pasión, ilusión y trabajo. La de hoy es

la historia de unos soñadores en tiempos revueltos que creyeron en la fuerza de un territorio, de unas viñas y de las condiciones extremas de un clima de alta montaña. Es ahí donde habitan felices excepcionales mersegueras centenarias a 1000 metros de altitud, bobales de la misma naturaleza que rozan los 1200... incluso una excepcional y transgresora 'men-cía mediterránea'. Pónganse las botas de montaña y prepárense a disfrutar de un proyecto con alma que cautiva de por vida. Un reino de minifundios autóctonos en el que un día, hace cientos de millones de años, habitaron los dinosaurios.

LAS VIÑAS
de montaña a
1000 metros de altitud
son el gran patrimonio
de un proyecto notable
que ya da que hablar.



EL EQUIPO

de Baldovar 923 basa en la viticultura
buena parte del éxito del proyecto
obteniendo vinos singulares.

Nos espera **Nito Alegre**, director de Baldovar 923. Nos ha citado a la entrada de la bella localidad serrana. Estamos en feudo de la Denominación de Origen Valencia. La primera estampa de Alpuente, que impacta por su belleza, ya nos pone en sobreaviso de que la historia de hoy tiene duende y magia. Caminamos por sus calles con el castillo como testigo y los dinosaurios como invitados de piedra. En el paseo Nito nos va contando cómo se fue cimentando el proyecto. Nos adelanta que después conoceremos a Andrés, Manolo y Pancho, el resto de la 'cuadrilla' Baldovar, que iremos a su encuentro en una parcela que están podando, pero antes quiere enseñarnos *in situ* la esencia del proyecto.

La montaña es nuestro destino y comenzamos a serpentear caminos. Sus faldas se encuentran salpicadas de policultivos. Llamam la atención las pequeñas lenguas de viña vieja que te van metiendo en la historia sin siquiera haber empezado a leer. Nos detenemos en un cruce de caminos y Nito comienza a caminar. Se sabe seguro. Nos va a presentar a 'su novia', la merseguera, y sabe de su belleza. Una viña centenaria será testigo de la historia. Es la variedad que lo cimenta todo. Un

patrimonio autóctono que de no ser por proyectos como Baldovar perderíamos. Y esa parcela es la esencia del proyecto. Un puñado de hectáreas de viñedo repartidos en pequeños trozos de tierra cerca del Mediterráneo y con una altitud que le confiere un carácter muy especial. La merseguera lleva la voz cantante en una orquesta en la que también suenan las vi-

ñas viejas de bobal... e incluso una parcela de mencia, la variedad reina del paraíso del minifundio en España: el Bierzo. Qué paradoja del destino.

Como no puede ser de otra manera en un proyecto así, la viticultura es la piedra angular que lo cimenta todo. Vamos al encuentro del resto del equipo de Baldovar 923. El viticultor **Manuel Camarena** y los



ALQUIMIA. Elaboraciones a pequeña escala ya sea en depósitos de pequeña capacidad, tinajas o barricas, marcan la esencia del proyecto.

**NITO ALEGRE
Y MANUEL
CAMARENA**
**son dos de los rostros
del proyecto.** El
primero ejerce como
gerente y comercial
de la firma. El segundo
es el encargado de la
viticultura.



**PANCHO BOSCO Y
ANDRÉS VERGARA**
**ponen el conocimiento
enológico al servicio
del proyecto.** Visiones
diferentes en perfecto
coupage.

enólogos **Pancho Bosco** y **Andrés Vergara** podan con mimo una de las viñas... la viticultura por encima de todo. «En un proyecto como este de escasa intervención y en ecológico, los vinos empiezan a construirse en el campo, por lo que las parcelas de viticultura y enología tienen que trabajar en absoluta consonancia», señala Manolo. A su lado Pancho Bosco, enólogo chileno. «Buscamos vinos que emocionen... dejar hablar a las parcelas y, por tanto, dejar hablar al vino», apunta. Se acerca Andrés Vergara, el otro enólogo del equipo para hablarnos de los suelos. «Estamos en tierra de dinosaurios con suelos de cientos de millones de años. Cada parcela tiene su propia personalidad y eso también lo queremos llevar a nuestros vinos».

El sol ya está muy alto. Es hora de dejar la poda. Ponemos rumbo a la bodega, instalada sobre la antigua cooperativa de Baldovar que estos cuatro soñadores han hecho que vuelva a latir. Allí nos muestran cómo es el trabajo en bodega de esa uva que miman en el campo como si fuese un jardín. Respeto máximo y de nuevo poca

intervención. Conviven tinajas de barro de diferentes volúmenes y barricas de roble también de tres tamaños diferentes. Esas son las herramientas para elaborar cada parcela por separado, como si de un alquimista se tratase.

Y de todo este trabajo nacen vinos con los que van a tener que familiarizarse porque la están rompiendo. Ojo a los vinos que elaboran con esa joya de merseguera vieja: **Cañada París, Rascaña** (*coupage* con macabeo) y **Arquela** (procedente de dos parcelas). En tintos, **Berandía** es el bobal de altura y **Cerro Negro** la mención mediterránea. Por último, **Pieza la Moza**, un rosado que te va a enamorar.

Un brindis cierra la jornada antes de comenzar el descenso hacia la ciudad, almacenando en el recuerdo todos los detalles de un proyecto que tiene magia. Unas tierras que hablan de su historia. Unos vinos que hablan de unas tierras. Una bodega que ha logrado que cada una de sus botellas cuente un relato que nace a mil metros de altitud. Viñas sabias y montaña, una receta mágica ●



EL ENOTURISMO directo y personal se ha convertido en una de las grandes apuestas de Baldovar 923.



*Una Edición Especial
de Noel Adams Bodegas Enguera*

Nuestra misión:

"HACER VINOS CADA VEZ MEJORES CUIDANDO EL PLANETA CADA VEZ MÁS"

*- Silver, Juan Ramón y Pedro
3ª Generación Bodegas Enguera*

Enguera
Bodegas

*eco
premium
familiar*

Pago Casa Gran, o el sueño que dibujó una mujer de enorme coraje

Carlos Laso apostó hace unos años por dar continuidad al trabajo que su madre emprendió



EL PROYECTO

se dibuja en pleno

corazón de Les Alcusses, el mágico territorio vitivinícola de Moixent.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **PAULA JIMÉNEZ Y FERNANDO MURAD**



20 DE MAYO «A los pies del Poblado Íbero de La Bastida de Les Alcusses emerge una finca espectacular. Es el hogar de Pago Casa Gran, abrazado por un entorno mágico en una de las zonas vitícolas más genuinas de la provincia de Valencia. Allí lleva casi dos décadas cinceland un proyecto singular **Carlos Laso**, que ahora ha dado un paso más para abrir ese proyecto al público trabajando el enoturismo de manera decidida.

Pero nada de esto se estaría escribiendo de no ser por **Manuela Galbis**, la madre de Carlos que a mediados del siglo pasado, tiró con fuerza ante diversos avatares del destino. Con apenas 18 años de edad se vio de repente al frente de esta finca agrícola, a 43 kilómetros de su pueblo, Agullent. Lejos de amedrentarse ante el reto decidió «arremangarse», sacarse el permiso de conducir y recorrer a diario esa carretera para dirigir esa explotación

ECOLOGÍA

Por convicción

y filosofía de vida, en Pago Casa Gran todo está enfocado hacia la sostenibilidad.

agrícola. Hoy Carlos recuerda con orgullo ese papel fundamental de su madre en lo que hoy es el proyecto. Orgullo de un hijo que presume del coraje de Manuela en unos tiempos muy complicados. Al tiempo le rinde un homenaje merecido, pues ella nos dejó en marzo, con los ojos húmedos de emoción y con un poderoso brillo de orgullo.

A principios de este siglo Carlos Laso decidió dar un giro importante a la parte vitivinícola de esa maravillosa finca. Decidió implantar un trabajo exhaustivo en viticultura, siendo uno de los pioneros en la apuesta por la agricultura ecológica, con el objetivo de elaborar con esas viñas vinos de calidad. Respetó muchas de las apuestas de su madre en cuanto a variedades, e incorporó otras en las que cree con fe ciega. Implantó conceptos como las cubiertas vegetales autóctonas o el in-



cremento en la densidad de plantación para que cada cepa perdiera cantidad de uva pero ganara en calidad por competencia con sus 'vecinas', creando también acuíferos propios repartidos por las más de 100 hectáreas de una finca que une dos casas majestuosas, la Casa Gran y la Casa Benasal. En cuanto a variedades, en tintas juegan con tres principalmente: garnacha tintorera, monastrell y syrah, con permiso de otras parcelas implantadas desde tiempos de Manuela de cabernet, merlot y petit verdot. En blancas trabajan con la moscatel, la más antigua, malvasía y gewürztraminer.

LAS MONTAÑAS

ejercen como escudo protector de la Finca Pago Casa Gran.





LOS FUDRES de madera toman protagonismo en la elaboración de los vinos de la casa.



EL ENOTURISMO es una de las grandes apuestas de un paraje singular de enorme belleza.

Pero todo ese mimo en campo no tendría sentido si en bodega no se trabajase con el mismo mimo, con la mínima intervención del hombre. Es por eso que desde los inicios la bodega trabaja cada proceso por gravedad a través de OVIS (Objetos Voladores Identificados), recipientes que permiten el paso de la uva de un proceso al siguiente sin apenas manipulación y, como hemos dicho, por gravedad.

Y nos adentramos en la sala de barricas, donde estas conviven con los fudres de madera. Las variedades reposan por separado en todo lo que no son vinos jóvenes de noviembre a noviembre, mínimo. Después de ese periodo se catan todas las barricas y se eligen los *coupages* para, de nuevo, volver a la madera. Y así se dibuja una gama de vinos que comienza con la

saga más joven y que sale al mercado a los pocos meses de la vendimia. Les sigue el **Falcata Arenal**, un icono, que proviene de una parcela concreta de garnacha tintorera. Después de ella tres monovarietales. Le siguen los 'etiqueta roja' que es la gama media. Por último, el **Crux**, un monastrell muy especial de tierra blanca que pasa 12 meses en fudre.

Carlos ya está descorchando una botella en una majestuosa sala de catas. Han decidido volver a abrir las puertas al enoturismo y se han engalanado para la ocasión. Han confeccionado una oferta que permite vivir de manera relajada y parando el tiempo todo lo que supone el universo Pago Casa Gran...

... el sueño que dibujó una mujer de enorme coraje ●

Una EXPERIENCIA ÚNICA

desde la tierra de la uva Bobal



VERA DE ESTENAS
Denominación de Origen Protegida

CASA DON ÁNGEL

25 aniversario

Información y pedidos en:
www.veradeestenas.es

Bodega Vera de Estenas
96 217 11 41 - 630 967 660
estenas@veradeestenas.es

La tradición familiar convertida en *château*

El bueno de Félix Martínez ha consolidado el sueño de su padre que marcó la historia de la familia



LA CASA

señorial de Vera de Estenas

se ha convertido en uno de los lugares más visitados de la comarca a golpe de enoturismo.

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

27 DE MAYO En un punto intermedio entre Utiel y Requena, junto a las vías del antiguo tren de mercancías y actual cercanías de la Comunitat Valenciana, encontramos, entre la múltiple vegetación, una finca señorial que, desde tiempos inmemoriales, cuenta con una gran tradición familiar palpable en todas y cada una de las elaboraciones nacidas entre las paredes del Pago Vera de Estenas.

La cultura del mundo del vino siempre ha estado presente en la vida de **Félix Martínez**, CEO de Vera de Estenas, hijo de don **Francisco Martínez Bermell**, presidente

de la Asociación Nacional de Enólogos que volcó su vida en promulgar el nombre de Requena fuera de las fronteras nacionales. Su amor por esta zona del interior de la provincia de Valencia le llevó a ayudar en la creación de la popular Fiesta de la Vendimia y, gracias a su iniciativa, se procedió a la construcción del conocido Monumento Nacional a la Vendimia. «El proyecto de Vera de Estenas lo comenzó mi padre, él se dedicó, a lo largo de su vida, a comercializar vinos a granel y, cuando llegó su jubilación, observó que en esta finca se daban las condiciones óptimas para elaborar sus propios vinos».



Todos estos reconocimientos son un orgullo, aun a día de hoy, tanto para Félix Martínez, como para su sobrino, **Eduardo Vives**. Unos hechos que tienen muy presentes en su día a día. La tradición del vino de Requena, está implícita en sus apellidos y sangre. Una cultura que han mantenido con el paso de los años y que demuestran en cada una de sus elaboraciones. El uso de las tinajas de barro y de los soterrados depósitos de hormigón son parte fundamental en la vinificación de su amplia variedad de uvas. Esto, sumado al uso del roble francés, da como resultado unos productos capaces de enamorar a los paladares más sofisticados. Vinos fáciles de beber, con buen paso por boca que son capaces de agradar tanto a iniciados en este mundo como a los más expertos.

El entorno que rodea a la bodega hace, aún más mágico si cabe, el lugar. Un rincón sesgado por las vías del tren que cuenta con una altitud, diversidad de sue-

los y una climatología única en esta zona del interior de la provincia. Unas características que, todas sumadas, convierten a Vera de Estenas en un enclave sin parangón.

La presencia de las vías del tren a escasos metros de la bodega no es una casualidad. Esto se debe, según el propio Félix, a que en periodos anteriores era necesario el empleo de este medio de transporte para que sus vinos pudieran llegar, en vagones cisterna, a la capital, a Valencia. Un hecho que en la actualidad queda como

FÉLIX MARTÍNEZ
ha encontrado el camino
con un proyecto sincero
y con mucha alma basado
en una finca excepcional.



VERA DE ESTENAS
es uno de los Pagos
del vino valenciano, la
mayor figura de calidad
que se puede encontrar
en España.





SONRÍEN

Félix y su sobrino

Eduardo Vives, por el buen momento que vive el proyecto Vera de Estenas.

una anécdota que va ligada con la historia de Vera de Estenas.

La finca, adquirida por la familia de Félix en 1981, se encuentra ubicada a unos 750 metros por encima del nivel del mar, cuenta con una gran variedad de uvas. Entre ellas gobiernan la autóctona bobal, junto con la merlot, la cabernet sauvignon y chardonnay. En la parte más alta de Vera de Estenas se encuentran los clásicos suelos calizos y, a pocos metros, junto a las vías del tren, se puede observar, a simple vista, un cambio claro en la calidad de la tierra, pasando a encontrar presencia de arcilla en sus terrenos. Una diversidad que les sirve para poder elaborar vinos de características diferentes.

Tras la didáctica explicación de Eduardo sobre la vinificación de todas y cada una de las referencias que florecen en la sala de barricas de Vera de Estenas, fue aquí, en medio de la naturaleza, entre lirios, pinos, violetas y demás flora, donde degustamos uno de sus vinos nacido de las mejores uvas de la variedad merlot del Pago, el **Martínez Bermell Merlot**. Un tinto que realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés que es capaz de apoderarse de todas las papilas gustativas que se encuentran en nuestras bocas, dejando un persistente y gustoso sabor. Una elaboración que demuestra la excelsa labor que se realiza, no solo en los campos del Pago,

sino también entre las paredes de la señorial bodega.

Pasear por sus escarpados campos en los que florece la variedad merlot o la bobal, descubrir la diferencia de suelos existente en apenas cien metros de distancia y degustar una gran variedad de diferentes elaboraciones, son algunas de las actividades que pueden realizarse si se visita la bodega. Eduardo, encargado del enoturismo de Vera de Estenas, está mejo-

rando mucho la oferta, tanto que, próximamente, habrá novedades que embelazarán a todos aquellos que quieran disfrutar de una noche diferente alejados del perturbador ruido de las ciudades, gracias a una readaptación de la parte inferior y superior en la que se ubicarán varias habitaciones para que los enoturistas puedan vivir, desde dentro, lo que supone disfrutar de unas noches en el interior de una bodega de alta enjundia como esta ●



EDUARDO VIVES se ha convertido en un enorme apoyo para su tío Félix Martínez Roda.

BODEGAS URBANAS



Elaboración de vino, formación
y degustación con maridaje,
en un espacio único a pocos
minutos del centro de Valencia



C/ Cadrers N°1, Godella (Valencia)
@bodurbanas @elwinebar

695 29 00 33
963 90 17 99

El placer más hedonista entre masías, viñas y olivos

El empresario Manuel García Portillo regresa al origen con un bello proyecto de vida



TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y LAURA LÁZARO**

1 DE JULIO La RAE define el hedonismo como la teoría que establece el placer como fin y fundamento de la vida. Si hacemos caso a 'la Wikipedia', el hedonismo (del griego ἡδονή hēdoné 'placer' e -ismo) es una doctrina moral que establece la satisfacción como fin superior y fundamento de la vida. Pues si unimos las dos definiciones estaremos más cerca de entender Proyecto Origen, la excepcional apuesta empresarial que **Manuel García Portillo** está dibujando en las bellas 'Terres del Guerrer', en su querido Moixent. Supone para el empresario, además, un viaje también a su origen. Pasó muchos años de su infancia en esas tierras antes de que un día su familia, como tantas

otras, emigrase a la ciudad para construir una vida. Esa vida le ha brindado la oportunidad de regresar y Manuel no ha dudado en hacerlo con un proyecto tan brillante y sencillo como a la vez complicado de explicar. Un proyecto de rehabilitación de masías para que los seres humanos puedan ser felices a través de relaciones personales en entornos únicos, agarrados con fuerza a la tierra. Agarrados con fuerza al origen. Nada más y nada menos.

Serpenteamos la carretera de Moixent a Fontanars dels Alforins. Ese enclave mágico a los pies del poblado ibero de La Bastida de Les Alcusses. Hemos quedado con





EL EMPRESARIO

Manuel García Portillo

tiene en Belén Font y María Pérez dos pilares fundamentales del proyecto.



SANT ANTONI
Es la primera masía
que permite
tangibilizar el bellísimo
proyecto que se está
construyendo.



Manuel y su equipo en Sant Antoni. Apenas recorridos una decena de kilómetros nos encontramos con la puerta, imponente, de Proyecto Origen. Es importante la puerta, más de lo que parece. Para entrar en el apasionante mundo que nos proponen hay que llamar al picaporte. Nos abre el empresario valenciano y los sentidos empiezan a tomar el control de la jornada. Ya no hay marcha atrás. Vamos a ser prisioneros de les Terres del Guerrer para siempre. Es la primera de nuestras paradas de hoy. Haremos tres.

Sant Antoni es una de las obras que muestran bien a las claras el concepto del pro-

yecto. Cada detalle mimado con sumo gusto. Rincones en los que te imaginas con un libro y una copa de vino. Otros en los que visualizas una larga sobremesa con una tertulia de esas que firmaría cualquier punto de encuentro de intelectuales de otro siglo. Estamos precisamente en la biblioteca de la planta superior. Y ahí comienza una conversación que bien podría ser infinita. «Si tuviera que definir el Proyecto Origen diría que es un proyecto de desarrollo rural en el territorio. Un proyecto empresarial. Un proyecto de vida. Un proyecto con alma», comienza García Portillo. «Hablamos de una filosofía y una rehabilitación de masías en el medio natural. A partir de ahí se

desarrollan otros protagonistas como Les Terres del Guerrer, las tierras en las que hace miles de años ya se cultivaban cereales, vides, olivos y productos de huerta...» continúa. «Es un proyecto empresarial y tiene que ser sostenible a nivel social, medioambiental y económico. Porque estamos invirtiendo en masías y rehabilitándolas para que otras personas las disfruten. En la ciudad se pueden hacer muchas actividades, pero en el medio natural se abren los chakras. Se abre el ser humano a otros seres humanos disfrutando de una conversación, de un paseo, de una formación, de la gastronomía, la cultura, la historia, la música...» añade. «Proyecto Origen es algo tan



EL OBJETIVO es potenciar las relaciones entre humanos en entornos naturales con mucha magia.

sencillo como desarrollar experiencias en grupo y, a la vez, producir vinos, aceites y productos de huerta... pero la esencia del proyecto no está en el producto, está en las personas», concluye Manuel.

Con su desbordante energía aborda al resto del equipo. Nos vamos todos a Casa Turús, una masía con bodega fonda en el término municipal de Fontanars dels Alforins, en pleno valle. Es el origen de los primeros vinos de la casa. Nos adentramos en las entrañas de Casa Turús. Enciende la luz y comenzamos a descender escaleras hacia un mundo mágico. Aquí nacen nuestros primeros vinos, en un entorno tan natural como Casa Turús. Es un concepto de Masía Museo porque en esta bodega fonda se ha escrito una historia durante cientos de años que hoy sigue viva», nos explica. Volvemos a cota cero. Nos espera **Jesús Tolsá**. Su familia ha trabajado las tierras de esta masía desde hace varias generaciones. Conoce cada palmo del terreno. Las 40 hectáreas de viñedo que rodean la casa las plantó con sus propias manos hace cuatro décadas. Tres variedades plantadas en vaso: monastrell, tempranillo y malvasía. Y llega el turno de **Diego Fernández**. El enólogo valenciano es el responsable de elaborar los cuatro vinos que actualmente componen la saga: tres monovarietales y un *coupage* de las dos tintas. A los vinos se suman también los aceites. Todo con sumo gusto. Todo rozando la excelencia.

Y volvemos a tomar el camino hacia nuestro punto de encuentro en Sant Antoni.

Esta vez el destino está unos metros más allá, en Casa La Muda. Allí nos espera **Salva Ruiz**, otro de los integrantes del equipo arraigado a estas tierras. Y nos habla con pasión de los cereales, y de diferentes trigos y de cómo los convierten en pan en su propio horno de leña. Es una de las experiencias que pueden vivirse en Proyecto Origen, aunque cada grupo que visite el proyecto dibujará la suya. Aquí la única regla es disfrutar entre humanos.

Y en La Muda hablamos con Belén y María. **Belén Font** es la responsable de dar viabilidad económica y durabilidad en el tiempo a este sueño de Manuel García Portillo. Un pilar fundamental en el proyecto. **María Pérez** pone la comunicación al proyec-

to. Ella es la cara y la voz que encontrarán todos aquellos que golpeen el picaporte.

Y sale un *arròs al forn* del horno de leña que viaja a una mesa imperial. Es obra de **José 'El Molí'** (otro de los personajes 'autóctonos' que tan importantes son para Manuel). Y en la mesa se escenifica el disfrute. Y llegan los brindis, las conversaciones y las sonrisas. También las reflexiones profundas. Aquello que nos indicaba el empresario valenciano al principio de las relaciones entre seres humanos en un entorno idílico.

Pues si esto es hedonismo, bienvenido sea. El medio rural tiene una enorme oportunidad en las experiencias. Proyecto Origen eleva esa oportunidad a la excelencia ●



CASA TURÚS alberga una de las clásicas bodegas fondas de las masías de la zona.

**A BUEN
ENTENDEDOR,
POCAS
COPAS
BASTAN.**



**VENTA DEL PUERTO.
EL SELLO DEL QUE SABE.**

Descubre nuestros packs promocionales 2022.

lavña



Disfruta de un consumo responsable.

Calderón, o la sostenibilidad como ‘filosofía de vida’

Sierra Norte es una de las primeras bodegas que apostó por la ecología. Con su nuevo hogar en Calderón esa apuesta se ha afianzado siendo el pilar de un proyecto maravilloso

TEXTO **LAURA LÁZARO** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **ADRIANA CEMBRERO Y FERNANDO MURAD**

SIERRA NORTE fue una de las primeras bodegas valencianas que apostó por la ecología. En la nueva bodega han dado un paso más y la sostenibilidad es un pilar innegociable en el proyecto.

8 DE JULIO La sostenibilidad es hoy una obligación. Es un compromiso con los demás y con las generaciones futuras. Es un abrazo al planeta para intentar que recupere el pulso tras la situación hasta la que le hemos llevado los seres humanos. No es una moda, es una filosofía de vida. Y Bodega Sierra Norte representa a las claras uno de esos proyectos que tienen alma y en los que términos como sostenibilidad o ecología no son una moda, sino una auténtica manera de ver nuestro papel efímero en este planeta. Mucho hemos hablado ya de la clara apuesta por la

ecología de la firma, pionera en la zona productora de Utiel-Requena desde hace más de dos décadas. Pero es cuando han estrenado su hogar en Calderón cuando han ido un poco más allá, llevando ese compromiso al extremo absoluto en la construcción y arquitectura de las instalaciones logrando un edificio bioclimático que aprovecha cada regalo de la naturaleza en beneficio de la elaboración de vinos de calidad. Acostúmbrese a conceptos como la cubierta vegetal o lucernarios. Han llegado para quedarse, y es posible que si visitan Calderón alguien le cuente lo que





LA SALA DE BARRICAS de Bodega Sierra Norte cuenta con las mismas condiciones de temperatura y humedad durante todas las estaciones del año, maximizando el ahorro de energía.



MANUEL OLMO
es el alma mater

de un proyecto que nació hace más de dos décadas y hoy es referencia obligada del vino valenciano.



significan, porque sí, de la sostenibilidad también se presume en las actividades de enoturismo de la bodega. Pero vamos por partes.

Pese a que el proyecto cumple dos décadas, en Sierra Norte llevan muchos más años trabajando sus viñedos. Las viñas han sido mimadas por tres generaciones que han ido innovando y dando pasos notables en materia ecológica, cuidando con sumo mimo la tierra, cuidando el entorno. Tal es así que puede presumir de ser pionera en la comarca y de haber re-

cibido en el año 2000 el certificado por el Comité de Agricultura ecológica, siendo así Sierra Norte la primera bodega con este sello.

Manuel Olmo es hoy la cara visible del proyecto. Andando por la preciosa viña frente a Calderón nos explica todas las condiciones climáticas y de aislamiento que tiene el edificio de la bodega, lo que lo hace ecológico y sostenible. Nos cuenta cómo empezaron a concienciarse. «Todo comenzó cuando Heraclio, que era apicultor, se percató que después de





tantos años la población de abejas había disminuido por el uso de los productos fitosanitarios en el viñedo», señala Manuel. «Es el punto de inflexión. Si podíamos, debíamos y queríamos hacer algo», añade. Desde entonces el tiempo ha ido dándoles paulatinamente la razón. En la nueva bodega de Calderón han querido seguir con sus credenciales y, además de moderna arquitectura, está pensada para aprovechar al máximo cada gota de energía.

Manuel se detiene en los lucernarios. Nos explica que se encuentran repartidos por todo el edificio y permiten que pase la luz al interior. Es una manera de optimizar al máximo las horas de luz solar de manera que el ahorro energético en luz artificial es abismal. Se detiene de nuevo en el aislamiento en las paredes de la bodega que contienen una cámara de aire en su interior que permite mantener la temperatura perfecta de la sala todo el año. Por último, en el techo de la bodega, se encuentra la cubierta vegetal, una senda de plantas que mantienen la humedad en el techo y permite que la temperatura sea la adecuada siempre. Todos estos detalles o la construcción semienterrada te van permitiendo entender ese concepto de edificio bioclimático.

Ahora mismo acaban de incorporar el uso de una depuradora que devuelve el agua totalmente cristalina, pero Sierra Norte está estudiando el uso de placas solares para hacer un uso todavía más re-

novable de la energía. Ahorro de electricidad, reducción de emisiones, aislamiento térmico... conceptos ligados a este hogar en Calderón.

Y toca hablar de la parte enoturismo. Queremos saber cuánto valoran los visitantes esta «filosofía de vida» de Sierra Norte, que ofrece una gama de experiencias notable desde las catas y visita a la bodega, hasta las catas con rafting o en rincones especiales de la bodega. **Alba Ramos** es la responsable de esta parcela de enoturismo. «Muchos de nuestros visitantes, tanto extranjeros como españoles, no conocen en profundidad todos los beneficios de un edificio bioclimático como este. Así que en la visita intentamos contarles los beneficios sostenibles de esta apuesta de Sierra Norte y vemos que cada vez la sociedad está más concienciada en esta materia. Lo que más les sorprende es la arquitectura del edificio,» nos cuenta.

En un futuro no muy lejano, junto a la bodega estará Casa Calderón un complejo enoturista para los amantes del vino. Una finca agrícola datada en 1900 que pretende ser reconstruida y habilitada para disfrutar de estas experiencias a lo grande en un entorno único y sostenible.

Sierra Norte ha conseguido que este sea uno de sus sellos diferenciales. Elaborar vinos de gran calidad nacidos de una viña ecológica y trabajados en un edificio bioclimático. Lo dicho, la sostenibilidad como 'filosofía de vida' ●

ENOTURISMO

Calderón se ha convertido en un

epicentro del enoturismo para la comarca, y lo será aún más en 2023, cuando se inaugure la totalidad del proyecto.



LOS ENOTURISTAS que visitan Sierra Norte perciben en su recorrido esa apuesta por la sostenibilidad.

SAN^{FINCA}BLAS



Los 5 sentidos del vino

Desde el punto más alto de la finca, ante nuestros ojos un mosaico de colores. Una tierra agradecida que se impregna de sabor y que transmite su esencia para dotar al vino de carácter y personalidad. Nuestro vino es el resultado del entorno, heredero de una riqueza natural única, de una finca que es mucho más que viñedos.



Accede al video de
Los 5 sentidos de Finca San Blas



El bello sueño que hace 37 años dibujó don Adolfo de las Heras

Le brillan los ojos cada vez que ve El Renegado lleno de amigos.
Don Adolfo vive con felicidad el dulce momento de Nodus

TEXTO **ENRIQUE SOLVES LEONÉS** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **LAURA LÁZARO Y FERNANDO MURAD**



30 DE SEPTIEMBRE Es imposible no emocionarse cuando recorremos la Finca El Renegado con don **Adolfo de las Heras**. Allí, a escasos kilómetros del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, se estableció hace 37 años el hogar de lo que hoy es Bodegas Nodus. Viajamos hasta este incomparable paraje para vivir desde dentro la VIII Vendimia El Renegado, un evento que volvió a servir para apretar, más si cabe, ese lazo entrañable que ha establecido la firma con sus clientes y amigos (la ma-

yoría de los asistentes del sector hostelero). Una jornada pensada para el disfrute, las experiencias y las relaciones personales llenas de momentos de calma y desenfado, tanto que incluso fueron los propios invitados los que vendimieron en una de las parcelas de El Renegado.

Don Adolfo de las Heras ha sido durante toda su vida, cuenta con 87 primaveras, lo que hoy definiríamos como un emprendedor nato. Con mucho esfuerzo apostó

DE LAS HERAS
Adolfo padre e hijo
 representan a las claras
 la ambiciosa apuesta por
 un territorio mágico.



ADMIRACIÓN
Bodegas Nodus
 ha conseguido conjugar un equipo
 que cree en lo que hace.
 Almudena Dehesa y Sergio Viana son
 dos pilares fundamentales.

primero por el aceite y, unos años después, por el vino adquiriendo El Renegado. Su cabeza, todavía hoy, no para y siente un tremendo orgullo de ver que ‘sus hijos’, Adolfo y su mujer Almudena, han seguido sus pasos dando una consistencia espectacular a aquel sueño.

Todo preparado para la ocasión con un esmero excepcional con un enorme despliegue de medios y de hospitalidad por parte de todo el equipo de la bodega. Más de 120 invitados, en su mayoría del sector hostelero de la Comunitat Valenciana, entre los que encontramos caras tan des-

tacadas como la de Carlos Boga, director del Hotel Las Arenas de Valencia; Vicente Barberá, del Restaurante San Patricio de Alginet, o los automóviles de las marcas Audi, Volkswagen, Seat y Skoda de Levante Wagen. Nadie quiso perderse esta octava Vendimia El Renegado. **Adolfo de las Heras** hijo, actual propietario de Nodus, junto con su mujer **Almudena Dehesa** y **Sergio Viana**, uno más en la familia De las Heras, ejercieron de anfitriones junto al resto del equipo de la bodega y recibieron a los asistentes con los brazos abiertos, mostrando una enorme ilusión por poder celebrar este día junto a sus clien-

tes con los que llevan colaborando cerca de dos décadas.

Como no podía ser de otra forma, la primera parada fue en una de las ocho encinas monumentales que se reparten por la finca como una sinfonía perfecta orquestada por la naturaleza, concretamente en la que da nombre a la finca. A sus pies los asistentes pudieron degustar el excelente jamón ibérico de Señorío de Montanera acompañado de los bollos de embutido típicos de esta comarca. Para armonizar con las viandas, dos vinos de Nodus (**Merlot Delirium** y **Chardonnay**). Allí Sergio Viana y Adolfo de

VITALIDAD

En la Vendimia de El Renegado, don Adolfo se animó con alguna cepa. A la derecha, con Almudena Dehesa.



EL ENOTURISMO

ha cuajado a lo grande,

Nodus y la Fiesta de la Vendimia es un claro ejemplo de por qué.

las Heras dieron la bienvenida a la jornada antes de que apareciera don Adolfo de las Heras, el 'padre' de lo que hoy es Nodus, que recibió inmensas muestras de cariño de los asistentes y no ocultaba en absoluto la evidente emoción y felicidad que le produce ver en qué se ha convertido aquello que soñó hace 37 años.

La segunda parada también se produjo a la sombra de otra de las bellas carrascas hasta la que llegaban los invitados caminando y disfrutando de unas espectaculares vistas a las viñas, pasando por uno de los dos aljibes árabes que hay en la finca y que la conectan por debajo de la tierra. Allí hubo degustaciones de sushi junto al excepcional cava de Nodus. Y llegó el momento de tomar las tijeras y el capazo y ponerse a vendimiar en el viñedo colindante con don Adolfo de las Heras rompiendo el hielo, pues agarró las tijeras y con determi-

nación se acercó a una cepa con la misma alegría de antaño. Todos tuvimos la oportunidad de vendimiar y la experiencia es más que recomendable que permite catar la uva directamente de la vid, en este caso de la variedad tinta de las que trabaja Nodus. Una uva que durante este año ha sufrido condiciones bastante inestables: fuertes lluvias en primavera, mucho calor desde mayo y ahora lluvias irregulares de nuevo. Adolfo de las Heras, actual CEO de la firma, comentaba que, tras 25 vendimias, lo que hay que tener es «mucha paciencia para ser capaces de tomar la decisión de coger la uva en su momento adecuado para poder hacer los mejores vinos».

Tras el aperitivo, pusimos rumbo de nuevo a la bodega. A sus puertas nos esperaba un espectacular montaje con un almuerzo campero que pondría la guinda a la jornada. Una zona con embutidos y quesos de la

zona, distintos aperitivos que también se pueden degustar durante todo el año en el espacio gastronómico **Las Ocho Encinas**, ubicado en la propia bodega y los vinos de la firma como acompañantes perfectos. La guinda la puso Jose Rosell con los productos de Vacum, carnes de máxima calidad elaboradas con mimo a la brasa para acabar de deleite de los allí presentes.

Antes de marcharnos, tocaba detenerse, contemplar, disfrutar y respirar. La mirada se pierde en la finca El Renegado, que se extienden hasta el horizonte ofreciéndonos una vista espectacular del viñedo y el espectacular Parque Natural de Las Hoces del Cabriel. Así uno entiende la majestuosidad del proyecto y regresan a la cabeza de manera irremediable las palabras de don Adolfo: «Me siento emocionado y feliz de ver hecho realidad aquel sueño de hace 37 años» ●



CLOS DE GALLUR

61 Hectáreas de Viticultura Singular

WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SOLO SE DESPRECIABA CON MODERACIÓN



VG
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885

CERAMIC MONASTRELL

by PEPE HIDALGO



CRIADO EN
TINAJA

20 años cumpliendo un sueño entre viñedos y burbujas

Enclavada en un bello paisaje de viñedos, Pago de Tharsys es un lugar idílico, único y referencia obligada para los amantes del vino valenciano y, especialmente, del cava de Requena



MOMENTOS ÚNICOS.

Los fundadores de Pago de Tharsys nos cuentan cómo ha sido la evolución de estos 20 años y brindan por el camino de la bodega, lleno de momentos felices y bonitos que quedarán en sus memorias para siempre.

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **PAULA JIMÉNEZ Y VICENT ESCRIVÀ**

4 DE NOVIEMBRE Los sueños se cumplen, si no que se lo digan a **Vicente García**. Eso sí, con mucha paciencia, mucho esfuerzo, trabajo y cariño. Él lleva 20 años viviendo el suyo, esforzándose por hacerlo realidad... Y lo ha conseguido, el resultado es Pago de Tharsys. Si por aquel entonces, cuando puso en marcha la bodega, le hubieran contado el futuro, todo lo que han cosechado hasta día de hoy, igual no se lo hubiera creído, o igual sí; lo cierto es que él siempre lo ha hecho con la única pretensión de devolverle a su tierra, a Requena, todo lo que ella le había dado a él, ponerla en valor y, sobre todo, disfru-

tar haciendo algo por los demás, «porque eso es lo más valioso, eso no tiene precio, ese sí que es un gran placer para los que tenemos la suerte de tenerlo», asegura Vicente.

Un sueño que compartía y comparte con **Ana Suria**, porque Pago de Tharsys, como ha indicado ella, nace hace 20 años «de la ilusión de Vicente y mía por tener algo propio, por plantar viñedo, por hacer vinos especiales y hacer cava, porque Vicente y el cava llevan unidos toda la vida». Dos décadas evolucionando y mejorando, años que no han sido fáciles en muchos





momentos pero que han pasado bastante rápido, o por lo menos así los ha vivido la fundadora de la bodega.

Su nombre ya pone en valor las tierras donde se encuentra, porque 'Tharsys' es el fundador de Requena, como ha explicado Vicente. Remontarnos al origen de la bodega es hacerlo al de la historia de nuestro país, coincide la fundación de la bodega cuando los franceses vinieron a conquistar la península. Una bodega que se construyó en un momento de esplendor en la elaboración de vinos de calidad en la región.

No es hasta 2002 cuando llega a manos de los dos fundadores. Con la firme creencia en que las tierras de Requena tienen tanto valor para elaborar cualquier cosa como las tienen Burdeos, Borgoña o otra región francesa en la que había estado Vicente, y con el deseo de crear y ayudar a que su tierra fuera tan buena en valores como eran otras, nace Pago de Tharsys.

«Todo el mundo que ha hecho un camino ha pensado llegar a una meta, pero nunca pensaba que lo importante iba a ser el camino», afirma Vicente. Y el de esta bodega ha sido un camino lleno de uvas, burbujas y momentos únicos. Desde sus comienzos han tenido claro cuáles iban a ser los valores por los que se tenían que guiar para construir ese camino: calidad, sostenibilidad, hospitalidad y honestidad. Pago de Tharsys ha evolucionado en todos sus sentidos, mejorando todas las facetas como bodega.

La ecología es una de ellas. «Hace 14 años que empezamos con el cultivo del viñedo ecológico. Es un proceso que va del interior al exterior, es decir, teníamos el convencimiento de hacerlo y pensábamos que era vital. Desde ese convencimiento

hemos hecho todo lo necesario para implementarlo, primero el viñedo y luego los vinos», explica Ana. Un proceso lento, pero del que están muy satisfechos, ya que ahora prácticamente todos sus vinos de pago son ecológicos.

No se puede hablar de su evolución sin hablar del enoturismo, ya que fueron pioneros en ello. Empezaron abriendo al público sin saber exactamente lo que quería el visitante y tampoco lo que iban a ofrecer, lo que tenían claro es que abrirían sus puertas a cualquiera que quisiera conocer su proyecto porque iban a ser los mejores embajadores, los que contarían su historia más allá de las paredes. Con el paso de los años han ido profesionalizándolo y adaptándose a lo que demandaban los enoturistas, «el enoturismo ha evolucionado mucho durante estos 20 años y nosotros con él», asegura Ana.



ILUSIÓN. A Rebeca García le brillan los ojos cada vez que habla de las gamas que elaboran en Pago de Tharsys.

FAMILIA.

Vicente García y su hija Rebeca transmiten la pasión, la tradición y el esfuerzo que hay detrás de Pago de Tharsys.

Conforme ha ido evolucionando el mundo del vino, también lo ha hecho la bodega. Hablar de Pago de Tharsys es hablar de 'ellas', más del 50% del equipo son mujeres, algo muy raro si echamos la vista atrás.

El que conociera la bodega hace dos años se acordará que su imagen no era la que es. Evolución en todos los sentidos. Decidieron cambiar el logo que les representa por la famosa medusa, la gorgona que es-



PASIÓN

Ana Suria pone su alma en cada proyecto en el que trabaja para demostrar que su comarca, el interior, es un auténtico diamante en bruto.

tá en las conocidas etiquetas de cerámica de su cava más conocido. **Rebeca García**, segunda generación de la bodega, también habla de las mejoras en la imagen de los vinos, «hemos ido alineando y definiendo a lo que queríamos expresar con cada cuvée, utilizando materiales unidos a la filosofía de la sostenibilidad y que definen nuestros cuatro valores».

Y no se puede hablar de este proyecto sin mencionar sus vinos y sus especiales cavas, y menos aún con Vicente García, considerado 'el padre del cava valenciano'. Desde una gama media 'Carlota Suria Organic', a la gama de vinos de pago, una gama de cavas de añadas especiales hasta la gama de cerámica que homenajea a la cultura ceramista de Valencia. Esta es la gran diversidad de vinos que se elaboran en la bodega.

Por todos estos años, por el trabajo de tantas personas que han hecho que Pago de Tharsys haya conseguido llegar a lo que es hoy, han decidido celebrar este 20 aniversario por todo lo alto: una cata vertical de su cuvée más especial (el albariño vendimiado por la noche), una vendimia tradicional con invitados de lujo y próximamente una gran fiesta en la que presentarán un nuevo cava muy especial en el que llevan trabajando cinco años.

Años de evolución, un camino muy bonito de cumplir sueños, de hacer cosas que nunca habrían imaginado y que tras ellos Vicente García se atreve a animar a todos aquellos que quieran cumplir su sueño: «Voy a animar a infinidad de gente a que sueñe con que se puede hacer y, después de soñar, que empiece a hacerlo» ●



'EL PADRE DEL CAVA VALENCIANO'. Vicente García luchó en la década de los '80 para que Requena fuese reconocida como territorio cava.

FAMILIA
TORRES



MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

PRESERVAMOS LA HISTORIA, PROTEGEMOS LA TIERRA

HACE MÁS DE 30 AÑOS, INICIAMOS UN PROYECTO PROFUNDAMENTE INSPIRADOR: LA RECUPERACIÓN DE UVAS ANCESTRALES CASI EXTINTAS. UNA FORMA DE HOMENAJEAR EL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA DE CATALUÑA, PERO TAMBIÉN DE HACER FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO. HOY, EL RESULTADO DE ESTA AVENTURA ES CLOS ANCESTRAL, UN VINO INÉDITO, ECOLÓGICO Y QUE INCORPORA LA 'MONEU' EN SU CUPAJE, UNA VARIEDAD RESCATADA Y PLANTADA EN LA HISTÓRICA FINCA MILENARIA DEL PENEDES. EL CASTELL DE LA BLEDA, UN COMPROMISO CON NUESTRO PASADO, PERO TAMBIÉN CON NUESTRO FUTURO.



ALICIA Y MURDO TORRES MACZANOVICH GUARDIANES EN EL CASTELL DE LA BLEDA (PENEDÈS)



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION



¡VENI DEL SOL VINO!
EL PROYECTO FINCA A GARD



Un destino idílico entre vinos, naturaleza, gastronomía, cultura y cielos perfectos

El mar de viñas de bobal y el encanto natural de la comarca, dan nombre a un destino de interior mágico.

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y PEDRO R. ARIAS**



LA BELLEZA NATURAL

en forma de Parques Naturales
de Las Hoces del Cabriel y Chera
Sot de Chera, conforman uno de los
grandes atractivos de Tierra Bobal.

11 DE NOVIEMBRE Construir un destino basado en los cimientos que llevan en esas tierras siglos. Esa es la razón de ser de **Tierra Bobal**. La unión de las gentes de unas bellas tierras marcadas por la hoja roja de la bobal en otoño. Una imagen de postal que es capaz, por sí misma, de atrapar al que la visita. Un mar de viñas que dibuja un cuadro bellissimo en cada estación del año sostenido por la tradición vinícola que se remonta a hace 2700 años. Si a

esto sumamos su belleza natural, con dos parques naturales en su territorio, marcado por los recovecos del río Cabriel, una gastronomía de enorme tradición y poso y unos cielos que han sido declarados especiales para la observación de astros, pues estamos ante un destino excepcional, difícilmente igualable.

Pero ese patrimonio siempre ha estado ahí. La cultura del vino siempre ha sido





CRUZ LÓPEZ
es la figura que canaliza todo el trabajo en equipo que las gentes de estas bellas tierras han emprendido para alzar la voz como destino.

el motor de la comarca. Allí ha cincelado un precioso lienzo el río Cabriel a golpe de belleza y el paso de los años. Aunque es ahora cuando un movimiento de personas ha decidido que es momento de llamar a filas a los turistas, convencidos de que el destino no va a dejar indiferente a nadie. Una de esas personas es **Cruz López**. Pese a que huye de protagonismos y ama trabajar en equipo hombro con hombro, Tierra Bobal no sería lo que es sin personas como Cruz López. Un 'torbellino' de mujer que trabaja con pasión por un territorio en el que cree y que defiende con el corazón. Quizás nunca nadie ha representado tan bien las siglas ADL (Agente Dinamizador Local). «Tierra Bobal es la marca del destino turístico que integra a nueve municipios del interior de la provincia de Valencia: **Caudete de las Fuentes, Venta del Moro, Utiel, Requena, Villargordo del Cabriel, Fuenterrablos, Camporrobles, Sinarcas y Chera**», recita con calma Cruz. «Este destino tiene tres pilares fundamentales. Por un lado, una cultura del vino que se remonta a hace más de 2700 años; un territorio con parajes naturales protegidos en casi un 40% de su extensión por figuras como la de Parque Natural o Reserva de la Biosfera, que atestiguan el valor medioambiental de esta tierra. De ahí el nombre de Tierra y Bobal, la uva que nos diferencia. Por último, aunque también muy importante, estamos certificados como destino turístico starlight, que pone en valor la calidad

de nuestros cielos para la observación de astros», nos cuenta Cruz desde la calma que produce ver que el proyecto ha calado. Después de mucho trabajo, es cierto, pero ha calado. Sobre todo entre los propios habitantes de la comarca, que por fin se han convencido del potencial de su territorio y quieren presumir de él.

«A todo esto hay que añadir el patrimonio cultural. Contamos con yacimientos que atestiguan esa tradición vinícola de hace más de 2700 años como el de La Solana de las Pilillas en Requena, considerada la primera bodega con vocación comercial de la península ibérica. Además, Kelin en Caudete de Las Fuentes o El Molón en Camporrobles», añade Cruz López. «Se le suman las bodegas subterráneas de los cascos históricos de Requena y Utiel, la variedad de deportes de aventura, especialmente los vinculados al río Cabriel y nuestra excepcional oferta gastronómica», explica completando una oferta patrimonial y cultural excepcional.

Y empezamos a tocar todas las patas que componen este excepcional destino. Nos recibe la enóloga **Mapi Domingo** que, dentro del 'todos a una' por delante de marcas e intereses particulares, habla en nombre del sector bodeguero. «El destino Tierra Bobal nos permite mostrarnos como un conjunto y para las bodegas es muy importante. El enoturismo vive un momento muy dulce y va in crescendo», nos cuenta.



MAPI DOMINGO Y GABRIEL BALLESTER
El mundo del vino y la naturaleza son dos de los pilares de Tierra Bobal. La primera representa el sector bodeguero. Gabriel es el director de los dos Parques Naturales de la comarca.



El siguiente punto es el enorme patrimonio natural de la comarca. Hemos quedado con **Gabriel Ballester**, director del Parque Natural de las Hoces del Cabriel y del de Chera-Sot de Chera. «El lema de Tierra Bobal es «Donde el bosque abraza el viñedo», y los Parques Naturales de Las Hoces del Cabriel y Chera-Sot de Chera, representan ese bosque. Hay puntos muy emblemáticos. Uno de los pilares de Tierra Bobal es el disfrute de ese bellissimo patrimonio natural, que es la envidia de otras Comunidades», señala Gabriel.



Vamos ahora a saborear el territorio de la mano del chef **Carlos Cervera**, que nos habla de lo que Tierra Bobal significa para su gremio: «El mensaje de Tierra Bobal es muy potente. Para la hostelería significa que el visitante disfrute de nuestra gastronomía al menos lo mismo que nosotros disfrutamos al elaborarla. La gastronomía de esta zona hace única la potencia del sabor, muy basada en las diferentes elaboraciones del cerdo que es-

tamos intentando mostrar con cuidadas elaboraciones que siguen manteniendo toda la esencia, toda esa potencia de sabor», nos cuenta el chef afincado en Requena.

Y para completar una experiencia única nos queda el turismo activo. Para eso viajamos hasta Venta del Moro para hablar con **Juanjo Roncero**, que nos cuenta hacia dónde ha derivado una oferta que cada vez seduce a más familias: «Tierra Bobal es un magnífico destino natural y el río Cabriel nos permite ofrecer una enorme oferta de turismo activo. En los últimos años esta oferta ha evolucionado mucho. Antes parecía que los deportes de aventura no eran aptos para todos los públicos. Ahora no es así. Tenemos multitud de opciones para todo tipo de públicos y cada vez son más las familias al completo que deciden vivir una jornada diferente y disfrutarla juntos. Si buscan esas experiencias, Tierra Bobal es única».

**CARLOS CERVERA
Y JUANJO RONCERO**
hablan de la gastronomía
y la aventura dentro de
Tierra Bobal. Platos con
mucha esencia y deportes
de aventura para todos los
públicos.

**MAR DE VIÑAS
de la autóctona Bobal.**
Son el paisaje que enamora
al visitante de este territorio
que componen
nueve municipios.





UN VIAJE A LOS ORÍGENES DEL VINO

Vino, gastronomía,
cultura, naturaleza,
tradición y mucho más



Acércate a conocer la Ruta del Vino
de Utiel-Requena y recorre nuestros
10 municipios.



EL ESPACIO**de Bodegas Urbanas**

está pensado para que los amantes del vino se acerquen a disfrutar de momentos en buena compañía.



Un oasis en medio de la ciudad para amantes del vino

Traer la elaboración de vino y el enoturismo a la ciudad, con ese objetivo nace Bodegas Urbanas

TEXTO **ENRIQUE SOLVES LEONÉS** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **PAULA JIMÉNEZ Y FERNANDO MURAD**



25 DE NOVIEMBRE A las afueras de Godella, en Valencia, se encuentra un proyecto dedicado en cuerpo y alma al amante de los vinos: Bodegas Urbanas. Y es que en esta ubicación no solo se venden vinos, sino que también se elaboran. **Diego Fernández Pons** y **María Zalamea**, los encargados de hacer este sueño realidad y ponerlo en funcionamiento, tienen un dicho que bien podría ser la filosofía de este lugar: «Si la ciudad no puede ir a los viñedos, traemos la uva a la ciudad y elaboramos aquí estos vinos».

Diego Fernández Pons, el artífice de este oasis en medio del ambiente urbano, no solo elabora vino. También es profesor en la Universidad Politécnica, ha revolucionado el sector con el algoritmo matemático Wine Luthier, produce cerveza en la empresa familiar y forma sumilleres en la DO Valencia. Y es que este proyecto es tan prometedor que un puñado de grandes bodegas valencianas han decidido unirse a él: **Vicente Gandía, La Viña, Bodegas Enguera, Vinya Alforí** y el propio **Fernández Pons**, son los que como mí-

NETWORKING

La planta superior de las instalaciones cuenta con espacios ideales para reuniones de empresa.



MARÍA ZALAMEA

es junto a Diego Fernández

el alma máter de un proyecto que nace con el objetivo de hacer disfrutar.



LOS ENÓLOGOS

Diego Fernández y Pepe Hidalgo

catan el vino que Vicente Gandía elabora ya en Bodegas Urbanas y que pronto saldrá al mercado.

nimo elaboran uno de sus vinos en estas modernas instalaciones cercanas a la capital del Túrria. «Nosotros cinco no somos competencia, lo que queremos es que cuanta más gente se enamore del vino valenciano, mejor. Y para ello hay que conocer las diferentes personalidades de estos cinco elaboradores, sus parcelas y su terruño», afirma Diego con absoluta determinación.

De hecho ahora mismo, Vicente Gandía está elaborando su nuevo blanco en estas instalaciones, «hemos apostado por elaborar un sauvignon blanc de nuestras

viñas más antiguas y rendimientos más escasos, haciendo una fermentación en barrica y crianza sobre lías, que dará lugar a uno de los vinos más finos de esta variedad en el panorama internacional», detalla **José Hidalgo**, director técnico de Bodegas Vicente Gandía.

Una vez el visitante entra al establecimiento se encuentra de bruces con la barra del encantador Wine Bar. A la izquierda están las mesas, y a la derecha un pequeño stand con todos los productos que se elaboran allí, como la colección de vermouths Ciento Volando de Fernández Pons, pe-

ro también hay destilados artesanales como la ginebra, el limoncello o narancello, la colección de cervezas artesanales que él mismo supervisa en su elaboración y otros vinos de elaboradores asociados a Bodegas Urbanas.

La sala contigua es la de elaboración y crianza. Dando una sensación de amplitud bastante notable. Allí reposan los depósitos de elaboración, las barricas de roble y las tinajas de barro. Arriba de esta estancia hay otra de tamaño similar. También hay barricas, pero menos que abajo, pero lo que más destaca son las habitacio-



MÁS BODEGAS
Otras firmas del
sector como Gandía, La
 Viña, Enguera o Vinya
 Alforí, elaboran ya en
 Bodegas Urbanas.



EL EQUIPO de Vicente Gandía
 catando el nuevo vino blanco que ya reposa en las instalaciones de
 Bodegas Urbanas.



nes con sofás para que los visitantes puedan descansar durante su visita.

En Bodegas Urbanas hay un lugar dedicado en cuerpo y alma al enoturista y al amante de los vinos. Es nada más y nada menos que el Wine Bar, ubicado en la sala principal. Es un espacio donde disfrutar de los vinos acompañados de distinto tipo de maridaje. **María Zalamea**, gerente de Bodegas Urbanas, nos explica el objetivo de este proyecto tan innovador: «Lo que pretendemos es que la gente encuentre el vino que le gusta. Estamos convencidos de que siempre hay un vino que le puede gustar a cada persona aunque puede que aún no lo haya encontrado y queremos orientarles en la búsqueda de ese vino y que lleguen a encontrarlo, acertar y repe-

tir, para así poder convertirse en amantes del vino».

El Wine Bar ofrece principalmente vino y otras bebidas, acompañados de platos destinados a potenciarlas. «Esto no es un restaurante, es un sitio donde vienes a beber, degustar, encontrar bebidas que te van a sorprender y vamos a tratar de maridar estos vinos», afirma María. Todo esto, acompañado al mismo tiempo de música en directo. «En lo que a enoturismo se refiere, nuestro objetivo es llegar a valencianos, turistas nacionales e internacionales y que Bodegas Urbanas sea para ellos una parada a visitar».

La propuesta del Wine Bar son los vinos del propio Fernández Pons junto a los de sus

colaboradores, pero también habrá internacionales, posicionándose a la vez en un mapa del mundo de vino gracias a Wine Luthier. Esta herramienta, desarrollada por el propio Diego Fernández, es un proyecto de I+D que representa y cuantifica de forma subjetiva el sabor de un vino, analizando los parámetros físico-químicos de los vinos, a la vez que los coloca en un mapa en torno a cuatro variables. Todo esto tiene como finalidad que el consumidor sepa en qué zona se encuentran los vinos que le gustan y pueda moverse en similares o en otros que no le gusten tanto o no los conozca. Además, en función de su lugar en el mapa, se recomiendan ciertas tapas para que, al fin y al cabo, el cliente disfrute del vino.

Enoturismo puro en medio de la ciudad ●

VEGAMAR



*degusta
cata disfruta*



*Espacio
gourmet*



**CATAS EN GRUPO
EVENTOS PERSONALIZADOS
DEGUSTACIÓN Y VENTA
PACKS GOURMET**



VR



EL BIEN QUEDA

¡Enfría tu botella y descubre!

New!

*Regala
Vegamar*



#momentosvegamar

C/ Joaquín Costa 14 · 46005 Valencia · (+34) 960 110 110 · valencia@vegamar.es
C/ Amadeu de Savoia, 15 · 46010 València · (+34) 692 50 36 54 · lacavina@vegamar.es
Shop online: vegamar.es · [@vegamarbodegas](https://www.instagram.com/vegamarbodegas)



Juntos

Las cooperativas reúnen el modelo de empresa más romántico del siglo XXI. Representa el trabajar juntos en pos del beneficio común. El hombro con hombro para encontrar la viabilidad al trabajo en el campo. En el sector del vino son varios los ejemplos de firmas que se han convertido en motor socioeconómico de poblaciones e incluso de comarcas. Al tiempo, los vinos de las cooperativas compiten en igualdad de condiciones en lo que a calidad se refiere que en las bodegas privadas.



- 114 COOPERATIVA SANT PERE DE MOIXENT. Más de 70 años de pasión por el campo
- 118 BODEGAS XALÓ. Bodegas Xaló sembró su pasión por el vino hundiendo sus raíces en la tierra y en el tiempo
- 122 COOPERATIVA LA VIÑA. Siete décadas siendo el latido de unas bellas tierras
- 126 LA BARONÍA DE TURÍS. Una cooperativa a la altura de la excelencia
- 130 GRUPO COVIÑAS. La ‘constelación’ de cepas viejas que se adelantó a las tendencias del mercado

Más de 70 años de pasión por el campo

La cooperativa de Sant Pere trabaja de la mano de sus socios en lograr aceites y vinos de gran calidad

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y ADRIANA CEMBRERO**

SANT PERE
potencia la esencia
de Moixent con AOVE
Pagos del Guerrer y su
gama de vinos Sant Pere.

21 DE ENERO En la comarca de La Costera, concretamente en el municipio de Moixent, nació en 1951 la Cooperativa del campo San Pedro Apóstol con el objetivo de aglutinar y organizar los esfuerzos de los agricultores para así conseguir un mayor provecho de las arduas labores que se realizaban en los campos colindantes a esta pequeña zona del interior de la provincia de Valencia. De boca de su presidente, **Ramón Rodríguez**, pudimos conocer más datos del lugar: «la cooperativa nació hace aproximadamente 70 años cuando los agricultores empiezan a pen-

sar que uniéndose pueden conseguir mejores precios de sus productos, llegando al mercado en las mejores condiciones posibles». «La cooperativa, de alguna forma, marca los precios para que las empresas privadas vayan moviéndose alrededor de estos». Esto, en parte, rompe con el mito de la baja calidad de las elaboraciones nacidas en las cooperativas, puesto que ellas son las que comienzan a regir el mercado.

Los depósitos de hormigón aún se muestran imponentes en el interior de la coo-



perativa. Unos elementos que denotan el trato tradicional que desde aquí se les realiza a las uvas. Unas instalaciones protagonistas de la labor, minuciosa y artesanal que desde el nacimiento de la cooperativa se ha buscado perseguir. El buen trato a la uva, como el de la oliva, es la base para que florezcan, en sus depósitos y barricas de roble francés y americano, unos productos de excelente calidad y de gusto excelso. La cooperativa consta de dos instalaciones. La bodega que sigue en el centro del pueblo y, en ella, es donde todavía se siguen elaborando los vinos y una almazara que se construyó hace 25 años. **Joan Llobell**, gerente de la cooperativa, apuntaba: «nuestros vinos siguen naciendo en los depósitos de hormigón, de la manera más tradicional. Elaboramos con poca intervención y con escasa crianza en madera, con el objetivo de que estos no tengan esos aromas a barrica, sino que demuestren la calidad de las uvas que aquí florecen». Esto hace que sus vinos, encuadrados en la comarca de Terres dels Alforins, tengan un carácter reconocido, que con cada sorbo patenten el potencial de la zona de Moixent y la calidad del producto que se elabora en este pequeño espacio del interior de la provincia de Valencia.

Los olivares de la comarca, situados a unos 350 metros de altitud respecto al mar, fundamentan la producción de aceite de la cooperativa. La variedad autóctona, la grossal, impera en prácticamente todos los campos de la comarca, aunque también es común observar diferentes tipos de olivos, plantaciones de picual, blanqueta, arbequina o manzanilla, que combinan a la perfección con la primera. Joan Llobell se encargó de relatarnos cómo se reparte el trabajo en esta, centrándose en los productos que más trabajan entre las paredes de las bodegas y almazaras: «entre los 800 socios que se dedican al olivo juntan, aproximadamente, 1280 hectáreas de olivares, en ellos podemos observar una gran variedad de olivas, donde predomina la grossal. También encontramos arbequina, blanqueta y un poco de picual. En la viña trabajan tres variedades tintas y cuatro blancas, aunque la mayoritaria es la macabeo, de las que nacen nuestros vinos, el Sant Pere tinto y el Sant Pere blanco».

Las tierras del Valle de Montesa, drenadas por las aguas del río Cànyoles, son las encargadas de regar los campos en los que florecen, año tras año, los viñedos y



EQUIPO Ramón Rodríguez y Joan Llobell, presidente y director técnico, capitanean el renovado proyecto.



EL AOVE es una de las señas de identidad de esta cooperativa acumulando numerosos premios a nivel internacional.

los olivares. Unas tierras de las que, posteriormente, nacen los productos que se elaboran en la Cooperativa V. Sant Pere de Moixent. Vinos jóvenes como el **Sant Pere** y **Sant Pere Blanc** u otros con crianza en barrica como el **Sant Pere Vinyes Velles Blanc** o **Sant Pere Vinyes Velles tinto**. Unas elaboraciones que están destinadas a gustar al mayor número posible de personas, fáciles de beber y de maridar con un sinfín de platos.

Si hablamos de sus aceites debemos mencionar su amplia gama de productos, todos ellos de una calidad suprema. Esto es debido al gran número de agricultores que, en estas tierras, dedican sus arduos



LOS DEPÓSITOS

de cemento

son una de las enseñanzas de la apuesta de Sant Pere por elaborar vinos de calidad.



CONFIANZA

El equipo que dirige

la firma ha confiado la parte técnica al ingeniero agrónomo Joan Llobell.

esfuerzos a la oliva. Un trabajo que se ve recompensado en la almazara, un lugar en el que el fruto comienza a ser tratado, tras ser seleccionado, para la elaboración de los diferentes aceites. Joan Llobell, en el interior de la bodega, hace hincapié en sus productos: «La clave es la calidad del producto. Se hacen tres aceites de verdeo, con aceitunas recogidas más tempranas. El producto estrella se elabora con la variedad grossal, la autóctona. Este es un aceite con mucho carácter, lo que le ha hecho ganarse una magnífica reputación».

De mano del presidente de la cooperativa, Ramón Rodríguez, junto a su gerente y enólogo de la bodega, Joan Llobell, pu-

dimos conocer todos los secretos de la bodega, la filosofía de la cooperativa y todo lo que a esta le rodea. Nos mostraron sus vastos territorios y conocimos la calidad de los productos que nacen de las tierras de este peculiar valle del interior de la provincia de Valencia, en Moixent. «La cooperativa es una de las empresas más grandes de la zona y aglutina a tanta gente que, probablemente un club de fútbol no podría». Estas palabras de su presidente dan más valor si cabe a la unión que existe entre todos los socios que pertenecen a la empresa y denota los esfuerzos que todos y cada uno de ellos realizan para que esta consiga elaborar, cada año, un mayor número de productos dotados de la mejor calidad posible ●



UN BRINDIS por los buenos tiempos que están por llegar, protagonizan ambos en la sala de barricas de la bodega.

PAGO^{DE} THARSYS

unicos por naturaleza

VINOS Y CAVAS ECOLÓGICOS



VISITAS, CATAS Y ACTIVIDADES

Reserva Online y WhatsApp

www.pagodetharsys.com / 687.241.426

Bodegas Xaló sembró su pasión por el vino hundiendo sus raíces en la tierra y en el tiempo

La Cooperativa de Xaló se puso en marcha para alcanzar lo que es ahora, emblemática por sus vinos y licores de alta calidad. Coronada como 'la cuna del moscatel', guarda entre sus paredes la esencia de la tradición



LA MARINA ALTA

La historia del vino alicantino

deja ver los siglos de vida que tiene el vino en la comarca. Y es que en el siglo XV, Joanot Martorell degustaba vino que procedía de sus posesiones en la 'Vall' mientras contaba sus aventuras del Tirant lo Blanc.



TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

4 DE FEBRERO Como si de una cepa vieja se tratase, la **Cooperativa Valenciana Virgen Pobre de Xaló**, o popularmente conocida como Bodegas Xaló, sembró su pasión por la viña hace casi 60 años, hundiendo sus raíces en la tierra y en el tiempo. Situada en la comarca de la Marina Alta, concretamente en la zona de la Vall del Pop, la bodega alicantina ha unido la gran tradición vitivinícola de estas tierras con la más moderna tecnología consiguiendo, con el paso de los años, convertirse

en emblemática por sus vinos y licores de alta calidad.

Nosotros nos hemos desplazado hasta allí para sumergirnos con ellos en sus raíces conociendo sus orígenes, su historia, sus tradiciones y su cometido. **José Juan Reus**, presidente de Bodegas Xaló desde hace casi 14 años, fue el encargado de abrirnos las puertas de lo que ya es casa para los 400 socios agricultores que actualmente componen la cooperativa.



EL PRESIDENTE. José Juan Reus es la cara visible de los 400 socios viticultores que cada día se esfuerzan por conseguir las mejores uvas.

Si tuviéramos que remontarnos a los orígenes, tendríamos que echar la vista siglos atrás cuando el mismo Joanot Martorell hacía referencia al vino de la ‘Vall’ en sus escrituras. Pero vamos a irnos hasta el 1962 cuando catorce agricultores de la zona decidieron aunar su esfuerzo y trabajo para buscar soluciones tras la llegada de la filoxera. Desde entonces hasta ahora se han llevado a cabo numerosos cambios e innovaciones, pero siempre bajo la misma filosofía y con un mismo fin. Según José Juan Reus, «lo que nos ha hecho y nos hace diferentes y especiales son los agricultores y su manera de trabajar la uva, cada año se esmeran más para que la uva entre en mejores condiciones y así poder hacer vinos de mayor calidad».

El presidente nos hizo un pequeño recorrido sobre cómo han cambiado las cosas hasta lo que es a día de hoy Bodegas Xaló. En los inicios trabajaban únicamente la variedad giró, fue años más tarde cuando empezaron a entrar moscatel, la variedad que reina, junto con la giró, en las 400 hectáreas repartidas entre Alcalalí, Llíber y Xaló que suman los socios agricultores. Con la moscatel empezaron haciendo la famosa mistela de la zona y, conforme han ido pasando los años, han ido evolucionando y aprovechando todas las características de esta uva tan especial que les permite hacer desde las típicas mistelas hasta blancos secos, semidulces, afrutados, o incluso un espumoso.

RIU RAU

Construcciones rurales de finales del siglo XVIII muy comunes en la Marina Alta que servían para secar la uva y convertirla en pasa.





LA PODA. Los viticultores se encargan de mimar mucho las viñas en esta parte del proceso, quitando las ramas viejas para que salgan las nuevas y conseguir un mejor rendimiento y calidad de la uva.

Es por esto que desde la bodega se describen como 'la cuna del moscatel'. Para conocer mejor sus raíces y la tierra que tanto les representa, nos fuimos hasta el Pla de Llíber donde se encuentran algunos de los viñedos. En medio del campo de moscatel nos recibió **Sergio Balaguer**, enólogo de Bodegas Xaló, quien nos dió muchos más detalles sobre las tierras donde nace esta variedad y sus marcadas características, además de explicarnos algunos de los conceptos más básicos de la viticultura.

Siguiendo con los métodos tradicionales y «de toda la vida», como asegura Sergio, los viñedos del Pla de Llíber están plantados en vaso, «el vaso es como una copa de vino, se va criando la cepa en forma de copa», ha explicado el enólogo. Viñedos muy variados y con edades muy diferentes, tanto cepas viejas que han ido aguantando y cuidando para obtener una mayor calidad, como algunas más recientes. Además, está casi todo plantado en secano, prácticamente no hay nada de regadío, ya que tienen un microclima muy especial con inviernos muy fríos, que permiten acabar con malezas o bacterias, y veranos de mucho calor.

Envueltos en estas particularidades nacen las uvas de moscatel. «Es una uva muy aromática que antiguamente se gastaba para hacer pasas y exportarla. Se empezó a hacer mistelas y, desde hace unos 20 años, se empezó a trabajar para hacer vinos blancos. Es una variedad que da mucho juego, nosotros con la misma base de moscatel hacemos siete productos diferentes». Sin duda, una uva con mucha personalidad y una gran versatilidad.

Los meses de enero y febrero son clave en el mundo del vino, ya que es temporada de poda. Muchos de los socios estaban trabajando sus tierras y podándolas para poder recoger los frutos dentro de unos meses. Sergio pudo explicarnos cómo se realiza, «la poda es quitar la rama vieja para que vuelva a salir la rama nueva. Nosotros podamos a dos yemas y la ciega, consiguiendo que la cepa esté equilibrada y no salga un brazo muy alto, por ejemplo. Se va nivelando para que crezca al mismo nivel y poder trabajar la cepa mejor». Una vez terminada la poda, a mediados de marzo vuelve a brotar sacando la rama nueva que dará el fruto para, entre los meses de septiembre y octubre más o menos, recogerlos.

Un trabajo duro, pero muy reconfortante cuando se convierte en vino, así lo ha asegurado Sergio: «es un trabajo que te tiene que gustar mucho tanto el campo como después en bodega. Lo bueno que tiene la viticultura es que cuidas y trabajas tu viña para luego crear un vino. Es una satisfacción muy grande ver desde que empieza a crecer el fruto hasta que te bebes el vino» ●

MISTELA RIU RAU

Es el producto más selecto de Bodegas

Xaló. No es una mistela tradicional, es como define Sergio una «mistela de uva pasificada al sol».



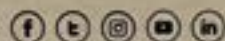
Más de 100 años de Baronía

En nuestro ADN está nuestro compromiso con
la tradición, con nuestra tierra, con nuestro vino,
con la sociedad y, por supuesto, contigo.

Bodega centenaria



B BARONÍA
DE TURÍS
• desde 1920 •



baroniadeturis.es

Siete décadas siendo el latido de unas bellas tierras

La Viña representa todos los valores del mundo cooperativo, además de ser capaz de hacerlo con una calidad máxima

TEXTO JAIME NICOLAU FOTOGRAFÍA Y VÍDEO VICENT ESCRIVÀ Y PEDRO R. ARIAS



11 DE FEBRERO Corrían los años de la postguerra española. Un puñado de agricultores de la localidad valenciana de La Font de la Figuera decidían emprender uniendo sus fuerzas en una cooperativa que sirviera para dinamizar la economía de un territorio que era un mar de viñas. «Había una bodega prácticamente casa sí y casa no», nos cuenta José Fita, presidente de la cooperativa La Viña. Era el año 1945 y aquel paso iba a ser fundamental para que hoy, siete décadas después, esta bodega cooperativa sea ejemplo de eficiencia y gestión a la vez que

una garantía para que el agricultor recibiera una renta justa por su trabajo.

José Fita nos cuenta orgulloso cómo han ido creciendo. «Una treintena de emprendedores empezaron a organizarse constituyendo lo que es hoy La Viña. Manejaban en torno a 40 hectáreas. Pero todos los que han ido pasando por los cargos de decisión de la cooperativa fueron apostando por ‘anar a més’ (ir a más) y esas apuestas han ido consolidando el proyecto», nos cuenta Fita. «Actualmente son 300 socios, con lo que se ha multiplicado por diez»,

EQUIPO

Siempre suena

esa palabra en La Viña. Su presidente José Fita y su enólogo Jorge Caus, lo capitanean.





PROYECTOS CON ALMA

La Viña tiene establecidos unos baremos por los que paga la uva de sus socios premiando la calidad.

añade. Se reparten en tres divisiones en las que destaca claramente el viñedo, repartido en el término municipal de La Font de la Figuera, pero también en las vecinas Fontanars y Moixent.

La cooperativa destina más de 5 millones de euros al año al cultivo de la vid, el olivo y el almendro, y una importante parte del presupuesto total a proyectos de sostenibilidad, como la recuperación y mantenimiento de uvas autóctonas valencianas (monastrell, merseguera, verdil o la garnacha tintorera que evolucionó en nuestras tierras de la garnacha francesa), en alguna de las 2.500 hectáreas de viñedo de sus socios.

La apuesta por la modernización de Bodega La Viña cuenta con el reconocimiento de la administración autonómica, que le concedió en 2004 el Premio a la Mejor Cooperativa Agraria Valenciana. Solo cinco años más tarde, en el marco del Día Mundial del Cooperativismo, recibió de la Confederación de Cooperativas de la Comunitat Valenciana el Reconocimiento a la Innovación y la Competitividad, y en los últimos años ha cosechado numerosos sellos de calidad, entre los que destaca el BRC (British Retail Consortium),

la máxima certificación sobre Seguridad Alimentaria.

Se incorpora a la visita **Jorge Caus**, director técnico de La Viña y, sin duda, uno de los enólogos que ha contribuido a cambiar la historia reciente del vino valenciano. Apasionado de su trabajo, sereno ante las decisiones que el campo siempre po-

Nº12

es el estandarte
de La Viña. Un vino que se ha convertido en un best seller desde su llegada al mercado.





EL ESLABÓN más fuerte de la cooperativa es, para Fita y Caus, José Agustín Martínez, al que todos recuerdan con enorme cariño, y que hizo un enorme trabajo al frente de la cooperativa.

ne delante cosecha tras cosecha, Jorge y el resto del equipo gestor de la firma, con el respaldo de Anecoop, han conseguido posicionar a la bodega como un ejemplo para el sector. Nos lleva a la viña. Ha elegido un paraje que es claro ejemplo de lo que han conseguido. A un lado del camino un viñedo casi centenario, en vaso, de la autóctona monastrell. Al otro una plantación moderna, en espaldera, de cabernet sauvignon. «Esta parcela sirve para simbolizar cómo tradición e innovación se dan la mano en el proyecto para intentar adaptarnos a lo que exige el mercado, con una paleta de posibilidades amplia, en la que la calidad es siempre la máxima exigencia», nos explica.

Nos cuenta cómo han sido capaces de ir guiando al agricultor hacia el tipo de viticultura que necesita. Cómo han puesto en marcha un sistema por el que el agricultor recibe un precio por su uva acorde a la calidad que entrega en la cooperativa. Un ejercicio que ha cuajado y que se ha convertido en un ejemplo modélico de gestión con el que las gentes del campo pueden ganarse la vida de manera digna.

Regresamos con él hasta la bodega. Toca hablar de los sistemas de elaboración. Nos lleva por la nave de barricas en las que reposan, por ejemplo, los N°12 y N°18 o a los depósitos de hormigón, en los que envejecen otros productos. Y toca el tur-

no de la cata, y llega el monastrell que rinde tributo al terruño, **Los Escribanos**. Un proyecto precioso que ha cuajado con enorme fuerza. Junto a él, N°12, el *best seller* de los tintos valencianos. Un vino de *coupage* que pasa 12 meses de barrica. Hablaría Jorge sin parar de unos vinos que le llenan. Así lo dice también el brillo de sus ojos.

Ambos simbolizan bien a las claras cómo La Viña es capaz de trabajar de manera sublime en todos los frentes, con la calidad por bandera, y con sus socios satisfechos por la rentabilidad de sus tierras, y orgullosos de pertenecer a una de las mejores bodegas de la Comunitat Valenciana ●



LAS VIÑAS VIEJAS son patrimonio

a preservar y Jorge Caus incide en la necesidad de realizar ese esfuerzo por protegerlo.



LA CUNA DEL MOSCATELL



**BODEGAS
XALO** LA CUNA DEL
MOSCATELL

Vive la Experiencia con nuestras
VISITAS GUIADAS Y CATAS

info, reservas y tienda online
www.bodegaxalo.com





EQUIPO. La fórmula del trabajo en equipo se refleja en este brindis y está otorgando brillantes resultados a la cooperativa La Baronía de Turís.

Una cooperativa a la altura de la excelencia

La Baronía de Turís se ha convertido en un motor para la población y las vecinas, con la moscatel como una estrella

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**



15 DE JULIO La Baronía de Turís ha conseguido, gracias al empleo de las últimas tecnologías, desmitificar el rumor que sobrevuela al trabajo realizado en las cooperativas, demostrando la calidad de las uvas que florecen en sus viñedos. Unos frutos que acaban convirtiéndose en productos capaces de sorprender a los paladares más expertos.

La zona de Turís siempre ha estado vinculada al mundo del vino. Esto es, en gran

parte, gracias a la uva moscatel. La climatología de la zona y las condiciones de los suelos de esta región del interior de la provincia de Valencia son esenciales para que las vastas extensiones de viñedos den unos frutos únicos y excepcionales. **Pepe Beltrán**, presidente de la cooperativa Baronía de Turís acentuaba los cambios que han ido sucediendo en la industria de la zona. El vino, principal motor económico del lugar durante muchas décadas, ha ido dando paso a las empresas dedicadas a la fruta. Es



PEPE BELTRÁN presidente de **La Baronía** capitanea una nave que ha logrado formar un excelente equipo humano. A la derecha, Ricardo Añón, del departamento técnico.

por ello que, en la actualidad, los campos de Turís ya no solo se dedican a la uva, también al caqui. La cooperativa fue fundada en 1920 y, rápidamente se convirtió en el motor del pueblo. Esto ha variado en la actualidad debido a los numerosos campos frutales que han rodeado, por todos sus costados, a esos terrenos en los que, no hace tanto tiempo, gobernaba la uva. Pepe Beltrán, nos cuenta que la Baronía de Turís fue la pionera en el embotellado del vino. Siendo la primera cooperativa de la Comunitat Valenciana en realizar este acto.

De la mano de **Ricardo Añón**, encargado del Departamento Técnico-Laboratorio,

conocimos las técnicas que emplean en la cooperativa para el cuidado de las uvas. Unos mecanismos que han mejorado, con el paso del tiempo, gracias al uso de las últimas tecnologías. Esto ha servido para que los vinos producidos en la Baronía de Turís puedan competir, a todos los efectos, con elaboraciones nacidas en otras bodegas de alta enjundia de la zona. Las tradicionales garnacha y monastrell están siendo recuperadas en los campos de Turís con el objetivo de acompañar en sus elaboraciones a las tan famosas moscatel, malvasía, tempranillo, merlot y syrah. La suma de estas variedades van de la mano con el proyecto de la Baronía de Desarrollo de Cultura Eco-

lógica, que se basa en dos líneas. Una de ellas se trata del retraso de la maduración de las uvas, gracias al empleo del mineral 'caolín'. La otra vertiente se basa en el uso de la 'confusión sexual', controlando así a la polilla del racimo, lo que se resume en un producto final con residuo 0.

Joan Picó, enólogo de la cooperativa, fue el encargado de explicar las características de todos y cada uno de los vinos que reposan en su imponente sala de barricas. Bajo un llamativo cuadro de las vendimias y junto a unos antiguos fudres, aún en funcionamiento, nos explicaba la importancia y la presencia del roble en las elaboracio-



TURÍS cuenta con un paisaje claramente dibujado a golpe de parcelas llenas de viña, en las que la mocatel lleva la voz cantante.



JOAN PICÓ Y ANA CALVET son dos piezas fundamentales en La Baronía de Turís. Joan es su director técnico, mientras Ana es la gerente de esta bodega de enorme tradición.

nes que allí florecen. El uso de las últimas tecnologías está al corriente del día dentro de la Baronía de Turís. Un empleo moderado y a conciencia que sirve para encontrar unos precios honestos en los productos que aquí se elaboran y que buscan tener una gran aceptación entre todos los públicos. «Somos una bodega atípica. No solo trabajamos la moscatel, sino también la malvasía, el tempranillo y la merlot, lo que nos sirve para tener una amplia gama de productos. Ejemplo de esto son nuestros vinos, nuestros vermouths y también nuestra mistela».

El trabajo en las cooperativas ha evolucionado favorablemente con el paso de los años. Aun así, el mito de que sus vinos no alcanzan la calidad óptima y necesaria con-

tinúa sobrevolando este tipo de bodegas. Es por ello que **Ana Calvet**, CEO de la Baronía de Turís, nos convence, no solo con palabras, sino también con hechos, de la calidad de sus uvas y, por supuesto de los productos que nacen entre las paredes del emblemático edificio que alberga la cooperativa. «A nivel tecnológico las cooperativas van al mismo ritmo que las empresas privadas. La clave está en tener un buen equipo técnico para elaborar productos de calidad».

A pesar de que la diversificación de cultivos ha hecho que los terrenos dedicados a los viñedos hayan disminuido, gracias en parte al uso del regadío que ha conseguido que los áridos campos de Turís varíen sus condiciones, la tierra de la moscatel

puede estar satisfecha del arduo trabajo que los agricultores realizan para, posteriormente embotellar un sinfín de diversos vinos, con sus respectivas cualidades y características, que cuentan con un denominador común: la calidad realizada en todos y cada uno de los departamentos de la Baronía de Turís. Un lugar en el que la elección de las mejores uvas, junto con el uso de las últimas tecnologías servirá para futuros proyectos que ya urden en la mente de los trabajadores de la cooperativa ●

LA MISTELA
elaborada con moscatel
es uno de los productos
valencianos más
emblemáticos y Turís una
de sus cunas.





Desde el mar Mediterráneo
hasta el Maestrat, Peñagolosa
y la Sierra de Espadán



Indicació Geogràfica Protegida Castelló,
garantía de origen y calidad

  
igpcastello.com



La ‘constelación’ de cepas viejas que se adelantó a las tendencias del mercado

La marca Veterum nace para defender el legado, patrimonio e historia que tiene el viñedo más longevo de Grupo Coviñas



EL FUTURO EN EL PRESENTE

Bodegas Coviñas ha traído hasta la comarca de Requena-Utiel una de las corrientes más demandadas en el exterior: el vino ‘naranja’.



TEXTO **BERTA M.º LÓPEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **PAULA JIMÉNEZ Y VICENT ESCRIVÀ**

3 DE DICIEMBRE Hemos vuelto a uno de esos lugares en los que nos sentimos como en casa porque llevan el significado del cooperativismo al máximo nivel. Hablamos de Coviñas, un proyecto en el que forman parte más de 3000 familias para defender con gusto y estilo esa afamada tierra de viñas: la comarca de Requena-Utiel. Hoy tenemos el placer de que nos reciba **Jorge Srougi**, subdirector comercial de Coviñas y una de las figuras responsables del éxito que han esbozado con su marca **Veterum**: un proyec-

to que nace para defender el legado, patrimonio e historia que tiene su viñedo, justo después de ser galardonados como ‘Mejor Cooperativa del Mundo’.

Su mirada futurista e innovadora ha proporcionado el desarrollo de una firma que sitúa en el centro sus cepas viejas porque como las personas: «cuando son mayores, dan menos pero de mucha calidad», explica Srougi. Más de 100 años de historia y tres generaciones que han conseguido revalo-



VIÑAS VIEJAS. Veterum Bobal Viñas Viejas y Veterum Orange Wine, dos referencias bajo un mismo lema: producir menos, pero de más calidad.

rizar con sus dos vinos 'Veterum'. Porque aunque parezca una paradoja, ellos han conseguido adelantarse a las tendencias del mercado nacionales con sus viñedos más longevos.

Dos referencias que cumplen con eso de mejor 'calidad que cantidad' o como dice Jorge: «aportar valor y no tanto volumen» a precios democráticos para disfrutar de un buen vino con un coste asequible. «Diez mil hectáreas incluyendo viñas viejas que junto con nuestra capacidad tecnológica, nos permite actuar muy rápido sobre el mercado», explica Srougi. Una iniciativa que por sus características está pensada para la hostelería, donde la gente «es capaz

de apreciar mejor el valor del vino», continúa. Un proyecto que no pierde detalle y que por supuesto, también cuenta con un diseño muy cuidado. Una etiqueta que reproduce con relieve la rugosidad del brazo de una cepa; dos vinos que despiertan todos los sentidos, incluido el del tacto.

Nos desplazamos hasta los viñedos para conocer de cerca el fruto que 'tiene la culpa' del magnífico resultado de sus Veterum. Allí nos espera **José Manuel Nuévalos**, técnico del campo de Grupo Coviñas, pero también viticultor. Él forma parte de esa generación que partió de su pueblo para buscarse el sustento y volver años más tarde gracias a la agricultura. «El amor por

LA MACABEO MÁS ARRIESGADA

Jorge Srougi, sonriente, explica la estrategia y diseño que hay detrás de estos vinos.



la viña, la tierra y hacer lo que le gusta» fueron motivos más que suficientes para regresar y asentarse en una de las mejores tierras para cumplir con sus deseos.

Estamos a unos 70 km de Valencia, a una altitud que oscila entre los 700 y los 1000 metros y entre diferentes tipos de *terroir* que marcan el sello de identidad de la comarca de Requena-Utiel. Le preguntamos a Nuévalos por la marca Veterum y hace alusión a la filosofía de la bodega y las características de las viñas viejas para dar sentido a lo que nos explica después. «Nuestra cooperativa se fundamenta en la agricultura sostenible, tratando al viñedo con el máximo respeto para que luego se refleje en la copa. Además, nos dimos cuenta de que nuestra constelación de cepas viejas tienen una calidad de vinificación muy grande», añade. Dos condicionantes que han sabido aprovechar y traducir en algo tangible: **Veterum Bobal Viñas Viejas** y **Veterum Orange Wine**.

Su apuesta más arriesgada, nace con el objetivo de desarrollar un vino blanco nuevo con una variedad autóctona como la macabeo, que dio como resultado su Veterum Orange Wine. Una botella poco común, pero que responde a las tendencias mundiales

que no pueden dejar de atender por su guiño hacia el mercado de exportación. «Todo un reto con una elaboración muy particular, con vendimia manual y macerado durante 23 días con las pieles para dotarle de esas características que le hacen distinto. Un vino con un aroma muy especial que recuerda a cítricos como el pomelo o el limón y frutas compotadas. En boca, se muestra con un amplio volumen y muy sedoso, que invita a beber», explica Nuévalos. Además, al conservarse con las propias lías del vino, este vino presenta un aspecto más turbio de lo habitual. Un hándicap que se convierte en algo atractivo cuando explican que eso se debe a su «carácter puramente natural».

Veterum Bobal refleja en la botella el potencial del viñedo viejo y la bobal. Tenían todas las condiciones para sacar un vino de gran calidad: cepas viejas, con una variedad autóctona que solo tenemos en Utiel-Requena y capaz de adaptarse a los climas tan extremos que abrazan la comarca. «En Coviñas tenemos diferentes climas, en diferentes zonas que nos dan para seleccionar cada año las mejores uvas. La bobal es muy versátil y se muestra muy fuerte ante las enfermedades. Es una variedad muy mediterránea, con un gran potencial de fruta roja.

Además, la altitud del viñedo le otorga gran acidez, que junto con la brisa marina, se traduce en un vino fresco». Un vino mediterráneo para degustar con comida mediterránea: arroces y ensaladas, donde también tiene cabida la carne.

Ha llegado el momento de despedirnos, y lo hacemos con un 'hasta pronto' porque en Coviñas siempre sobran las razones para regresar. Hoy veníamos a conocer este ambicioso proyecto, pero con el incesable camino de éxitos que están 'cosechando' encontraremos otra excusa para visitarles de nuevo. Su conquista mundial sigue dando que hablar y es que ya tienen presencia en países tan dispares como Holanda, Japón, Australia o Brasil. «Coviñas está representada en todo el mundo y para nosotros es un orgullo. Se dice que cada dos segundos se abre una botella de Coviñas en algún rincón del mundo. La esencia de Coviñas cuando viajamos fuera es muy fácil de contar porque tiene verdad. Cuando la gente abre una botella nuestra y conseguimos contarle quiénes somos, los tenemos para siempre», concluye Srougi. Pocas cosas les podemos desear que todavía no hayan conseguido. Por nuestra parte solo queda uno: seguir brindando juntos muchos años más ●



LA BOBAL MÁS EXPRESIVA. José Manuel Nuévalos muestra, con orgullo, las cepas de bobal que guardan más de 100 años de historia.



Proyecto Origen es un proyecto de vida personal y empresarial, innovador, de desarrollo rural en el medio natural, donde el ser humano es el protagonista, integrando ciudad y territorio.

EXPERIENCIAS EXCLUSIVAS PARA PERSONAS



PRODUCTORES DE VINOS, ACEITES.....



MASÍAS, CASAS DE CAMPO Y TIERRAS DE CULTIVO



Puerta de entrada a Proyecto Origen
en les Terres del Guerrer
(Les Alcusses de Moixent)



OFICINAS CENTRALES GRUPO MGP
POGARMA 35 S.L. C/ Botiguers, nº 3 – 4ºB / 2º;
Tàctica Edificio Onofre 46980 PATERNA (VALENCIA)
Tel. 961 228 727 e-mail: admon@grupomgp.es - www.grupomgp.es
Vinos y aceites: e-mail: info@casaturus.es - www.casaturus.es



www.casaturus.es



Video Proyecto Origen



Filosofía Proyecto Origen



Proximidad

Ahora que está tan de moda el consumo del producto de proximidad, desde la Conselleria de Agricultura han trabajado por dar nombre a esos productos bajo la marca de calidad Molt de GuSt. Al tiempo se han puesto en marcha planes de ayuda que sirvan para llevar a cabo proyectos que pongan en valor ese producto redundando directamente en el agricultor y animando a jóvenes emprendedores a apostar, como modo de vida, por el campo, tan arraigado a la historia de la Comunitat Valenciana.

- 136 BODEGAS DEL VALLE. El día que dos emprendedores soñaron con los ojos abiertos
- 140 LADRÓN DE LUNAS & LA MATANDETA. Una armonía con mucha esencia entre arrozales
- 144 L'ESTANQUER. Vinos que defienden el *terroir* del Maestrat
- 148 BODEGAS IRANZO. Un proyecto con origen en la Edad Media
- 152 BODEGAS VEGAMAR. Vegamar suma un nuevo espacio *gourmet* para disfrutones en Valencia
- 156 BODEGAS FERRER GALLEGO. El esfuerzo de tres hermanos por conservar las tradiciones y el patrimonio vitivinícola

El día que dos emprendedores soñaron con los ojos abiertos

Desde que se conocieron y compartieron su gran pasión por el vino,
Ricardo y Mireia empezaron a dibujar un proyecto mágico



PASIÓN por la viña

y el vino. Ese es el ingrediente secreto que hace especial la receta de Bodegas del Valle.

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**



10 DE JUNIO En la recóndita aldea de Los Cojos, de apenas 80 habitantes, encontramos un pequeño rincón donde el amor por el vino perdura generación tras generación. Una pasión transformada en el matrimonio entre **Ricardo del Valle** y **Mireia Vera**. Dos enólogos que tras cruzar sus caminos en la Escuela de Enología de Requena, forjaron su amor rodeados de viñedos y, por supuesto, de buen vino.

En un enclave idílico, a unos pocos kilómetros de Requena y rozando con los pámpanos de sus cepas las Hoces del Ca-

bríel, se sitúa Bodegas del Valle. Un lugar en el que la tradición y la cultura del vino se respira en cada rincón de la pequeña y atípica bodega. Lejos de las grandes marcas aparece la pasión que Ricardo y Mireia profesan a cada una de sus modestas parcelas. Unos terrenos en los que florecen diversas variedades de uva, como la autóctona bobal, tempranillo, garnacha o macabeo. Su filosofía se basa en la mínima intervención y, por supuesto, en el arduo trabajo a mano. Una tarea que dificulta el aumento de la producción, elaborando aproximadamente 7 000 botellas anuales.

LOS COJOS

La aldea requenense es el hogar del proyecto que un día soñaron Ricardo y Mireia y hoy se ha hecho realidad.



La bodega, restaurada íntegra y manualmente por el propio Ricardo, se trata de un edificio en el que su bisabuelo comenzó a elaborar vinos en 1941. Es por ello que en su interior se pueden encontrar antiguas herramientas para cultivar los campos. Sorprende un antiguo carro que, en la actualidad, continúa realizando sus labores de transporte de las uvas en las épocas de vendimia. Además de todos los aperos que pueden divisarse colgados de

sus paredes, cuentan con otro atractivo, su Land Rover Defender. Un vehículo imprescindible para llegar sin dificultad a las escarpadas parcelas en las que se encuentran los viñedos y que, según Mireia, enamora a todos los turistas que visitan las instalaciones de Bodegas del Valle.

El enoturismo también es parte esencial de la vida de la bodega. Tras la pandemia, curiosos de la provincia de Valencia co-

LA VIÑA

es la clave de un proyecto que mira de manera especial al viñedo.

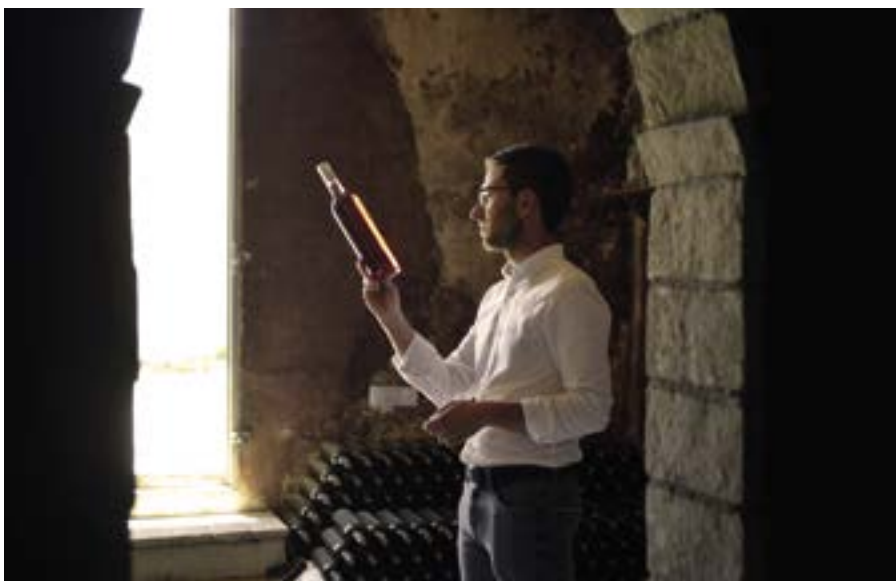


LAS INSTALACIONES
en las que se ubica
la bodega han sido
moldeadas con mucho
gusto.



MIREIA Y RICARDO
se conocieron

en la escuela de Enología
de Requena para hacerse
inseparables.



menzaron a realizar planes en el interior de la Comunitat, llegando a esta pequeña aldea de Requena y descubriendo los vinos que florecen en las pocas barricas de roble que se encuentran entre las paredes de Bodegas del Valle. En la actualidad, las experiencias que desde aquí se ofrecen comienzan a traspasar las fronteras nacionales, haciéndose eco en países como Holanda, enamorando a través del paladar a todos esos neerlandeses que degustan y saborean los productos elaborados.

Mireia, encargada de organizar los eventos y las visitas a la bodega, afirma que el plan más exitoso de la bodega consiste en un almuerzo en uno de sus viñedos. Aquí, además de conocer las caracterís-

ticas de los campos en los que florecen sus uvas, se pueden catar una serie de productos típicos de la zona y, por supuesto, maridarlos con sus mejores vinos. Una experiencia que, debido a la rotunda aceptación, ha comenzado a realizarse, también, a la hora de la puesta del sol, con el objetivo de presenciar un atardecer único en la naturaleza, acompañándolo de vinos nacidos en esos mismos suelos escarpados.

Bodegas del Valle, en definitiva, basa su filosofía en la calidad por encima de la cantidad. Un proyecto de exclusividad familiar en el que el amor por el campo, la naturaleza y el vino armonizan el día a día de Ricardo y Mireia ●

UN BRINDIS
por lo que está por venir
en las entrañas de la
bodega ubicada en
Los Cojos.





ALMA
VALENCIANA,
COUPAGE
FRANCÉS,
SABOR
MEDITE-
RRÁNEO



Una armonía con mucha esencia entre arrozales

El Parque Natural de l'Albufera impresiona. En él descansa La Matandeta. Visitamos este restaurante de la mano de Ladrón de Lunas

TEXTO **PEPELU GONZÁLEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y PAULA JIMÉNEZ**



10 DE JUNIO Entre la conocida antigua autovía de El Saler y Alfafar, rodeados de la vasta extensión de campos de arroz, se encuentra un gran caserío de color azul en el que se pueden degustar, con rotunda afirmación, platos auténticos y típicos de la zona de la marjal de la ciudad de Valencia. El establecimiento, conocido como **La Matandeta**, es un clásico de la gastronomía valenciana. Treinta años avalan su trabajo y demuestran que la tradición familiar y su cocina pasan de generación en generación.

Los productos de Km0 que nutren los platos elaborados en los fogones y en la leña de La Matandeta fueron maridados con una selección de referencias de **Ladrón de Lunas**. Una bodega fundada en 1916 que, tras varias modificaciones, ha llegado a convertirse, gracias a **Fernando Martínez**, en un lugar dotado de las últimas tecnologías para la elaboración de sus vinos. «Ladrón de Lunas es un proyecto joven, con 15 años de recorrido. Este ha nacido de algo ya consolidado, puesto que la tra-



RUBÉN RUIZ

es el responsable de los fogones de La Matandeta, ubicado entre los arrozales de L'Albufera.



LADRÓN DE LUNAS

Fernando Martínez

es el alma máter de una firma que apuesta por la calidad y la creatividad.



A LA MESA

Toni Sebastián fue el encargado de armonizar los vinos de la bodega con los platos de Rubén.

dición del vino en mi familia nació hace seis generaciones».

El propio Fernando Martínez fue el encargado de explicarnos la filosofía de la bodega, haciendo hincapié en que sus elaboraciones son capaces de adaptarse a cualquier tipo de públicos, tanto para iniciados como para paladares más expertos y trabajados. Además, mostró y habló de la extensa gama de productos que en sus barricas y depósitos vinifican, basándose siempre en la tradición. Mistela de moscatel, cavas y vermús se unen a la extensa amalgama

de productos que elaboran en Ladrón de Lunas. Unas elaboraciones que se basan en la calidad del producto a un precio asequible para todos los bolsillos. Una filosofía que les ha servido para que el nombre de su bodega sea más que conocido fuera de las fronteras de Utiel-Requena y Valencia. Fernando, en relación a sus vinos nos contaba: «nuestros vinos están pensados para que gusten a casi todo el mundo. No son vinos personalistas. Vamos pensando en el público en general, que sean vinos elegantes y aterciopelados que inviten a seguir bebiendo y comiendo».

En la leña ya se estaba gestando la **Paella del Chef**, un manjar propuesto por **Rubén Ruiz**, dueño de La Matandeta y jefe de cocina del establecimiento. Entre los campos de arroz, este nos explicaba la importancia que tienen los productos de la zona de L'Albufera en su gastronomía, e incidía en el uso de pescados como la 'Llisa', ingrediente estrella de su conocido 'Mullador'. Mientras se conseguía el punto exacto del 'socarrat', comenzó a preparar el plato con el que se abriría boca. Una **ensalada en la que reinaban los tomates del perelló y la 'Llisa'**, una oferta fresca para

Obejita Azul

Aroma: nariz elegante y sutil marcada por la variedad.

Boca: toques cítricos, balsámicos y una buena acidez.



ARROCES A LEÑA

En La Matandeta los arroces a leña tienen un gran peso específico. El producto de temporada marca la Paella del Chef.



Cava Ladrón de Lunas Brut Nature

Aroma: elegante y con notas propias de su envejecimiento.

Boca: equilibrada acidez con una burbuja fina y elegante.

paliar los calurosos días del periodo estival. Rubén, con sus palabras, trató de exponer el trabajo de su negocio: «la cocina de la Matandeta es valenciana, familiar. Intentamos trabajar productos de la zona, que le gusten a la gente que aprecie la comida típica de la región».

Toni Sebastián, del departamento comercial de Ladrón de Lunas, se encargó de defender en la mesa lo que, con anterioridad, nos había narrado Fernando Martínez. Por ello, para el comienzo de la armonía, se decidió por el **Obejita Azul**. Un blanco, 100% sauvignon blanc procedente de Francia, que denota una gran frescura en boca, con toques cítricos, balsámicos y una buena acidez, capaz de combinar a la perfección con

el sabor del tomate y limpiar las papilas gustativas tras cada bocado de 'Llisa'. Una perfecta elección que sirvió para dar paso al momento más esperado, la llegada del arroz.

La 'Paella del Chef', apodada así por Rubén, se fundamenta en sus propios gustos, acorde a los productos de temporada que llaman poderosamente su atención. En esta ocasión fueron las gambas, una gran variedad de verduras y un toque de mariscos fritos, con un fondo de tomate y sepia, los ingredientes que cumplieron el arroz. Una fusión de altos vuelos que merecía un maridaje de la misma magnitud. Toni, no falló con su elección, decidiéndose por el **Cava Ladrón de Lunas Brut Nature**

re compuesto por 10% macabeo y 90% chardonnay. Un espumoso nacido de la conjunción de las mejores uvas occidentales de Requena, cultivadas en exposiciones norte y de la paciencia y quietud de su crianza en la bodega de Ladrón de Lunas.

El servicio, excepcional, corrió a cargo de **Helena Gálvez**, mujer de Rubén y descendiente de los fundadores de La Matandeta. Un lugar con una historia sin igual que les ha servido para, después de treinta años, convertirse en todo un referente en esta zona tan turística de la ciudad de Valencia. Un rincón escondido entre los campos de arroz que hay que visitar si se desea degustar comida tradicional en un ambiente tranquilo ●



LA ARMONÍA

Helena Gálvez puso el servicio en sala a la armonía de los platos de Rubén y los vinos de Ladrón de Lunas.



Desde 2009 comercializando y distribuyendo las marcas más selectas de vino a restaurantes y comercios de la provincia de Valencia.



Te ayudamos a crear
la carta de vino



Catas y visitas
a bodegas



Formación al personal
de sala y cursos de
iniciación a la sumillería



CEPAS ESPLENDOROSAS Ángel Tena, explica los factores que determinan la personalidad de sus vinos.

Vinos que defienden el *terroir* del Maestrat

L'Estanquer guarda un gran compromiso ecológico que se ve reflejado en la elaboración de sus vinos. Un rincón mágico que conserva el carácter e historia que hay entre sus paredes: un viejo celler que elaboraba vinos y aguardientes

TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y LAURA LÁZARO**



27 DE JULIO En el cabildo castellonense Canet lo Roig se alza una bodega que fundamenta su filosofía en la calidad y el respeto al medioambiente. Enclavada en la comarca del Bajo Maestrat, este afamado municipio por su liderazgo en cantidad de olivos milenarios en toda la Comunitat Valenciana, también guarda una arraigada tradición vitivinícola. Allí, la familia Tena lleva trabajando más de 70 años para elaborar ocho vinos que defienden el *terroir* de su zona. Nos recibe **Ángel Tena**, tercera generación

de L'Estanquer, en la casa restaurada de su bisabuelo, que conserva el carácter y la historia que hay entre sus paredes: un viejo celler que elaboraba vinos y aguardientes.

L'Estanquer es un homenaje al apodo que parte del pueblo puso a su fundador. Un nombre que hace referencia a la vinculación de la familia con un antiguo estanco y que ahora significa mucho más. Un proyecto que ha crecido exponencialmente y que cuenta con el cariño de tres generaciones

que han mimado las cepas para convertir una bodega familiar en un celler que ya no se basa en el autoconsumo, sino que abastece a un amplio público interesado por el mundo que rodea a la vid. En total, cuatro hectáreas de viñedos con variedades como garnacha negra, garnacha blanca, cariñena negra, cariñena blanca y otras ‘más internacionales’ como merlot y cabernet syrah.

Si algo diferencia a esta bodega amparada por la IGP Castelló, es el compromiso ecológico y su vendimia manual con pequeñas elaboraciones. Creer en la conservación del ecosistema y esta filosofía les llevó a tomar el camino hacia la conversión ecológica de sus viñas hace ya más de dos años, utilizando sistemas de producción agrícola integrados con la pretensión de proteger el suelo y la biodiversidad. Una elaboración respetuosa e instaurada en sus tres fincas: **La Sort**, con más de 70 años, y **Els Regalls** y **Molló Blanc**, donde crecen sus viñas más jóvenes. En su catálogo de vinos tienen marcas asentadas y fijas, porque el público las quiere y además están premiadas, pero también asegura que les gusta atreverse con productos diferentes. «Cada año procuramos no aburrir a la clientela que ya tenemos ni tampoco a los que están por descubrirnos», matiza Tena.

Sus viñas se sitúan en la «parte del valle del pueblo», a tres minutos en coche de la bodega. Allí, nuestro anfitrión nos explica el potencial de las tierras del Maestrat para



el cultivo de la viña. Charlando, retrocede en el tiempo para recordar la importancia vitivinícola que tuvo la zona y la significativa labor actual de los productores locales que como él, se encargan de recuperar una tradición latente entre su población. La altitud del suelo y su proximidad al mar Mediterráneo da como resultado vinos singulares que hablan sin palabras de su origen. La plantación sobre piedra caliza dota de ‘estructura’ a unos vinos con un destacado punto de salinidad, especialmente en blancos y rosados. Las referencias tintas influenciadas por estos factores geográficos se traducen en vinos de guarda, con unas aptitudes adecuadas para su envejecimiento en botella.

Tenemos la suerte de hablar con Tena en un momento en el que las viñas se encuentran esplendorosas. En pleno periodo estival, visitamos sus cepas cuando el fruto comienza a coger forma y los vendimiadores esperan a «hacer los últimos trabajos del campo». Paseamos entre uvas mientras nos comenta de manera positiva y esperanzadora sus deseos para que las lluvias no estropeen la dulce situación que están viviendo y poder tener la mejor cosecha posible.

BUENA SEÑAL

Los viñedos de L'Estanquer se encuentran en uno de los mejores momentos del año. La salud de las cepas anuncia una óptima cosecha.



UN RINCÓN ESPECIAL

El enoturismo es una de las patas más importantes sobre las que se asienta L'Estanquer. Ellos apuestan por encuentros donde el turista pueda entender y conocer sus vinos.



GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN

Las paredes de L'Estanquer rinden homenaje a su fundador. Una bodega centenaria que tiene enmarcados algunos de sus recuerdos para no olvidar sus orígenes.

Con la botella descorchada y copa en mano, Tena nos invita a probar Lo Roig 2019, «el emblema del pueblo» porque no hay mejor manera de presentarse. Todo un honor probar un vino de reserva que lleva 14 meses reposando en barricas de roble francés y que para ellos es «muy especial». Su maridaje perfecto: carnes rojas, carnes de caza y quesos.

Conversando hemos acabado hablando de vocaciones y casualidades. El grandioso mundo vitivinícola siempre consigue embaucar a todos aquellos que acaban capitaneando un proyecto por herencia. «Evidentemente, tú no lo piensas, pero te crías entre viñedos y yo tengo la suerte de que me gusta. El mundo del vino realmente es muy goloso porque te atrae desde el principio, porque es muy curioso cómo transformas esa uva en un pro-

ducto que te gusta a ti y que gusta a los demás. La mayor recompensa para un productor, en este caso mi padre, mi hermana y yo es ver que alguien está disfrutando de tu vino mientras se lo pasa bien».

El enoturismo también es una de las patas sobre las que sea asienta el proyecto. Ellos entienden la necesidad de transmitir y apostar por encuentros donde el turista pueda entender y conocer la importancia del vino en la zona en la que se enmarca la bodega y descubrir las referencias que durante meses reposan en sus barricas. Entre sus paredes elaboran catas con maridaje para ensalzar el potencial de sus vinos con «aperitivos» que remarcan el carácter de cada botella. Un recorrido por «una bodega centenaria, de la mano de productores de uva y elaboradores de vino». Motivos, sobran ●



SIERRANORTE
bodega

Burbujas de PASIÓN



www.bodegasierранorte.com

¡Visítanos! Ven de Enoturismo.

Un proyecto con origen en la Edad Media

Iranzo es uno de esos apellidos vinculados al vino desde hace años apoyado en una bellísima finca



ALFONSO IRANZO

ha tomado ya el relevo generacional aunque sigue contando con la supervisión de su padre.

TEXTO Y FOTOS **LAURA LÁZARO** VÍDEO **PAULA JIMÉNEZ Y FERNANDO MURAD**



29 DE JULIO Cuelgan de las paredes documentos que así lo atestiguan. Se respira tradición en cada rincón de la bodega. Estamos en Caudete de las Fuentes para conocer el proyecto y la pasión por el vino de la **familia Iranzo**, que viene de muchos años atrás, de muchos siglos atrás, de muchas generaciones atrás. Tantos, que uno de esos documentos certifica ya en 1335 la existencia y propiedad de su finca, Cañada Honda. Desde ese momento, la finca cultivaba viñedos para la producción de vino. Muchas generaciones cultivando con mimo y cariño esta tierra, una pasión que se ha ido transmitiendo a lo largo de los siglos. Al-

fonso Iranzo padre e hijo representan las dos generaciones encargadas hoy de capitanear Bodegas Iranzo. Nos esperan a las puertas del edificio de la bodega. Toma la palabra Alfonso padre para contarnos que era una antigua fábrica de harinas y que sus antepasados fueron adaptándola poco a poco a la elaboración de vino. El hijo escucha atento y asiente. Son el presente y el futuro de la firma.

En su finca Cañada Honda, a más de 800 metros sobre el nivel del mar, cultivan sus vides. Dependiendo de la zona en la que se encuentren cultivan una varie-

dad de uva u otra, ya que eligen cautelosamente la tierra donde va a ser plantada cada variedad, consiguiendo así que sus uvas sean siempre de la máxima calidad. Su uva más llamativa en blancos es la semillón, ya que son los únicos de Utiel-Requena que tienen esta casta. También la autóctona tardana, en la que tienen depositadas grandes esperanzas. Pero las particularidades de esta finca no acaban ahí, su sistema de conducción de las vides es en espaldera y en vaso. Esto no sería una particularidad si no fuera porque fueron pioneros en usar las espalderas, que además tienen más de treinta años, ya que son de finales de los 80. A la hora de proteger el cultivo de animales como los conejos, Alfonso Iranzo tiene claro que la espaldera es un método muy positivo hasta que la cepa tiene una altura considerable. A pesar de ello, Alfonso nos confiesa que en su opinión y por su experiencia, para el desarrollo de la planta en el clima mediterráneo es mucho mejor usar la conducción en vaso, ya que la planta así nace de una manera más amplia, consiguiendo más sombra por los propios racimos y una mejor maduración. Es por eso que combinan lo mejor de ambas.

Alfonso hijo transmite la pasión por la uva y la tierra de una manera brillante y no hay

mejor manera de cuidar y querer el cultivo que apoyando el ecologismo y la biodiversidad. Como muchas veces pasa, una idea se lleva a cabo sin saber que en un futuro tendrá certificados legales. La familia Iranzo comenzó desde hace muchos años a realizar acciones ecológicas, como eliminar productos químicos de sus vides, sin tener idea de que en un futuro serían pioneros en algo que solamente hacían por el bien de su tierra y cultivo. Certificados como cultivo ecológico desde el año 1994, Alfonso y sus antepasados cuidan el viñedo como si de sus hijos se tratara y desde las arcas legales les demostraban que lo que hacían, lo hacían muy bien.

Mientras cuidaban sus viñedos, se dieron cuenta de que labrar poco o nada tenía unos beneficios brutales. Las hileras de vides están con una cubierta vegetal natural, lo que permite que al haber tantas raíces, el agua corra y cuide el suelo manteniendo su fertilidad. Además, decidieron dar un paso más, y están muy concienciados con la agricultura biodinámica que consiste en trabajar con los ciclos lunares, como se hacía antiguamente ya que ayuda a saber en que época sembrar, podar o vendimiar, tanto en el campo como en la elaboración del vino. En este tipo de agricultura se usan elementos naturales que ayudan enormemen-



ALFONSO IRANZO

padre e hijo

catan con complicidad uno de los depósitos de la cosecha 2022.



EL EDIFICIO de la bodega cuenta con una bella historia que se remonta muchos años en el tiempo.

te a cuidar el campo y la cosecha con sus propiedades. Lo más importante es saber siempre los tiempos y el momento en el que hacer este tipo de cuidados naturales, ya que, si no se hace en el momento exacto, el trabajo no serviría para nada. «El resultado al final se ve, hay plantas más sanas, suelos más vivos», señala Alfonso.

Gracias a la sobreexplotación del suelo y a la agricultura masiva e industrial, la tierra no está cuidada, cada vez hay menos suelo fértil. Esta es la reivindicación de los Iranzo: si cuidas la tierra y haces un buen cultivo, siempre vas a tener fertilidad. «Si mantienes un equilibrio de lo que sacas de la tierra, lo que aportas y lo que hay, no tiene por qué existir ese problema», señalan padre e hijo casi al unísono.

Los pasos de la familia Iranzo no se quedan solo ahí. Alfonso Iranzo padre consiguió que la Generalitat protegiera una micro reserva de flora endémica cercana a sus tierras y más tarde la reserva de fauna de toda la finca, asegurándose así la protección de los animales que viven por los alrededores como águilas, el búho real, o las zorras. «La naturaleza se regula sola bastante mejor que cuando el hombre interviene», reconoce Alfonso hijo. La tierra es vida y qué mejor

manera de cuidarla que dejar que la naturaleza siga su curso.

La idea de comenzar una nueva aventura con la uva y crear una bodega fue de la cuarta generación de Bodegas Iranzo. Alfonso padre nos explica que este proyecto de elaboración de vino vuelve a cobrar vida en 1994 iniciando la nueva fase que continúa su hijo, teniendo en cuenta la agricultura ecológica, la biodinámica y la biodiversidad.

Toca hablar de los vinos y aquí se suma a la visita **Fernando Galán**, director comercial de la bodega. Nos explica que tiene muy buena exportación a países como Estados Unidos y poco a poco van ganando terreno en ámbito nacional, ya que en su comercialización son «principiantes», pues lo apostaron todo a la exportación durante años. Los vinos de bodegas Iranzo tienen muchas particularidades y diferencias. Desde vinos jóvenes, de maceración carbónica, vinos naturales sin sulfitos o vinos de crianza. Pero el proyecto más cautivador es el **Ensamblaje Clandestino**. Tras una reunión con Alfonso, llegaron a la conclusión de que querían hacer un vino premium, exclusivo y que permanezca en la memoria de quien lo pruebe. Su desconocimiento les llevó a hacer algo dife-

rente. Vinificaron por separado y metieron en barricas todas las uvas durante casi un año, con la intención de que cuando sacaran esos vinos, los probaran amigos, hosteleros, enólogos y sumilleres. La intención es que fueran los encargados de hacer sus mezclas con los vinos que habían conseguido. Cada uno ‘cocinó’ unas cantidades de una variedad u otra. Cada uno hizo su receta y todo esto se mantuvo en secreto, es decir, sin saber de quién era cada una de esas recetas. Se probaron todas a ciegas entre los propios chefs, sumilleres y equipo de la bodega y eligieron la que más les gustaba. Y de esa cata nació la primera añada de Ensamblaje Clandestino. Todo un pelotazo, pues se vendió íntegra. Y como lo que funciona no hay que tocarlo, pues ya están conspirando la nueva añada, la nueva receta. La intención es que ya que los paladares cambian constantemente esto se repita cada año para que cada vino Clandestino sea diferente al anterior, generando curiosidad en el que lo prueba.

Bodegas Iranzo es ecologismo. Bodegas Iranzo es pasión generacional. Bodegas Iranzo es innovación y tradición. Bodegas Iranzo es mucho trabajo y esfuerzo que después de tantos años, allá por la Edad Media, sigue manteniéndose en pie ●



ENSAMBLAJE Clandestino es uno de los proyectos sonados. En la imagen, los Iranzo lo catan con Fernando Galán, director comercial.

· LADRÓN · DE · LUNAS ·

BODEGAS & VIÑEDOS



UNA MANERA ÚNICA DE HACER VINO

-Entre lunas-

Vegamar suma un nuevo espacio gourmet para disfrutones en Valencia

Paso a paso los espacios Vegamar se van expandiendo.
En Valencia ya hay un nuevo lugar al que peregrinar

TEXTO ENRIQUE SOLVES LEONÉS FOTOGRAFÍA Y VÍDEO PEDRO R. ARIAS Y FERNANDO MURAD

ANDREA COLL

es la tercera

de las hermanas Coll involucradas a tope en los proyectos de Grupo Disber y Vegamar.

19 DE NOVIEMBRE En pleno corazón de Valencia, concretamente en el barrio de l'Exposició, Vegamar ha dejado claro que puede conseguir todo lo que se proponga. Abre otro local *gourmet* para los paladares más exquisitos, suma y sigue en su expansión por todo el territorio nacional, y nosotros hemos tenido la suerte de visitarlo en primicia a unos días de su apertura oficial. **Andrea Coll**, directora del departamento de Exportación y que actualmente dirige el departamento de Espacios, nos recibió

con una cálida bienvenida. «La esencia que buscamos con los espacios Vegamar es transmitir quiénes somos al público, es decir, convencerles por fin de que no somos una bodega tradicional al uso», afirmó Andrea nada más sentarnos en la mesa. Y es que esta futura apertura no será como las que nos tienen acostumbrados, por ejemplo aquí en Valencia con **La Cabina**, donde dan los productos de manera muy virgen; de la conserva al plato y de la botella a la copa.



MUY CUIDADO

El interior de los espacios

Vegamar es una de las claves del éxito del proyecto. Los visitantes se sumergen en un ambiente muy acogedor.



LA GAMA de productos

que se pueden disfrutar en el espacio van mucho más allá de los vinos y destilados de la casa y se completa con una amplia oferta de productos gourmet.

En este caso han querido darle una vuelta e introducirse en el negocio de la hostelería dando a algunos productos, como por ejemplo, los mejillones, una segunda elaboración, para demostrar a los clientes que vayan, el potencial que tiene todo lo que compran, desmarcándose así del negocio de hostelería al uso porque ni dan comidas ni dan cenas. «La función que queremos tener aquí es la de acercarnos más al público, ser más cercanos, que no sea solo tienda sino que tengamos un trato más directo con el cliente cuando consume nuestros productos, y de-

mostrarle todo el potencial que tienen». Porque lo que sí podemos afirmar, sin lugar a dudas, es que en este nuevo espacio únicamente van a ofrecer productos gourmet, que además son de marca propia como conservas de alcachofa, de marisco, vegetales, pescado... Pero que siempre sean productos que reflejen el estilo de la marca.

Actualmente podemos encontrar espacios Vegamar en siete puntos de España: **Leioa (Bilbao), Madrid, Sabadell (Barcelona), Valencia, Sevilla, Cádiz y Dénia**. Pero es



que van a inaugurar otros dos más: este en el barrio de l'Exposició en la capital del Túria, y otro en la Avenida del Mar, en Castelló de la Plana. «Hemos querido reivindicar que, pese a que tenemos un estilo propio y marcas propias, seguimos siendo la bodega familiar valenciana del origen, por lo que vemos muy importante tener presencia en la Comunitat Valenciana», nos responde Andrea al por qué de la apertura de estos dos nuevos espacios.

Posteriormente Andrea nos sirvió un vino, el **Vegamar Crianza Vino de Autor**, y brindamos por el futuro de sus dos nuevos espacios. Este tinto es uno de los más conocidos de la bodega valenciana, y pertenece a la saga Vino de Autor de Vegamar. Es un *coupage* de syrah, garnacha, merlot y cabernet sauvignon. Destacaba por su color rojo intenso, su intensidad alta con predominio de la fruta y madera para acabar con un postgusto largo. «Aquí lo maridaríamos con un foie, pero si te gustan unas olivitas, bienvenidas sean», aclara Andrea, dejando patente que cada uno marida con lo que más le gusta. Y tras el tinto, vino el blanco: el Beio. Este vino joven destaca por el estilo de la botella, y porque sus uvas godello fueron seleccio-

nadas por enólogos de Vegamar y traídas a Valencia donde se elabora.

Otro de los productos estrella de la casa es el **Vermouth Oh lala!** caracterizado por su dulzor y su intensidad a canela. Esta bodega valenciana ofrece muchos más vinos, los que hemos nombrado tan solo son una diminuta parte de su enorme lista de referencias. De hecho, elaboran bajo el amparo de cinco denominaciones de origen: Rías Baixas, Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Valencia.

Sin embargo, la gran sorpresa vendría casi al final de nuestro encuentro con Andrea y se llama **Magari Blosson Gin**, la primera ginebra del mundo elaborada con algas marinas. «La elaboramos en una destilería de Alcoy, y cuando hueles esta ginebra, no tiene el típico olor fuerte, te viene el aroma a marisco, a mar, ese paseo por la playa que cierras los ojos y hueles las olas», y nos recomendó maridarla con todo tipo de marisco, conservas de pescado como berberechos, mejillones o una fideuà. «Gracias a nuestro especialista **Pere Mercado**, hemos encontrado una combinación de siete algas con las que hemos elaborado esta ginebra», y esto se manifiesta en su color amarillo-

verdáceo que viene dado por la clorofila de las algas que están dentro del producto. Pero aparte, Vegamar pone a nuestra disposición tres ginebras más, las de la conocida saga Gincity. La más nueva es **Gincity Oslo**, que tiene una graduación del 20%, la mitad de lo que suele ser normal, «así damos la oportunidad a la gente que se quiere cuidar o que no quiere beber, de disfrutar de un buen gintonic». El catálogo de ginebras lo completan la London y la Valencia. La **Gincity London** es una dry gin, y la **Gincity Valencia** está macerada con productos muy típicos de la zona como almendra marcona y azahar. Y por último, otro destilado que se ha convertido en buque insignia es el whiskey **Mill Room**, «lo elaboramos en Escocia, *millroom* significa cuarto de los molinos, donde la cebada se muele. Nos trasladamos allí en su día y nos enamoramos de la zona», señala Andrea. Este destilado, según nos cuenta, refleja perfectamente la calidad y estilo que les define.

Y así sigue dando pasos Vegamar, con el elegante estilismo que ya ha mostrado en los anteriores proyectos. Al fin y al cabo, según Andrea, «esto es un sueño que se está haciendo realidad y no pretendemos dejar de soñar» ●



ESENCIA DE ALTO TURIA La firma valenciana se ha convertido en una referencia gracias a vinos como el Vegamar de Autor, en la imagen en las manos de Andrea Coll.

SH VALENCIA PALACE

URBAN + SPA

NUESTRA
MEJOR
ESTRELLA
ERES TÚ

SINGULAR
HOTELS

Paseo Alameda, 32_46023 Valencia _ España
Tel: +34 96 337 50 37
valencia.palace@sh-hoteles.com



sh-hoteles.com



El esfuerzo de tres hermanos por conservar las tradiciones y el patrimonio vitivinícola

Endemic es más que vino, es un proyecto de conservación del entorno, del viñedo viejo, de las prácticas de cultivo... De conservacionismo agro cultural

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**



3 DE DICIEMBRE A **Isidro Ferrer** le salieron del alma las palabras «no es una bodega, es una ilusión» cuando le preguntamos por Endemic, el proyecto que encabezan sus tres hijos Raúl, Pablo y Miguel Ángel. En un entorno privilegiado, en el del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, en el municipio de Venta del Moro, concretamente en la aldea de Jaraguas, se encuentra la casa donde descansan los vinos de Endemic, en la Bodega Ferrer-Gallego. Pero es mucho más que una bode-

ga, es un proyecto de conservacionismo agro cultural que nace de la ilusión compartida de conservar el patrimonio vitícola y las formas tradicionales del cultivo de la zona.

Endemic nace en 2012 fruto de la inquietud y la pasión que tenía principalmente el pequeño de los hermanos, **Raúl Ferrer**, y que poco a poco a poco ha ido transmitiendo a toda la familia. Una tarea que no le resultó muy complicada, ya que los tres han naci-

do y crecido en una familia de agricultores. Han tenido una vida llena de amor hacia la tierra y el cultivo que se ve reflejado en los vinos que elaboran con tanto mimo. Cuando el padre dejó de poder trabajar en el viñedo, tomaron la decisión de conservar el especial patrimonio que tenían desde siempre en su familia, empezando a trabajar y elaborar vinos año tras año hasta ahora.

La inquietud de Raúl por el mundo del vino llega desde bien pequeño cuando ve a su abuelo y a su padre trabajar en las mismas parcelas que trabaja él ahora, «poco a poco me fue llenando e incentivando a que fuera mostrando interés a todo esto», ha asegurado el pequeño de los hermanos. Ahora es ingeniero técnico agrícola, licenciado en Enología y posteriormente doctorado en la Universidad de Salamanca. Ha estado trabajando como investigador por Europa que le ha permitido conocer infinidad de vinos diferentes y su último trabajo fue en el Centro Tecnológico del Vino en Vitec, en el Priorat, que para Raúl fue «el empujón definitivo para pensar que Endemic puede ir más allá de ser simplemente un vino de garaje».

Y así nace Endemic, un proyecto bajo la filosofía de la conservación del patrimonio vitivinícola, de la práctica cultural y

ENTORNO MÁGICO. Las cepas viejas de bobal reinan en los viñedos de Bodegas Ferrer-Gallego, viñas cuidadas durante generaciones para conseguir uvas de calidad.

UNA PASIÓN COMPARTIDA.

Los hermanos Raúl, Pablo y Miguel Ángel Ferrer Gallego han crecido en una familia que les ha inculcado el amor por la tierra y por el cultivo.

del cultivo, del viñedo viejo, y la conservación de una manera de hacer vino lo más respetuosa y artesanal posible con el entorno y con prácticas poco intrusivas y poco dañinas cuando se elabora el vino. «Así es como nace fundamentalmente, de una pequeña barrica en la que apenas había 300 botellas en el año 2012 y con el tiempo ha ido aumentando la producción que hemos ido cosechando, cortando y vinificando hasta el 2022 que casi hemos triplicado la cantidad de vino que estamos haciendo», afirma **Pablo Ferrer**.

A unos 800 metros de altitud, con inviernos fríos y veranos muy calurosos, se encuentran los viñedos de este proyecto. En Endemic trabajan fundamentalmente con viñedos viejos, de 90 a 100 años, de la variedad bobal, la autóctona de la zona, y a veces también con la tardana o el cencibel. Los viñedos los trabajan de una forma estrictamente ecológica, sin ningún tratamiento ni ningún tipo de fungicidas ni plaguicidas. «Para nosotros trabajar en ecológico es fundamental, tenemos que respetar los ciclos biológicos del viñedo, tanto de los suelos como de la microfauna que existe. Al no introducir ningún compuesto químico



co, enriquecemos nuestras uvas en una gran diversidad de levaduras y de bacterias que son las que nos van a aportar las características de nuestros vinos», ha explicado Raúl.

Siguiendo en esta misma línea, sus vinos se elaboran en una 'ecobodega', es decir, una bodega totalmente ecológica, desde el cultivo que entra hasta la propia energía que utilizan para elaborar los vinos, incluso un pozo del que se abastecen de agua. Pablo nos explica que con este sistema «la bodega se nutre de un proceso de retroalimentación en el que los inputs de energía son los menos posibles», cerrando el círculo de una filosofía bajo el lema de ser lo más ecológicos posible e intentar hacer el menor daño posible al medio ambiente.

A la hora de elaborar los vinos también lo hacen de la forma más natural y ecológica, como nos ha asegurado **Miguel Ángel**: «no añadimos sulfuroso, no clarificamos, no filtramos, intentamos hacerlo lo más natural posible sin usar productos químicos y respetando las prácticas que nuestros antepasados nos han ido enseñando». Actualmente cuentan con 11 barricas que les permiten producir actualmente unas 3000 botellas. **Endemic**, **Endemic Segundo** y **Endemic Premium**, son los tres vinos que conforman el catálogo de esta pequeña bodega.



DOS GENERACIONES JUNTAS. Isidro Ferrer, padre de los tres hermanos, ha estado toda la vida cuidando los viñedos de los que hoy nacen los vinos de Endemic.

Un proyecto muy especial que con esfuerzo se ha podido sacar adelante, también gracias al proyecto de mejora de la Eco-Bodega Ferrer-Gallego de los fondos europeos LEADER. Pero también gracias al amor de los tres hermanos por la tierra que han conseguido complementarse cada uno en su parcela, aunque todos haciendo de todo, para que esto salga adelante y crezca cada año ●

REQUENA-UTIEL. En el municipio de Venta del Moro, concretamente en la aldea de Jaraguas, a 800 metros de altitud están ubicados los viñedos de Endemic. Con un clima mediterráneo, pero con cierta continentalidad, se dan las características idóneas para el cultivo de la vid y, sobre todo, de la autóctona bobal.





terres dels
alforins
PAISATGE DE VINS

Sent
EL TERRITORI
abraça
L'ORIGEN

#tornaterres





Patrimonio natural

Si el territorio ha conseguido llamar a gritos a los urbanitas;
Si ha conseguido que miles de enoturistas fijen en él su
mirada cada fin de semana es, en parte, gracias a sus
encantos naturales. Repartidos por la Comunitat Valenciana
encontramos figuras destacadas dentro de ese patrimonio
paisajístico como los Parques Naturales o espacios
protegidos como Reserva de la Biosfera. Recorremos
rincones mágicos de la mano de BMW Engasa, una firma
claramente comprometida con la sostenibilidad.

- 162 L'ALBUFERA & BODEGAS
VICENTE GANDÍA-NOU RACÓ.
L'Albufera de València: el
hechizo de la laguna animada
- 166 EL MONTGÓ & BODEGA LES
FRESES. El Montgó: la montaña
que se ofrece al mar
- 170 CHERA-SOT DE CHERA &
BODEGAS HISPANO SUIZAS. El
paisaje como álbum familiar del
planeta

L'Albufera de València: el hechizo de la laguna animada

El Parque Natural de l'Albufera ha permitido la convivencia entre su fauna y flora y las poblaciones limítrofes. Traídos por el nuevo BMW Serie 2 Active Tourer de ENGASA, visitamos algunos de los lugares que le dan vida y sentido



TEXTO Y FOTOS RUBÉN LÓPEZ VÍDEO VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD



20 DE MAYO Cuando uno se asoma a l'Albufera intuye que está ante un paisaje especial y único, que ha llegado hasta nuestros días a duras penas. Tal vez fue el precio que tuvo que pagar por encontrarse a diez kilómetros de una capital de un millón de almas. Y lo que en un principio casi acaba con ella, ha sido esa ciudad y sus gentes las que se han convertido con el tiempo en su máxima protección. Desde que fueron conscientes, en julio de 1986 con la declaración de Parque Natural, que este lago de agua dulce, separado del Mediterráneo por la Devesa, era un ser vivo compuesto de muchos seres. Entre ellos, el hombre. ¡Misterios de la creación!

Un misterio que nos envuelve nada más bajarnos del coche y contemplar ese espejo de agua en uno de los miradores del

margen derecho de la carretera de El Saler. Una estampa que apreciaríamos aún más si fuéramos capaces de mirar tras su reflejo. Y una manera muy recomendable de empezar a ver qué hay detrás es visitando la **Reserva del Racó de l'Olla**. Una puerta de entrada provista de centro de visitantes, una exposición, una senda interpretativa asistida de audioguía, observatorios de aves y una torre-mirador que se pone de puntillas sobre el lago. Se recomienda el uso de prismáticos. Una experiencia capaz de sacudirnos todo el ruido que llevemos encima, gracias a esa banda sonora que interpretan las aves acuáticas que han hecho de estas lagunas su refugio.

Para que se hagan una idea del tamaño del coro, desde la Oficina Técnica del Parque se estima que más de cien mil aves utilizan

anualmente l'Albufera como área de descanso, cuartel de invierno o primera residencia. Hasta 350 especies donde poder ver, según la estación del año, flamencos, ánades azulones o *collsverdés*, charranes, garzas, cigüeñuelas, zampullines, aguilu-chos laguneros y gaviotas de todo pelaje. Unas comunidades que han hecho del lago, de los campos de arroz que lo envuelven, y *dels ullals* —manantiales de agua dulce que se abren como ojos en la llanura—, su patio de recreo. Un patio atravesado de caminos que suturan una orla arro-cera que se ha convertido, ella también, en su escudo protector. Este año se ha batido el récord de flamencos censados, unos 7300 ejemplares, nos cuenta la Técnico de Educación Ambiental de la Reserva **Marta García**, así como otro hito, algo más pequeño pero no menos importante, el padrón de tres parejas fijas de cerceta pardi-lla, un ave en peligro de extinción.

Paseo en barca

El Parque Natural alcanza 21.120 hectáreas protegidas. Repartidas entre las 3000 de la laguna, las 14.000 de arrozal, las 800 del bosque de la Devesa o restinga y el resto huerta. Para surcar las aguas del lago es necesario enrolarse en un *albuferenc*, embarcación de poco calado y vela latina. Al timón, el barquero Vicent, el torrentí, con más de diez años de experiencia llevando grupos de turistas hasta el centro del lago, donde echar el ancla y sentir entonces el pálpito de l'Albufera, hecho de un silencio cargado de palabras de aire, mar, montaña, vuelo y agua. Una vez allí, dejados atrás los canales, las matas de *fang*, de barro, propias del paisaje lacustre, y els *calaes*, los puestos de pesca que las ribetea, si a Vicent se le tira de la lengua, se explaya.

«L'Albufera es historia viva de Valencia», dice, y añade que el deber como valencianos

es protegerla, porque en juego está nuestro pasado, nuestra memoria. ¿Y en qué se convierte un pueblo sin memoria? «En un meninfot», se responde a sí mismo. Traducido como persona despreocupada que le importa más bien poco lo que le rodea. «L'Albufera es un organismo vivo, y como tal, cambia todos los días y en todas las estaciones del año», continúa. Y uno de sus climax, de sus momentos cumbre, son sus atardeceres. «No hay uno igual», recalca. Por todo esto, y porque ama su trabajo, no se cambiaría por nadie, mientras deja que la barca se meza sobre una superficie de miles de espejos móviles; alma del *lluent*.

Arroz prodigioso en el Nou Racó

Aquí el alma se alimenta con un buen arroz. Cualquiera de los establecimientos que salpican El Palmar les servirá una paella com Déu mana, sublime, que merezca la pena ser recordada. Como la que



MARTA GARCÍA
es la técnico

de Educación Ambiental de la Reserva
del Racó de l'Olla.



NOU RACÓ

permite disfrutar la gastronomía
del Parque Natural, unido a un
excepcional paseo en barca.



LA ARMONÍA

Chef y Bodega.

Jorge Pardo, chef de Nou Racó, y Paula Aguado, de Bodegas Vicente Gandía, representaron una armonía mágica.



BMW SERIE 2

Active Tourer Engasa nos propone en esta ocasión este compacto familiar que ofrece un equipamiento de serie exclusivo y el placer de conducir característico de BMW. Perfecto para personas activas, ofrece una notable capacidad de carga, un motor eficiente, un diseño contemporáneo y el máximo confort técnico.

se prepara, al pie de la laguna, en el **Nou Racó**, donde desarrolla su trabajo un cocinero con nombre y apellido: **Jorge Pardo**. El viajero se desharía en elogios, aunque preferiría que lo comprobasen por ustedes mismos, porque como sostiene **Carol de Miguel**, directora de comunicación del complejo, el Nou Racó ha sabido conjugar a la perfección gastronomía y naturaleza, «una experiencia que involucra los cinco sentidos». No en vano, antes de sentarse a la mesa, pueden reservar en barra el mismo paseo descrito en los dos párrafos anteriores. Si acuden en la segunda quincena de mes, les recogerá el propio Vicent.

Bobal by Pepe Hidalgo

En la cocina, sin embargo, no hay relevo. Desde que Jorge Pardo desembarcó en el Nou Racó en 2013 no ha parado de desarrollar, con mucho empeño e imaginación, la idea que le trajo hasta aquí: interpretar la cocina tradicional valenciana con un excelente toque de vanguardia. Y como hijo de San Antonio, localidad pegada a Utiel, para esta ocasión eligió acompañar sus platos con la trilogía de bobales icónicos realizados por **Pepe Hidalgo**, de Bodegas Vicente Gandía. Tres vinos de profundo acento mediterráneo, salidos del viñedo que cubre las faldas de la Sierra Bicuerca, a 900 metros de altitud, en la Finca Hoya de Cadenas. Auténtico paraíso ecológico que Vicente Gandía adquirió en 1990.

Viticultores desde finales del siglo XIX, fue la primera bodega valenciana en comercializar un vino embotellado en 1971, y **Paula Aguado** la artífice de traer estos bobales y presentárnoslos. Porque, aunque **Bobal Blanco** y **Bobal Negro** llevan ya un par de años entre nosotros, el **Bobal Rosa** acaba de poner el broche a un proyecto auspiciado por uno de los enólogos que más tesón ha puesto en dignificar la uva autóctona de la región Utiel-Requena. A este viajero le gustaría extenderse en el nombre de los platos, en sus texturas y sabores; en el color de los vinos, en sus aromas y sus persistentes pasos por boca. Solo comentará que los entrantes de **ensaladilla de calamar de playa y alcachofa al carbón** fueron el preludio de un **arroz con gamba de Dénia y alga codium** prodigioso. Y que el vino elegido por Paula para acrecentar el prodigio fue un Bobal Rosa, de un color pálido con toques cobrizos, de aromas delicados a rosas, frutas rojas y pomelo, y que deja en boca un trago amable y untuoso.



A LA MESA Un menú para tres bobales

Una ensaladilla de calamar de playa y alcachofa al carbón fueron el preludio de un arroz con gamba de Dénia y alga codium prodigioso. Paula Aguado, por su parte, apostó por la familia Bobal by Pepe Hidalgo: Blanco, Negro y Rosa.

Ullal de Baldoví

Con el recuerdo aún fresco de la comida, nos internamos por ese entramado de caminos que cose la orla arrocerca para rendir tributo a uno de los lugares que le son más queridos al viajero: el Ullal de Baldoví, a los pies de la muntanyeta dels Sants de Pedra. Un paréntesis de agua entre los campos, cubierto de jacintos y última reserva de dos pececillos endémicos de l'Albufera, el fartet y el samaruc, así como lugar de cobijo de la **trencadalla** o hibisco acuático, especie protegida del mar Negro y cuya presencia en Europa tan solo se circunscribe aquí, y que se cree que sus semillas fueron transportadas en el interior de los plumajes de las especies migratorias. Y entonces sí, aunque sea solo por un breve instante, sentirnos ser parte de algo, ser parte de un ser compuesto de muchos seres, los que componen l'Albufera de València: la laguna animada ●

*Viaja al corazón de nuestros
productos a través del
Agroturismo en Viver*

¿Tienes plan?



  cooperativaviver
 coopviver

www.cooperativaviver.es

COOPERATIVA
DE **VIVER**
Agricultura Mediterránea 360°



El Montgó: la montaña que se ofrece al mar

El Parque Natural del Montgó se alza al borde del Mediterráneo. Como una isla varada cubierta de paisajes. Les acompañamos a descubrirlos junto al i3, el utilitario 100 % eléctrico de BMW ENGASA

TEXTO Y FOTOS **RUBÉN LÓPEZ** VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**



15 DE JULIO Hay perfiles que marcan, que condicionan el paisaje, porque se comportan como un punto de referencia. Para el hombre el Montgó siempre ha estado ahí: altivo, sereno, enfrentándose a pecho descubierto al viento, al agua, y arraigado en profundas raíces peninsulares. Pero puestos a fantasear, parece que su vocación fuera otra bien distinta. Como si un día se decidiera a alzarse para emprender un viaje, quedándose como una isla varada a la orilla del Mediterráneo. Al borde de un mar que lo acogió como a uno de los suyos, porque en cierto modo, aunque el Montgó es una montaña, no deja de ser una montaña atravesada de agua, dada su

naturaleza calcárea. Solo hay que acercarse a la Cova de l'Aigua para darse cuenta de cómo palpita su corazón: gota a gota.

Esta visibilidad le ha reportado una gran importancia desde la noche de los tiempos. Muchos han sido los pueblos y civilizaciones que lo han utilizado de hogar, atalaya defensiva, lugar de caza, recolección y cultivo y, desde hace cuatro días, punto de mira de una actividad que prácticamente lo ha rodeado: el turismo. No será el viajero quien se ponga exquisito, porque sabe que el Montgó nos sobrevivirá. Aun así, bienvenida la declaración de Parque Natural en 1987. Una declaración que permitió no solo

la convivencia pacífica, sino un conocerse. Porque este macizo es un paisaje hecho de muchos paisajes, aquellos que dibujan la piedra, la flora y la fauna. Un patrimonio natural que en la actualidad está unido al del ser humano, y que ambos son perceptibles a cualquier mirada curiosa. Solo hay que aplicar el zoom.

Centro de Interpretación

Un acercamiento que nos lo ofrece el Centro de Interpretación del Parque Natural del Montgó. Donde comprender y, por tanto, emprender, un viaje que nos acerque a un rincón que es un auténtico tesoro botánico, como no se cansa en repetir el técnico en Educación Medioambiental **Nacho Segura**, durante la visita a unas instalaciones que recrean una naturaleza compuesta de muchas caras, como la de sus fondos marinos del cabo de San Antonio; o el de sus paredes calcáreas, con el proyecto de reintroducción del águila pescadora; o las plantas que habitan sus umbrías más húmedas, endemismos únicos en su género, como el cardo de peña, «que no pincha», aclara Nacho, de nombre científico *carduncellus dianius* y el de andar por casa, *l'herba santa*, una planta que solo crece en este punto de la Península Ibérica y en Ibiza, y que tiempos ha se empleaba como hierba que acompañaba las cocas.

Este es un magnífico punto de partida para iniciar una de las cinco rutas que propone el Parque Natural. Para el verano,



LES FRESES es el proyecto

personal de Mara Bañó a los pies del embrujo mágico del Montgó.

Nacho recomienda el itinerario de la Cova de l'Aigua por razones obvias. «Es la más fresca y húmeda», subraya, y además atesora varios elementos que la hacen muy interesante. No solo guarda una microrreserva de flora, sino que a la entrada de la oquedad se halla una inscripción romana del 238 d. C. Un epígrafe grabado en roca viva como testigo de que un destacamento militar de la Legio VII Gemina estuvo aquí. Un recorrido de tres horas de duración que permite, si el día amanece despejado, tener a nuestro alcance la luna de Valencia. Comprendiendo entonces el porqué de la expresión, que no era quedarse a las puertas de la capital del Túria viéndolas venir bajo la luz de la luna, sino el de las embarcaciones que

LA INFLUENCIA del Mediterráneo y

las montañas convierten Les Freses en un proyecto de enorme personalidad.





EL BMW i3 está lleno

de tecnologías innovadoras que te permiten dominar la vida diaria. Te conecta con el mundo exterior, te informa, te ayuda a organizarte y te lleva hasta tu destino. Con estilo y diseño innovador para disfrutar de un placer de conducir electrificante.

fondeaban en un golfo de una belleza tan bien dibujada como la misma uña celeste. La misma uña que tantas noches veló las plegarias del monje franciscano Pare Pere en la ermita del mismo nombre, y que está aquí al lado. Este es otro de los paisajes que componen el Montgó, los que desde él se dominan.

Celler Les Freses

El viajero no puede abandonar esta montaña sin mirar del otro lado. Sin cruzar por su extremo más noroccidental, donde en el siglo VII a. C., en el Alto de Benimaquia, se levantó un poblado íbero vinculado a la elaboración y comercialización de vino. Las ánforas fenicias halladas pueden verse en el Museo Arqueológico de Dénia, en el castillo de la ciudad. Por tanto, no es casualidad que aquí, en la pedanía **Jesús Pobre**, nos topemos con una bodega de un nombre un tanto singular: **Celler Les Freses**. Su por qué nos lo aclarará **Mara Bañó**, la propietaria y hacedora de unos vinos de nombres igualmente especiales, porque aquí, a las faldas del Montgó, todo parece envuelto de un halo de misterio y encantamiento.

Una nómina que comenzó con **Les Freses**, un blanco monovarietal de la reina blanca: la moscatel de Alejandría, al que le siguieron **L'Horabona**, **Àmfora**, **Paquita Mut**, **Tallaruques**, **Cupertino** y **Xiulit**. Unos vinos de la DOP Alicante que prosperan bajo la atenta mirada de una montaña que además les aporta el agua y la tierra que les son fundamento. Unos vinos hechos de puro paisaje. Un paisaje que con gran te-

EL PARQUE NATURAL

del Montgó es un tesoro que cautiva en manos de técnicos como Nacho Segura.



són y esfuerzo Mara se ha propuesto recuperar extendiéndolo como un vistoso patchwork por el valle del Montgó.

Un retazal que ha traído también el cultivo del cereal gracias al proyecto 'Blat en la Marina' que impulsa la Associació Socio-cultural del Riu Rau. Quién sabe si no estaremos asistiendo ante un nuevo resurgimiento de un paisaje agrícola diverso, y que en el pasado dejó su huella sobre esos banales de piedra seca que trepan en algunas vertientes del Montgó, y que se dedicaron durante el siglo XIX a la producción de pasa, que tras su almacenamiento en els riurats, se cargaba en los barcos que salían de Dénia y Xàbia, camino de los puertos ingleses donde era muy apreciada. Aún hoy una familia se dedica a su cultivo, siendo ya la quinta generación. Una auténtica *delicatessen*, como el trigo que ha vuelto a ser sembrado para uso de los chefs de la región que le ha supuesto a Dénia ser declarada Capital Gastronómica por la Unesco.

A Mara le brillan los ojos al recordar a su abuela contándole cómo empaquetaba las pasas, un trabajo propiamente femenino, porque las mujeres tenían las manos más pequeñas para introducirlas en las cajas para su exportación. Las de los hombres, en cambio, se dedicaban a ganar un escalón más a una montaña orgullosa, a la par que dulce y amable, si se la trataba con respeto. Así la vive todos los días Mara. Dándole las gracias por todos los dones que recibe. Un amor que traslada a sus vinos y a quienes la visitan, compartiéndolo a manos llenas. Un amor arraigado en un pasado que aquí, donde otros soñaron fresas, Mara plantó viñas. Y entre ellas, a partir del veintidós de julio, A poqueta nit, se inaugurará la serie de conciertos que esta mujer de cuerpo menudo, mirada aguamarina e ilusiones gigantes, organiza para brindar un año más por una uva, la moscatel de Alejandría, «que si no ve el mar, plora». Por ella entonces... ●



UN BRINDIS AL SOL el que lanza Mara

en el encantador marco de su bodega de Jesús Pobre.

VEGALFARO

ECOLÓGICO · SOSTENIBLE
BIODIVERSIDAD



Vinedos Únicos. Vinos Con Alma



Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3 - 46340 Requena (Valencia-Spain)
T. +34 962 320 680 | info@vegalfaro.com
www.vegalfaro.com

El paisaje como álbum familiar del planeta

El Parque Natural de Chera-Sot de Chera contiene las fuerzas de la naturaleza a flor de piel. Acompañados del X2 de BMW ENGASA, visitamos el único Parque Geológico de la Comunitat Valenciana junto a una de las bodegas más selectas de España: Hispano Suizas



EL AGUA

es uno de los grandes atractivos del Parque Natural Chera-Sot de Chera y atrae a miles de visitantes.

TEXTO Y FOTOS **RUBÉN LÓPEZ** VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ** Y **FERNANDO MURAD**



29 DE JULIO Si el paisaje es memoria, este territorio guarda el álbum familiar del planeta. Un presente aparentemente inmóvil, porque las páginas geológicas no pasan a la misma velocidad que las del hombre. Lo que el visitante observa aquí es el tira y afloja de las fuerzas de la naturaleza, teniendo como campo de batalla la corteza terrestre. Una superficie que se arruga, pliega y fractura, manipulada como si fuera blanda plastilina, pudiéndola ver con los ojos y tocar con las manos. Estar ante 'El Anticlinal' de Sot de Chera es asistir a una clase de ciencias al aire libre. Es una de las joyas de la corona, aunque esta tierra está salpicada de rincones de una genuina be-

lleza, como le avisan al viajero las técnicas en Educación Medioambiental del parque **Paula Poveda e Irene Llorenç**.

No solo de las que te dejan de piedra, valga el símil, sino de las que te arrullan al oído, a *cau d'orella*. Chorreros, ríos y manantiales se convierten en un hilo musical continuo. Se estiman 152 fuentes permanentes en Chera y 85 en Sot. Ya sea en el **Valle de la Alegría** o visitando las **Cuevas de la Gari-ta o Las Toscas**, el agua es fiel compañera. El paraje de Las Toscas parece salido de la pluma de Julio Verne en *Viaje al Centro de la Tierra*. Una surgencia que no brota a causa de la lluvia, sino por repentinas bajadas de



LA GEOLOGÍA El equipo de técnicos y guías del Parque te contarán una historia de miles de años a través de las piedras.

presión atmosférica. Se las llama fuentes vaclasianas y solo hay un puñado de ellas en el mundo. Y una está aquí, bajo un retablo de piedra tosca o travertino que parece obra de la imaginación más desaforada.

Naturaleza encantada

Una imaginación que interpreta el horizonte. Como desde el castillo árabe de Chera, desde donde se denomina el **Salto de la Mora**, y que los cheranos conocen como pico del rinoceronte. Este es otro de los grandes atractivos de una región que parece vivir en un mundo aparte. Como si estuviera bajo el influjo de un hechizo que dura millones de años. Un tiempo que ha quedado fosilizado sobre unas montañas que atesoran huellas de dinosaurios, pequeños nautilus o amonites, cuevas y grutas plagadas de estalactitas y estalagmitas. Y una vida que tapi-

za su roca viva de bosques relictos como las tejedas. No en vano, el parque cuenta con dos microrreservas de flora, y junto a la Oficina de información de Chera se guarda un banco clonal de este árbol de longevidad milenaria.

Y qué decir de los cielos. Esos azules líquidos del verano, que no parecen tener principio ni fin. Levantar la vista e impregnarse del espíritu alado de las águilas que los dominan. O echar a andar desde 'El Anticlinal' siguiendo el curso risueño del río Sot, por uno de los valles más felices del mundo. Cruzándolo varias veces, mojándonos los pies, dejando que sean los sentidos quienes tomen las riendas del camino. Una experiencia que nos hará crecer como los árboles, a base de anillos. Como los de la sección del tronco del Pi de la Bassa que custodia la oficina de Sot.



EL BMW X2 deja claras sus aspiraciones deportivas a primera vista. Ofrece unas prestaciones dinámicas y ágiles que son insuperables en esta categoría. Junto con un interior exclusivo y muchas tecnologías innovadoras, es el protagonista de una nueva época.



HISPANO SUIZAS
Terminar la aventura en bodegas Hispano Suizas, incluso alojándose en su exclusivo hotel, es un plan perfecto.



RAFA NAVARRO

La viticultura en Bodegas Hispano Suizas tiene un peso específico fundamental y Rafa Navarro es un maestro en la materia.



PABLO OSSORIO

Es el encargado de elaborar grandes vinos y cavas con esas uvas que dibuja su socio. Un tándem perfecto.

Al viajero le gustaría contarles quién fue ese árbol varias veces centenario pero, como suele decirse, esa es otra historia. Ahora toca contarles otra igual de enriquecedora.

Bodegas Hispano Suizas

A medio camino entre los parques naturales Chera-Sot de Chera y Hoces del Cabriel se encuentra la aldea del Pontón, en plena meseta requenense. Arropada de un viñedo de sutil acento francés se encuentra la Finca Casa La Borracha, sede de una de las mejores bodegas españolas de la década (2011-2022), según la Asociación Española de Escritores y Periodistas del Vino, y del año (2018), por la Guía Wine Up. Por citar dos de la larga lista de galardones que ha jalonado una aventura que comenzó en 2006, concebida por el viticultor **Rafael Navarro** y el enólogo **Pablo Ossorio**. Cuerpo y alma de un proyecto que nació con la vocación de convertirse en un lugar de referencia, de peregrinación, no solo de la prensa especializada, sino de una legión de *winelovers*. Y lo han conseguido en todos los frentes, tanto en los vinos tintos como en los blancos y espumosos, y bajo tres denominaciones de origen: DOP Valencia, DO Utiel-Requena y DO Cava.

Sus vinos y cavas ocupan la primera línea en las tiendas gourmet y se sirven en los restaurantes con estrella. Una exclusividad que nace, como no podía ser de otro modo, en el suelo y clima que envuelve la finca, a sus texturas calizo-arcillosas, a sus notables gradientes térmicos, a los vientos que llegan de levante y poniente, a las montañas que contienen este mar de viñas proceloso y el cielo no se casa con nadie, logrando crear un portafolio de autor.

Una galería de obras que cotizan sin techo conocido salvo uno: el de los 100 puntos que se ha llevado recientemente el **Tantum Ergo Exclusive**, como 'Magnífico Espumoso 2022' por la guía *Vivir el Vino*.

Sin embargo, el vino, como la única obra de arte que puede ser bebida y compartida, se aprecia mejor *in situ*. De ahí que Rafael y Pablo se hayan autoimpuesto, como una labor más del campo, el cuidado de eso que se ha venido en llamar enoturismo. Esto es, crear una experiencia que, teniendo la Finca Casa La Borracha como epicentro, permita a las personas que se acerquen hasta aquí una vuelta de horizonte memorable. No en vano, han emplazado una especie de 'banco del beso', aunque aquí será un balancín encaramado hacia el viñedo, para que los visitantes se conviertan, una vez visitada la bodega, catados sus vinos, e incluso hayan hecho noche en su exclusivo hotel ubicado en su planta noble, en embajadores, prescriptores incluso, móvil en mano, de una forma de vivir y sentir el mundo del vino.

Algunos pensarán que será puro postureo y tal vez no les faltará razón. Pero que una cosa vaya por delante, en esta finca, lugar donde nació uno de los vinos que convirtió a la variedad autóctona bobal en una uva alegre, agradecida, noble y amable al paladar, el **Bobos**, nada es impostura, todo es de verdad, como ese corrillo de pinos centenarios que entoldan la bodega y que les permitirá, ante una panorámica dilatada, no ponerse la mano de visera, y contemplar una obra de arte eternamente inconclusa, porque cada añada es una partitura distinta, única y exclusiva, como la misma naturaleza que la rodea y envuelve ●



EXCLUSIVIDAD Hispano Suizas ha conseguido situar sus cuatro cavas y su gama de vinos como referencia obligada de los grandes vinos españoles.



NUEVO BMW iX1

Si soñabas con un eléctrico de hasta 440 km de autonomía y un diseño con carácter...
No era un sueño.

El nuevo BMW iX1 100% eléctrico, con el innovador diseño de su BMW Curved Display y el software BMW Operating System 8, será tu aliado perfecto para que nada te detenga en el camino.

Ven a conocerlo:

Engasa

Avenida Ausiás March, 190
Valencia
Tlf. 96 375 50 08

Engasa

Av. Real Monestir Santa Maria de Poblet, 74
Quart de Poblet, Valencia
Tlf. 96 318 10 30

www.engasa.es

Consumo eléctrico combinado (KWh/100) 16,8 18,2. Autonomía combinada (km) 414 440.



km cero

Tras dos años en los que la pandemia nos dejó sin reuniones, sin brindis, sin abrazos y sin eventos, en 2022 han regresado de manera paulatina esos grandes encuentros del mundo del vino en toda la Comunitat Valenciana. Durante todo el año hemos formado parte, de una u otra manera, de algunos de los momentos más importantes del sector, poniendo nuestro altavoz al servicio de cada uno de esos momentos importantes. Eventos de mucha altura que dan muestra de la vitalidad del sector.

- 176 DO ALICANTE. Bodegas y premiados volvieron a brillar en los 'Oscars' de la DOP Alicante
- 178 PROAVA. La Mostra PROAVA, un fenómeno social del vino en València
- 180 TERRES DELS ALFORINS. Terres dels Alforins brinda por el triunfo del territorio
- 182 DO VALENCIA. Noche del Vino 2022: más Valencia que nunca
- 184 DO UTIEL-REQUENA. 'Brindeo', o el ejercicio de recuperar los brindis y abrazos perdidos
- 186 SINARCAS. Sinarcas brinda por el éxito de HUE-VIN con más de 3 000 degustaciones
- 187 UTIEL. Vinos y tapas con raíces para sacar brillo a un pueblo



LA DO ALICANTE

consolida año a año sus premios con un evento que reúne a todo el sector del vino de la provincia, cargado de elegancia y empaque.

Bodegas y premiados volvieron a brillar en los 'Oscars' de la DOP Alicante

TEXTO MAR LAFUENTE

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO PAULA JIMÉNEZ Y FERNANDO MURAD

1 DE ABRIL El pasado lunes, el Auditorio de la Diputación de Alicante (ADDA) volvió a ver brillar a bodegueros y profesionales del sector en torno a la cultura del vino y el viñedo. Tras dos años de parón por la pandemia, la Denominación de Origen Protegida Alicante por fin pudo celebrar uno de sus eventos más esperados: el VI Salón Profesional de los Vinos Alicante DOP. Una edición que reunió cerca de 500 personas que pudieron conocer la nueva añada 2021 de casi una treintena de bodegas alicantinas.

El evento fue un éxito rotundo. La DOP Alicante lleva años esforzándose para poner la marca 'Alicante' en lo más alto y consiguiendo que el consumidor asocie el vino alicantino como un elemento más de la cultura y la gastronomía de la provincia, una posición que merece sin ninguna duda. También Verema afirmaba esto la semana pasada reconociéndoles como segundo 'Mejor CRDOP de Vino del año 2021'. Pero ni ellos ni nosotros; es su legado cultural, sus 3000 años de historia, sus viñedos históricos, sus bodegueros, su potencial y su riqueza indudable lo que demuestra que esta Denominación, una de las más antiguas de España, se esté convirtiendo en referente del mundo del vino.

Los asistentes y participantes del evento comparten esta misma visión y nos dejaron titulares como estos: «Por historia,

tradición y calidad, tenemos una de las mejores Denominaciones de Origen de España», «No existen vinos de poco nivel en Alicante», «Tenemos que creernos que somos capaces de competir con las mejores zonas del mundo», «Los vinos DOP Alicante no tardarán mucho en dar una sorpresa a nivel nacional», «Los vinos de Alicante van en la dirección adecuada» o «Hay que hacer grande a 'Alicante'». Todos ellos con esfuerzo están escribiendo la historia de un auténtico resurgir.

El comercio y la hostelería son puntos fundamentales para comunicar al mundo las delicias que nacen de los viñedos alicantinos. Es por esto que la DOP Alicante aprovechó la ocasión para entregar premios en la primera parte del evento a aquellos que mejor fomento realizan de los vinos de cercanía. Un acto que pilló por sorpresa a los que resultaron premiados y que contó con la presentación de **Sergio Sauca** y **Carolina Sellés**, quienes manifestaron su alegría

de volver a encontrarse en eventos de este tipo.

El premio a '**Mejor comercio de la Provincia**' recayó en **Aperitivos Gisbert**, un pequeño establecimiento de la capital que está especializado en productos gourmet de la terreta y que, en pocos años, han conseguido restablecer el carácter del comercio de barrio, con amabilidad, trato personalizado y una

apuesta por ir «al revés del universo apostando solo por las mías, las de Alicante», aseguraba el alcoyano **Jordi Gisbert**, propietario de **Aperitivos Gisbert**. Un premio que asegura suponer para ellos «un espaldarazo porque solo trabajamos con vinos de Alicante y esto me asevera que tengo que seguir en esta línea». A lo que también le ha añadido «los vinos DOP Alicante no tardarán mucho en dar una sorpresa a nivel nacional».

Era **Diego Mena**, emocionado y sorprendido, el que recogía el premio a '**Mejor restaurante de la provincia**' que fue a parar a su restaurante familiar, el **Restaurante Mena** en Dénia. Un establecimiento con más de 50 años que se singulariza también por un carácter cercano y por fomentar los vinos con personalidad y convicción. «No me esperaba recibir este premio. Ha sido una encerrona, pero una encerrona fantástica», nos aseguraba **Diego**.



VINOS
Cherubino Valsangiacomo S.A.
 GRAD-VALENCIA
 (ESPAÑA)

CRIANZA Y EXPORTACIÓN DE VINO/
 MUSTELA Y COGNAC

ALCOHOL Y CONCENTRADO

ESPECIALIDADES: VERMOUTH VITTORE
 FERNET / TONIC
 BITTER VITTORE
 SIDRA VITTORE

**VERMUT
 VITTORE**
 AMARGO-TÓNICO
 DIGESTIVO-ANTIFEBRIL

**VERMUT
 VITTORE**

DESDE 1831

VALSANGIACOMO

www.valsangiacomo.es





PROAVA ha logrado que su Mostra de Vins sea un evento muy esperado por la sociedad valenciana, edición tras edición.

29 DE ABRIL Coincidiendo con el 35 aniversario de la inauguración de los Jardines del Turia, la Mostra vuelve a nuestras vidas tras dos años de parón a causa de la pandemia. Un evento que durante 32 ediciones se ha convertido en un acontecimiento emblemático para gran parte de la sociedad valenciana, siendo a día de hoy el mayor evento gastronómico de la Comunitat Valenciana. Detrás de este logro se encuentra **Proava**, una entidad sin ánimo de lucro que con el apoyo de casi 200 asociados se dedican a fomentar y promover los productos agroalimentarios de calidad de la terreta.

Entre decenas de casetas con selectos vinos, embutidos, aceites, mermeladas y muchos más productos artesanales valencianos nos encontramos con **Lluís Eduard Romero**, actual presidente de Proava, quien define la esencia de este popular evento con dos palabras: origen y calidad. «Siempre he dicho que la Mostra en esencia es el origen de nuestra tierra. Tenemos muy claro que nuestras empresas agroalimentarias hacen un esfuerzo por ofrecer un producto de calidad. Los vinos, las mieles, los quesos y todo lo que se produce en estas casetas se elabora con ese marchamo, con esas ganas de hacerlo bien. Y todo es de aquí», resalta Romero.

Hablando sobre la importancia del sector de la viña en la Mostra, Rome-

La Mostra PROAVA, un fenómeno social del vino en València

TEXTO **PEDRO R. ARIAS**

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y ADRIANA CEMBRERO**

ro destaca que el evento nació gracias al mundo del vino valenciano, concretamente por Els Bodeguers, una asociación de profesionales de vendedores de vino presidida por **Eduardo Mestres**, el primer presidente de Proava. «En principio la Mostra era casi en esencia vino. Empezó hace 32 años y, por aquel entonces, no se había puesto tan de moda los eventos gastronómicos. Nos dimos cuenta de que era importante hacer un gran escaparate del producto valenciano para el público valenciano y de la necesidad de la transversalidad de no solo tocar el mundo del vino, sino también el de la alimentación», afirma Romero.

Con tan solo un minuto recorriendo la Mostra se puede contemplar el enorme fenómeno social que supone para nuestros productos. Reuniendo a un numeroso y diverso público que disfruta entre vinos y buena música. Continuamos nuestro recorrido por los diferentes stands para conocer los últimos tesoros enológicos que nos traen algunas de las bodegas más reconocidas de la Comunitat.

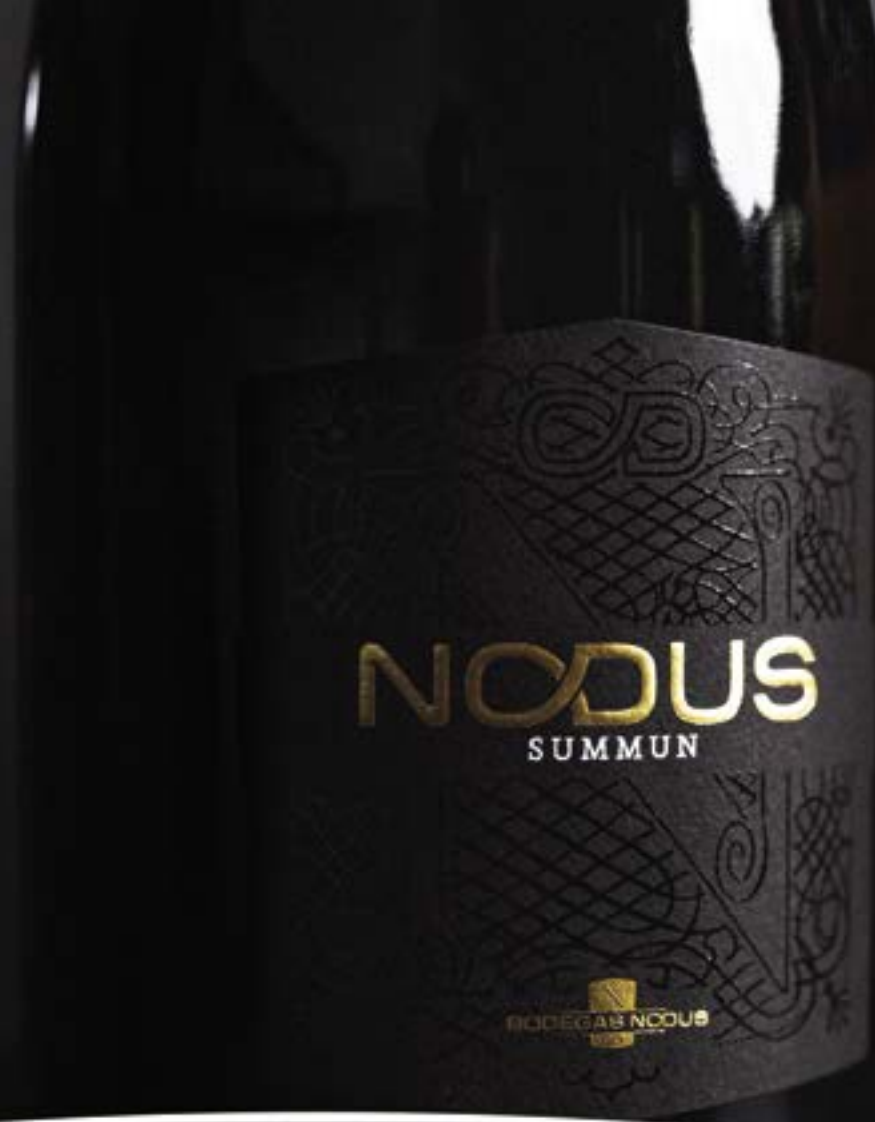
Bodegas Rafael Cambra

El reconocido enólogo valenciano **Rafael Cambra** lleva más de diez años formando parte de la Mostra, lo que le confiesa que le ha permitido tener la oportunidad de conocer de primera mano las opiniones de sus consumidores. Para esta edición se ha decantado por promover el consumo de sus vinos más top criados en su bodega ubicada en la zona de Terres dels Alforins. En su stand destaca **Uno**, un tinto monovarietal de monastrell de viñedos de más de 50 años, y **Dos**, un *coupage* de monastrell, cabernet sauvignon y cabernet franc que te impactará en nariz gracias a la fruta fresca que desprende.

Bodega Sierra Norte

Viajamos a los viñedos de Requena de la mano de Bodega Sierra Norte. **Toni Córcoles**, director de ventas de la bodega, nos presenta la renovada imagen de **Fuenteseca** en los que han cambiado el diseño de la etiqueta y su tipografía de marca, optando por una ilustración del viñedo donde se cultivan las uvas con las que se elaboran estos vinos, el paraje Fuenteseca de Camporrobles. «Fuenteseca es nuestra gama de vinos jóvenes, un blanco, un tinto y un rosado, con la que trabajamos con las variedades autóctonas acompañado de una variedad foránea» ●





NODUS
SUMMUN



Nodus Summun: ensamblaje excepcional

La potencia del tempranillo, la redondez del merlot y el carácter del cabernet sauvignon, han sido perfectamente combinados en Summun. De las uvas de nuestro mejores pagos, sometidas a una larga maceración y una crianza en barricas de roble francés de 14 meses, nace Summun, nuestro vino más exclusivo.

MOIXENT

se vistió de gala

para celebrar la 9ª Edició de La Mostra de Vins de Terres dels Alforins en el mes de mayo.



Terres dels Alforins brinda por el triunfo del territorio

TEXTO BERTA M.ª LÓPEZ

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO VICENT ESCRIVÀ Y PEDRO R. ARIAS

14 DE MAYO Ha vuelto a obrarse la magia y la grandeza del territorio. Terres dels Alforins es uno de esos paisajes que cuentan con un halo de buen rollo, de esencia, de verdad, de corazón, de tradición y de soleira que lo hace único. Pocos podían imaginar que la apuesta de un puñado de bodegueros por defender lo suyo como el Guerrier de Moixent iba a ser, más de una década después, uno de los rincones de referencia del mundo del vino mediterráneo para el resto del planeta. Pero lo han conseguido. Y lo han hecho cargados de belleza, de razones, de buen gusto, de amabilidad, de hospitalidad, de luchar por el bien común por grande que fuera el enemigo. Es el triunfo del territorio y se ha escenificado a la perfección con el evento con el que cada año brindan, abrazan y hacen disfrutar a todo aquel que desea conocer esas tierras mágicas.

Hace justo una semana volvió la vida para celebrar la grandeza del vino en el territorio valenciano. Y se hizo de la mejor manera posible: de la mano de 11 bodegas del triángulo mágico de Terres dels Alforins que conforman Moixent, La Font de la Figuera y Fontanars. La 9ª Mostra de Terres dels Alforins congregó a miles de valencianos y turistas de autonomías vecinas en un acto que superó en aforo a las ediciones pasadas, con más de 6000 visitantes.

La ubicación escogida fue la misma en la que hace dos años un parón forzado de-

jó el curso de la Mostra. En Moixent, una de las zonas productoras por excelencia capaz de poner en valor la importancia vitivinícola de Valencia, se conmemoró el más esperado y mágico brindis por la alegría y el triunfo del sector. Esta novena edición contó con la presencia de **Celler del Roure, Cooperativa Sant Pere, Rafael Cambra, Arráez, Enguera, Los Pinos, Los Frailes, Daniel Belda, Clos Cor Vi, La Viña y Clos de Lôm**. Los vinos más representativos de 'Els Alforins' fueron los encargados, junto con la gastronomía, las tradiciones, la música en directo y la artesanía local, de hacer de esta jornada un episodio inolvidable.

En el momento más álgido del día, **Francesc Colomer**, Secretario Autonómico de Turismo, recibió un especial homenaje por su defensa del magnífico paisaje de un territorio que se vio amenazado por la instalación de campos de placas solares. **Guillermo Jorques**, alcalde de Moixent, reconoció con orgullo el valor de la Mostra y la oportunidad que supone para el sector del vino la celebración del evento y el idílico enclave donde se ha podido retomar esta feria

itinerante. Por su parte, **Rafael Cambra**, presidente de la Associació de Viticultors i Productors Terres dels Alforins, destacó la importancia del acto como forma de acercar al público el vino para que se conviertan en propios embajadores de la comarca por la calidad del producto. Además, quiso destacar el carácter social del vino y su poder para dinamizar los encuentros colectivos, una experiencia que el sábado muchos visitantes pudieron compartir. **David Torres**, director general de Desarrollo Rural de la Conselleria de Agricultura, aludió a la labor de los viticultores como grandes responsables de la conservación de la belleza paisajística.

Paco Calatayud, lanzó un mensaje de reflexión en representación de las bodegas de Terres dels Alforins en el que se refirió a la Mostra como una oportunidad única de dar a conocer el trabajo del campo valenciano. En su discurso destacó el fruto extraído de la grandeza de unas variedades «que no se encuentran en cualquier sitio». Además, declaró: «este evento es una oportunidad para que la gente pueda comprobar la calidad de lo que hacemos, nuestro carácter y nuestra hospitalidad. Como nuestro lema es hacerlo bien, nos confiere presumir que estamos trabajando con variedades autóctonas sin buscar mucha producción, sino buscando una alta calidad» ●



BRINDA *por* LO NUESTRO BRINDA *con* LO NUESTRO

BODEGAS HISPANO+SUIZAS
CHOZAS CARRASCAL
COVIÑAS
DOMINIO DE LA VEGA
PAGO DE THARSYS
TORRE ORIA
UVE



REQUENA
CORAZÓN DEL CAVA
VALENCIANO



*Un brindis
muy nuestro*



EL MUSEO

Príncipe Felipe

acogió una Noche del Vino muy especial para la Denominación de Origen Valencia.

Noche del Vino 2022: más Valencia que nunca

TEXTO **MAR LAFUENTE**

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD**

17 DE JUNIO Volvieron los brindis y las sonrisas. Volvieron las emociones, los premios y el buen rollo. Tras dos años sin celebrarse, el pasado lunes regresaba a lo grande la Noche del Vino de la Denominación de Origen Valencia. Un evento con solera marcado en rojo en el calendario que volvió a reunir los vinos de más de una treintena de bodegas adscritas a este consejo regulador, bajo una marca cada vez más grande, capaz de albergarlos a todos en su regazo: Valencia.

Y volvió la Noche del Vino con un giro de timón voluntario y, para nosotros, tremendamente acertado. Valencia tiene un peso descomunal y hay que aprovecharlo. Y así lo entendieron todos. Bodegas, bodegueros, enólogos, sumilleres, el equipo de la DO Valencia... todos caminando en la misma dirección, cogidos de la mano, y gritando Valencia con orgullo y a pleno pulmón. El Museo de las Ciencias Príncipe Felipe engalanado para la ocasión se convirtió en el marco ideal para escenificar ese cambio de timón junto a una imagen corporativa acorde al escenario en el que se celebraba el evento y a esos nuevos tiempos. Un ejercicio de presente pero también de futuro. Un contundente aquí estoy yo y vamos a seguir llevando la bandera de Valencia por el mundo dentro de cada una de las botellas comercializadas con el sello de esta denominación de origen. Y si contundente fue la puesta en escena,

no lo fue menos la ceremonia de entrega de los premios de la DOP Valencia 2022. Basta con echar un vistazo a los nominados, y también a los premiados, para darse cuenta del buen momento que viven las bodegas de esta zona productora y el enorme camino que se puede recorrer. Vamos con un repaso de las categorías y las reacciones de los premiados.

Bodegas Vegamar, Celler del Roure y Bodegas Arráez fueron los primeros nominados al premio **'Mejor proyecto enoturístico'**. Candidatos que no sorprendieron a nadie, ya que las tres están haciendo un gran trabajo para poner en valor el enoturismo. **Silvia Soria**, periodista y quien fue la conductora de la gala, reveló el ganador: **Celler del Roure**. Con una sonrisa en la cara, Pablo Calatayud subió a recoger el premio.

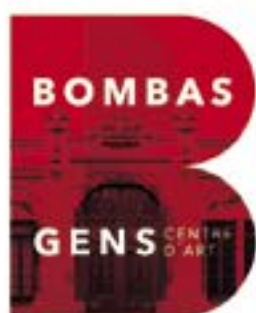
Un reconocimiento más que merecido a una bodega que lleva durante muchos años trabajando con cariño la faceta enoturística. «En nuestra bodega mi padre es una figura muy importante y siempre nos ha transmitido ese disfrute de ser buen anfi-

trón. Disfrutar viendo cómo la gente lo pasa bien con nuestros vinos, viendo nuestro paisaje y cómo cuidamos nuestro entorno», aseguraba Pablo. A lo que le añadía, «nosotros estamos enamorados de nuestro paisaje y tenemos que intentar contagiar eso a la gente que nos viene a visitar».

Con el enoturismo se demuestra, una vez más, que el vino puede ser motor para la economía de las zonas de interior, o así lo piensa Pablo Calatayud. Aunque afirma que va más allá: «no es solo el vino en sí. Es todo el abanico de posibilidades en torno al vino, desde la gastronomía hasta todo tipo de ofertas culturales. A su alrededor hay un conjunto de tesoros escondidos que estamos empezando a descubrir».

'Mejor proyecto enológico' fue la siguiente categoría. Vicente Gandía, Javi Revert Viticultor y Bodega La Viña fueron los candidatos a un premio que, finalmente, fue para el proyecto ubicado en la Font de la Figuera, para **Javi Revert Viticultor**. «Un reconocimiento de la DO Valencia, territorio donde está mi proyecto, es especialmente bonito», comentó Javi Revert. Un premio muy especial para él, ya que es un proyecto joven con el que está consiguiendo contar la historia de un territorio, de un paisaje, de unas variedades antiguas y de una cultura: la del vino y la de la Font de la Figuera ●





Visitas guiadas

Disfruta de nuestras visitas guiadas y descubre un espacio único donde **historia, cultura y arte** se abrazan



Entradas Taquilla y www.bombasgens.com

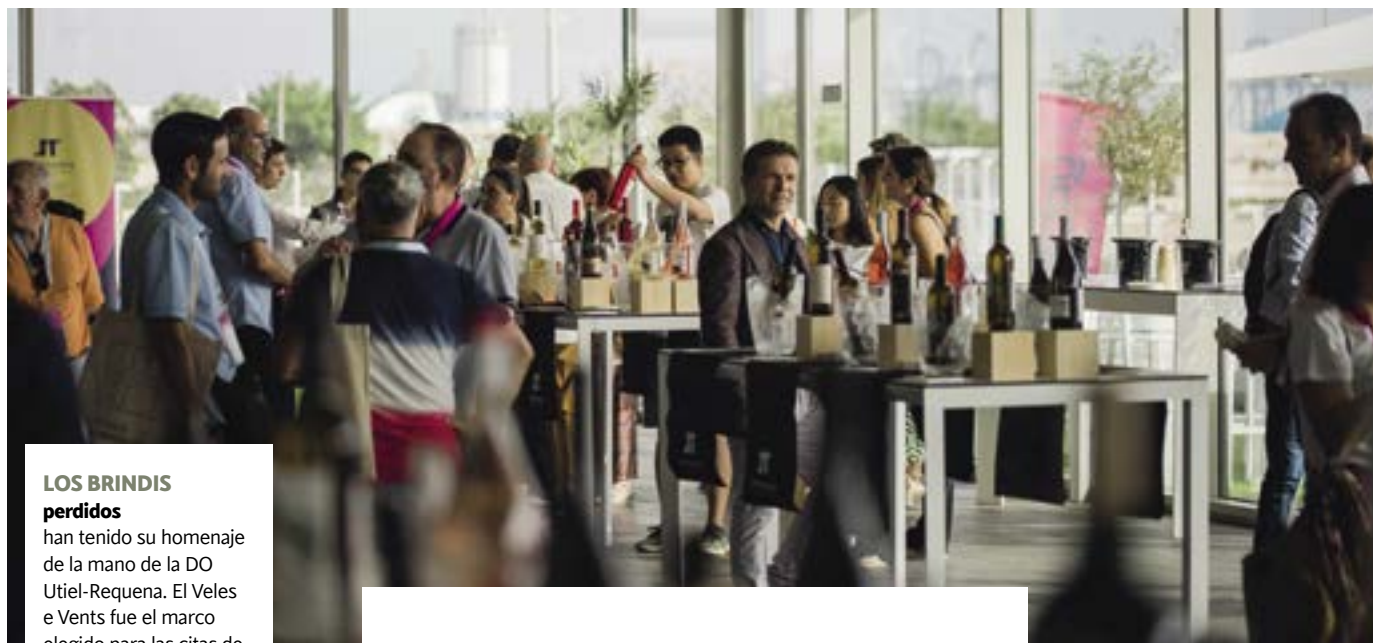
Reservas para grupos reservas@bombasgens.com

FUNDACIÓ ———
PER AMOR A L'ART

 **BOMBASGENS**
CENTRE D'ART

Av. de Burjassot, 54-56,
46009 València, España
(+34) 963 463 856





LOS BRINDIS

perdidos

han tenido su homenaje de la mano de la DO Utiel-Requena. El Vells e Vents fue el marco elegido para las citas de Valencia capital.

‘Brindeo’, o el ejercicio de recuperar los brindis y abrazos perdidos

TEXTO **JAIME NICOLAU**

FOTOGRAFÍA **NACHO LÓPEZ** VÍDEO **ADRIANA CEMBRERO**

27 DE JUNIO La Denominación de Origen Utiel-Requena se ha marcado como objetivo recuperar los momentos de felicidad que la pandemia nos arrebató. Con el ‘BrindD.O.’ como lema, celebró este lunes un novedoso evento de *networking* de bodegas con profesionales de la restauración, la distribución y la prensa, para brindar por la llegada del verano con especial atención a los vinos blancos y rosados que se elaboran en esta zona de producción. El ‘DO Day Wines&Waves’, que tendrá una próxima edición de otoño dedicada solo a los tintos, acogió a 250 invitados, que mostraron bastante interés por las marcas y pudieron degustar hasta 42 vinos de 24 bodegas.

El objetivo de esta acción ha sido el de difundir la imagen y la calidad de los vinos blancos y rosados participantes entre un público selecto de restaurantes, hoteles, tiendas, cadenas de distribución, prensa especializada. Para ello, estaban presentes los elaboradores y representantes de las bodegas, que atendieron las consultas de los asistentes y tuvieron la oportunidad de ampliar su red de contactos profesionales.

Una ocasión perfecta para descubrir que esta Denominación de Origen, que vive un momento excelente de las manos de los tintos de bobal, cuenta también con una espectacular oferta y tradición en vi-

nos blancos y rosados, especialmente los elaborados también con bobal.

Un territorio que late en vino, como bien dice el presidente del consejo regulador, **José Miguel Medina** «representando a muchas personas y muchas familias dedicadas en cuerpo y alma a este sector». Un territorio de tradición e historia, que ha querido mostrar el enorme potencial que tienen también sus productos en las terrazas, junto al Mediterráneo...

Y allí brillaron de manera especial los vinos blancos, especialmente los elaborados con macabeo, chardonnay y los cada vez más prolíferos monovarietales de tardana, una variedad autóctona que es la «más perezosa» en vendimia y que están recuperando cada vez más productores.

¿Y qué decir de los rosados? Utiel-Requena es tierra de grandes rosados y las mesas de las terrazas valencianas debían estar llenas de estos vinos. Ya sean de los tradicionales de un color espectacular o de los rosa palo tan de moda en estos tiempos.

La bobal es una variedad excepcional para los rosados. Les otorga frescura, matices espectaculares en nariz y boca, convirtiéndolos en el acompañante ideal de nuestra gastronomía Mediterránea.

Una velada única, tocando el Mediterráneo con la punta de los dedos, para sacar pecho por unos vinos que no dejan a nadie indiferente. El verano es para hacer miles de ‘brindeos’.

2ª cita 29 de octubre

La edición de otoño del DO Day Utiel-Requena ha vuelto a Valencia para presentar los vinos tintos de la comarca. El evento se celebró el pasado lunes 24 de octubre y ofreció a gerentes, directores comerciales y enólogos de las bodegas la oportunidad de explicar los matices de sus elaboraciones a un público profesional muy selecto. Esta edición, exclusiva de tintos, ha permitido catar los vinos de la Denominación de Origen Utiel-Requena en el marco excepcional de la Terraza La Marítima en el emblemático edificio Vells e Vents de la Marina de València. Este evento, bajo el leitmotiv DO DAY Red Wines and Waves, resultó un éxito de participación con 31 vinos tintos y más de 300 invitados ●



33

MOSTRA PROVA

VIII CONCURSO OFICIAL DE VINOS
DE LA C.V. (MARZO-ABRIL 2023)

III CONCURSO OFICIAL DE ACEITES
DE LA C.V. (MARZO-ABRIL 2023)

**V CONCURSO OFICIAL DE VINOS
MONOVARIETALES**
DE LA C.V. (NOVIEMBRE 2023)

VALÈNCIA, DEL **13 AL 17 D'ABRIL** DE 2023
JARDI DEL TÚRIA

**VINS, CERVESES, CAVES
LICORS I PRODUCTES
ARTESANALS**
DE LA COMUNITAT
VALENCIANA





EL VINO y los huevos

de Sinarcas se dieron la mano en un nuevo evento, HUE-VIN, organizado por el ayuntamiento de esta localidad.

22 DE JULIO Muchos no conocían

que Sinarcas es el pueblo con más huevos de España. Es literal y ahora ya lo saben. En esta población valenciana se concentra buena parte de la producción española. Sinarcas es uno de los pueblos más bellos y con mayor encanto natural de la comarca, y ahora son más los que lo saben. Sinarcas ofrece además una gastronomía y unos vinos que enamoran.

Si a todos estos ingredientes le sumas el tardeo y la música en directo, pues ya tienes la ecuación que resuelve por qué la primera edición de HUE-VIN ha sido todo un éxito. Y eso quería ser HUE-VIN, un fantástico escaparate de todo lo que el visitante va a encontrar en Sinarcas.

El evento es una apuesta firme que ha llegado para quedarse del ayuntamiento de la localidad, encabezado por la alcaldesa **María José Clemente** y todo su equipo con el respaldo del destino turístico Tierra Bobal y de las empresas productoras de huevos y patrocinadores privados. En él participaban las tres bodegas sinarquieñas (**Pasiego, Marsilea y Bodegas Sinarcas**) y los restaurantes Bar Sinarcas y K La Filito, bien secundados por la asociación de amas de casa el catering de Fuenterrobles **Sedalvi** o el *showcooking* de **Isaac Cruz**, responsable del Centro de Turismo Rural Las Viñuelas. La banda sonora corrió a cargo de **Señor Miyagi Rock Band**, que se encargó de liarla parda.

Sinarcas brinda por el éxito de HUE-VIN con más de 3 000 degustaciones

TEXTO **JAIME NICOLAU**

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

Fueron cinco horas de disfrute, de brindis, de bocados en formato tapa... Pero sobre todo fueron cinco horas en las que Sinarcas y sus gentes ejercieron como magníficos anfitriones con los cientos de personas que se trasladaron de otras localidades de la comarca y la provincia. Se sirvieron más de 3000 degustaciones entre copas de vino y tapas, que fueron disfrutadas por el público al ritmo que marcaba desde el escenario una de las orquestas más queridas de la comarca Requena-Utiel. María José Clemente, alcaldesa de Sinarcas, HUE-VIN «es un proyecto que teníamos en mente hace mucho tiempo y que nos ilusiona con el objetivo de dar a conocer nuestro pueblo y los productos con más calado en nuestra economía entre los que destacan los huevos y el vino».

La alcaldesa siempre ha tenido claro que «el objetivo es poner en valor la calidad de vida en los pueblos. Como dicen unos versos de Lope de Vega: el que lo conoce, lo sabe. Vivir en los pueblos es un privile-

gio y un regalo». **Cruz López**, del destino turístico **Tierra Bobal**, nos explica la necesidad de este tipo de eventos que ponen en el escaparate a los territorios de interior: «Tierra Bobal es la marca de destino turístico que alberga nueve municipios de la comarca. Tenemos cultura del vino desde hace más de 2 500 años. Tenemos un patrimonio natural incomparable, marcado con el sello

de parques naturales y reservas de la biosfera y ahora también somos uno de los destinos idílicos para contemplar el cielo, las estrellas y los astros. Si a esto sumamos la gastronomía y nuestras gentes, ¿qué más se puede pedir?».

Y a fe que lo han conseguido gracias a una mágica unión de fuerzas en una tarde en las que pudieron disfrutarse los fantásticos vinos de autor de Bodegas Pasiego o la sinceridad de un proyecto sin dobleces como Marsilea. También los de la cooperativa de la localidad, que cumple 85 años en este 2022. Tragos mágicos armonizados con la gastronomía local de la mano del **Bar Restaurante Sinarcas**, que dirige **Mari Carmen Vivó** o **K La Filito**, de **Filomena Gómez**. Y cómo no con la sabiduría de las recetas tradicionales de la asociación de amas de casa de Sinarcas o la vanguardia del proyecto de catering **Sedalvi**, de la vecina Fuenterrobles... ●



**UTIEL****Gastronómica**

es una cita muy consolidada en el calendario enogastronómico de la Comunitat Valenciana.

29 DE OCTUBRE **Utiel Gastronómica** ha cumplido 25 años de gloria. Un cuarto de siglo de esa ‘alfombra roja’ a la tradición culinaria que muchas familias han mantenido a lo largo de los años. Un fin de semana mágico en el que el pueblo utielano disfruta y se prepara para recibir a todos los visitantes atraídos por el potencial gastronómico de un territorio que acaba convirtiéndose en todo un descubrimiento patrimonial. Utiel Gastronómica es especial y sus bodas de plata lo han sido aún más. Para su conmemoración, la feria contaba con la programación más singular hasta la fecha; una que hacía honor también al mundo sostenible: la I Feria Agroecológica de Utiel.

Hace una semana el majestuoso paseo de la Alameda recibía bajo el chapoteo de la lluvia a todos sus visitantes, porque ni eso pudo frenarla. Tras el acto de presentación oficial y el calor de los aplausos del público, Utiel Gastronómica quedaba inaugurada con un discurso de agradecimiento a los productores locales, a los visitantes y a todo un pueblo que ha posicionado el municipio como marca de calidad. Un acto de apertura que este año contó con la presencia de la delegada del gobierno en la Comunitat Valenciana, **Pilar Bernabé** y la comparecencia de representantes de la administración autonómica, provincial y

Vinos y tapas con raíces para sacar brillo a un pueblo

TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ**

FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y VICENT ESCRIVÀ**

comarcal. El alcalde de Utiel, **Fernando Benlliure**, aprovechó para destacar el valor de un territorio capaz de definir el concepto de origen a través de sus productos.

Un escaparate donde degustar la gastronomía local, maridada con bodegas destacadas de la zona y música en directo. Un mix de sabor y emociones que no dejó indiferente a nadie. Continuos brindis que reflejaban el carácter festivo y la alegría que genera para todos los asistentes. El concejal de turismo, **Fernando Arenas**, hizo hincapié en la riqueza gastronómica de la zona, capaz de combinar «lo mejor de la zona del interior y la parte litoral de la Comunitat Valenciana».

En total, una veintena de expositores que durante todo el fin de semana consiguieron seducir al visitante con los productos más típicos de la zona como el embutido, las tortas magras o el alajú; elaboraciones tradicionales como el morteruelo, el ajoarriero o el gazpacho y el maridaje excepcional de los vinos de la DOP Utiel-Requena. Los turistas pu-

dieron disfrutar de un bono de seis degustaciones con copa de vino y cazuela de barro por tan sólo 10 euros. Un verdadero placer para los sentidos al que un año más se sumó la tradicional Ruta del Tapeo, organizada por la Asociación de Hostelería de Utiel. Vino y tapa por tan sólo 3.50 euros en la que participaron ocho restaurantes de la localidad ofreciendo fusión de cocina tradicional y de vanguardia maridada con vinos de la DOP Utiel-Requena.

Además, en estos tres días de feria, tuvimos la oportunidad de conversar con algunas de las bodegas expositoras. Hablamos de novedades y particularidades en cada añada.

Bodegas Vicente Gandía

Viticultores desde 1885, la mayor bodega de la Comunitat estuvo presente en Utiel Gastronómica. La firma Vicente Gandía permanece fiel a sus valores fundacionales, contribuir al progreso y bienestar de la sociedad apostando por la calidad e innovación sin olvidar la tradición vinícola de la que es heredera. **Laura Pérez**, encargada de enoturismo, nos acercó su novedad: **Bobal Rosado**, «un vino que forma parte de una trilogía junto a nuestro Bobal Blanco y Bobal Negro» ●



La selección de 5barricas

Ahora que se acercan unas fechas señaladas en las que disfrutar con seres queridos, amigos o en pareja, desde 5barricas os proponemos que apostéis por los vinos valencianos. No solo porque con esa decisión de compra estemos ayudando al sector y los viticultores de las tres provincias. También porque estamos convencidos de que la calidad que ofrecen contribuirán a que esos momentos sean todavía más recordados. Te ofrecemos una selección de vinos, espumosos, dulces y vermús muy singulares que llevan la bandera de la Comunitat Valenciana por todos los rincones del mundo.





Soplo

Probar este tinto de Cambra sorprende. Su precio te deja loco.

RAFAEL CAMBRA

DO VALENCIA



La Perdición

Elegancia en un vino que cambia de imagen cada añada.

COOPERATIVA DE VIVER

IGP CASTELLÓ



Los Escribanos

El reflejo del alma de las cepas viejas.

LA VIÑA

DO VALENCIA



Safrà

La frescura de la mandó en estado puro.

CELLER DEL ROURE

DO VALENCIA



Barón de Turís Reserva

Un clásico en los hogares valencianos.

BARONÍA DE TURÍS

DO VALENCIA



Dolomitas

Cuando la monastrell se encuentra con la roca madre.

CASA LOS FRAILES

DO VALENCIA



Mala Vida Edición Limitada

Solo para aquellas personas que saben lo que quieren.

ARRÁEZ

DO VALENCIA



Francisco Salvador

El frutal tinto marcado por los suelos de la Rambla de la Viuda.

ROQUES NEGRES

IGP CASTELLÓ



Manzán

El bobal nacido de la mágica finca de Casa Lo Alto.

CASA LO ALTO

DO VALENCIA



Maloco

Intenso y vivaz bobal natural de Las Hoces del Cabriel.

FINCA CORVÍ

DO UTIEL-REQUENA



Adnos

Las viñas viejas de bobal toman la palabra por el territorio.

COVIÑAS

DO UTIEL-REQUENA



Bobal en Calma

Sosiego, reposo y una copa de un delicado bobal.

DOMINIO DE LA VEGA

DO UTIEL-REQUENA



Venta del Puerto N°12

Un enorme clásico con el que el acierto está garantizado.

LA VIÑA

DO VALENCIA



Megala

El tinto de referencia de una firma creadora de *best sellers*.

ENGUERA

DO VALENCIA



Clos de Gallur

El tinto de finca llamado a las grandes mesas de la alta gastronomía.

VICENTE GANDÍA

DO VALENCIA



Las Hoces

La nueva incorporación de bobal al catálogo de Luis Corbí.

FINCA CORVÍ

DO UTIEL-REQUENA



Nodus Bobal

La uva autóctona es feliz en la bella finca El Renegado.

NODUS

DO UTIEL-REQUENA



La Sort

El canto ecológico de Los Pinos en versión garnacha.

LOS PINOS

DO VALENCIA



Falcata

El vino que rinde homenaje a los guerreros de Moixent.

PAGO CASA GRAN

DO VALENCIA



Bobos

El tributo a la bobal de Bodegas Hispano Suizas.

HISPANO+SUIZAS

DO UTIEL-REQUENA

VINS DE POBLE



TERRES DELS
ALFORINS

coopmoixent.com



baldovar 923
cerca de las estrellas

+34 962 121 929
bodega@baldovar923.es www.baldovar923.es



Materia

Un ejercicio impecable de
bobot de altos vuelos.

CHOZAS CARRASCAL

DO UTIEL-REQUENA



Pago de Los Balagüeses Syrah

El as en la manga de Rodolfo
Valiente que seduce a la crítica.

VEGALFARO

DOP LOS BALAGÜESES



Laudum Roble

El homenaje a la monastrell
alicantina de una bodega
de referencia.

BOCOPA

DO ALICANTE



Vera del Valle Tempranillo

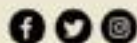
Elegancia y sutileza en una
firma de la nueva hornada.

BODEGAS DEL VALLE

DO UTIEL-REQUENA

5bselección

CLUB DE VINOS



www.5bseleccion.es

Paseo Pechina, 12 bajo izquierda, 46008 València · 96 352 51 51 · info@5bseleccion.es

Uniendo modernidad
y tradición a un
trabajo apasionante
e intenso.



Cupertino

Magia de giró a los
pies del Montgó.

LES FRESES

DO ALICANTE



Casa Turús Tempranillo

La primera guinda al pastel
del Proyecto Origen.

CASA TURÚS

DO VALENCIA



Juan de Juanes Vendimia Oro

Homenaje al gran pintor, nacido
en La Font de la Figuera en 1523.

LA VIÑA

DO VALENCIA



Sericis Bobal

Una saga contundente, en su
versión más autóctona.

MURVIEDRO

DO UTIEL-REQUENA



Vinalopó crianza

El apego por el trabajo bien hecho desde Villena.

LAS VIRTUDES

DO ALICANTE



Celeste

El enorme clásico de Torres que convence añada tras añada.

TORRES

RIBERA DEL DUERO



Crianza de Autor

Un valor seguro nacido en los viñedos del Alto Turia.

VEGAMAR

DO VALENCIA



Casa Benasal Cruix

El reconocimiento a una caña con más de 300 años.

PAGO CASA GRAN

DO VALENCIA

NUESTRA PASIÓN,
EL VINO
Y SU MUNDO



ROQUES
NEGRES

roquesnegres.es

Saborea los colores del vino



BODEGAS VIBE

bodegasvibe.com



1771

Una fecha histórica, una uva mágica y un homenaje.

CASA LOS FRAILES

DO VALENCIA



Uno

Un enorme tinto para catapultar un proyecto.

RAFAEL CAMBRA

DO VALENCIA



Delmoro

Una parcela excepcional y un tinto espectacular.

LA COMARCAL VITICULTORES

DO VALENCIA



Las Mercedes

Tomen asiento y sencillamente disfruten el espectáculo.

LAS MERCEDES DEL CABRIEL

DO UTIEL-REQUENA

EN EL **CELLER** S.XIII
LA BODEGA MÁS ANTIGUA DE VALENCIA
CALLE BAJA, 29 VALENCIA



PRODUCTOS DE CALIDAD
COMUNITAT VALENCIANA





Finca Terrerazo

El gran bobal que fue capaz de cambiar la historia.

MUSTIGUILLO

DOP EL TERRERAZO



Pasión de Bobal

Una de esas sagas que marcan la historia de un proyecto.

SIERRA NORTE

DO UTIEL-REQUENA



Viento sobre la piel

El syrah que habita feliz entre dos sierras.

COOPERATIVA DE VIVER

IGP CASTELLÓ



Caprasia Bobal

Un toque de ánfora para hacerlo muy especial.

VEGALFARO

DO UTIEL-REQUENA

MÁS

MÁS SOSTENIBILIDAD, MÁS DIGITALIZACIÓN
Y MÁS INNOVACIÓN PARA UNA MAYOR RENTABILIDAD.

MÁS CONOCIMIENTO... PARA COMPARTIRLO
PARA CRECER JUNTOS.

MÁS A TU LADO. ESTANDO MÁS CERCA.
MÁS CONTIGO.

HACER MÁS
Y HACERLO PARA TI
ESTÁ EN NUESTRO ADN
AGRO Y COOPERATIVO



**GRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR**

CAJAMAR • CAIXA RURAL TORRENT • CAIXA RURAL VILA-REAL • CAIXALTEA • CAIXA RURAL BURRIANA • CAIXA RURAL NULES • CAIXACALLOSA
CAIXAPETRER • CAIXALQUERIES • CAIXA SANT VICENT • CAJA RURAL DE CHESTE • CAIXA RURAL D'ALINET • CAJA RURAL DE VILLAR
CAIXATURÍS • CAIXA RURAL VILAVELLA • CAIXA RURAL ALMENARA • CAIXA RURAL VILAFAMÉS • CAIXA RURAL XILXES

PASIEGO
BODEGAS



www.bodegaspasiego.com



Maduresa

El gran clásico que mira cada vez más al origen.

CELLER DEL ROURE

DO VALENCIA



Exclusive

El bobal nacido de viñas casi centenarias.

LADRÓN DE LUNAS

DO UTIEL-REQUENA



Nodus de Autor

Uno de los grandes clásicos que garantiza el éxito.

NODUS

DO UTIEL-REQUENA



Henri Marc Syrah

El otro 'barón' tiene a la crítica a sus pies.

BARONÍA DE TURÍS

DO VALENCIA



Parcela Solana

Sol, mediterráneo y una parcela especial.

VINYA ALFORÍ

DO VALENCIA



El Perdío

Un rinconcito especial para un vino que rompe todos los esquemas.

VITICULTORES DE SANJUAN VALSANGIACOMO

DO UTIEL-REQUENA



La Garnacha

Clase y elegancia, porque no todo es bobal en Mustiguillo.

MUSTIGUILLO

VINO DE ESPAÑA



Casa Sosegada

La bomba de tintas autóctonas nacida de la profunda reflexión.

RAFAEL CAMBRA

DO VALENCIA

la  de ideas

Branding digital
y marketing creativo



 Ideas
diferentes,
packaging
diferente



lanubedeideas.net



BODEGA FAMILIAR Y ARTESANAL



Isidra

El vino más serio de la bodega,
homenaje a una gran mujer.

CLOS DE LÔM

DO VALENCIA



Casa don Ángel

Un gran clásico entre los tintos
de la Comunitat Valenciana.

VERA DE ESTENAS

DO UTIEL-REQUENA



Arnald de Soler

Y la merlot reposó hasta
ser un tinto de altura.

BESALDUCH, VALLS & VELLMUNT

IGP CASTELLÓ



Núcleo

La esencia de las viñas
viejas y una larga crianza
en madera de 225 litros.

JIMÉNEZ VILA

DO UTIEL-REQUENA



Clos d'Esgarracordes Crianza 2020

La tipicidad de una
finca espectacular en un
tinto de empaque.

BARÓN D'ALBA

IGP CASTELLÓ



Pasiego de Autor

Elegancia y sutilidad del gran
maestro José Luis Salón.

PASIEGO

DO UTIEL-REQUENA



Ensamblaje Clandestino

El enorme tinto cocinado
'escuchando' a la hostelería.

IRANZO

DO UTIEL-REQUENA



Parsimonia Bobal de Autor 2019

La apuesta por la bobal con la
que Vibe compite con todo.

VIBE

DO UTIEL-REQUENA

¿Brindamos?

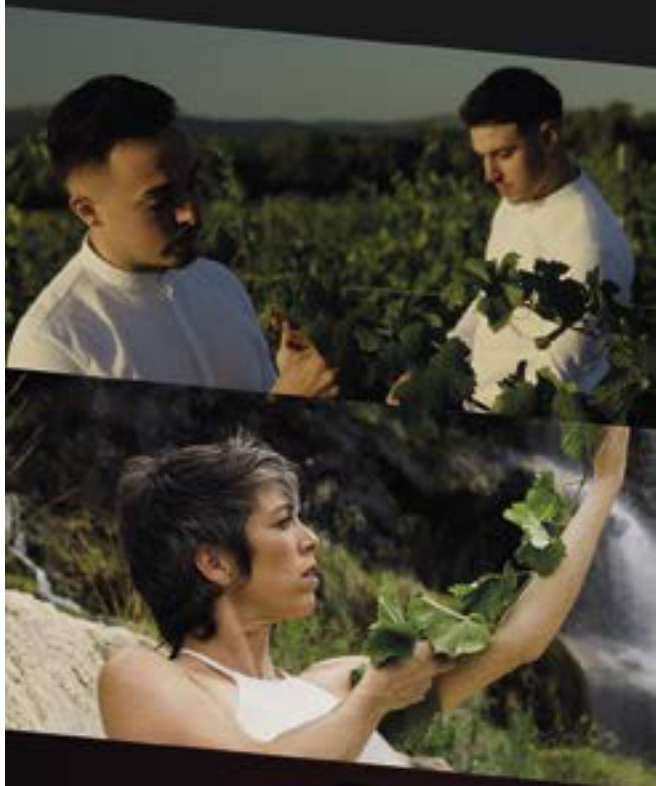


Le blosen

Avda. de Madrid, 53 · 46930 Quart de Poblet · Valencia
Tel. 961 532 615 · www.leblosen.es



MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN



Un vino de
influencia

manchuela.wine



UNIÓN EUROPEA
Protección Geográfica Agrícola del Consejo de la Unión Europea



BLANCOS



Marnes

Un blanco que embotella los aromas del Mediterráneo.

BODEGAS XALÓ

DO ALICANTE



Los Arráez Verdil

El homenaje a la blanca por excelencia de La Font de la Figuera.

ARRÁEZ

DO VALENCIA



Cimera

Un gran blanco gastronómico que cumple el sueño de Luis Corbí.

CLOS COR VI

DO VALENCIA



Veterum Orange

La sorprendente y excepcional apuesta de Bodegas Coviñas.

COVIÑAS

DO UTIEL-REQUENA



NGin VLC: un homenaje a nuestros cítricos y a nuestra luz

NGin VLC es una ginebra premium nacida en Valencia, con una graduación del 39%. Destaca por estar hecha con uva chardonnay y por una combinación única de botánicos en la que destaca el aroma a naranja y mandarina.

Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2015, galardonada en la International Wine & Spirit Competition 2015 y clasificada con 92 puntos en la Guía Peñín 2014.

Botella individual de 0,70 litros.



**BMW
MOTORRAD**

**CONTIGO
EN LOS
MEJORES
MOMENTOS**

BMW R 1250 GS

Más información en:

Dos Rodes

C/ Valle de la Ballestera, 37, 39

Valencia

Tel. 963 370 077



MAKE LIFE A RIDE



Blanc d'Enguera

El *best seller* que no admite copias, por eso lo de 'Original'.

ENGUERA

DO VALENCIA



Terra de Tardor

La casta más perezosa tratada con toda la sutileza del mundo.

JIMÉNEZ VILA

DO UTIEL-REQUENA



Sericis Viognier

El último integrante de una familia de grandes referencias.

MURVIEDRO

VARIETAL



Nodus Chardonnay

El equilibrio perfecto en uno de los blancos más notables del Levante.

NODUS

DO UTIEL-REQUENA

MAGARI BLOSSOM GIN



Intentamos llevar un trocito de mar a tu copa.

Y así lo hemos hecho, presentándote una de las únicas ginebras del mundo elaboradas con algas.

Basada en botánicos procedentes de montañas alpinas, montes mediterráneos o campos abiertos de Asia, y dándole una notable importancia a las algas marinas, se obtiene Magari Blossom.

Una ginebra diferente, pura y refrescante, con cítricos entremezclados con ciertas notas especiadas y la justa complejidad que le aportan las notas marinas.



CITRUS & ALGAE



#THINKDIFFERENT

Puedes encontrar Magari Blossom Gin en vegamar.es



Blanco de Autor

Un pedacito del Alto Turia embotellado en un 'top ventas'.

VEGAMAR

DO VALENCIA



Anma

Elegancia y sutileza en la marca que simboliza el relevo generacional.

CHOZAS CARRASCAL

DO UTIEL-REQUENA



Aliats

Si los murciélagos fueran enólogos éste sería su vino blanco.

ENGUERA

DO VALENCIA



Molineta

Una parcela singular, una casta bien arraigada para un blanco de nota.

BODEGAS DEL VALLE

DO UTIEL-REQUENA



Castell d'Aixa

La vida en el castillo y su fuente de juventud.

BODEGAS XALÓ

DO ALICANTE



Ciento Volando

Más vale una copa de un blanco en la mano que...

FERNÁNDEZ PONS

DO VALENCIA



Parsimonia Tardana

El canto a una autóctona que gana posiciones.

VIBE

DO UTIEL-REQUENA



Les Mares

Un blanco mediterráneo con esencia.

ROQUES NEGRES

IGP CASTELLÓ



LAS VIRTUDES
BODEGA

www.bodegavirtudes.com
[@bodegavirtudes](https://www.instagram.com/bodegavirtudes)

BODEGAS JIMÉNEZ- VILA HNOS.



LO BUENO SE HACE ESPERAR

jimenezvila.es

BODEGAS
Jiménez-Vila
TARDOR



Les Freses

La moscatel se viste de gala en manos de Mara Baño.

LES FRESES

DO ALICANTE



Casa Turús Malvasía

La malvasía en estado puro, en un rincón mágico de Els Alforins.

CASA TURÚS

DO VALENCIA



Finca Calvestra

El vino con el que la merseguera dio un golpe encima de la mesa.

MUSTIGUILLO

VINO DE ESPAÑA



Lafont

Frescura y sutileza para rendir homenaje a un pueblo.

LA COMARCAL VITICULTORES

DO VALENCIA



Bercial

La máxima expresión del terruño de Sierra Norte en un blanco gastronómico.

SIERRA NORTE

DO UTIEL-REQUENA



Trena

La tardana toma la palabra en el paraíso de Casa Lo Alto.

CASA LO ALTO

DO VALENCIA



Món Macabeo

Elegante, largo y carnoso, un blanco de grandes vuelos.

MONTESANCO

DO UTIEL-REQUENA



Juan de Juanes Vendimia Oro

Blanco de nota con una irresistible relación calidad/precio.

LA VIÑA

DO VALENCIA

Los
Pinos
Bodegas

*Más de 150 años
de experiencia nos permiten
hacer vinos excepcionales*

91 Robert
Parker

Brote Tinto



BODEGASLOSPINOS.COM



Milmanda

Uno de los vinos blancos mejor valorados de España.

TORRES

DO CONCA DE BARBERÀ



Gilbert de Monsoriu

Un *coupage* poco común para presumir de grandes suelos.

BESALDUCH, VALLS & BELLMUNT

IGP CASTELLÓ



Fortaleza Moscatel seco

Un blanco seco de altura que hace patria.

LAS VIRTUDES

DO ALICANTE



Ulises Valsangiacomo

Uno de esos pequeños grandes tesoros sacados de la chiñera.

CHERUBINO VALSANGIACOMO

VARIETAL Y AÑADA



Flor de Ahillas

Cuando mezclas viña y montaña pasan cosas maravillosas.

TERRA D'ART

DO VALENCIA



Clos de Lôm Malvasía

Frescura en un malvasía perfecto para el copeo en una terraza.

CLOS DE LÔM

DO VALENCIA



Vallblanca

El blanco que mira a las cumbres de las montañas del valle blanco.

LA CASA DE LAS VIDES

DO VALENCIA



La Tardana de Estenas

Félix Martínez siempre apostó por la autóctona más tardía.

VERA DE ESTENAS

DO UTIEL-REQUENA



Broto

El brillante *coupage* de una casta local con la elegante viognier.

LOS PINOS

DO VALENCIA



Cañada París

La oda a la casta propia de Baldoar.

BALDOVAR 923

DO VALENCIA



Conveniencia

El blanco nacido de la belleza de una bella explotación agrícola.

FINCA SAN BLAS

DO UTIEL-REQUENA



Vinyes Velles

Las viñas viejas también sirven para un gran blanco.

VITICULTORS DE SANT PERE DE MOIXENT

DO VALENCIA



LES FRESES

DE JESÚS POBRE



La filoxera llega a nuestra comarca, La Marina Alta en 1910, transformando el paisaje y haciendo desaparecer la viña que nuestros antepasados habían criado. Nuestro proyecto quiere devolverle la dignidad a las variedades autóctonas que son más felices en este lugar del Mediterráneo, ¿quieres participar de este sueño? Bienvenido a Les Freses.



www.lesfreses.com

info@lesfreses.com Tel. 682 53 94 63



f

casa los frailes

Fontanars dels Alforins

VITICULTURA
ECOLÓGICA
Y BIODINÁMICA
Vinos de finca familiar
desde 1771

Casa Los Frailes, s/n - Fontanars dels Alforins
46635 Valencia - ESPAÑA
Visitas: +34 962 222 220
+34 675 914 509
enoturismo@bodegailosfrailes.com

ROSADOS



Mírame

Mirar fijamente el color de la copa hasta quedarse prendado.

DOMINIO DE LA VEGA

DO UTIEL-REQUENA



Bobal Rosa by Pepe Hidalgo

El último integrante de la saga que rinde homenaje a la bobal.

VICENTE GANDÍA

DO UTIEL-REQUENA



Vendimia Nocturna

El elegante rosado que se vendimia en las noches de verano.

PAGO DE THARSYS

DO PAGO DE THARSYS



Audentia Rosé

El elegante y sutil rosa pálido creado para enamorar los sentidos.

MURVIEDRO

DO VALENCIA



Pasi3n de Bobal

La versi3n ros3 de la saga m3s m3tica de Bodega Sierra Norte.

SIERRA NORTE

DO UTIEL-REQUENA



Bobal de Sanjuan

El bobal tratado con delicadeza en la bodega de San Juan.

**VITICULTORS DE SANJUAN
VALSANGIACOMO**

DO UTIEL-REQUENA



Impromptu Ros3

La excepcional pinot noir que tiene cautivada a la cr3tica.

HISPANO+SUIZAS

DO VALENCIA



Sant Pere

La 3ltima incorporaci3n a la gama de la firma del gallo.

VITICULTORS DE SANT PERE DE MOIXENT

DO VALENCIA



Les Alousses
VINS FINS
MOIXENT

BON DIA

BUENOS DIAS



MONTESANCO
CRAFTED IN CASA DE LA VIÑA



www.montesanco.com



Huella de Merlot Rosé

Frescura y delicadeza a partes iguales en este rosé de montaña.

VEGAMAR

DO VALENCIA



Monastrell

El rosado de estilo provenzal que es una joya para el paladar.

CASA LOS FRAILES

DO VALENCIA



Finca Cañada Honda Rosé

La elegante apuesta al rosa de Bodegas Iranzo.

IRANZO

DO UTIEL-REQUENA



Odisea

El rosado que nace del valle entre dos sierras.

COOPERATIVA DE VIVER

IGP CASTELLÓ

VERMUTS



Ciento Volando Pink

La versión rosa de un divertido vermut de Fernández Pons.

FERNÁNDEZ PONS



Dulce Kanalla Blanco

La apuesta de Ladrón de Lunas por cautivar al público joven.

LADRÓN DE LUNAS



Vittore

El vermú más arraigado entre los valencianos.

VALSANGIACOMO



13:30

La Barónía te propone una cita y una hora.

BARONÍA DE TURÍS



BARÓN D'ALBA
bodegas y viñedos





CAVAS Y ESPUMOSOS



Aula Brut

La saga Aula también entiende de burbujas.

COVIÑAS

DO CAVA



Dominio de la Vega Reserva Especial

La etiqueta que se ha convertido en referencia obligada.

DOMINIO DE LA VEGA

DO CAVA



Marevia

Toda la esencia de un enorme cava mediterráneo.

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

DO CAVA



Tantum Ergo Rosé

La magia de la pinot noir en un cava sobresaliente.

HISPANO+SUIZAS

DO CAVA



Pago de Tharsys Millésime Rosé Reserva

Sutileza y elegancia en
formato rosa pálido.

PAGO DE THARSYS

DO CAVA



Estenas Brut Nature

Empaque y frescura con
una finísima burbuja.

VERA DE ESTENAS

DO CAVA



Tharsys X

El homenaje a dos décadas
elaborando grandes cavas.

PAGO DE THARSYS

DO CAVA



Vega Medián Brut

Muestra el camino del cava
ecológico para Requena.

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

DO CAVA





BODEGAS DEL VALLE

Viticultores y enólogos



tlf. 697 64 91 11



Vega Medián Rosé

Excepcional cava rosé a un precio imbatible.

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

DO CAVA



Les Danses

El baile de burbujas que nos propone Celler del Roure.

CELLER DEL ROURE

DO VALENCIA



Món Cava Reserva

Montesanco se adentra con sumo gusto en el mundo del cava.

MONTESANCO

DO CAVA



Unique Brut Nature Reserva

Chozas Carrascal se doctora a lo grande.

CHOZAS CARRASCAL

DO CAVA



Marina Espumante

Chispa con el único
objetivo de disfrutar.

BOCOPA

DO ALICANTE



Clos d'Esgarracordes Brut

La última apuesta de una
finca maravillosa.

BARÓN D'ALBA

DO CAVA



Chiquilla

El cava que rinde tributo al
tema de Seguridad Social.

VEGALFARO

DO CAVA



Torre Oria Chardonnay Brut

Una saga histórica en la que
nació el cava de Requena.

TORRE ORIA

DO CAVA

**LAS MERCEDES
DEL CABRIEL**



bodegalasmercedes.com

BOBAL, AL LÍMITE

VINYA ALFORÍ

LA POESÍA
EMBOTELLADA
LLEGA A TU HOGAR



VISITA NUESTRA
TIENDA ONLINE



@VINYAALFORÍ

PARCELA SOLANA

VINYA ALFORÍ

VA
VINYA ALFORÍ

DULCES Y MÁS



Finca San Blas Dulce

Vino nacido de un encuentro casual entre la tierra, la viña y el viticultor.

FINCA SAN BLAS

DO UTIEL-REQUENA



Verdil de gel

Un enorme vino de reyes que habla valenciano.

ENGUERA

DO VALENCIA



1000 Besos Merlot

Miéstela de la tinta merlot envejecida en barricas de roble francés de 500 litros que la convierten en un vino único y personal.

BARONÍA DE TURÍS

DO VALENCIA



Riurau

El canto a la moscatel de Bodegas Xaló.

BODEGAS XALÓ

DO ALICANTE



Julieta

Naturalmente dulce, sin adición de azúcar ni alcohol. Elaborado con uvas atacadas por la podredumbre noble.

PASIEGO

DO UTIEL-REQUENA



Bassus Dulce

Caramelo de bobal en un sutil rosa palo.

HISPANO+SUIZAS

DO UTIEL-REQUENA



Miss Tela

Vuelta de tuerca al formato tradicional en manos de Arráez.

ARRÁEZ

DO VALENCIA



Oro de Alejandría

La enorme apuesta en dulce natural del Alto Turia.

VEGAMAR

DO VALENCIA

VEN A VISITARNOS, VISITA EL PARAÍSO

Vino ecológico y artesano

Nuestros viñedos conviven con cubiertas vegetales durante todo el año, diseñadas dependiendo del vigor de las plantas de vid, su densidad y el tipo de suelo.



PAGO CASA GRAN

pagocasagran.com



Un BRIN-D.O.  con un vino 
Utiel-Requena es la celebración
*[☆] del aquí y ahora 

VINO D.O.
UTIEL-REQUENA...

¿Te
Hace un
BRIN-D.O.?

utielrequena.org



BODEGAS HISPANO+SUIZAS

EL CAVA MÁS EXCLUSIVO DE ESPAÑA



Tantom Ergo

97
PTOS. | GUÍA SEVI
2022

96
PTOS. | GUÍA VIVIR EL VINO
2022

94
PTOS. | GUÍA INTERVINOS
2022

93
PTOS. | GUÍA GOURMET
2022

91
PTOS. | GUÍA PEÑÍN
2022

**MEJOR CAVA
DE ESPAÑA** | GUÍAS
VIVIR EL VINO
Y WINE UP 2022

100
PTOS. | GUÍA VIVIR EL VINO
2022

96+
PTOS. | GUÍA WINE UP
2022

97
PTOS. | GUÍA SEVI
2022

95
PTOS. | GUÍA GOURMET
2022

92
PTOS. | GUÍA PEÑÍN
2022

**MEJOR CAVA
ROSADO** | GUÍAS SEVI,
INTERVINOS
Y WINE UP 2022

97
PTOS. | GUÍA SEVI
2022

95+
PTOS. | GUÍA WINE UP
2022

94
PTOS. | GUÍA INTERVINOS
2022

94
PTOS. | GUÍA GOURMET
2022

92
PTOS. | GUÍA PEÑÍN
2022

98
PTOS. | GUÍA SEVI
2022

96
PTOS. | GUÍA VIVIR EL VINO
2022

95+
PTOS. | GUÍA WINE UP
2022

95
PTOS. | GUÍA GOURMET
2022

95
PTOS. | GUÍA INTERVINOS
2022